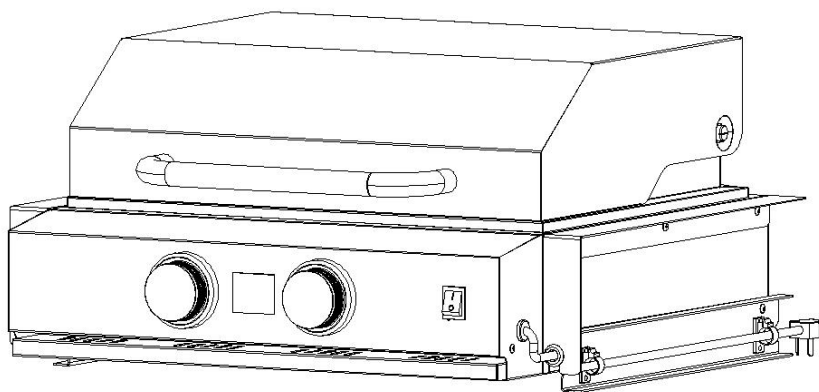


# PARRILLA ELÉCTRICA EMPOTRADA FDU ELITE

SAP: 14276



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 +(569) 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.

<b>CONSIDERACIONES IMPORTANTES</b>	<b>04</b>
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>09</b>
<b>INSTALACIÓN</b>	<b>10</b>
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<b>13</b>
<b>LIMPIEZA Y CUIDADO</b>	<b>17</b>
<b>CUIDADO Y MANTENIMIENTO</b>	<b>18</b>
<b>PÓLIZA DE GARANTÍA</b>	<b>19</b>

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

- Este producto es sólo para uso doméstico.
- Por favor, lea las instrucciones cuidadosamente antes de su uso y manténgalas a su alcance.
- La información anterior ha sido cuidadosamente verificada. Si hay algún error de impresión o malentendido, póngase en contacto con nosotros lo antes posible.

Antes de utilizar este horno de alta temperatura, lea atentamente las instrucciones y guárdalas para futuras referencias. Si el equipo es utilizado por otros, el manual de instrucciones lo acompañará.

### CONSIDERACIONES IMPORTANTES

- *El horno de alta temperatura sólo se puede utilizar para calentar y hornear alimentos como carne, pescado e ingredientes. No usar en alimentos secos como el pan.*
- *El dispositivo está diseñado para uso doméstico personal solamente y no está destinado para uso comercial.*
- *El producto está diseñado para su uso en ambientes interiores bien ventilados y protegidos.*
- *Este producto no es adecuado para el transporte.*

### RIESGOS PARA LA POBLACIÓN EN GENERAL Y PARA LOS NIÑOS

- *Las personas con discapacidades de movilidad, deterioro cognitivo, problemas mentales y falta de experiencia y conocimientos no deben utilizar el equipo a menos que vayan acompañadas de una comprensión experimentada de su responsabilidad por su seguridad.*
- *Mantenga a los niños alejados de los materiales envasados, si la ingestión puede causar asfixia. Al mismo tiempo, asegúrese de que la bolsa no cubra su cabeza.*
- *Los niños deben mantenerse alejados del dispositivo.*

### RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- *El dispositivo no debe sumergirse en agua o líquido ya que sufriría riesgo de descarga eléctrica.*

