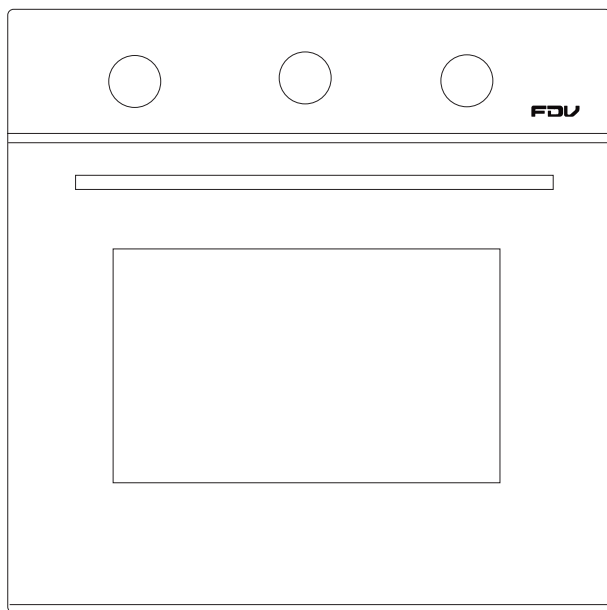


HORNO ELEGANCE III

SAP: 10051



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

KITCHEN CENTER S.P.A.

CONTENIDO

PRIMER USO	04
INSTALACIÓN	07
INSTRUCCIONES DE USO	11
LIMPIEZA Y CUIDADOS	14
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	16
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	17
PÓLIZA DE GARANTÍA	18

PRIMER USO

- Lea atentamente las instrucciones contenidas en este instructivo. Contiene información importante acerca de un uso y mantenimiento seguro de este artefacto, así como consejos que le permitirá obtener mejores resultados de su horno. Mantenga este folleto en un lugar seguro para futuras consultas.
- Luego de retirar el empaque, revise que el artefacto ha sufrido algún daño. Tenga cuidado con los materiales de empaque (bolsas, cubiertas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños, estos suponen riesgo de asfixia.

ADVERTENCIAS ANTES DEL PRIMER USO

- *No use la manilla de la puerta del horno para moverlo o para sacarlo del empaque.*
- *Durante el primer uso, es posible que detecte un olor agrio y un poco de humo; esto es causado por el calentamiento de los sellantes utilizados para aislar los paneles exteriores del horno, este fenómeno es completamente normal y no supone un mal funcionamiento del horno. Simplemente espere a que el olor y el humo se dispersen antes de poner comida en el interior del horno.*
- *Este artefacto no fue diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) que tengan facultades físicas, mentales o sensoriales disminuidas, tampoco deben ser utilizado por quienes no tengan el conocimiento básico de su funcionamiento; a menos que sean supervisados por quienes tienen el conocimiento y la experiencia de cómo usar este artefacto de forma adecuada y segura.*
- *Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con este artefacto.*
- *El horno es un artefacto eléctrico que, debido a su naturaleza, eleva su temperatura completamente, incluida la puerta. Es por esto que recomendamos mantener a los niños lejos del horno mientras esté funcionando.*
- *Durante la operación del horno, la puerta y otras partes adyacentes adquieren altas temperaturas. Asegúrese que los niños estén alejados del artefacto.*
- *Este artefacto fue diseñado para uso doméstico y sus funciones no deben ser alteradas.*
- *Use el horno sólo para preparar alimentos, no está diseñado para otros usos.*
- *Nunca hornee o ase platillos en la base del horno.*
- *Evite tocar el artefacto con el cuerpo mojado.*
- *No utilice el artefacto mientras se está descalzo.*

