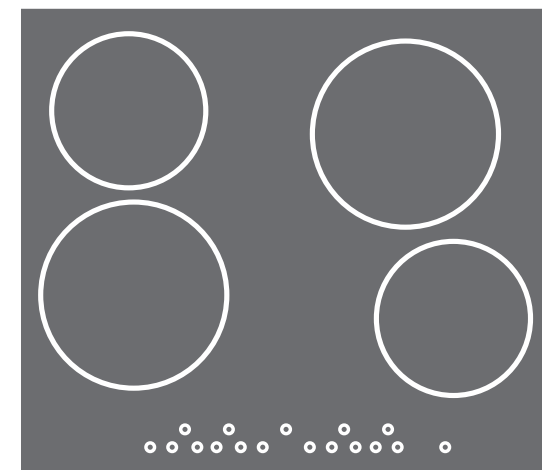


# MANUAL DE USO

## Encimera Vitrocerámica 4 Platos Touch



[www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl)

**KITCHEN CENTER**

ESPECIALISTA EN EQUIPAMIENTOS DE COCINA

Avda. El Salto 3485 Recoleta - Santiago - Chile - Tel. (56 2) 411 7777 - Fax (56 2) 411 7711

Parque Arauco - Piso Diseño - Local 572 // Mall Plaza Vespucio - Local 368, 369

Mall Costanera Center - Local 4140

Mall Marina Arauco - Local 1, 2, 3, 4 - Viña del Mar

Paicavi 2567 Concepción - Chile - Tel. (56 41) 246 8170 - Fax (56 41) 246 8177

Avda. Reducto 1135 Miraflores - Lima, Perú - Tel. (51) (1) 242 2449

Servicio Técnico SAT - Tel. 600 411 7700

### 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.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
Información General	3
Notas importantes, seguridad y advertencias	3
Descripción del producto	4
Información Básica	5
Instrucciones de uso	6
Consejos para cocinar	9
Cuidados y Limpieza	11
Notas y Consejos	12
Especificaciones técnicas	12
Instalación	13
Servicio técnico	19
Póliza de garantía	20

## 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 campanas, 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.

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

## II. INFORMACION GENERAL

Lea atentamente este manual de instalación y uso antes de utilizar su nueva encimera. Es importante que entienda todas las funciones y controles antes de comenzar a cocinar con ella.

Nunca olvide las advertencias de seguridad indicadas, las cuales están tituladas como: **NOTAS IMPORTANTES, SEGURIDAD Y ADVERTENCIA.**

Esta encimera está diseñada para uso doméstico y empotrado en la cubierta de cocina.

*Nota: Los muebles en contacto con la encimera deben estar diseñados para resistir una temperatura que sobrepase en 85°C la temperatura ambiente durante algunos períodos de funcionamiento. Esta información es sólo de guía, la temperatura real a que se someterán los muebles en contacto con la encimera dependerá del comportamiento térmico de éstos. Algunos tipos de muebles de cocina y superficies de trabajo son particularmente sensibles a dañarse con este aumento de temperatura.*

La instalación de la encimera de modo distinto al indicado en este manual será de exclusiva responsabilidad del dueño.

Antes de usar esta encimera, asegúrese que el envoltorio y las capas de protección hayan sido removidos con éxito. Para ayudar a la protección del medio ambiente por favor separe el material del embalaje y elimínelo de acuerdo a las regulaciones legales existentes en su país.

Cualquier otra información acerca de la eliminación de residuos puede ser consultada al departamento de Aseo y Ornato de su Municipalidad.

Durante el primer uso, un olor extraño puede presentarse por los residuos del material de protección o humedad. Este debe desaparecer luego de un corto período de tiempo.