- *El dispositivo no se puede salpicar con agua o líquido y está en riesgo de descarga eléctrica.*
- *No coma en un ambiente húmedo, como cerca de un fregadero.*
- *El dispositivo no se puede utilizar al aire libre.*
- *Cuando el equipo esté conectado a la alimentación, deberá asegurarse de que los parámetros eléctricos de entrada sean coherentes con los parámetros de “especificación técnica”.*
- *Asegúrese de que el zócalo sea fácilmente accesible y se pueda quitar rápidamente si es necesario.*
- *No vuelva a usar el equipo si el producto está dañado, el tubo de calefacción está dañado, el cable de alimentación o el enchufe está dañado, el producto se ha caído u otros daños.*
- *Antes de cada uso, afloje completamente el cable de alimentación para asegurarse de que el cable de alimentación no se dañe.*
- *Asegúrese de quitar el tapón después de cada uso, cuando no esté en uso, antes de limpiarlo y colocarlo, cuando el producto esté en error y durante las tormentas eléctricas.*
- *Cuando tire de la fuente de alimentación debe centrarse en el enchufe, no en el cable de alimentación.*
- *El equipo no se debe modificar sin autorización.*
- *Para hacerle una revisión debe encontrar una empresa de mantención cualificada.*
- *No encaje el cable de alimentación sin autorización.*
- *Si el cable de poder está dañado, es necesario ponerse en contacto con los fabricantes, vendedores después de la venta o empresas calificadas para la reparación.*
- *No se puede conectar un temporizador externo o un dispositivo de control remoto.*
- *El producto debe utilizarse en un entorno de red con un interruptor de disparo por fuga menor de 30 mA. Si no está seguro, consulte a un electricista calificado.*
- *El aparato debe conectarse a una toma de corriente que tenga contacto con la puesta a tierra.*

- *El cable de alimentación debe examinarse periódicamente para detectar signos de daños y el aparato no debe utilizarse si el cable está dañado.*

#### SI LA ALIMENTACIÓN SE CORTA MIENTRAS SE UTILIZA EL EQUIPO, SIGA ESTOS PASOS:

- *Retire los alimentos de la parrilla.*
- *Asegúrese de que nadie toca el producto. La caja del producto estará muy caliente antes de que se enfríe.*
- *Si sólo hay una interrupción corta, el ventilador seguirá girando cuando se realice la llamada. En este caso, mantenga el producto energizado y permita que el ventilador gire hasta que el producto se enfríe por completo.*
- *Si se pierde energía durante un período prolongado de tiempo, desenchufe el tomacorriente, ventile la habitación y siga monitoreando el producto hasta que se enfríe por completo.*

#### RIESGO DE QUEMADURAS Y ESCALDADURAS. ADVERTENCIA

Existe el riesgo de quemaduras. La carcasa del producto está a altas temperaturas durante el uso. No lo toque durante el uso.

- *Se debe tener cuidado al colocar o retirar alimentos. Use paños gruesos o guantes resistentes al calor.*
- *No coloque artículos como trapos o alimentos envasados sobre o dentro del producto. Existe el riesgo de incendio.*
- *No dejar desatendido durante el calentamiento y el enfriado.*
- *Los alimentos sobrecalentados o el aceite caliente pueden provocar un incendio.*
- *Deje que el producto se enfríe por completo antes de moverlo, limpiarlo y almacenarlo.*
- *Ambos lados y parte superior del producto deben estar descubiertos para la disipación de calor. La parte inferior debe estar descubierta para la entrada de aire.*
- *Los agujeros anteriores no deben ser bloqueados, de lo contrario hay un riesgo de incendio.*
- *En la parte superior del tubo de calentamiento se expele mucho calor durante el uso, y existe el riesgo de quemaduras si se toca.*

