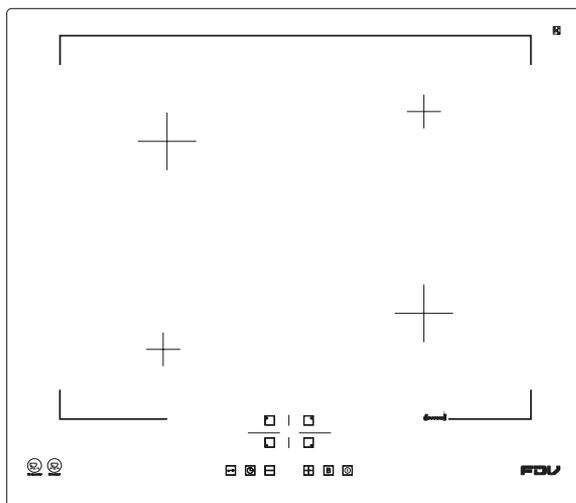


ENCIMERA INDUCCIÓN 4 BLACK

SAP: 14440



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

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	04
INSTALACIÓN	08
INSTRUCCIONES DE USO	11
CONSEJOS DE COCINA	20
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	22
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	24
DISPOSICIÓN FINAL	27
SERVICIO TÉCNICO	28
PÓLIZA DE GARANTÍA	29

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Por favor, lea esta información antes de usar su placa encimera de cocción

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Desconecte el equipo de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantención en él.

- *La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.*
- *Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico sólo pueden ser realizadas por un electricista calificado.*
- *Si no se sigue este consejo, se puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.*
- *No cocine en una placa encimera de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa encimera de cocción se rompe o agrieta, desconecte inmediatamente el dispositivo de la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico calificado.*
- *Apague la encimera antes de la limpieza o mantenimiento, Si no se sigue este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.*
- *Tenga cuidado, los bordes de las encimeras son afilados, la falta de cuidado podría resultar en lesiones o cortes.*
- *La cuchilla afilada de una espátula de cocina queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está replegada.*
- *Utilícela con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.*
- *La falta de precaución podría resultar en lesiones o cortes.*
- *Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este equipo.*
- *No se debe colocar ningún material o producto combustible en este equipo en ningún momento.*
- *Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del dispositivo, ya que:*
 - *Podría reducir sus costos de instalación.*
 - *Para evitar riesgos, este aparato debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones para su montaje.*

- *Este aparato debe ser instalado correctamente y conectado a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.*
- *Este dispositivo debe estar conectado a un circuito que incorpore un interruptor aislado que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.*
- *La instalación incorrecta del equipo podría invalidar los derechos de garantía o responsabilidad.*
- *Nunca deje el aparato desatendido cuando lo utilice. La ebullición causa humo y salpicaduras de grasa que pueden inflamarse.*
- *Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.*
- *Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.*
- *No apoye ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria), o dispositivos electrónicos (p. ej. ordenadores, reproductores MP3) cerca del aparato, ya que pueden ser:*
 - *Afectados por su campo electromagnético.*
 - *Nunca use su aparato para calefaccionar o climatizar la habitación.*
- *Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa encimera de cocción como se describe en este manual, es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de panorámicas para desactivar la función áreas de cocción al retirar las ollas.*
- *No permita que los niños jueguen con el artefacto ni que se sienten, se paren o se suban a él.*
- *No guarde artículos de interés para los niños en armarios situados encima del producto. Los niños(as) que trepen a la encimera podría resultar gravemente heridos.*
- *No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se utiliza el dispositivo.*
- *Los niños o las personas que sufren una discapacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar seguros de que pueden utilizar el equipo sin peligro para sí mismos o para su entorno.*
- *No repare ni reemplace ninguna parte del equipo a menos que se recomiende*