Esta encimera ha sido construida y distribuida de acuerdo a las exigencias de las siguientes normas ECC y Europeas: CE Marking – 93/68 Low Voltage – 73/23 EMC – 89/336 Safety Standards – EN 60 335-1, EN 60 335-2-6

## III. NOTAS IMPORTANTES, SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

Esta encimera cumple con todas las normas de seguridad Europeas actuales, sin embargo queremos recalcar que este cumplimiento no evita el hecho que las superficies se calienten durante la operación y que retengan el calor por un período de tiempo después de la operación.

Por este motivo recomendamos que mantenga a los bebés y a los niños lejos de este artefacto y que evite que lo toquen en cualquier momento.

Si estima necesario que los miembros más jóvenes de la familia estén en la cocina, por favor asegúrese que ellos se encuentren alejados de este artefacto y manténgalos siempre bien supervisados.

También le recomendamos que tenga especial cuidado durante la operación de limpieza.

Asegúrese que los mangos de las ollas estén siempre bien colocados para evitar contactos accidentales.

No deje aceite o Manteca caliente sobre la encimera encendida ya que existe riesgo de inflamación.

Utilice siempre ollas de fondo plano y del tamaño correcto de acuerdo al foco de la encimera utilizado (nunca más pequeño). No deje que cables eléctricos estén en contacto con las partes calientes de la encimera.

No utilice la encimera para calentar los ambientes o para secar la ropa. No instale la encimera cerca de cortinas o de muebles blandos o combustibles.

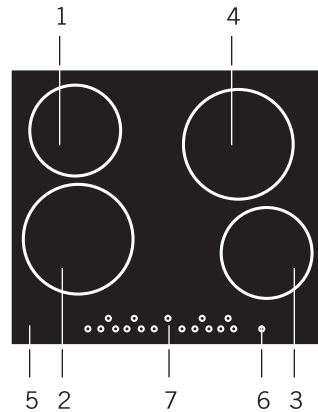
*Nota: Esta encimera debe ser instalada correctamente por un instalador eléctrico autorizado, de acuerdo a las indicaciones de este manual de instrucciones y de las regulaciones vigentes en su País.*

Vapor, calor y humedad se generarán durante la utilización de esta encimera.

Tenga precaución de evitar lesiones provocadas por estos y que el ambiente esté adecuadamente ventilado. Si utilizará la encimera por un periodo prolongado va a necesitar buena ventilación. Consulte a un instalador calificado si tiene alguna duda sobre la ventilación requerida.

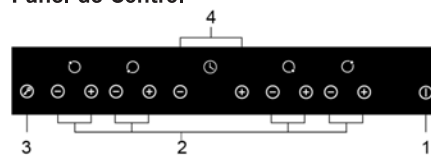
Este aparato no está destinado al uso por personas (incluyendo niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dadas instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.

#### IV. DESCRIPCION DEL PRODUCTO



1. max. 1200 W
2. max. 1800 W
3. max. 1200 W
4. max. 1800 W
5. Cristal
6. On / Off
7. Panel de control

#### Panel de Control



1. ON/OFF
2. Regulación de potencia
3. Tecla de bloqueo
4. Programación

#### V. INFORMACION BASICA

La encimera vitrocerámica puede satisfacer diversas formas de cocinar por calefacción, con un control micro-informatizado y multifunción, verdaderamente la elección óptima para las familias modernas.

La encimera adopta un diseño personalizado, que hará su vida más cómoda y que permite disfrutar los placeres de la vida.

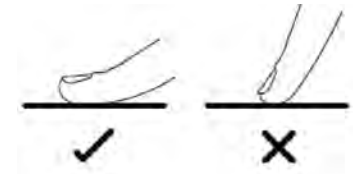
#### Antes de usar su nueva Vitrocerámica

- Lea este manual, con especial atención en la sección "Avisos de Seguridad".
- Remueva la película protectora de la encimera.

#### Usando las teclas de control

- Los controles responden al toque, no es necesario presionar.
- Use la parte baja de su dedo, no la punta.
- Escuchará un beep cada vez que un toque sea registrado.

- Asegúrese que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya objetos que los cubran (como un Utensilio o un paño).