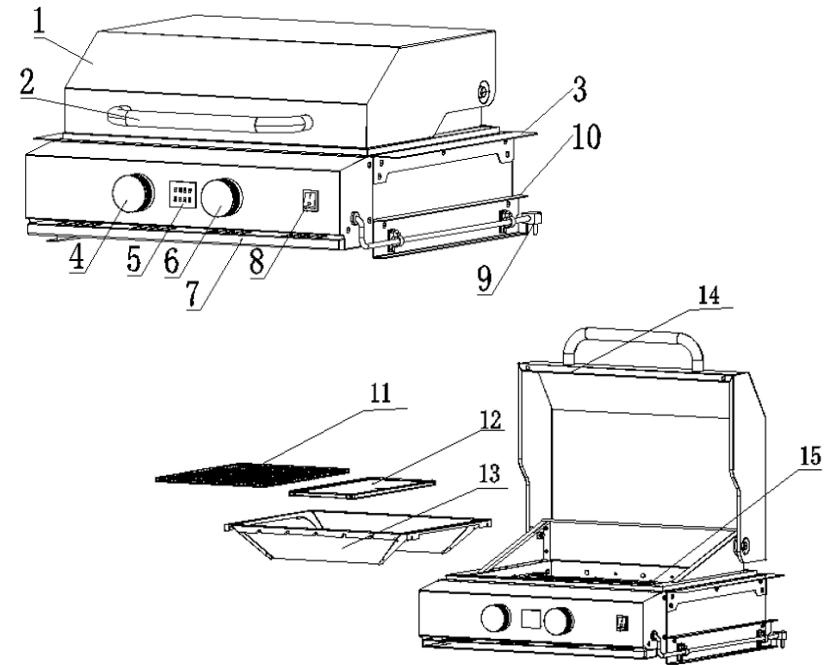
- *Los alimentos no deben tocar el tubo de calentamiento, de lo contrario los alimentos se sobrecalentarán y corren el riesgo de incendio.*
- *La zona de asado es muy caliente. No lo toque.*
- *El mango separado adjunto no se conecta a la parrilla durante la cocción.*
- *Utilice el asa solo al colocar o quitar la rejilla.*
- *Use guantes a prueba de calor cuando use las asas.*
- *La parrilla después de la rejilla del horno y la sartén de aceite deben estar en su lugar.*
- *Se debe colocar una pequeña cantidad de agua en la bandeja de aceite para evitar el fuego a altas temperaturas de aceite, y la cantidad de agua debe observarse continuamente.*
- *Si el agua se evapora, apague el equipo y retire la bandeja de aceite para volver a colocar agua.*
- *Retire la rejilla de hornear después de que el equipo se haya enfriado por completo.*
- *La grasa y el aceite pueden incendiarse cuando no se manipulan correctamente.*
- *No utilice agua para extinguir el fuego.*
- *Se debe quitar la alimentación y utilizar el equipo de extinción de incendios adecuado.*

#### UTILICE EL ENTORNO Y LAS INSTRUCCIONES

- *Coloque el producto sobre una superficie lisa y resistente al calor para asegurarse de que no haya ninguna otra fuente de alta temperatura cerca.*
- *Evite el uso del producto en áreas donde se concentre el calor y donde no se permita el uso de artefactos de calor.*
- *Las alfombras de piso se utilizan para amortiguar el producto y colocar el mismo plano y no se pueden quitar.*
- *Preste atención a la seguridad del entorno cuando la comida se esté asando, no permita hornear alimentos secos.*

- Use el horno con alfombras y manteles. Cualquier otro tipo de objeto inflamable debe mantenerlo a una cierta distancia.
- Mantenga el producto a una distancia prudente del agua.
- Solo se permiten piezas suministradas por el fabricante, todas las piezas adicionales están disponibles en el sitio web del fabricante por un precio adicional.
- Hay almohadillas en la parte inferior del producto, que pueden ser corroídas o aflojadas debido a diferentes condiciones de colocación.
- Si es necesario, coloque una almohadilla para niños antideslizante en la parte inferior del producto durante el uso.
- No utilice limpiadores agresivos, herramientas de limpieza abrasivas, esponjas duras u otros productos de limpieza.
- Durante la limpieza, no rocíe el líquido directamente sobre la superficie o en el interior del producto.
- Los productos deben limpiarse con un paño suave y un detergente suave.