- *específicamente en el manual. Todas las demás operaciones de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico calificado.*
- *No use un limpiador a vapor para limpiar su cocina.*
- *No ubique ni deje caer objetos pesados sobre la encimera.*
- *No se pare sobre su encimera*
- *No utilice bandejas con bordes dentados o bandejas de arrastre a través de la superficie del vitrea de inducción, ya que esto puede causar problemas; puede rayar el vidrio.*
- *No utilice esponjas abrasivas ni ningún otro producto de limpieza abrasivo para limpiar la placa encimera de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.*
- *Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe ser reemplazado por un técnico calificado.*
- *Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y en otros ámbitos similares, tales como: -por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; - por los entornos de tipo cama y desayuno.*
- *Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan sido supervisados o instruidos en el uso del dispositivo de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el artefacto. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario sin supervisión.*
- *Nunca intente apagar el fuego con agua, pero apague el equipo y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta contra incendios.*
- *Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.*
- *Después de su uso, desconecte el componente de la placa de cocción con su mando y no confíe en el detector de placas de cocción.*

- *El aparato no debe ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.*

PELIGRO PARA LA SALUD

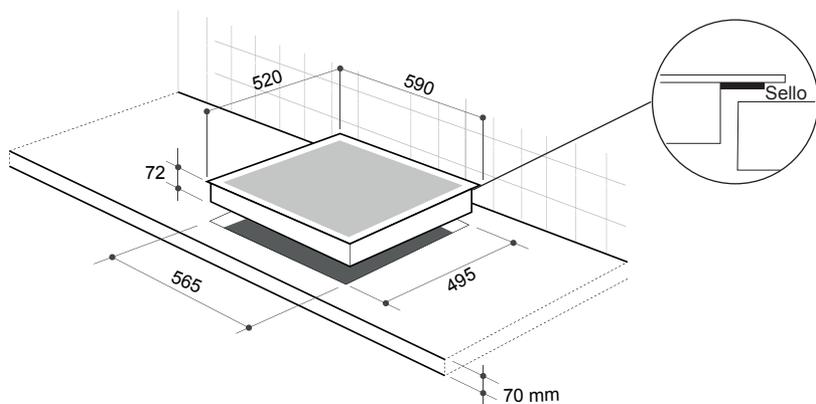
- *Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética, sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante de implantes antes de usar este equipo para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.*
- *El incumplimiento de este consejo puede resultar en la muerte del afectado.*

PELIGRO DE SUPERFICIE CALIENTE

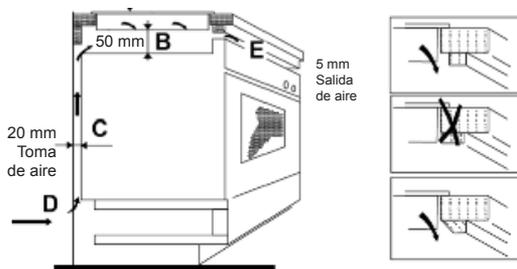
- *Durante o después de cada uso, las partes accesibles de este dispositivo se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.*
- *No deje que su cuerpo, ropa o ningún otro artículo que no sean utensilios de cocina adecuados entren en contacto con la placa vítrea de inducción hasta que la superficie esté fría.*
- *Los objetos metálicos magnetizables que son llevados en el cuerpo pueden calentarse cerca de la placa de cocción. Las joyas de oro o plata no se verán afectadas.*
- *Mantenga alejados a los niños.*
- *Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que dichas asas de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga estas asas fuera del alcance de los niños.*
- *El no seguir este consejo podría resultar en quemaduras y heridas.*

INSTALACIÓN

- Corte la cubierta de cocina en donde instalará la encimera de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo mas abajo.
- Para el propósito de instalación y uso, debe preservar 5 cms de espacio alrededor de la cubierta.
- Asegúrese que el espesor de la cubierta sea mínimo de 3 cms. Por favor seleccione un material de resistente al calor para evitar deformación en la cubierta.



- Bajo cualquier circunstancia, asegúrese que la encimera está bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas.
- Asegúrese que la encimera y el cable estén en bueno estado antes de instalar.



