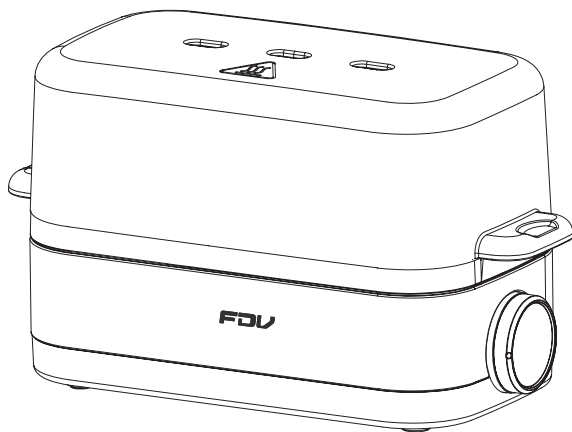


HERVIDOR DE HUEVOS **MASTER EGG**

SAP: 14151



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.

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

ANTES DEL PRIMER USO	04
PARTES Y PIEZAS	07
INSTRUCCIONES DE USO	08
LIMPIEZA Y CUIDADOS	11
DESECHO	12
SERVICIO TÉCNICO	13
PÓLIZA DE GARANTÍA	14

ADVERTENCIAS GENERALES

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, capacidades sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar un peligro.
- Este aparato está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo: casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial: ambientes tipo cama y desayuno.
- Advertencia: No retire la tapa mientras el agua esté hirviendo.
- Evite lesiones a causa de un mal uso y evite lesiones por el dispositivo de punción de huevos
- Advertencia: las superficies del elemento calefactor están sujetas a calor residual después de su uso.

ADVERTENCIAS SOBRE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

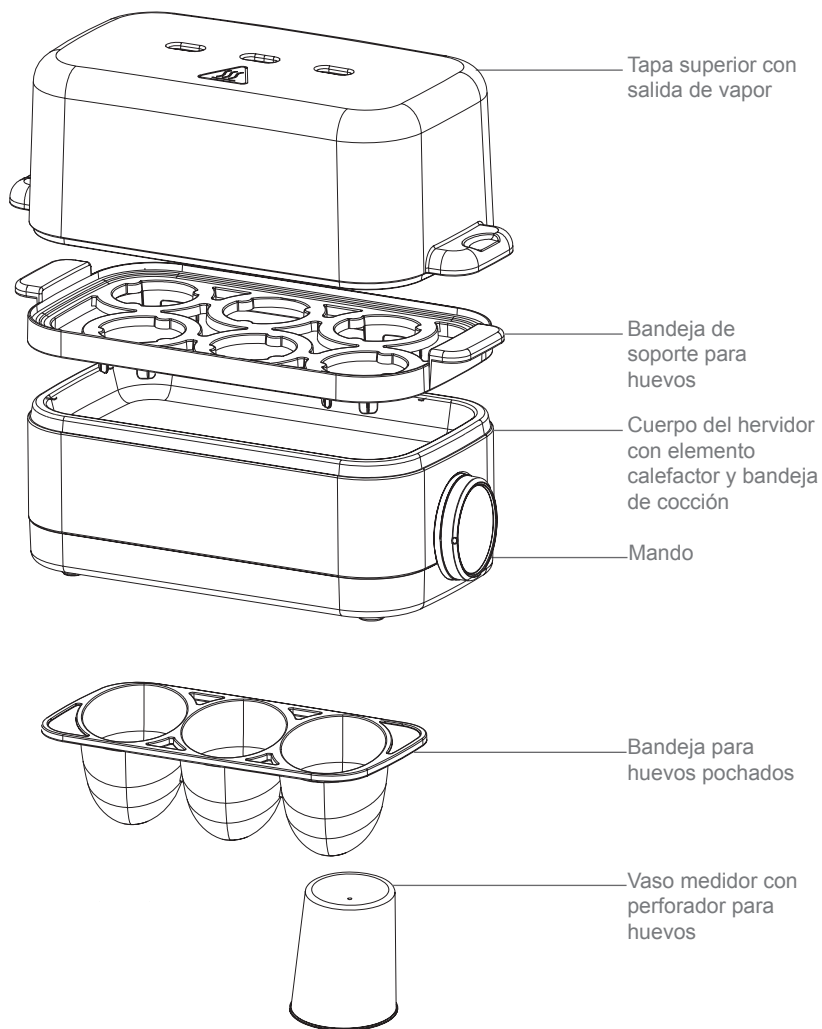
- Desconecte el aparato de la red eléctrica después de su uso. Puede que quede un poco de agua residual en la bandeja de cocción, esto es normal después de finalizar el proceso de ebullición.
- Siempre gire el mando hacia la posición OFF, retire el enchufe y permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Cuando el aparato se haya enfriado, vierta el agua restante y limpie el cuerpo del producto y el elemento calefactor con un paño húmedo. En caso de que queden depósitos de calcio, use vinagre diluido durante aprox. 30 minutos. Luego limpie la placa de cocción con cuidado. No use paños abrasivos para fregar.
- Limpie el exterior del hervidor de huevos con un paño ligeramente humedecido y pula con un paño suave y seco.
- No sumerja la unidad en agua.