- *No usar líquidos inflamables cerca del horno.*
- *No utilizar adaptadores y compartir la toma eléctrica con otros artefactos o usar alargadores y/o extensiones.*
- *Algunas partes del horno se calientan durante su utilización, para evitar riesgos de quemaduras, recomendamos que su manipulación sea sólo por adultos y tomando las precauciones debidas en aislación térmica adecuada.*
- *Use guantes de cocina para mover asaderas dentro y fuera del horno.*
- *Siempre toma la manilla del horno desde el centro, pues a los lados podría estar caliente por efecto de la dispersión de aire caliente.*
- *Asegúrese de que los mandos estén en posición "0" si el horno no se está utilizando.*
- *No tirar del horno o de su cable de conexión eléctrica para desconectarlo de la alimentación eléctrica.*

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- *No opere el artefacto con el cable o el enchufe dañado, tampoco lo opere si ha detectado algún mal funcionamiento o se ha dañado. Contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica para su inspección y posterior reparación.*
- *El sistema eléctrico de este artefacto debe ser instalado sólo en redes con conexión "tierra", de acuerdo a las legislaciones vigentes.*
- *No permitir que cables de conexión de otros artefactos eléctricos entren en contacto con el horno caliente.*
- *No obstruir la normal de ventilación o rejillas de dispersión de calor.*
- *El fabricante no será responsable por daños ocasionados por el uso, instalación o modificaciones incorrectas de este artefacto.*
- *No instalar o reparar el artefacto sin el personal calificado para ese fin.*

- *Debe contactar al Servicio de Asistencia Técnica en caso de:*
 - *Si tiene dudas sobre el estado del artefacto una vez desempacado (por ejemplo: si presenta golpes o partes dañadas).*
 - *Si el cable de alimentación eléctrica está dañado o debe ser reemplazado.*
 - *Instalación (siempre siguiendo las instrucciones de éste manual).*
 - *Cuando tenga dudas sobre el funcionamiento de este artefacto.*
 - *Cuando necesite cambiar el enchufe del artefacto porque no corresponde con la toma eléctrica del lugar donde se va a instalar.*
 - *Si el horno presenta problemas y debe ser reparado.*
- *Desconectar el artefacto de la red eléctrica si presenta problemas de funcionamiento o si se van a realizar tareas de mantenimiento.*
- *Desconecte el artefacto de la red eléctrica si no se va a utilizar por periodos extendidos de tiempo.*
- *Los hornos han sido diseñados para operar con una corriente alterna monofásica de 220-240V y 50Hz, de acuerdo a esta información le recomendamos revisar las especificaciones contenidas en la etiqueta instalada en la parte trasera del horno.*

ESPECIFICACIONES

- *Marca: FDV*
- *Modelo:*
- *Elegance III*
- *Voltaje / Frecuencia: 220 - 230 V / 50 Hz*
- *Potencia: 2900 W*
- *País de origen: China*
- *Dimensiones del horno: 595 x 595 x 500 mm*
- *Dimensiones de encastre: 590 x 560 x 510 min mm*

INSTALACIÓN

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

- *Desconecte su horno si se van a ejecutar tareas de mantención o instalación.*
- *La instalación de este artefacto debe ser efectuada de acuerdo a las instrucciones de este manual por un profesional calificado para tal efecto.*
- *El fabricante no será responsable por los daños ocasionados a personas, animales u objetos producto de una mala instalación.*