- Nota: La distancia de seguridad entre la encimera y la campana extractora debe ser mínimo 600 a 700 mm como máximo para el caso de las encimeras a inducción.

Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de:

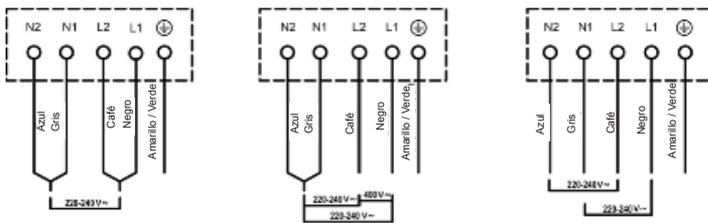
- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor.
- Si la placa de cocción se instalará encima de un horno, el horno debe traer incorporado un sistema autoventilado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y con las normas y reglamentos aplicables.

Conexión eléctrica

- La instalación debe ser conforme a las directivas vigentes.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños causados por uso inadecuado.
- Advertencias: Verifique antes de cualquier operación eléctrica, el voltaje y frecuencia
- La conexión eléctrica para la instalación debe ser hecha por encaje de un enchufe, o a través de un circuito multi polo con una apertura de al menos 3mm.
- Si el aparato tiene un enchufe, debe ser instalado de forma que el enchufe esté accesible.
- El hilo verde/amarillo del enchufe debe estar conectado a la fuente de alimentación y al terminal del aparato.
- El fabricante no puede ser considerado responsable por cualquier accidente por lo uso del aparato sin estar debidamente conectado, o sin conexión.
- Si el enchufe está dañado o necesita sustitución, la operación debe ser conducida por un técnico con las herramientas necesarias para evitar accidentes.

Conexión de corriente

- El enchufe debe ser conectado de acuerdo con lo padrón relevante o conectado por un circuito con polo singular.



- Si el enchufe está dañado o necesitado de reparación, esta operación debe ser hecho por personal de servicio técnico con herramienta para evitar accidentes.
- Si lo aparato está conectado directamente a la fuente de alimentación con un circuito omni-polo debe ser instalado con 3mm de apertura entre contactos.
- El instalador debe asegurar si la conexión eléctrica fue hecha y si está de acuerdo con las normas de seguridad.
- El enchufe no puede ser doblado ni comprimido.
- El enchufe debe ser confirmado regularmente y sustituido solamente por técnicos autorizados.

Luego de instalar aseguresé de que:

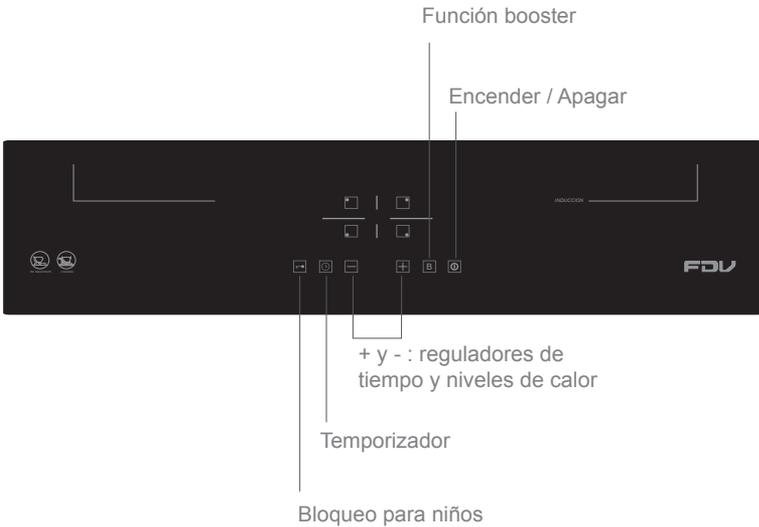
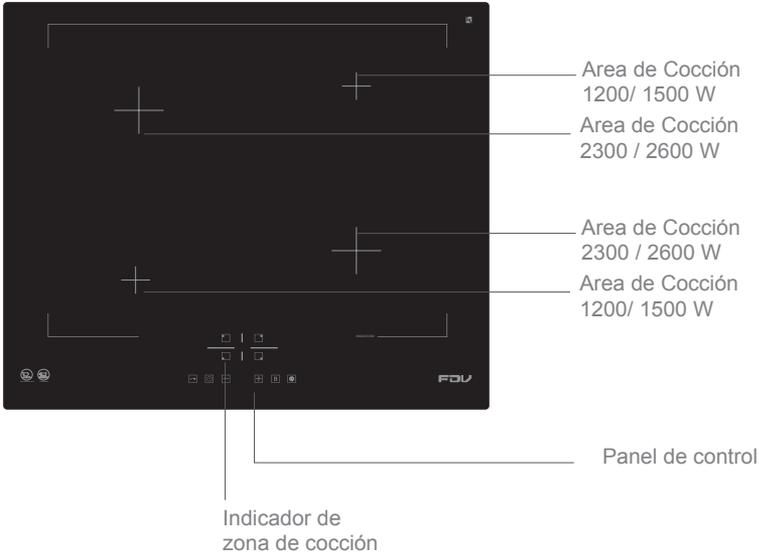
- El cable de alimentación no sea accesible a través de las puertas o cajones del mueble.
- Haya un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la placa de cocción.