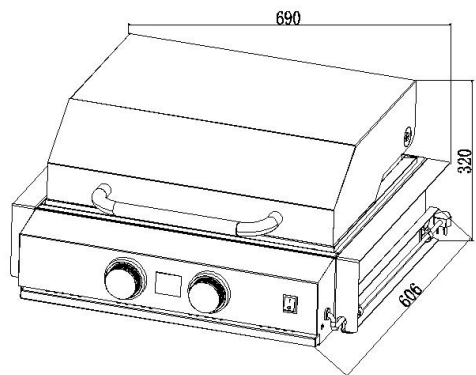
## COMPOSICIÓN



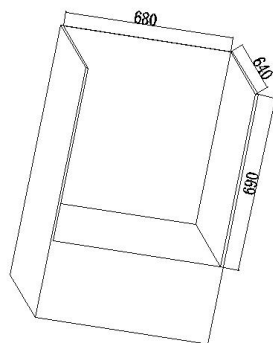
- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1. Cubierta                    | 10. Plato de zapato                                    |
| 2. Asa de la cubierta          | 11. Red de tostado                                     |
| 3. Plato muerto                | 12. Vajilla de horno                                   |
| 4. Perilla de temperatura      | 13. Tabla de limpieza fácil                            |
| 5. Pantalla                    | 14. Fuselaje   |
| 6. Perilla del temporizador    | 15. Red de protección de tuberías generadoras de calor |
| 7. Sartén de aceite            |  |
| 8. Interruptor de alimentación |  |
| 9. Línea eléctrica             |  |

## INSTALACIÓN

### TAMAÑO DEL PRODUCTO

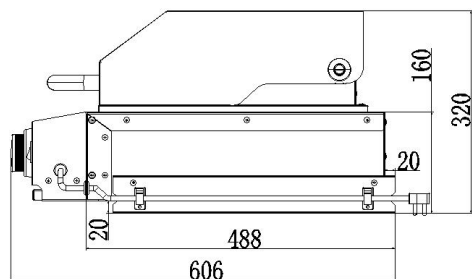


### DIMENSIONES DEL ESPACIO

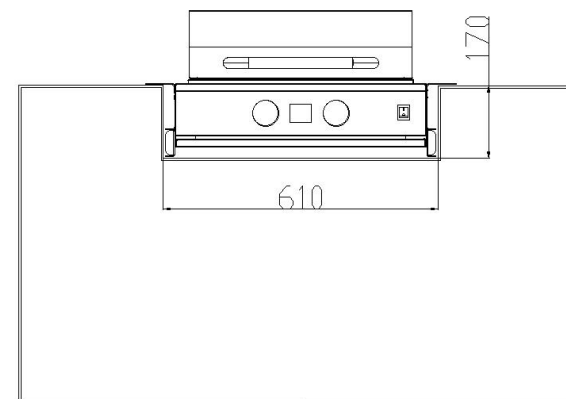
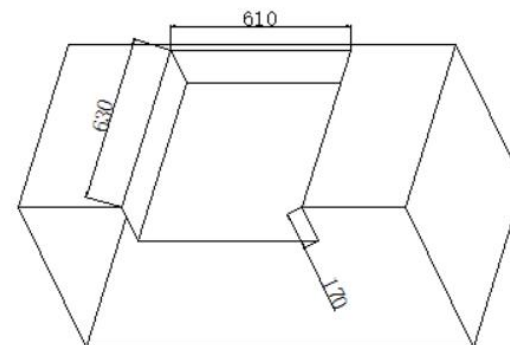
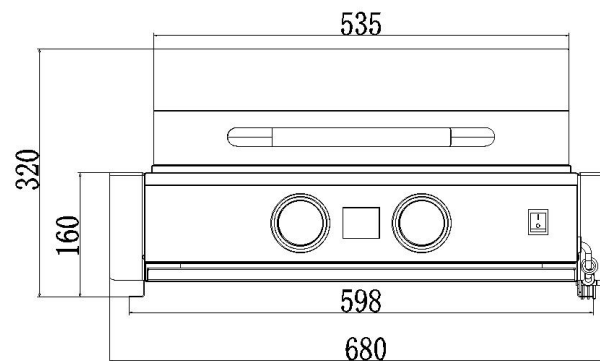