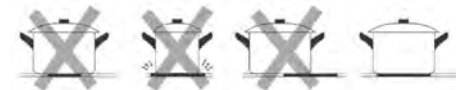


#### Selección de aparatos de calefacción

No use aparatos con curvas.



Asegúrese que la base de su olla sea suave, de fondo plano y que tenga el mismo tamaño de la zona de cocción. Centre siempre la olla.



Siempre levante la olla de su vitrocerámica, no raspe el cristal.



## VI. INSTRUCCIONES DE USO

### Para empezar a cocinar

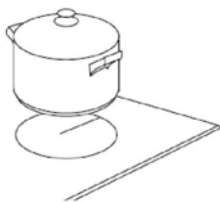
- Después de encender un beep sonará, todos los indicadores se encenderán un segundo y desaparecerán indicando que la placa ha sido encendida.

1. Toque en ON/OFF. Todos los indicadores mostrarán “-”



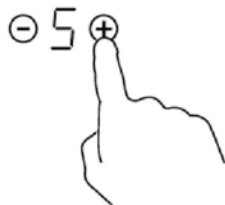
2. Coloque una olla adecuada en la zona que quiera usar.

- Asegúrese que el fondo de la olla y la superficie del cristal esté limpio y seco.



3. Seleccione la zona de calentamiento con “-” o “+” en el panel.

- Si no selecciona una zona de calentamiento en un minuto la vitrocerámica se desconectará.
- Puede modificar la zona de calentamiento cuando quiera.
- Al presionar estos mandos selecciona el nivel de potencia.



### Cuando termine de cocinar

1. Desconecte la vitrocerámica al presionar repetidamente el “-” o en simultáneo el “-” y “+”.



2. Desconecte la vitrocerámica al presionar el mando ON/OFF (I).



2. Cuidado con la superficie caliente, **H** muestra que la superficie está caliente. Cuando pasa a la temperatura normal, desaparecerá. También puede ser usado como función de ahorro de energía, para colocar ollas a calentar en la zona caliente.



### Bloqueo de panel de control

- Puede bloquear las teclas del panel de control para evitar su uso indebido (por ejemplo que niños conecten la encimera).
- Cuando las teclas de control estén bloqueadas, sólo funcionará el control ON/OFF.

### Para bloquear las teclas

Toque la tecla (L) El indicador mostrará “Lo”.

### Para desbloquear las teclas de control

1. Asegúrese que la encimera está conectada.
2. Toque y presione la teclas (L) por unos segundos.
3. Puede ahora empezar a usar su encimera.

⚠ Cuando la encimera está en modo bloqueo, todas las teclas control estarán bloqueadas excepto el ON/OFF.

### Protección Sobre-Temperatura

El sensor de temperatura puede monitorear la temperatura dentro de la encimera.

Cuando una temperatura excesiva se registra, la encimera se detiene de inmediato.

### Aviso de calentamiento residual

Cuando la encimera está operando por algún tiempo, quedará algún calentamiento residual. La letra “H” aparecerá para avisarle que se mantenga lejos.

### Desconexión automática

Esto ocurre cuando se olvida de desconectar la zona de calentamiento. La encimera se desconecta automáticamente según la tabla:

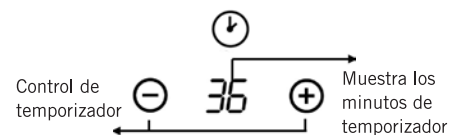
Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador (horas)	8	8	4	4	4	2	2	2	2

### Usando el temporizador

Puede usar el temporizador de dos maneras:

- Puede usarlo como un cuenta-minutos. En este caso, cuando el tiempo termina el temporizador lo señalará con un beep.
- Puede programarlo para que una zona se desconecte cuando termina el tiempo.
- Puede programar cocinar hasta 99 minutos.

