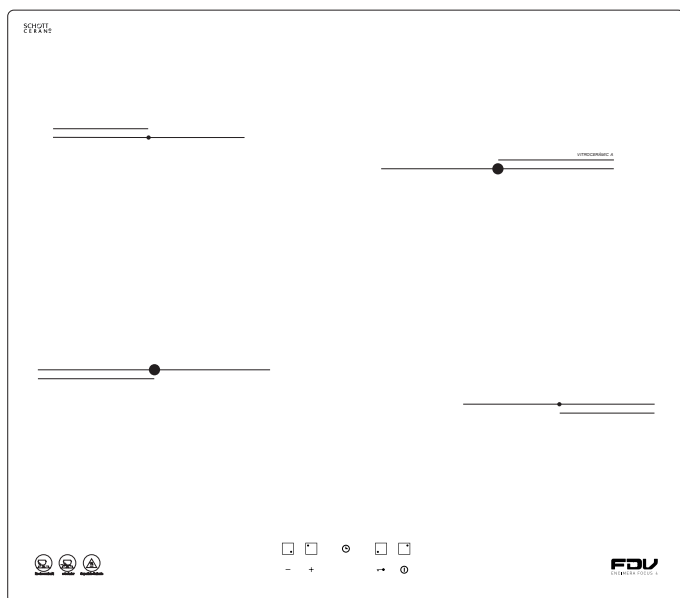


ENCIMERA VITROCERÁMICA

FOCUS 4

SAP: 14413



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.

Puede encontrar todos los datos de contacto en nuestra web www.kitchencenter.cl.

KITCHEN CENTER S.P.A.

CONTENIDO

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	04
INSTALACIÓN	08
INSTRUCCIONES DE USO	16
CONSEJOS DE COCINA	24
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	26
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	28
DISPOSICIÓN FINAL	29
SERVICIO TÉCNICO	30
PÓLIZA DE GARANTÍA	31

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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.*
- *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.*
- *No tener precaución puede provocar 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.*
- *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.

- *El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.*
- *No cocine sobre la placa rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, desconecte el aparato inmediatamente en la toma de corriente (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico calificado.*
- *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.*
- *Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnéticas.*
- *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.*

- *Las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o con el fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.*
- *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.*
- *El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe supervisarse continuamente.*
- *La ebullición causa humo y derrames grasosos que pueden encenderse.*
- *Cocinar sin supervisión en una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente apagar fuego con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o con una manta contra fuego.*
- *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 use ollas con bordes irregulares ni arrastre las ollas por la superficie del vidrio , ya que esto 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.*

- *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.*

PELIGROS 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 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.*

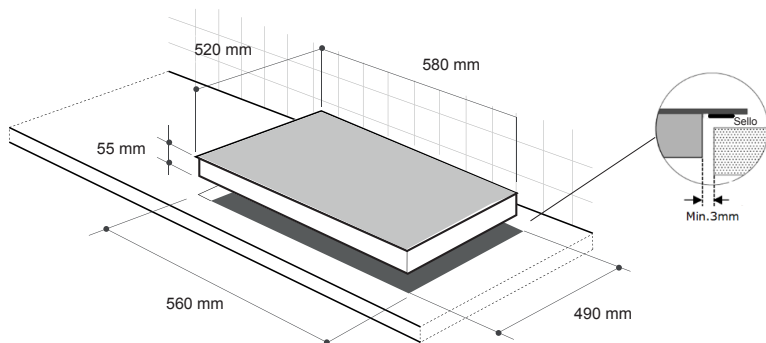
INSTALACIÓN

Advertencias de instalación

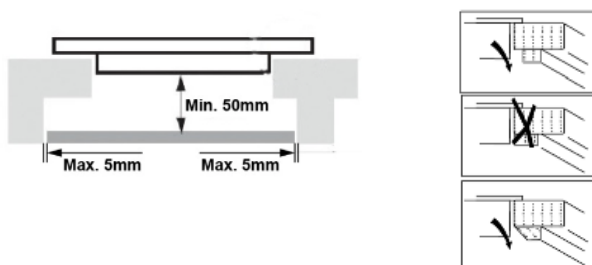
- La instalación debe cumplir con todos los requisitos de autorización y con las normas y reglamentos aplicables.
- Toda tarea de instalación debe ser ejecutada por un técnico calificado. De lo contrario, se invalida inmediatamente la garantía.
- La placa no se debe instalar directamente encima de un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
- Los enchapado u otros tipos de terminaciones de mesón deben ser resistentes al calor y los pegamentos y sellos a usar deben resistir al menos (100°C), de otra forma los mesones se descolorarán y deformarán.
- Si la encimera se instalará encima de un horno, el horno debe traer incorporado un sistema autoventilado incorporado.
-