ENCASTRE DEL HORNO

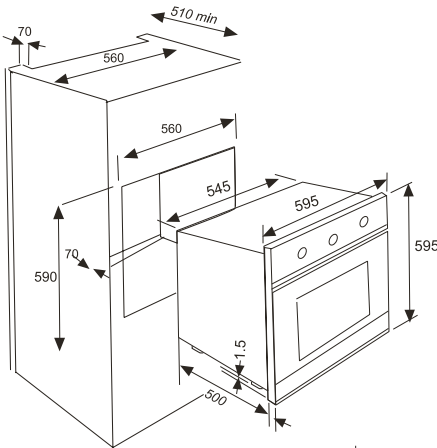


Fig.1

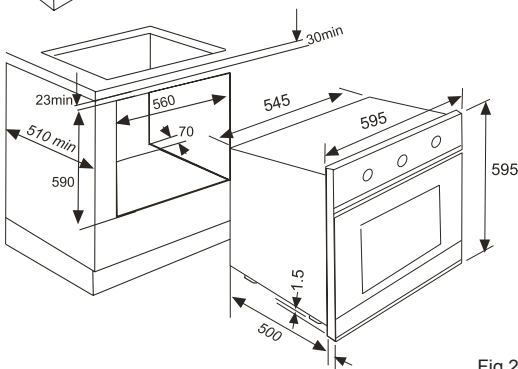


Fig.2

- Inserte el horno en el espacio donde se instalará (debajo de la encimera o sobre otro artefacto) atornillando 2 tornillos en los dos agujeros ubicados en el armazón del horno (puede verse cuando el horno ha sido abierto).

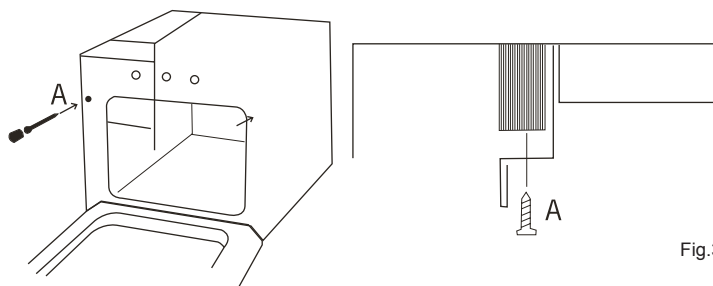
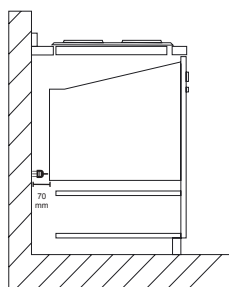
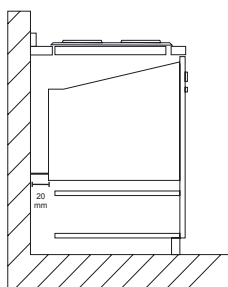


Fig.3

- Para una circulación de aire más eficiente, el horno debe empotrarse de acuerdo a las dimensiones indicadas en la figura 1 y 2.
- El panel posterior del mueble debe ser retirado para permitir el flujo de aire y para poder realizar la conexión a la red eléctrica sin torcer excesivamente el cable.
- Si va a instalar un enchufe inmediatamente detrás del horno, será necesario dejar un espacio libre en su parte posterior de al menos 50 a 70 mm (ver figura 4) para permitir que este tenga espacio suficiente sin torcer el cable.
- Si el enchufe se ubicará en otra parte o si instalará el horno conectado directamente a la red eléctrica, el horno puede empotrarse dejando sólo una distancia de al menos 20 mm para permitir que la salida del cable no se doble en exceso.



Instalación con enchufel



Instalación a red directa

ADVERTENCIAS

- *Para que un horno encastrable funcione correctamente, el mueble de cocina en donde se instalará debe ser el adecuado y cumplir con las siguientes características:*
- *Los paneles que rodean al horno deben tener una alta resistencia al calor. Particularmente, cuando estos son enchapados, los adhesivos deberán soportar temperaturas de 120°C.*
- *Los materiales plásticos o adhesivos que no resistan esta temperatura se van a deformar o despegar.*
- *Para cumplir con las regulaciones de seguridad, una vez que el artefacto esté instalado, no deberá ser posible alcanzar las partes eléctricas del horno.*
- *Todas las partes que protegen al horno deben ser fijadas de forma que sólo puedan ser removidas con las herramientas adecuadas.*