### Display del temporizador



### Usando el temporizador como cuenta minutos

Si no selecciona una zona de calentamiento

1. Asegúrese que la encimera esté conectada
- Nota: puede usar el cuenta-minutos aunque no seleccione una zona de calentamiento.

2. Toque el control  $\ominus$  o  $\oplus$  del temporizador, el indicador de display se iluminará.

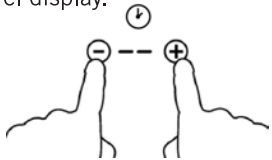


3. Seleccione el tiempo al presionar  $\ominus$  y  $\oplus$  en el temporizador.

Nota: Toque el control  $\ominus$  y  $\oplus$  en el temporizador una vez para disminuir o aumentar un minuto.

Toque y presione  $\ominus$  o  $\oplus$  del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos. Si el tiempo sobrepasa los 99 minutos, el temporizador retorna automáticamente a los 0 minutos.

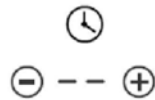
4. Tocando el  $\ominus$  y  $\oplus$  al mismo tiempo, el temporizador cancela y se mostrará "--" en el display.



5. Cuando el temporizador esté programado, iniciará la cuenta descendiente inmediatamente. El display mostrará el tiempo y el indicador de tiempo disparará 5 segundos.



6. Señala un beep por 30 segundos y el indicador de tiempo muestra "--" cuando el tiempo de programación termina.



### Programando el temporizador para desconectar una zona de calentamiento

1. Toque el  $\ominus$  o  $\oplus$  de la zona que quiere programar el temporizador.



2. Programe el temporizador con  $\ominus$  o  $\oplus$

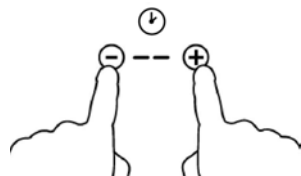
Nota: Toque el  $\ominus$  o  $\oplus$  del temporizador una vez y el disminuirá o aumentará 1 minuto.

Toque y presione el  $\ominus$  o  $\oplus$  del temporizador una vez y el disminuirá o aumentará 10 minutos.

Si el tiempo sobrepasa los 99 minutos, el temporizador retorna automáticamente a los 0 minutos.

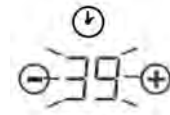


3. Tocando el  $\ominus$  y  $\oplus$  al mismo tiempo, el temporizador se cancela, y se mostrará "--" en el display.



4. Cuando el temporizador está programado, iniciará la cuenta descendiente inmediatamente. El display mostrará el tiempo y el indicador de tiempo disparará 5 segundos.

NOTA: El símbolo rojo al lado del indicador de potencia se iluminará en la zona seleccionada.



5. Cuando la zona de calentamiento expira, la zona de calentamiento correspondiente se desconectará.

NOTA: Si quiere modificar el tiempo antes de terminar el temporizador tiene que empezar desde el paso 1.



## VII. CONSEJOS PARA COCINAR

**⚠** Cuidado al freír, el aceite y la grasa se queman fácilmente, en especial si usa el Power Booster. En temperaturas muy altas el aceite y la grasa se encienden fácilmente y puede ser un peligro.

### Cocción

- Cuando la comida empieza a hervir, reduzca la temperatura.
- Minimice la cantidad de líquido y grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Empiece cocinando en una potencia alta y después reduzca cuando la comida esté caliente.

### Fuego lento, cocinando arroz

- El fuego lento se logra bajo el punto de ebullición, cerca de 85°C. Es la clave para una sopa deliciosa y para guisados, guardando los sabores sin cocer demasiado la comida. Puede también cocinar huevos y salsas bajo del punto de ebullición.

- Algunas tareas, incluso cocinar arroz por el método de absorción, exigen una potencia superior para asegurar una buena cocción en el tiempo recomendado.

### Carnes bien hechas

Para cocinar carnes sabrosas:

1. Coloque la carne en temperatura ambiente por 20min.
2. Caliente una sartén.
3. Pase aceite por la carne. Deje un poco de aceite en el sartén y coloque la carne.