Instrucciones de instalación

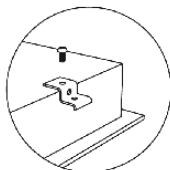
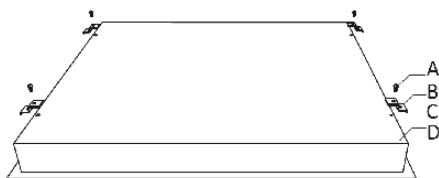
- La encimera está diseñada para ser encastrada en el mesón de cocina sobre una cubierta de cocina con un espesor mínimo de 300 mm
- Corte la cubierta de cocina en donde instalará la encimera de acuerdo a las medidas señaladas en el dibujo de encastre a continuación.



- La distancia entre la base de la encimera y el mueble inferior o horno no debe ser menor a 50 mm.
- Los muebles de cocina debajo de la encimera no deben tener cajones inmediatamente debajo del artefacto, la dispersión de calor puede provocar que el contenido del cajón se caliente, se derrita o se queme. Si la pared inmediatamente debajo de la encimera es una muralla de partición horizontal, ésta no debe instalarse a menos de 50mm desde el fondo de la encimera, el espacio entre el fondo de la encimera y la pared debe estar vacío, este espacio debe servir como ventilación de la encimera.



- La distancia entre los bordes de la encimera y el elemento más próximo no debe ser inferior a 40mm.
- La distancia mínima entre el borde de la encimera y la pared trasera debe ser mínimo de 40mm.
- La distancia entre la encimera y la campana de cocina debe ser entre 600 a 700 mm.
- La distancia de seguridad entre los lados de la encimera y las superficies internas del mueble o cubierta deben ser de al menos 5mm.
- Asegúrese que la encimera y el cable estén en buen estado antes de instalar.
- Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. Debe asegurarse de que estos agujeros no estén bloqueados cuando coloque la encimera en su posición.
- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera a los muebles debe resistir una temperatura no inferior a 150 °C, para evitar que se despeguen los paneles.
- Al finalizar fije la encimera en la cubierta atornillando los cuatro soportes en la parte inferior de la encimera después de la instalación (ver dibujo a continuación)



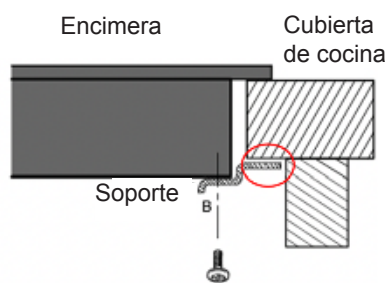
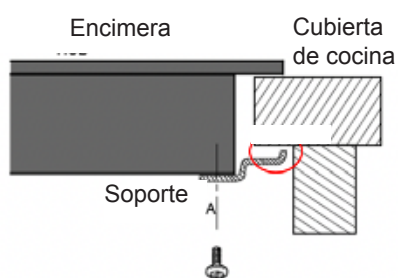
A	B	C	D
tornillo	Soporte	Hoyo de tornillo	base

Luego de instalar asegúrese de que:

- El cable de alimentación no sea accesible a través de las puertas o cajones del mueble.
- Si la placa se instala por encima de un cajón o armario, debe tener un espacio de 50mm y se debe instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.

