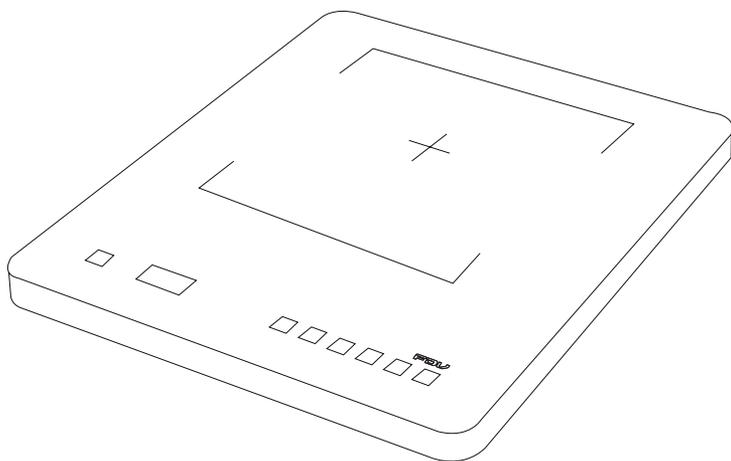


# ENCIMERA INDUCCIÒN PORTÁTIL HERA

---

SAP: 13477



## 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

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

KITCHEN CENTER S.P.A.

## **CONTENIDO**

---

<b>ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD</b>	<b>04</b>
<b>PARTES Y PIEZAS</b>	<b>06</b>
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<b>07</b>
<b>LIMPIEZA Y CUIDADOS</b>	<b>12</b>
<b>SOLUCION DE PROBLEMAS</b>	<b>13</b>
<b>MANTENIMIENTO</b>	<b>14</b>
<b>PÓLIZA DE GARANTÍA</b>	<b>15</b>

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

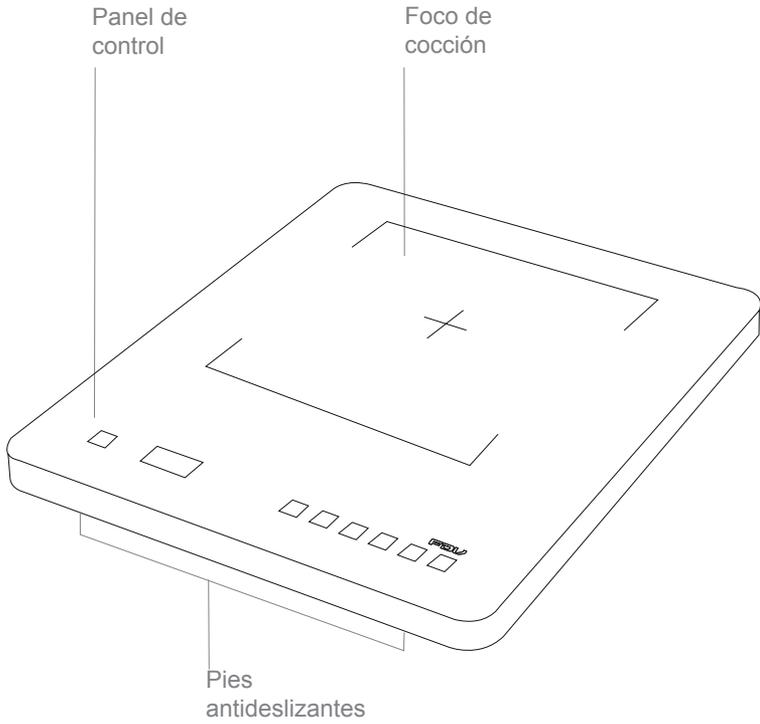
---

*Para evitar posibles lesiones o descargas eléctricas, tenga en cuenta lo siguiente:*