### DISTANCIAS MÍNIMAS ENTRE LAS PIEZAS Y LA ESTRUCTURA CIRCUNDANTE:

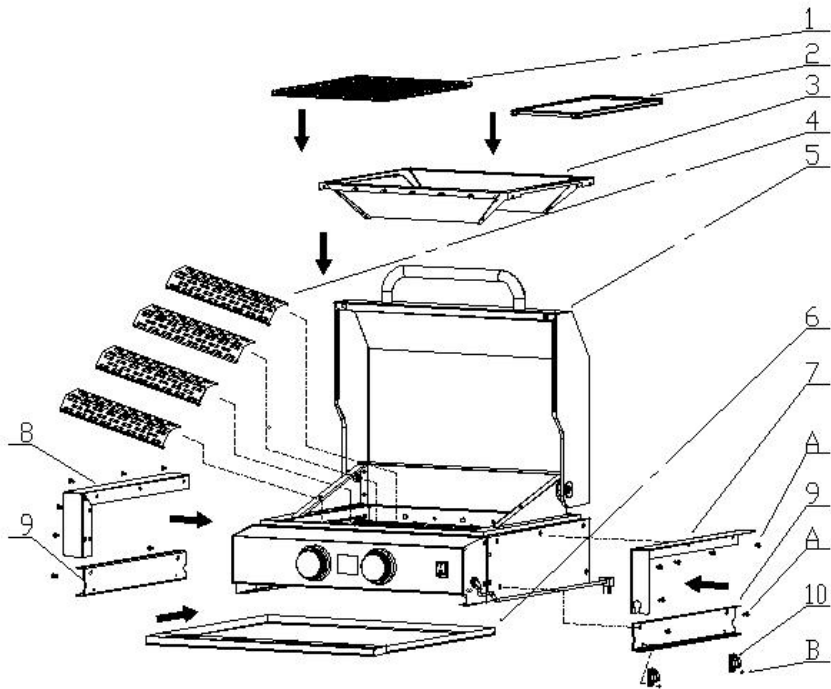
La distancia mínima de instalación del producto es de 20 mm



### DIBUJO DEL TAMAÑO DE LA INSTALACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA INSTALACIÓN



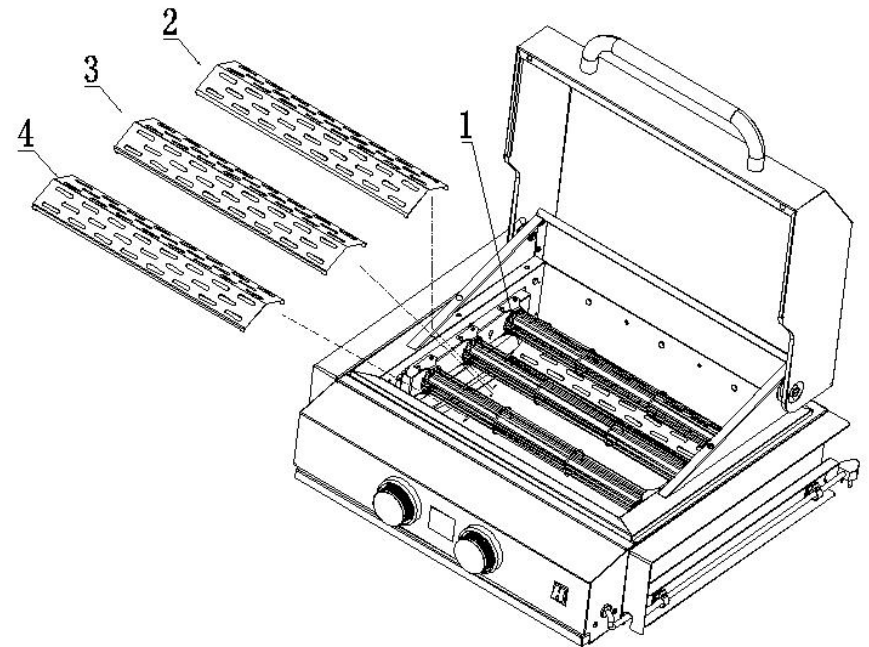
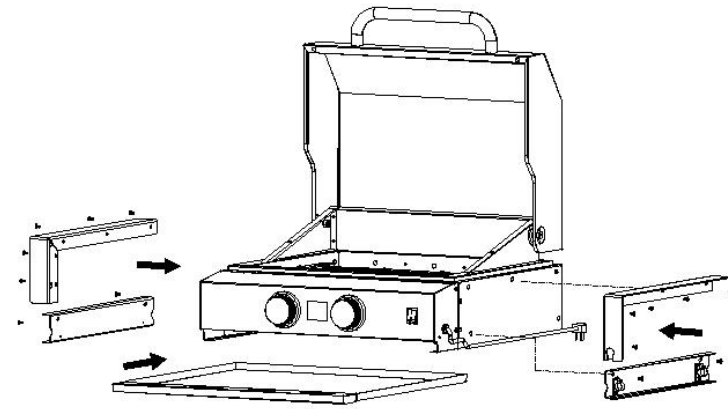
ENCAJAR ENTRE SÍ