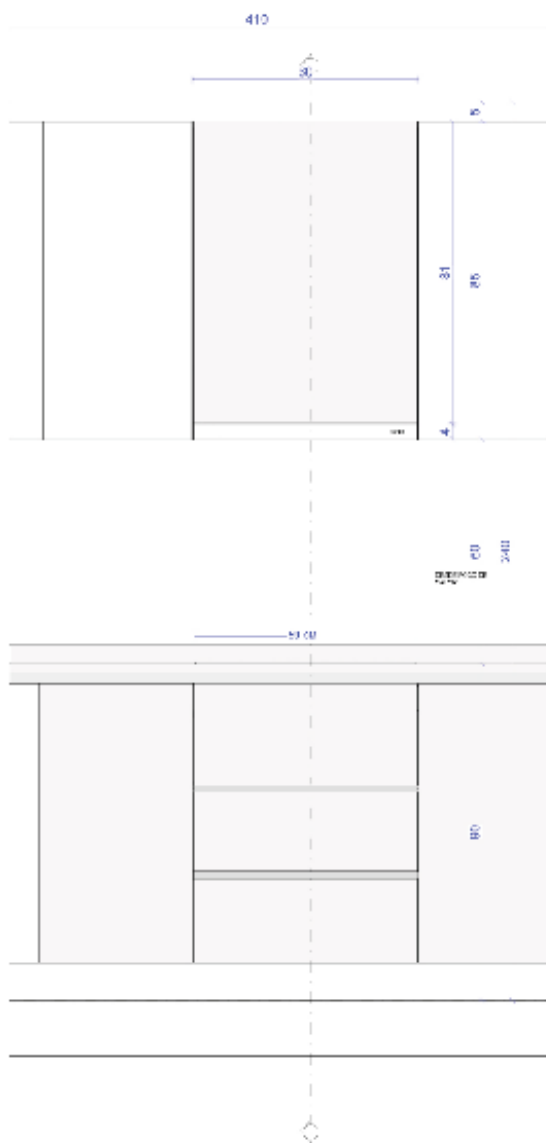
Fijación de la encimera a la cubierta:

- Antes de ubicar los soportes de fijación la unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.
- 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 placa en la superficie de trabajo atornillando 2 soportes en la parte inferior de la placa (ver foto) después de la instalación.
- Ubique la placa de cocción en el espacio y apriete los tornillos para fijar la placa de cocción a la cubierta.
- Ajuste la posición del soporte para adaptarse a diferentes espesores de mesa.
- Bajo ninguna circunstancia, los soportes no pueden tocar con las superficies internas de la encimera después de la instalación (ver figura a continuación).