ADVERTENCIAS

- *Lea estas instrucciones antes de operar y conserve para futuras referencias.*
- *Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento..*
- *Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.*
- *Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, casas de campo, por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.*
- *Utilice el aparato solo para el fin previsto y en interiores.*
- *Si el cable de alimentación está dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante. Por favor contactar a Kitchen Center.*
- *Para protegerse contra riesgos eléctricos, no sumerja ninguna parte del aparato o cable en agua u otro líquido.*
- *La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después del uso. Esto quiere decir que la bandeja de cocción luego de ser apagado el aparato permanecerá caliente por unos minutos.*
- *Use el aparato de acuerdo con estas instrucciones, cualquier mal uso puede causar descargas eléctricas u otros riesgos.*
- *Con respecto a cómo limpiar las superficies en los alimentos de contacto, consulte la sección limpieza y cuidados.*
- *Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, limpia, estable y nivelada.*
- *Siempre desenchúfelo del enchufe cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.*
- *Nunca ponga en marcha el aparato sin llenar de agua la bandeja de cocción.*
- *No opere el electrodoméstico si está dañado, después de un mal funcionamiento del electrodoméstico o si se ha dañado de alguna manera, devuelva al departamento de servicio al cliente para su reparación, ya que se requieren herramientas especiales.*

- *No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes. Deje que la unidad se enfríe antes de enrollar el cable alrededor de la base para guardarla.*
- *No mueva el aparato y no tire del cable durante el funcionamiento.*
- *No mueva el aparato mientras todavía tenga agua caliente.*
- *Se debe tener cuidado de no tocar ninguna superficie caliente, no almacene ni cubra el aparato hasta que se haya enfriado por completo.*
- *No coloque este electrodoméstico sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, dentro o donde pueda tocar un horno caliente o un horno microondas.*
- *No utilice abrasivos fuertes, limpiadores cáusticos o limpiadores para hornos cuando limpie este electrodoméstico.*
- *Deje que el aparato se enfríe en un lugar seguro, inaccesible para los niños, antes de limpiarlo.*
- *El aparato no está diseñado para fines comerciales.*
- *Peligro de descarga eléctrica: nunca intente reparar el aparato usted mismo. En caso de defectos, solo permita que un especialista calificado repare el aparato.*
- *Peligro de quemaduras: el aparato se calentará mucho durante el funcionamiento. No retire la cubierta superior hasta que se active la alarma de cocción finalizada.*
- *Tenga cuidado al usar el perforador en la parte inferior del vaso medidor. Este está destinado exclusivamente para perforar los huevos.*
- *Cuidado, no toque ni tape la tapa superior durante su funcionamiento ya que saldrá vapor caliente de la salida de vapor durante el funcionamiento.*
- *El símbolo ubicado en la tapa es un símbolo de precaución; superficie caliente. Este símbolo lo alerta sobre los riesgos de calor que pueden ocasionarle lesiones.*
- *Durante y después de el funcionamiento del aparato la superficie puede estar caliente y no debe tocarse sin tener cuidado.*

PARTES Y PIEZAS



INSTRUCCIONES DE USO

- Desenrolle el cable hasta la longitud deseada. El hervidor de huevos debe ubicarse en posición horizontal; de lo contrario, podría apagarse antes de tiempo y los huevos quedarán demasiado blandos.
- Gire el mando a la posición OFF y luego enchufe en un toma corrientes. Ojo asegúrese siempre de dejar la perilla en OFF antes de encender.
- Mida la cantidad de agua requerida con el vaso medidor incluido en el producto. La cantidad de agua es siempre la misma independiente de la cantidad de huevos que desea cocinar.
- El grado de dureza o cocción se puede programar con el mando de control ubicado en el cuerpo del producto. Puede seleccionar 3 niveles de dureza: suave, medio y duro. Para estos tres diferentes grados de dureza existen diferentes medidas según su grado de cocción en el vaso medidor.
- Llene con agua limpia y fría hasta la marca en el vaso medidor. Luego vierta esta agua en la bandeja de cocción.
- A continuación coloque la bandeja de soporte para los huevos sobre la bandeja de cocción.
- Antes de colocar los huevos en el soporte, perforo una sola vez los huevos en la parte superior de estos con el perforador (ubicado en la parte inferior del vaso medidor), esto evitará que los huevos exploten.
- A continuación coloque los huevos en el soporte para huevos con el extremo mas pequeño y con la perforación apuntando hacia arriba, luego coloque la tapa superior y encienda el aparato. Atención: encienda el aparato siempre con la tapa puesta.