Fijación de la encimera a la cubierta:

- De la vuelta a la placa de cocción y póngala sobre una superficie blanda.
- Extienda el sello alrededor de los bordes del vidrio con el lado adhesivo hacia abajo, asegurándose de que todo el perímetro esté sellado. Corte cualquier exceso de material. Hay algunos modelos de encimeras que vienen con el sello instalado de fábrica.
- Fije la encimera en la cubierta de cocina con los tornillos en los cuatro soportes por debajo de la encimera después de la instalación. Ajuste la posición del soporte para adecuarlo según el espesor de la cubierta de cocina.
- Ubique la placa de cocción en el espacio y apriete los tornillos para fijar la placa de cocción a la cubierta.

INSTRUCCIONES DE USO

ZONAS DE COCCION

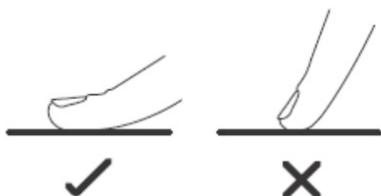


FUNCIONAMIENTO

- La encimera de inducción está principalmente compuesta por una bobina de calefacción inducida, una zona de cocción en cristal y un sistema de control.
- En principio, la corriente genera una fuerza magnética por la bobina. Un gran número de vórtices son reproducidos de forma que las líneas magnéticas del campo entran en contacto con la olla de hierro o de acero inoxidable.
- La gran energía generada por los vórtices puede calentar el alimento directamente convirtiendo eficientemente la energía caliente por debajo de la olla.

USO DE MANDOS TOUCH

- Los controles responden al toque, por lo que no necesita ejercer presión.
- Utilice la yema del dedo para tocar los controles, no la punta.
- Escuchará un “bip” cada vez que accione un comando.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya objetos cubriéndolos (paños, utensilios etc). Incluso una leve capa o gotas de agua podría evitar que los comandos se accionen correctamente.



USO ADECUADO DE MENAJE Y OTROS RECIPIENTES

- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción.
- Busque el símbolo de inducción en el envase o en la base del recipiente.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba con imanes. Mueva un imán hacia la base del la olla. Si este es atraído, quiere decir que el recipiente es adecuada para inducción.
- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción.

- Si no dispone de un imán:

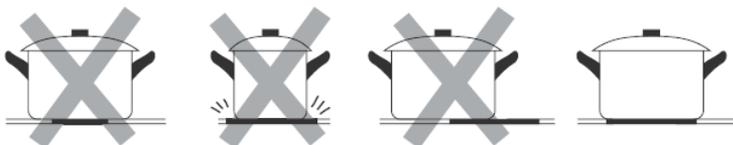
1. Ponga la olla con un poco de agua en cualquier zona de cocción.
2. Encienda la encimera y la zona en la cuál se encuentra la olla. Si la zona no enciende es porque la olla no es compatible con encimeras a inducción.