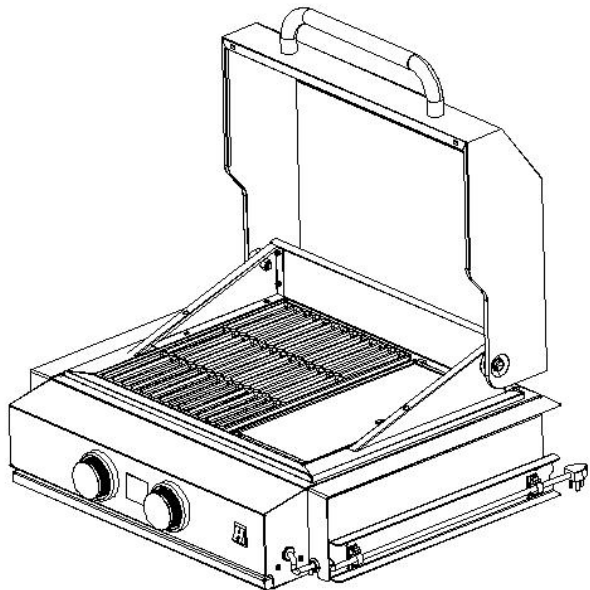
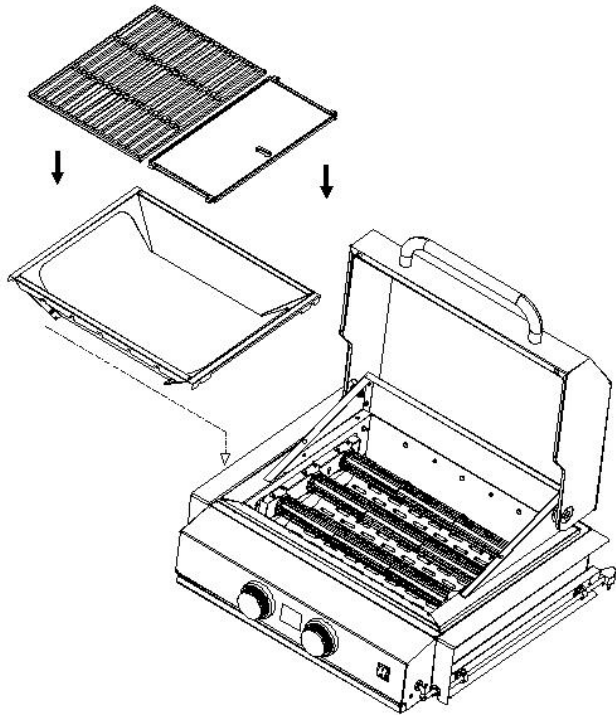


1		1
2		1
3		1
4		4
5		1
6		1

7		1	
8		1	
9		1	
10		1	
A	M6x12		14
B	M4x10		2

A	M6*10		14
---	-------	--	----





Abra el paquete

1. Saque los productos y accesorios.
2. Mantenga bien las cajas de embalaje y la espuma.  
Es necesario volver a empaquetar el producto si necesita devolverlo.
3. Retire los accesorios del producto.
4. Retire cuidadosamente todo el embalaje del producto y cuide el producto, especialmente el tubo de calentamiento y el cable de alimentación.