Conexión al suministro eléctrico

- El artefacto debe ser conectado de acuerdo con las reglas actualmente vigentes y sólo por un instalador eléctrico autorizado.
- Este horno debe estar conectado a tierra.
- Chequee que la potencia del suministro principal y de los automáticos sean adecuados a la máxima potencia del artefacto indicado en la placa.
- Este horno no trae enchufe, por lo que deberá conectarlo directamente a la red eléctrica. Esta operación debe ser realizada únicamente por personal técnico capacitado.
- El cable a tierra es el de color amarillo/ verde. Este debe conectarse a la terminal y debe tener una extensión de 10 mm más larga que los otros cables; el cable azul neutral debe conectarse con la terminal que indica la letra N.
- El cable “negro/café/rojo” debe conectarse a la terminal L.
- La conexión a la red también se puede hacer mediante la instalación de un interruptor bipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3mm, en proporción a la carga y el cumplimiento de la normativa vigente.
- El cable amarillo / verde no debe ser conectado al interruptor.
- El enchufe o el interruptor debe quedar accesible una vez instalado el horno.

- El cable de alimentación eléctrica debe quedar puesto de forma que jamás reciba una temperatura mayor a los 50°C sobre la temperatura ambiente.
- Si el enchufe del artefacto y el automático no son compatibles con el enchufe hembra, consiga el tipo de enchufe correcto con un especialista.
- El mismo especialista debe asegurarle que el grosor del cable es adecuado para la potencia del artefacto. La conexión principal también puede realizarse conectando un automático monofásico con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos, proporcional a la carga eléctrica y que cumpla con las regulaciones vigentes.
- El enchufe o el automático monofásico usado como conexión a la fuente principal debe ser fácilmente accesible, una vez que el artefacto está en su posición.
- La seguridad eléctrica del artefacto sólo puede ser garantizada cuando el artefacto ha sido correctamente conectado a tierra de manera eficiente, como lo exige la regulación de seguridad eléctrica.
- El fabricante no se hace responsable de daños a personas u objetos debido a la falta de conexión a tierra.

INFORMACIÓN GENERAL

Convección tangencial

- La convección tangencial la produce un ventilador que se enciende automáticamente cuando el horno alcanza cierta temperatura. El ventilador produce un flujo de aire que proviene desde el grill frontal formando una barrera en contra del calor del horno, enfriando al mismo tiempo el tirador de la puerta y el panel frontal del horno.
- La circulación del aire también produce un mayor aislamiento al calor para los componentes mecánicos y electrónicos del artefacto mejorando su confiabilidad y vida útil, y previniendo la condensación para que la puerta de vidrio esté siempre limpia permitiendo una buena visión hacia el interior del horno.
- El hecho de que el ventilador continúe funcionando después de que el horno se apague es una característica de seguridad adicional ya que advierte al usuario de la necesidad de precaución ya que hay calor residual dentro del horno. El sistema de ventilador tangencial viene en los modelos eléctricos.





Luz indicadoras

- La luz indicadora ubicada en el panel de control se apaga y se enciende cuando los elementos calentadores están operando o no.
- Durante el funcionamiento del termostato del horno la luz piloto se mantiene encendida hasta alcanzar la temperatura preseleccionada y se apaga cuando se ha alcanzado esta temperatura.
- En los modelos que incluyen luz interior en el horno, está se encontrará siempre encendida mientras opere cualquier función. De esta forma, también es considerada una luz de advertencia

Minutero

- Este equipo incorpora un minutero de paro, que consiste en dejar de calentar el horno una vez que el minutero llegue a cero.
- Para hacer funcionar el horno es necesario seleccionar el tiempo de cocción en el minutero. Para apagar el horno, gire los mandos según los diagramas.