Requisitos para el menaje a utilizar en encimeras a inducción:

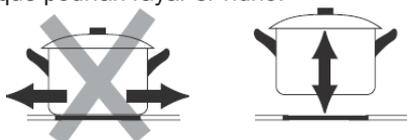
- Los utensilios de cocina hechos de los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- No use utensilios de cocina con bordes irregulares o de base curvada.



- Asegúrese de que la base de los recipientes sea uniforme, que se apoye de manera plana contra el vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción.
- Utilice recipientes cuyos diámetros sean igual o mayor que el gráfico de la zona seleccionada. Al usar artefactos de diámetro ligeramente superior al área de cocción, permitirá un uso más eficiente de la energía.
- Si utiliza un olla de diámetro inferior, obtendrá una menor eficiencia pues habrá pérdida de calor por los bordes.
- Ollas de menos de 140 mm de diámetro 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.



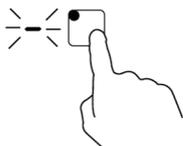
INSTRUCCIONES PARA USO HABITUAL

1. Encienda la encimera con el mando de Encender / Apagar.

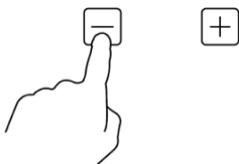


2. Después de encender, oirá un aviso sonoro, todas las luces se encenderán por un segundo, indicando que la encimera se encuentra en standby. Ubique la olla en el centro de la zona de cocción que desea utilizar.

3. De acuerdo con la zona de cocción donde la olla fue posicionada, seleccione la zona pertinente a trabajar con el correspondiente indicador de nivel deseado.



4. Para programar un nivel de potencia; presione el comando “+” o “-”. Si no presiona nada durante 1 minuto, la placa se apagará automáticamente. Puede modificar la potencia en cualquier momento de el proceso de cocción.

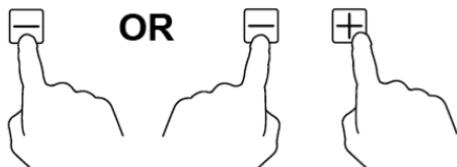


5. Si la pantalla parpadea mostrando el siguiente icono significa que :



- No se ha colocado una olla en la zona de cocción correcta .
 - La olla/sartén que está utilizando no es adecuado para la cocción por inducción
 - La olla/sartén es demasiado pequeña o no está correctamente centrada en la zona de cocción.
-
- No habrá calentamiento a menos que haya un recipiente adecuado en la zona de cocción.

- La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no hay un recipiente adecuado sobre la encimera.
6. Para terminar el proceso de cocción toque el control de la zona que desea apagar .
 7. Apague la zona de cocción bajando el nivel a "0" o tocar los controles "-" y "+" simultáneamente. Asegúrese de que la pantalla muestre "0".



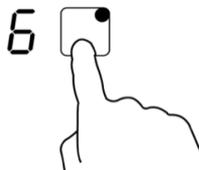
8. Por último aprete el mando Encender / Apagar para apagar la encimera.
9. La pantalla mostrará "H" en la zona que se estaba trabajando. Esto quiere decir que la zona de cocción está caliente al tacto. Esta desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si desea calentar ollas nuevas, utilizando la placa que todavía está caliente por el uso.



Función Booster

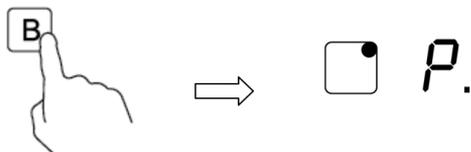
Esta función puede trabajar en cualquier zona de cocción.