### CONFIGURACIÓN

- *Antes de empezar, asegúrese de que no haya una fuente fuerte de calor cerca.*
- *Evite el uso del producto en áreas donde se concentre el calor y donde no se permita calor.*
- *La parte inferior no debe ser ocluida.*
- *Para la primera vez que lo use, es común que humo y olor se generen en la superficie del producto.*
- *Instale primero los accesorios en el ambiente ventilado y comience a hornear durante 10 minutos sin comida.*
- *No se puede colocar en el armario y la esquina de un closet, si lo usa con alfombras, manteles y otros bienes inflamables debe mantener una distancia prudente.*
- *Coloque el producto sobre una superficie lisa y resistente al calor.*
- *El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe macho en materia*

### LIMPIEZA

El polvo en la superficie del producto o los residuos del proceso de envasado y producción deben limpiarse antes del primer uso.

A continuación, encienda la máquina para hornear el producto (sin nada adentro) y vuelva a limpiarlo.



- Limpie todos los accesorios con agua tibia y deje secar. Tenga en cuenta que los limpiadores corrosivos pueden causar el desgaste del acero inoxidable.
- Limpie la superficie y el interior del producto con una pequeña cantidad de agua y un limpiador flexible.
- Seque completamente el producto. Enchufe el cable de alimentación.

## INSTALE LA PARRILLA Y LA SARTÉN

La limpieza sencilla diaria puede quitar la suciedad de la parrilla. Al instalar la parrilla, tenga cuidado de no tocar el tubo de fijación para evitar daños en el producto. Asegúrese de que la parrilla está instalada en la posición correcta y que está listo para instalar. Las parrillas y las redes son necesarias cuando se utilice. Retire la parrilla sólo cuando el producto esté completamente frío.

Cuando retire la parrilla, levante la rejilla suavemente y retírela. Preste atención a la seguridad cuando esté en contacto con el producto. Al hacer asados de carnes de cualquier tipo, la salsa a menudo se derrama. Pero tienes que asegurarte de que la salsa no entre en el producto. Por lo tanto, la bandeja de aceite debe instalarse cuando vaya a usar el producto.

## USO

1. Confirme que el producto está conectado a la fuente de alimentación de acuerdo con el producto, y el voltaje nominal del producto es de 220 V ~ 50/60 Hz, la potencia nominal es de 2400 W.
2. Presione cualquier lado de la "I" digital en el interruptor de alimentación en el lado derecho del producto para iniciar la máquina. Poco tiempo después de iniciarse, se mostrará la pantalla de visualización y el zumbador hará un sonido de "caída", lo que significa que el producto entrará en el estado de espera.

### 3. Función de rotación de temperatura

a) Presione la perilla de borrado temporal, se mostrará la pantalla de visualización y el valor digital de la temperatura y el tiempo parpadeará, y el horno se encenderá de forma predeterminada. La temperatura de la superficie de la rejilla es de 380 ° C, y el tiempo de asado es de 30 minutos.

b) Gire la perilla de temperatura en el sentido de las agujas del reloj. La temperatura del engranaje del producto aumenta en 50 °C cada vez, y la temperatura más alta del engranaje del producto es de 380 °C. (Nota: La temperatura del engranaje del producto es de 50-380 °C, y cada 50 grados es un engranaje, sólo 350-380. Excepto por este tap.)

c) Gire la perilla de temperatura en sentido antihorario. La temperatura de la perilla del producto disminuye en 50 grados C cada vez, y la temperatura de marcha más baja del producto es de 50 grados C.

d) Ajuste la temperatura de la superficie de la parrilla, luego presione la perilla de temperatura y gírela. Se completará la configuración de los grados.

e) Cuando se establece la temperatura, la parrilla está terminada o el asado está suspendido, presione la perilla de temperatura de nuevo y el producto se detendrá inmediatamente, dejará de trabajar o entrará en modo de espera.