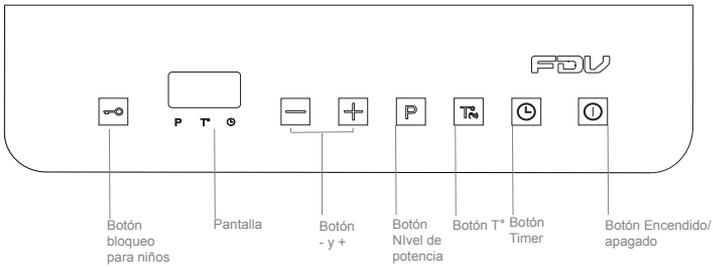
- *Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.*
- *No opere nunca el dispositivo sobre una mesa o cubierta de metal.*
- *Nunca toque el dispositivo y el enchufe con las manos mojadas.*
- *No conecte el dispositivo a la misma toma de corriente con otros dispositivos. Conecte el dispositivo a una toma de corriente adecuada.*
- *Compruebe el cable de conexión a la red en busca de daños ocasionales. Nunca opere el dispositivo cuando el cable esté dañado. Si el cable de conexión a la red presenta defectos, deje que un electricista calificado lo cambie.*
- *Nunca mueva el dispositivo tirando del cable de alimentación.*
- *No mueva la placa de inducción durante la cocción o con utensilios calientes encima.*
- *No coloque ningún recipiente vacío en el dispositivo.*
- *No coloque ningún objeto metálico sobre el dispositivo.*
- *Nunca caliente alimentos sellados, como productos enlatados, antes de abrir sus tapas.*
- *Nunca use el dispositivo cuando no funciona correctamente, muestra daños o en caso de que se caiga.*
- *Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.*
- *Solo expertos calificados pueden realizar trabajos de reparación y mantenimiento en el dispositivo utilizando piezas de repuesto y accesorios originales. Nunca intente reparar el dispositivo usted mismo.*
- *No deje el dispositivo sin supervisión durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y otras personas incompetentes alejados del dispositivo.*
- *No sumerja el dispositivo en agua u otros líquidos y no lo lave en el lavavajillas.*
- *Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones*

- *sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y entienden peligros involucrados.*
- *Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.*
- *El aparato no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.*
- *Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.*
- *El diámetro adecuado de recipientes para encimeras a inducción debe ser entre 22 a 26 cms.*
- *Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.*
- *El uso de accesorios y repuestos no recomendados por el fabricante puede provocar daños en el dispositivo y lesiones.*

## PARTES Y PIEZAS



## PANEL DE CONTROL



## INSTRUCCIONES DE USO

---

### ANTES DE EL PRIMER USO

- Instale el dispositivo en una superficie estable y nivelada.
- Nunca sitúe el dispositivo sobre una superficie inflamable (por ejemplo, manteles, alfombras, etc.).
- No bloquee las ranuras de ventilación del dispositivo. Esto puede sobrecalentar el dispositivo. Mantenga una distancia mínima de 5 a 10 cm a las paredes u otros elementos.
- No ponga la placa de inducción junto a dispositivos u objetos que reaccionen de manera sensible a los campos magnéticos (por ejemplo, radios, televisores, grabadoras de cassettes, etc.).
- No ubique la placa de inducción junto a fuegos abiertos, calentadores u otras fuentes de calor.
- Asegúrese de que el cable de conexión a la red no esté dañado o aplastado debajo del dispositivo.
- Asegúrese de que el cable de conexión a la red no entre en contacto con bordes afilados y / o superficies calientes.
- Antes de conectar el dispositivo, verifique si el voltaje indicado en la placa de tipo corresponde al suministro de voltaje en su hogar. Una conexión incorrecta puede provocar daños graves en el dispositivo y lesiones a personas.
- La superficie de la placa de cocción consiste en cerámica resistente a la temperatura. En caso de daños, incluso si esto se trata solo de una pequeña rotura, desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación inmediatamente y comuníquese con el servicio al cliente.
- Recomendamos no colocar utensilios metálicos de cocina, utensilios de cocina o tapas de sartenes, cuchillos u otros objetos metálicos sobre la placa de cocción. Estos pueden calentarse cuando el dispositivo está encendido.
- No coloque ningún objeto magnético como tarjetas de crédito, casetes, etc. en la superficie del vidrio mientras el dispositivo está en funcionamiento.
- Para evitar el sobrecalentamiento, no coloque papel de aluminio ni placas de metal sobre el dispositivo.
- No inserte ningún objeto como cables o herramientas en las ranuras de ventilación. Atención: esto puede provocar descargas eléctricas.