1. Para activar la función Booster, toque el control de selección de la zona de cocción.



2. Al tocar el mando "B", el indicador de la zona mostrará "P" y el nivel de cocción llegará a máximo.

- Al tocar el mando "B", el indicador de la zona mostrará "P" y el nivel de cocción llegará a máximo.



- Para finalizar o cancelar la función Booster toque el mando "B" o "-" y la función se terminará y la zona de cocción volverá a su configuración original.
- Si desea apagar la función Booster y la zona de cocción pulse los mandos "+" y "-" de manera simultánea.
 - La zona de cocción vuelve a su posición original después de 5 minutos.
 - Si el ajuste de calor original es igual a 0, se volverá a 9 a los 5 minutos.

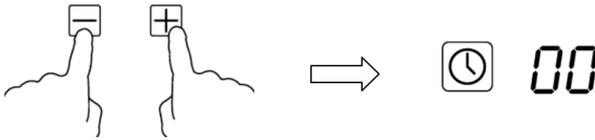
Bloqueo de controles para niños

- Puede bloquear los controles para prevenir el uso no intencionado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles estén bloqueados, todos los controles, excepto el control ON / OFF se desactivan.
- Para bloquear los controles mantenga presionado por unos segundos el mando de bloqueo para niños. El indicador del temporizador se mostrará "Lo".
- Para desbloquear los controles presione nuevamente el mando.

Temporizador

- Para programar el temporizador seleccione la zona de cocción que desea utilizar .
- Presione el mando Temporizador, luego el indicador se iluminará. Ahpra podrá ajustar el tiempo que desee.
- Si desea aumentar el tiempo presione el mando "+" y el temporizador aumentará 1 minuto. Si mantiene el mando presionado por unos segundos el tiempo aumentará a 10 minutos. Si desea disminuir el tiempo presione el mando "-" y el tiempo disminuirá 1 minuto, si lo mantiene presionado por unos segundos el tiempo disminuirá 10 minutos.

4. Si desea cancelar el temporizador presione los mandos “-“ y “+” de manera simultánea. En la pantalla se mostrará “00”.



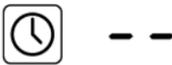
5. Cuando el tiempo se ajusta, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla irá mostrando el tiempo restante y la luz parpadeará por 5 segundos.



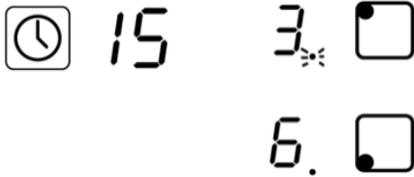
6. Nota: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está activada.



7. Una vez que el temporizador termine, la zona de cocción se apagará automáticamente. Otras zonas de cocción continuarán funcionando si han sido activadas previamente.



8. Si desea establecer el temporizador en más de una zona de cocción de manera simultánea, realice el proceso nuevamente seleccionando otra zona de cocción la cuál desea trabajar.
9. Si hay mas de una zona de cocción trabajando con temporizador programado habrán varios puntos rojos encendidos al lado de las zonas seleccionadas y las pantallas mostrarán al lado de el indicador de cada zona mostrará el tiempo restante en minutos. El punto de la zona correspondiente parpadeará.



10. Una vez que la cuenta regresiva de la primera zona termina, la zona correspondiente se apagará.
11. A continuación, se mostrará el nuevo tiempo restante y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

Ajuste de temperatura

- Los ajustes de temperatura señalados a continuación son orientativos. El valor exacto dependerá de varios factores, incluyendo su batería de cocina y de la cantidad de alimento que vaya a cocinar. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor le convenga.

Nivel 1 - 2 :

- Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos
- Derretir el chocolate, la mantequilla y los alimentos que se funden rápidamente.
- Cocción a fuego lento
- Calentamiento lento

Nivel 3 - 4:

- Recalentamiento
- Cocción rápida
- Cocinar arroz

Nivel 5 - 6:

- Panqueques

Nivel 7 - 8:

- Saltear
- Cocinar pasta

Nivel 9:

- Freír
- Sellar carnes
- Dorar
- Llevar sopa a ebullición
- Agua hirviendo

SISTEMAS DE SEGURIDAD

Protección de Sobre Calentamiento

- Un sensor de temperatura equipado puede monitorar la temperatura dentro de la encimera. Cuando es monitorada una temperatura excesiva la inducción para la operación automáticamente.