PROGRAMACIÓN DE FUNCIONES

Programa	Termostato de Temperatura	Observaciones
 <p>Calor tradicional (superior e inferior)</p>	50°C - Max	<p>Quando gire el control al programa de calor tradicional la luz estará encendida para las siguientes operaciones: El horno tiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un elemento de calentamiento a baja temperatura. - Un elemento de calentamiento para aña temperatura que, según el modo de cocina, puede ser usado para dorar o hornear.
 <p>Calor Superior</p>	50°C - Max	<p>Elemento de calentamiento superior, grill suave. Esta función está recomendada para gratinar y dorar. Esta función puede ser usada entre 150°C y 225°C.</p>
 <p>Calor Inferior</p>	50°C - Max	<p>Elemento de calentamiento inferior. Esta función está particularmente recomendada para cocinar desde el inferior. También está indicado para comida que requiera calentamiento suave y largo. Esta función puede ser usada entre 150°C y 225 °C.</p>
 <p>Grill Superior</p>	50°C - Max	<p>Elemento de calentamiento superior, Grill fuerte. Esta función está recomendada para gratinar y dorar comida pre-cocida ubicando la rejilla en la segunda posición desde arriba.</p> <p>Esta función puede ser usada entre 175° C - 225 °C.</p>

PROGRAMACIÓN DE TIEMPO

- Gire el mando a favor de las manecillas del reloj para seleccionar el tiempo de cocción. La manecilla de minutos se puede ajustar de 1 a 120 minutos. Una señal de sonido le informará que se terminó el tiempo seleccionado opcional. No deje sustancias corrosivas o ácidas (jugo de limón, vinagre, entre otros) en piezas esmaltadas, pintadas o de acero inoxidable.

PROGRAMACIÓN DEL TERMOSTATO DE TEMPERATURA

- Todas las funciones empezarán después de seleccionar la temperatura en el mando de termostato.
- El horno tiene:
 - Un elemento calentamiento a baja temperatura.
 - Un elemento de calentamiento para alta temperatura que, según el modo de cocina, puede ser usado para dorar o hornear.

ADVERTENCIAS DE USO

- Durante su uso, el artefacto se caliente, debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- Las partes accesibles se calentarán, mantenga a los niños alejados del horno mientras éste se encuentre funcionando.
- NO use limpiadores abrasivos o raspadores metálicos para limpiar la puerta del horno, esto puede dañar la superficie y, eventualmente, romper el vidrio de la puerta.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

Este es un artefacto doméstico para ser utilizado en ambientes cerrados, nunca al aire libre.

Importante: Desconecte el horno para tareas de limpieza y mantenimiento. Para extender la vida útil de su horno y mejorar su desempeño siga estos consejos:

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA GENERAL

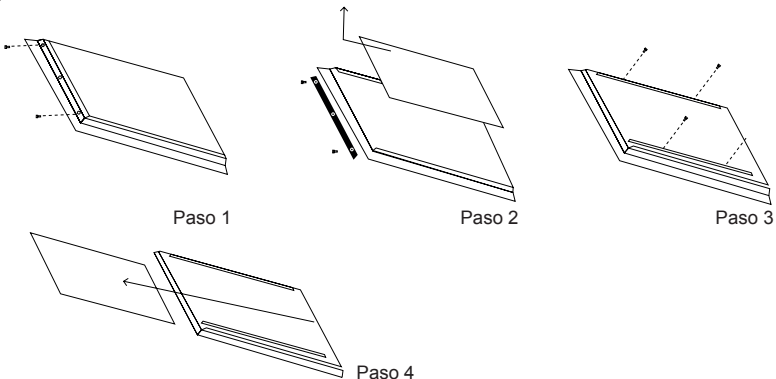
- No limpie el horno con limpiadores a vapor.
- Para evitar riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el horno, el cable o el enchufe en agua o en algún otro líquido. Tampoco utilice limpiadores líquidos con gatillo para limpiar partes eléctricas del horno.
- No limpie el horno mientras esté caliente. Las superficies internas y externas deben limpiarse con un paño húmedo, cuando el horno se haya enfriado.
- Lave los accesorios con agua y lavalozas o, en su defecto, en el lavavajillas, luego séquelas con papel absorbente o un paño seco.
- Si se ha utilizado el horno durante un tiempo prolongado, se puede formar condensación en las paredes, séquelas con un paño suave y seco.
- Revise constantemente el sello de goma que rodea la puerta del horno, este sello garantiza el óptimo funcionamiento del horno. Cuando sea necesario limpiar este sello, evite utilizar detergentes abrasivos y objetos con punta.
- Si el sello se daña, contacte a nuestro Servicio de Atención Técnica para que éste sea reemplazado por un técnico calificado. Le recomendamos suspender el uso del horno hasta que el sello sea reemplazado.
- No recubra la base del horno con papel aluminio, la concentración de calor en ese lugar puede ocasionar fallas en la cocción y la destrucción del esmalte del horno.
- Limpie la puerta de vidrio con un paño húmedo y luego séquela con un paño suave y seco.
- No use limpiadores abrasivos u objetos metálicos para limpiar la puerta de vidrio, éstos pueden dañar la superficie y, eventualmente, quebrar el vidrio.