- No toque la superficie caliente del campo cerámico. Tenga en cuenta: la placa de inducción no se calienta durante la cocción, ¡pero la temperatura de los utensilios de cocina calienta la placa.
- No caliente las latas sin abrir en la placa de inducción. La lata calentada podría explotar; por lo tanto, retire la tapa en todas las circunstancias de antemano.
- Las pruebas científicas han demostrado que las placas de inducción no representan un riesgo. Sin embargo, las personas con marcapasos deben mantener una distancia mínima de 60 cm del dispositivo mientras está en funcionamiento.

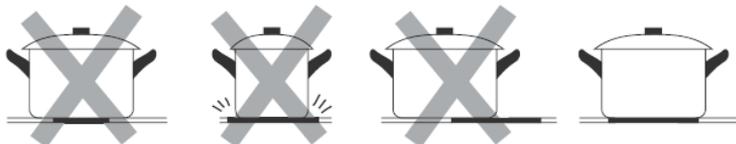
#### USO ADECUADO DE OLLAS Y SARTENES PARA INDUCCIÓN

- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción.
- Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo del recipiente.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba con imanes. Mueva un imán hacia la base de la bandeja. Si esta es atraída, la bandeja es adecuada para la inducción.
- Si no dispone de un imán:
  1. Ponga un poco de agua en el recipiente que quiera comprobar.
  2. Si la encimera no enciende quiere decir que no lo detecta.
- Los utensilios de cocina hechos de los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- No use utensilios de cocina con bordes irregulares o de base curvada.



- Asegúrese de que la base de su sartén sea uniforme, que se asiente plana contra el vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción.
- Utilice recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Usando una olla, se utilizará una energía un poco más amplia a su máxima eficiencia.

- Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. La olla de menos de 140 mm podría no ser detectada por la placa de cocción. Centrar siempre la sartén en la zona de cocción.



- Siempre levante las ollas de la placa encimera de inducción - no las deslice, ya que podrían rayar el vidrio.

## INSTRUCCIONES DE USO HABITUAL

- 1. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
- 2. La luz indicadora de el botón encendido/ apagado se encenderá y se mostrará la temperatura de la superficie de la placa de cocción.
- 3. Si la temperatura de la superficie de la encimera es inferior a 50 °C, la pantalla mostrará “-L-“ de low o bajo. Cuando la temperatura de la superficie de la placa de cocción es superior a 50°C, la pantalla mostrará “-H -” de high o alto. Luego sonará una señal acústica la cuál indica que el dispositivo está en modo de espera.
- 4. A continuación ponga sobre la encimera el recipiente el cuál desea utilizar para cocinar.
- 5. Ahora presione el interruptor On/ off una vez para encender la encimera. Los indicadores luminosos en la pantalla desaparecerán.
- Los indicadores luminosos de “P” y “T” parpadearán y sonará una señal acústica.
- 6. Ahora puede programar su encimera según lo deseado.(Si no hay operación luego de 30 segundos después de haber encendido la encimera, se emitirá una alarm sonora y la encimera quedará en estado de espera automáticamente. Presione el botón de encendido/apagado nuevamente o cualquier otra tecla para reiniciar el dispositivo).
- 7. Presione el botón “P” y seleccione el nivel de potencia deseado. El nivel preestablecido es “5” , luego el dispositivo se encenderá.
- Con las teclas +/-, puede cambiar la configuración en cualquier momento en un rango de 1- 9
- 8. Luego presione el botón “T”. Para seleccionar la temperatura deseada, la temperatura predeterminada es 120°C.
- Con las teclas +/-, puede cambiar la configuración en cualquier momento en un rango de 60 - 240°C. (Las temperaturas pueden ser: 60, 80, 100, 120, 160, 200, 220 y 240°C).
- 9. Una vez que el proceso de cocción haya finalizado, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- No ponga ollas o sartenes vacíos sobre la encimera encendida. Calentar

- una olla o sartén vacío activará la protección contra sobrecalentamiento y el dispositivo se apagará.