4. Gire la carne sólo una vez durante la cocción. El punto de giro depende del grosor del bistec y su gusto. Puede variar de 2-8 minutos por lado.

5. Deje el bistec en un plato caliente por unos minutos y está listo.

**Fritos**

1. Elija un wok o una sartén.
2. Los fritos deben ser hechos rápidamente. Si son grandes cantidades, hacerlos por fases.
3. Caliente la sartén con dos cucharas de aceite.
4. Cocine carne primero y caliente.
5. Freir verduras. Cuando estén calientes gire la potencia para un valor menor, coloque la carne en la sartén de nuevo.
6. Coloque los ingredientes gentilmente para ser cocinados correctamente.
7. Sirva inmediatamente.

**Potencias**

Estas potencias abajo son indicaciones. Depende siempre de la cantidad de comida y de su gusto.

Potencia	Finalidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fuego lento para pequeñas cantidades de comida</li> <li>• Derretir chocolate, mantequilla, etc.</li> <li>• Fuego suave</li> <li>• Calentar lentamente</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar de nuevo</li> <li>• Fuego lento</li> <li>• Cocinar arroz</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crepes</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar pastas</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fritos</li> <li>• Quemar</li> <li>• Punto de ebullición</li> <li>• Calentar agua</li> </ul>

**VIII. CUIDADOS Y LIMPIEZA**

Qué?	Cómo?	Importante
Uso diario (marcas, manchas, restos de comida)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la encimera.</li> <li>2. Aplique un limpiador (no caliente!)</li> <li>3. Pase un paño húmedo.</li> <li>4. Vuelva a conectar.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando desconecta la vitrocerámica el aviso H de Hot desaparece, todavía puede estar caliente! Cuidado.</li> <li>• No use productos de limpieza abrasivos, lea las instrucciones.</li> <li>• Nunca deje restos de limpiador en la encimera.</li> </ul>
Derrame en el cristal	<p>Remueva rápidamente con una espátula o raspador de encimeras, con cuidado:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la encimera.</li> <li>2. Ponga el raspador en un ángulo de 30°.</li> <li>3. Limpie primero con un paño.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 de uso diario arriba.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remueva manchas de derrame rápidamente.</li> <li>• Peligro de corte: cuidado con el raspador, mantenga lejos de los niños.</li> </ul>
Derrame en los controles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la encimera.</li> <li>2. Seque el derrame</li> <li>3. Limpie primero con un paño.</li> <li>4. Conecte de nuevo.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La encimera puede hacer beeps al pasar por arriba de los controles.</li> </ul>

**IX. NOTAS Y CONSEJOS.**

Problemas	Causas posibles	Solución
La encimera no enciende.	No está conectada	Asegúrese que la encimera esté conectada a la corriente. Asegúrese que hay corriente en su zona. Contacte su servicio.
Los controles no funcionan	Los controles están bloqueados.	Desbloquee. Mirar sección "Usando su encimera" en las instrucciones.
Los controles están difíciles de operar	Puede tener un capa de agua en la encimera, o usted está usando la punta de sus dedos.	Asegúrese que la encimera esté limpia y use la parte baja de sus dedos.
La encimera está rayada	Ollas dañadas no indicadas, o productos abrasivos.	Utilice ollas planas y con bases suaves. Mire 'Elegiendo las ollas correctas'. Mire 'Cuidados y limpieza'.
Algunas ollas hacen ruido extraño.	Puede ocurrir por la construcción de las ollas.	Es normal en las ollas, no puede ser un defecto.