COMO REVOMER EL CRISTAL EN PUERTA PARA SU LIMPIEZA

- La puerta del horno está formado por 2 hojas de vidrio y tiene orificios de ventilación en la parte superior e inferior. Cuando el horno está en funcionamiento, el aire circula a través de la puerta para mantener fresco el cristal exterior.
- Si la condensación ha pasado entre los paneles de vidrio, se puede desmontar la puerta con el fin de limpiar entre los paneles.
- Para removerla, retire la puerta según las instrucciones arriba y sitúela en una superficie protectora (por ejemplo sobre un mantel) para evitar que se raye. La manija de la puerta debe estar alineada con el borde de la mesa.
- Asegúrese de que el cristal yace plano sobre la superficie para evitar rotura del vidrio durante la limpieza

Instrucciones:

1. Afloje los 2 tornillos de soporte superior.
 2. Retirar el soporte superior y el primero panel de vidrio.
 3. Afloje los 4 clips.
 4. Deslice hacia afuera el panel central de vidrio con cuidado. Limpiar los paneles de vidrio y otras piezas con un paño húmedo de microfibra o una esponja limpia con una solución de agua caliente con un poco de detergente líquido.
 5. Seque la superficie con un paño suave.
- Nota: Los pasos 3 y 4 corresponden a modelo con 3 paneles de vidrio en la puerta.



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 indicado en este manual contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Síntoma	Causa	Solución
La parte superior de los alimentos queda muy tostada y la de abajo muy pálida.	El calor es insuficiente en la parte inferior.	<ul style="list-style-type: none">· Use el programa de calor tradicional.· Use moldes mas hondos.· Baje la temperatura.· Ponga la preparación en una bandeja o posición inferior.
La parte inferior de los alimentos queda oscura y la parte superior está muy pálida.	El calor es excesivo en la zona inferior.	<ul style="list-style-type: none">· Use el programa de calor tradicional.· Use moldes menos profundos.· Baje la temperatura.· Ponga la preparación en una bandeja o posición superior.
El exterior está demasiado cocido y el interior está crudo	La temperatura de cocción está muy alta.	<ul style="list-style-type: none">· Baje la temperatura y suba el tiempo de cocción
El exterior está muy seco, aunque tiene el color correcto.	La temperatura de cocción está muy baja.	<ul style="list-style-type: none">· Suba la temperatura y baje el tiempo de cocción

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 10 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 del teléfono 600 7121 100 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 3 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 del teléfono 600 7121 100 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 3 meses, Kitchen Center siempre respetara este plazo. El plazo de esta garantía le será debidamente informado dependiendo el producto en cuestión al momento de realizar su compra.

Procede por las mismas causas que la garantía legal.

Para hacer efectiva esta garantía solo debes comunicarte a con nosotros a través del teléfono 600 7121 100 o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

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

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

- Daños ocasionados por la acumulación de cal.
Daños provocados por uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, etc. Así mismo el 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 desde la recepción del producto para dar conformidad a su despacho, dentro de este plazo usted tendrá el deber de revisar que el producto adquirido no tenga daños estéticos producidos con ocasión del despacho, en caso de que este daño existe, deberá dar pronta noticia dentro de este plazo para que podamos reemplazar su producto por uno en óptimas condiciones.

OTROS

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

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



WWW.KITCHENCENTER.CL