#### **Función de temporizador:**

- Para programar el temporizador presione el botón de timer presione el botón una vez durante el proceso, la pantalla mostrará el número "0".
- Con las teclas +/-, puede seleccionar el tiempo de funcionamiento hasta un máximo de 180 minutos.
- Luego de seleccionar el tiempo deseado, la pantalla mostrará la cuenta rde manera regresiva. Una vez que se acabe el tiempo, sonará una señal acústica y el dispositivo pasará automáticamente al modo de espera.
- Durante la operación del temporizador, puede cambiar la duración en cualquier momento con las teclas +/- . Gracias a la función de memoria del dispositivo, la configuración del nivel de potencia o la temperatura permanecerán sin cambios. También puede cambiar a la selección del nivel de potencia o la selección de la temperatura allí sin cambiar el tiempo preestablecido.

#### **Bloqueo para niños:**

- Presione el botón de bloque para niños durante 2 segundos después de que el dispositivo esté enchufado o durante el funcionamiento. El dispositivo pasará al estado de bloqueado y sólo los botones de bloqueo y encendido/ apagado podrán funcionar. Para desbloquear presione nuevamente el botón de bloqueo.

## LIMPIEZA Y CUIDADOS

---

- Antes de limpiar, desenchufe la encimera y espere que se enfríe.
- No utilice productos de limpieza cáusticos y asegúrese de que no penetre agua en el dispositivo.
- Para protegerse de una descarga eléctrica, nunca sumerja el dispositivo, sus cables y el enchufe en agua u otros líquidos.
- Limpie la superficie de cerámica con un paño húmedo o use una solución jabonosa suave y no abrasiva.
- Limpie la carcasa y el panel de operaciones con un paño suave o un detergente suave
- No utilice productos de gasolina para no dañar las piezas de plástico y la carcasa / panel de operación.
- No utilice materiales o sustancias inflamables, ácidos o alcalinas cerca del dispositivo, ya que esto puede reducir la vida útil del dispositivo y provocar la deflagración cuando se enciende el dispositivo.
- Asegúrese de que la parte inferior de los utensilios de cocina no raspe la superficie del campo cerámico, aunque una superficie rayada no perjudica el uso del dispositivo.
- Asegúrese de que el dispositivo se haya limpiado correctamente antes de guardarlo en un lugar seco.

## MANTENIMIENTO

Esta sección explica como cuidar y mantener su producto después de usarlo en forma habitual.

### 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 indicada en este manual contacte a nuestro SAT.

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

## SOLUCION DE PROBLEMAS

---

### E01:

- Control electrónico de baja tensión. (<145V)
- Autoayuda: asegúrese de que el aparato esté conectado al voltaje indicado en la etiqueta de clasificación.

### E02:

- Control electrónico del exceso de voltaje (> 275V)
- Autoayuda: asegúrese de que el aparato esté conectado al voltaje indicado en la etiqueta de clasificación.

### E03:

- IGBT resistencia de circuito abierto o cortocircuito.
- Autoayuda: envíe de vuelta al servicio al cliente.

### E05:

- Protección contra sobrecalentamiento en modo calor (> 150 °C)
- Autoayuda: elimine el curso del sobrecalentamiento. Una vez que la estufa se ha enfriado, el aparato puede volver a ponerse en funcionamiento.

### E06:

- Circuito abierto del sensor de temperatura
- Autoayuda: el sensor de temperatura debajo de la placa de vitrocerámica está defectuoso. Por favor envíe de vuelta al servicio al cliente.

### E07:

- Protección contra sobrecalentamiento en TEMP. modo (> 240 °C)
- Autoayuda: elimine el curso del sobrecalentamiento. Una vez que la estufa se ha enfriado, el aparato puede volver a ponerse en funcionamiento.

### E08:

- Mal funcionamiento del sensor de temperatura
- Autoayuda: envíe de vuelta al servicio al cliente.

## 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

1. 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.
2. 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:

1. Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.
2. 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.*
3. 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](http://WWW.KITCHENCENTER.CL)

---

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA SAT 600 411 77 00 | [POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL](mailto:POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL)

---