### 4. Función de interruptor del botón de tiempo

a) Gire la perilla del tiempo en el sentido de las agujas del reloj, aumentando el tiempo en 30 segundos por rotación; El tiempo de configuración del producto es de 30 segundos a 60 minutos;

b) Rotación en sentido contrario a las agujas del reloj, cada rotación reducirá el tiempo en 30 segundos;

c) Una vez completa la selección de tiempo, pulse la perilla de tiempo para detener el parpadeo digital de la pantalla de tiempo, lo que indica que se ha completado el ajuste de tiempo;

d) Si necesita ajustar las horas de trabajo del producto durante el uso, presione la perilla de tiempo, seleccione la hora y presione la perilla de nuevo para confirmar.

5. Después de establecer la perilla de tiempo y el tiempo de trabajo, el producto entrará automáticamente en el estado de trabajo: el tubo de calentamiento comienza a funcionar, y el valor digital de la pantalla de temperatura comienza a aumentar, lo que indica que la temperatura de la parrilla del producto aumenta gradualmente. Al mismo tiempo, el valor de la visualización de tiempo comenzó a disminuir, lo que indica el inicio del producto. El método de tiempo es la cuenta atrás.
6. Cuando el valor de tiempo que se muestra en la pantalla de tiempo es "0", el producto se apagará automáticamente.
7. Apague el interruptor de alimentación y desenchufe el cable de alimentación después de usarlo o cuando el producto no se utilice durante mucho tiempo.

### Precalentamiento

El monitor muestra la temperatura actual mientras el producto está funcionando. Cuando se alcance la temperatura preestablecida, aparecerá un mensaje de audio. Tenga en cuenta que la visualización de la temperatura tendrá un error de ±20 oC. El producto alcanzará la mayor eficiencia térmica después del precalentamiento.

Sin embargo, se recomienda precalentar el producto durante 5-10 minutos antes de agregar alimentos para obtener mejores resultados.

### **Asado**

Generalmente, cada lado de la comida necesita sólo 4 a 8 minutos para hornear. El tiempo de cocción de diferentes alimentos se puede ver en la "Tabla de comparación de tiempo de cocción". La carne congelada debe retirarse del refrigerador con 1 a 2 horas de antelación para descongelarse a temperatura ambiente antes de hornear.

### **Cancelar asado**

Si necesita detener el equipo durante un asado, presione la perilla de temperatura una vez.

## **LIMPIEZA Y CUIDADOS**

---

- Limpie el equipo sólo después de que se haya enfriado por completo y asegúrese de que el interruptor maestro esté apagado y desenchufado.
- Retire la red de hornear, la sartén de aceite, el plato y el reflector, y limpie el horno con un limpiador adecuado.
- Si está eligiendo un limpiador, elija uno que se pueda utilizar con metal.
- Si los accesorios de asado están muy sucios, rocíe el limpiador varias veces y use un cepillo de plástico para limpiarlos a fondo.
- No limpiar con abrasivo, cepillo de alambre, etc.
- Para el interior y la superficie del horno, limpie con un paño suave y húmedo.
- Evite calentar la carga mecánica durante la limpieza.
- **Nota:** Los residuos de grasa pueden provocar un incendio y deben limpiarse a fondo.
- **Observación:** Los accesorios de horno extraíbles están hechos de acero inoxidable de alta calidad y se pueden meter en un lavavajillas.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

## 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.

	600 411 77 00		WhatsApp +(569) 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA, SANTIAGO, CHILE.		

## PÓLIZA 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

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.

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:

Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.

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.*

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)