Detección de Olla

- Cuando una olla de tamaño diverso y no magnética (ej: aluminio), o algún pequeño artículo (ej: cuchillo, tenedor), se quedó en la encimera, o la olla fue retirada, la encimera para inmediatamente. Si no hay una olla adecuada, la encimera entrará a estado standby un minuto después.

Indicación de Calefacción

- Cuando la encimera está en uso por un largo período, residuos de calor permanecen en la zona de calefacción por unos minutos. El código "H" aparece, avisando para que no toque el cristal.

Protección de Apagado Automático

- Apagado Automático es una función de seguridad para su inducción. Se apagará automáticamente si se olvida de desconectar la encimera.
- Los tiempos definidos por las diversas potencias son los siguientes:

Nivel de Potencia:	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de trabajo (hrs):	8	8	8	4	4	4	4	2	2

CONSEJOS DE COCINA

- *Advertencia: Tenga precaución al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está usando la función Booster. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman con facilidad, lo que supone un grave riesgo de incendio.*

Consejos generales de cocina

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimizar la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a temperatura alta y reduzca la temperatura cuando los alimentos se hayan cocinado.

Cocinando arroz a fuego lento

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85°C, cuando las burbujas suben de vez en cuando a la superficie de la cocción del líquido. Es la clave para deliciosas sopas y delicados guisos ya que los sabores se desarrollan sin recalentar la comida. También es posible cocinar salsas a base de huevo y salsas espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, como cocinar el arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que un ajuste más bajo para asegurar que el alimento se cocine correctamente en el tiempo recomendado.

Sellar carnes

- Para cocinar jugosos y sabrosos filetes.
- Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
- Caliente una sartén de base reforzada.
- Unte ambos lados del bistec con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego ponga la carne en la sartén caliente.
- Voltee el bistec sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de la forma en que se cocine. Los tiempos pueden variar de 2 a 8 minutos por lado. Presione el bistec para calibrar el grado de cocción: cuanto más firme se sienta, más "bien cocido" estará.
- Dejar reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se ablande antes de servirlo.

Para freír a fuego lento

- Elija un wok de base plana compatible con la inducción o una sartén grande.
- Tenga listos todos los ingredientes y el equipo. El salteado debe ser rápido. Si está cocinando grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
- Precalentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
- Cocine la carne primero, déjela a un lado y manténgala caliente.
- Salteé las verduras. Cuando estén calientes, pero todavía crujientes, baje la temperatura de la zona de cocción, vuelva a poner la carne en la sartén y añada la salsa.
- Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.
- Sirva inmediatamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

TIPO DE MANTENCION	COMO SOLUCIONARLO	IMPORTANTE
<p>Suciedad diaria en placa vítrea (huellas digitales, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames no-azucarados en la placa vítrea).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación eléctrica de la placa encimera de inducción. 2. Aplique un limpiador para encimeras mientras el vidrio aún está tibio (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a conectar la alimentación eléctrica de la placa de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se desconecte la corriente de la placa encimera de cocción, no habrá ninguna indicación de “superficie caliente”, ¡pero la zona de cocción puede seguir estando caliente! Tenga mucho cuidado. • Los limpiadores para trabajo pesado, algunos limpiadores de nylon y agentes de limpieza ásperos/ abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la rotulación para comprobar si su limpiador o limpiador es adecuado. • Nunca deje de limpiar los residuos en la encimera: el vidrio puede mancharse.
<p>Hervidos, derretidos y derrames de azúcar caliente sobre la placa de vidrio.</p>	<p>Remueva inmediatamente con una rebanador de pescado, un cuchillo de paleta o un raspador de hojas de cuchilla adecuada para encimeras de cristal de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas dejadas por el derretimiento y alimentos azucarados o de desbordamiento tan pronto como como sea posible. Si se deja enfriar en la placa vítrea, pueden ser difíciles de eliminar o incluso de no eliminarla de forma permanente podría dañar la superficie.