Ajuste del grado de ebullición

- Ajuste del grado de ebullición o el tipo de cocción deseado girando el mando de control. Existen 3 tipos de cocción:
 - Suave: Huevo suave con clara cuajada y yema líquida.
 - Medio: Huevo medio con clara cuajada y yema semifluida
 - Duro: Huevo duro con clara cuajada y yema cocida cremosa.
- Tenga en cuenta que siempre se debe verter el vaso medidor con agua hasta el nivel correspondiente en la bandeja de cocción.
- Con el mando el grado de ebullición o tipo de cocción deseado.
- Dentro del rango del grado de ebullición deseado, la dureza será mayor a medida

- que la línea de marcado sea cada vez más ancha (Ver dibujo a continuación)



- Una vez ajustada la cocción deseada, el aparato se encenderá y comenzará el proceso de ebullición. Cuando los huevos terminen de cocinarse, el aparato se apagará solo y se activará una alarma sonora.
- Gire el mando a la posición “OFF”; luego retire el soporte del huevos con la tapa superior junto del aparato por las asas de los lados; y luego coloque este conjunto sobre una superficie plana, saque los huevos y póngalos en agua fría para evitar la fermentación.
- Tenga cuidado al quitar la tapa superior, ya que saldrá vapor caliente por los lados. Solo manipule la tapa por las asas y deje que gotee la condensación de esta inclinando la tapa.
- Consejo: Dado que el grado de ebullición está sujeto a un juicio muy personal, puede ser necesario desviarse de los criterios mencionados anteriormente. La experiencia personal con el aparato conducirá muy pronto a los resultados deseados por su gusto personal, pero lo importante es que el agua de llenado no debe exceder la escala superior de el vaso medidor.
- Si queda algo de agua residual en la bandeja de cocción, esto es normal después de hervir.

Instrucciones para cocción de huevos pochados:

- Mida la cantidad de agua requerida con el vaso medidor correspondiente a la escala marcada. Luego vierta el agua medida en la bandeja de cocción y coloque el soporte para huevos pochados sobre la bandeja de cocción.
- Vierta un huevo y 20 g de agua en cada compartimiento de la bandeja para huevos pochados. Se pueden hacer hasta 3 huevos pochados de manera simultánea.
- Coloque la tapa superior sobre el soporte para huevos pochados y gire el mando hacia la posición OFF. Recuerde siempre encender el hervidor únicamente con la tapa puesta.
- Inserte el enchufe en una toma de corriente adecuada y encienda el aparato.
- A continuación gire el mando para seleccionar el tipo de cocción suave. Luego el aparato comenzará a el proceso de ebullición.
- Al terminar el proceso de cocción, el aparato se apagará solo y se activará una alarma sonora. Gire el mando a la posición "OFF" y retire la bandeja para huevos pochados junto con la tapa sujetándolo por las asas de los lados. Remover y dejar sobre una superficie plana.
- Deje enfriar 5 minutos y luego sirva inmediatamente.
- Dado que el nivel de cocción está sujeto a un juicio muy personal, podría ser necesario desviarse de los criterios mencionados anteriormente. La experiencia personal con el aparato conducirá muy pronto a los resultados deseados por su gusto personal, pero el agua de llenado no debe exceder nunca la escala superior señalada en el vaso medidor.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

- Desconecte el aparato de la red eléctrica después de su uso. Puede que quede un poco de agua residual en la bandeja de cocción, esto es normal después de finalizar el proceso de ebullición.
- Siempre gire el mando hacia la posición OFF, retire el enchufe y permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Cuando el aparato se haya enfriado, vierta el agua restante y limpie el cuerpo del producto y el elemento calefactor con un paño húmedo. En caso de que queden depósitos de calcio, use vinagre diluido durante aprox. 30 minutos. Luego limpie la placa de cocción con cuidado. No use paños abrasivos para fregar.
- Limpie el exterior del hervidor de huevos con un paño ligeramente humedecido y pule con un paño suave y seco.
- No sumerja la unidad en agua.

DESECHO

- Al final de su vida útil, este producto no debe desecharse en la basura doméstica normal, sino que debe desecharse en un punto de recogida para el reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Los materiales son reciclables de acuerdo con su etiquetado.
- Usted hace una contribución importante para proteger nuestro medio ambiente al reutilizar, reciclar o utilizar dispositivos viejos de otras maneras. Pregunte a la administración municipal dónde se encuentra la instalación de eliminación apropiada.

SERVICIO TÉCNICO

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.

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.*



KITCHEN
CENTER

WWW.KITCHENCENTER.CL