**X. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Encimera	VITRO 4 TOUCH
Zonas de cocción	4 Zonas
Tensión/Frecuencias nominales	220-240V~ 50/60Hz
Potencia Eléctrica	5500-6600W
Tamaño de producto L*P*A(mm)	590X520X50
Dimensiones de encastre A*B (mm)	560X490

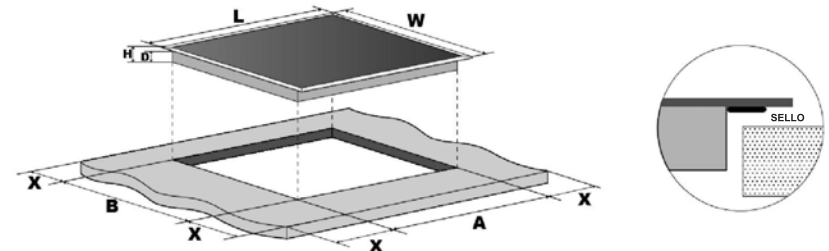
Dimensiones son aproximadas.

**XI. INSTALACIÓN.**

**Selección de equipamiento de Instalación**

Perfore unos agujeros en la superficie de la tabla de acuerdo con los tamaños indicados en el diseño.

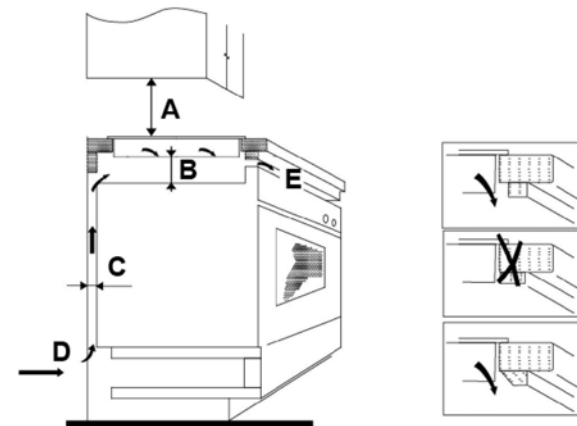
Con el propósito de instalación y uso, debe dejar 5 cms. de espacio alrededor de la encimera. Asegúrese que el espesor sea un mínimo de 3 cms. Por favor elija un material de tabla resistente al calor para evitar deformación en esta. Como se demuestra abajo:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	50	46	560 <sup>+4</sup> <sub>+1</sub>	490 <sup>+4</sup> <sub>+1</sub>	50 min.

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese que la encimera está bien ventilada y la entrada y salida de aire no estén bloqueadas.

Nota: La distancia de seguridad entre la Encimera y el mueble sobre ésta debe ser como mínimo de 76cm.

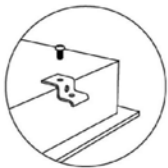


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada aire	Salida aire 5mm



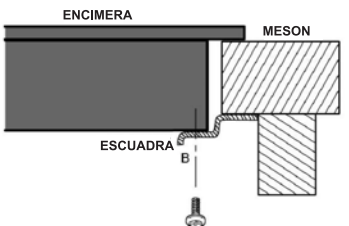
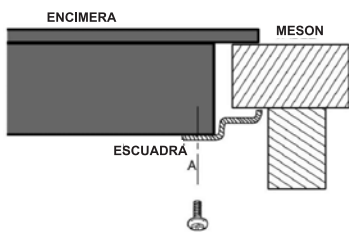
### Antes de colocar los soportes

Después de la instalación fije la encimera en la cubierta, utilice un tornillo en cada uno de los cuatro soportes por debajo de la encimera (como en la figura).



A	B	C	D
tornillo	soportes	agujero	base

Ajuste la posición de los soportes para adecuarlo en diferentes grosores del mesón