TIPO DE MANTENCION	COMO SOLUCIONARLO	IMPORTANTE
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la corriente de la placa de cocción en la pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o derrame hasta un área fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos del 2 al 4 para 'Suciedad diaria en el vidrio' como se indica arriba. 	<p>- Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad es retirada, el filo es cortante como una navaja. Usar con extremo cuidado y almacenar siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</p>
<p>Derrames sobre los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar la alimentación de la placa de cocción. 2. Absorba el derram. 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Limpie el área completamente seca con una toalla de papel 5. Vuelva a conectar la alimentación de la placa de cocción. 	<p>La placa de cocción puede emitir un sonido y apagarse sola, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido en ellos.</p> <p>Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.</p>

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCION
La placa de inducción no se puede conectar.	No hay energía	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la red eléctrica y que esté encendida. Verifique si hay un apagón en su casa o en su área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Ver sección bloqueo para niños
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede estar usando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Paño inadecuado y abrasivo o los productos de limpieza que están siendo utilizados.	Use utensilios de cocina con bases planas y lisas. Revisar manual uso de menaje adecuado. Ver "Cuidado y limpieza".
Algunas ollas hacen ruidos o crujidos.	Esto puede ser causado por el diseño de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de forma diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una falla.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCION
<p>La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se usa con un alto nivel de calor.</p>	<p>Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.</p>	<p>Esto es normal, pero el ruido debe disminuir o desaparecer por completo cuando usted reduce el ajuste de temperatura.</p>
<p>Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.</p>	<p>Un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción se ha puesto en marcha para evitar que el sistema electrónico sufra un sobrecalentamiento. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.</p>	<p>Esto es normal y no necesita ninguna acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción del muro mientras el ventilador esté en marcha.</p>
<p>Las ollas no toman temperatura</p>	<p>La placa de inducción no puede detectar la olla porque no es adecuada para la cocción por inducción.</p> <p>La placa de inducción no puede detectar la olla porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o porque no está bien centrada en ella.</p>	<p>Use utensilios de cocina adecuados para cocinar por inducción. Vea la sección “Elección de los utensilios de cocina adecuados”.</p> <p>Centre la olla y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.</p>

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCION
F3 - F8	Falla del termostato.	Deje enfriar y reanude después. Contacte al servicio técnico
E1 - E2	Falla de sensor de temperatura.	Verifique si el voltaje es correcto. Contacte al servicio técnico.
E3 - E4	Voltaje anormal. Temperatura anormal.	Deje enfriar y reanude después. Contacte al servicio técnico.
E5- E6	Mala radiación de la encimera	Deje enfriar y reanude después. Contacte al servicio técnico

DISPOSICIÓN FINAL

- Recicle los materiales con el símbolo de reciclaje.
- Ponga el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud humana y a reciclar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.
- No desechar Electrodomésticos marcados con el símbolo de no botar en basura domiciliaria. Devuelva el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con la oficina municipal.
- No deseche este producto como residuo municipal sin clasificar. Es necesaria la recolección de tales residuos de forma separada para su tratamiento especial.
- Este dispositivo está etiquetado de acuerdo con la normativa europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que este aparato sea desechado correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se desechara de forma incorrecta.
- El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como una basura domiciliaria convencional. Debe llevarse a un punto de recolección para el reciclaje de artículos eléctricos y electrónicos.
- Este aparato requiere una eliminación de residuos especializada. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su municipio, con el servicio de desguace de residuos domiciliarios o con la tienda en la que lo adquirió.
- Para obtener mayor información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina local de su ciudad, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con la tienda donde adquirió el producto.

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.

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

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

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA SAT 600 411 77 00 | POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL