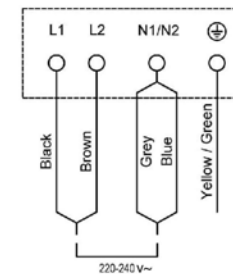
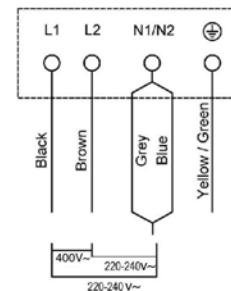
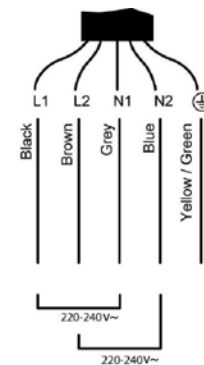
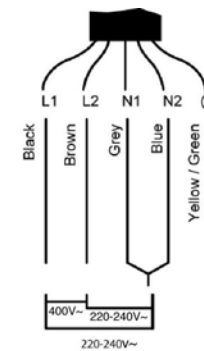
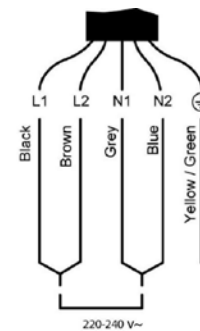


### Precauciones

1. La instalación debe ser efectuada por profesionales.
2. No instale la vitrocerámica cerca de equipamiento de frío y lavavajillas.
3. Debe estar en un lugar con buena ventilación.
4. El mesón y el mueble deben resistir el calor.
5. No use un limpiador de vapor.

### Conexión eléctrica

La instalación debe estar conforme a las directivas.



1. Si el enchufe está dañado o necesita reparación, esta operación debe ser hecha por personas calificadas para evitar accidentes.

2. Si el aparato está conectado directamente a la fuente de alimentación con un circuito omni-polo debe ser instalado con 3mm de apertura entre contactos.

3. El instalador debe asegurar si la conexión eléctrica fue hecha y si está de acuerdo con las normas de seguridad.

4. El enchufe no puede ser doblado ni comprimido.

5. El enchufe debe ser inspeccionado regularmente y sustituido solamente por técnicos autorizados.





#### XIV. POLIZA DE GARANTIA

Estimado Cliente,  
Agradecemos su preferencia por la 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 conseguiremos 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.

#### ¿Qué tiene que hacer en caso de avería?

Consulte el libro de instrucciones y si no encuentra respuesta llame al SAT 600 411 7700. 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:

#### Datos requeridos

Nombre y apellidos de la persona de contacto

Teléfono y dirección donde se encuentra el electrodoméstico

Modelo

Fecha de compra

Nº Boleta o factura

#### POLIZA DE GARANTÍA LEGAL

Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza y en conformidad con la ley N° 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 6° del artículo 21 de 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 un 1 (un año) contado a partir de la fecha de compra del producto, reparar las fallas causadas

por defectos de fabricación o de calidad en 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 mantenimiento inadecuados.
- 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 el uso.
- Daños ocasionados por la acumulación de cal
- Daños provocados por uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos etc. Así mismo productos limpia hornos que dañan el esmalte.
- Manipulación, reparación, instalación por personas 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 usuario 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 al: [contacto@kitchencenter.cl](mailto:contacto@kitchencenter.cl) o a nuestro Call Center 600 4117 700

La presente garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Kitchen Center S.A., Av. El Salto 3485, Recoleta, Santiago. [www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl)

NOTA: para cualquier consulta, aclaración o reclamo en relación con esta garantía o en caso de avería de su aparato, contáctese con KITCHEN CENTER a través de:

SERVICIO ASISTENCIA TECNICA  
**SAT 600 4117700**  
postventa@kitchencenter.cl

[contacto@kitchencenter.cl](mailto:contacto@kitchencenter.cl) / [www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl)

Santiago Av. El Salto 3485 Recoleta - Parque Arauco Piso Diseño Local 572  
Mall Plaza Vespucio Local 368 - 369  
Viña del Mar Mall Marina Arauco, Local 1, 2, 3, 4 - Concepción Av. Paicavi 2567  
CD. Carretera General San Martín 16500 Parque Industrial Los Libertadores 65 - B  
Perú Av Reducto 1135 Miraflores Lima (51) (1) 2422449

**KITCHEN CENTER**  
especialista en equipamientos de cocina