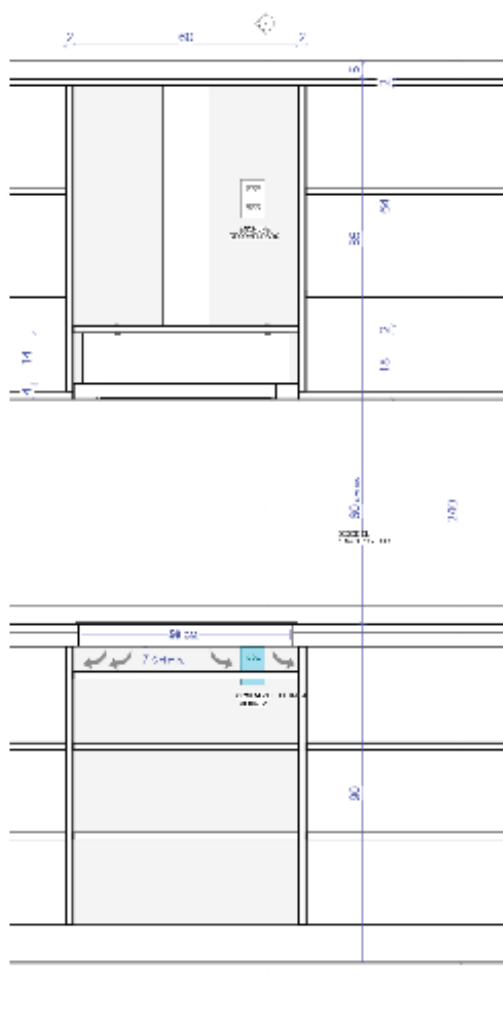
Planos de Instalación

- Elevación Frontal



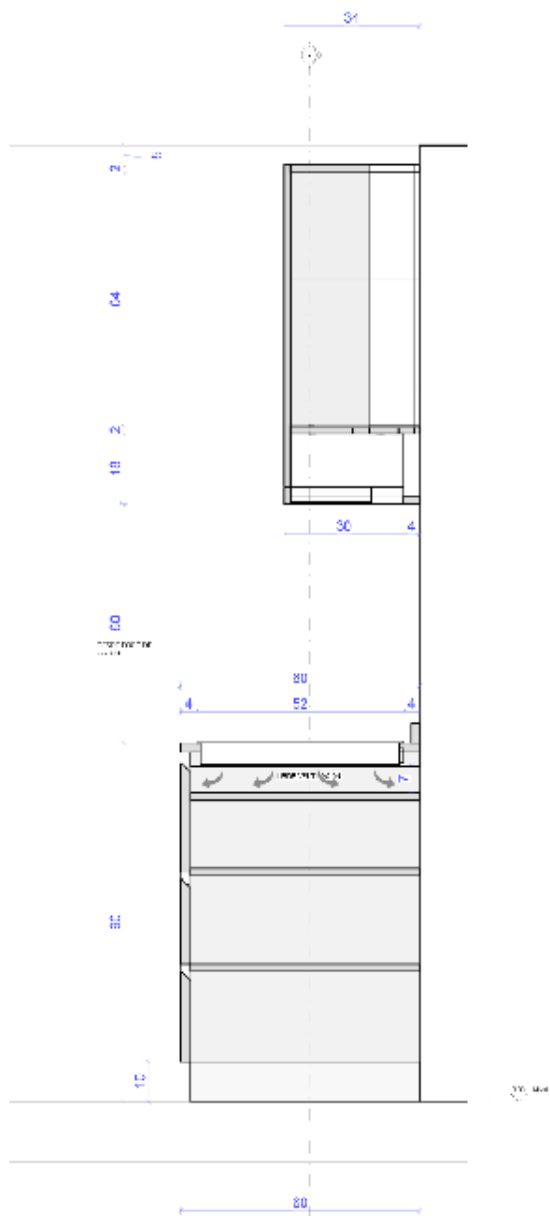
Planos de Instalación

- Corte Frontal



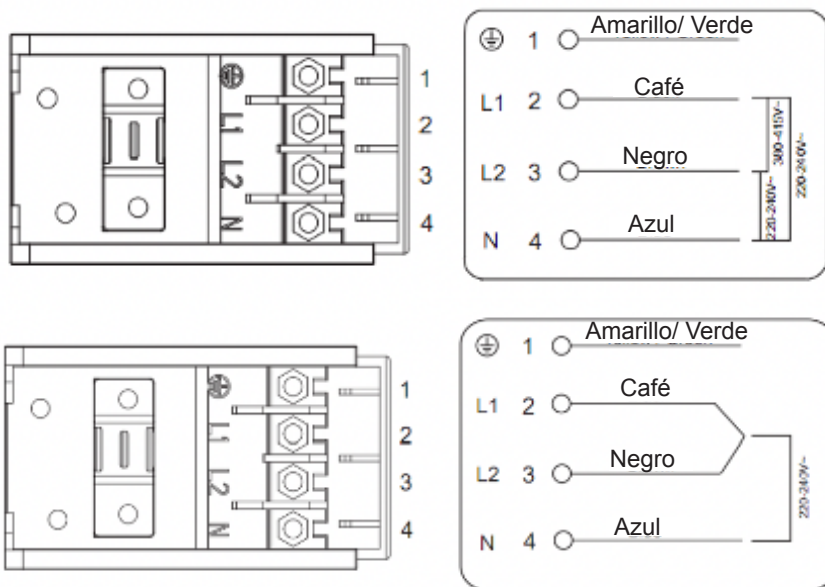
*Conexión directa a la red con estajo y aislamiento correspondiente.
Instalar lejano a sector de lavado.

- Elevación Lateral



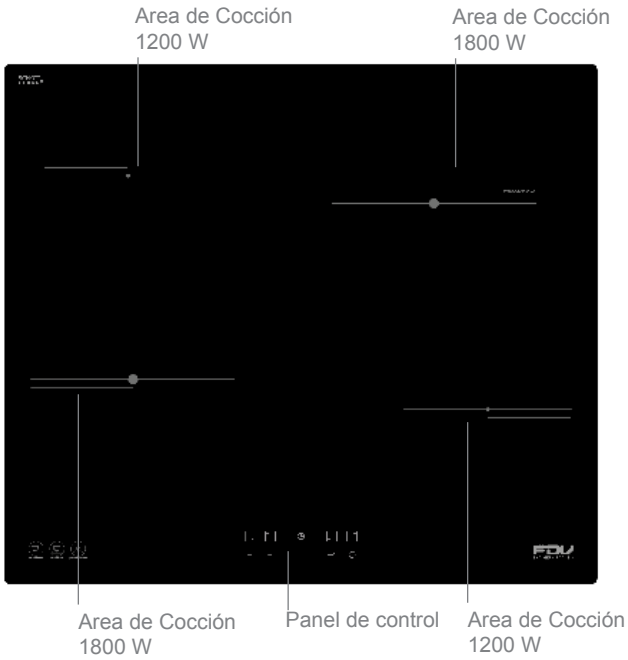
Conexión de la encimera a la red eléctrica

- La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente, o un interruptor de circuito unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.
- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe ser revisado con regularidad y solo debe ser reemplazado por una persona debidamente calificada.
- La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación.

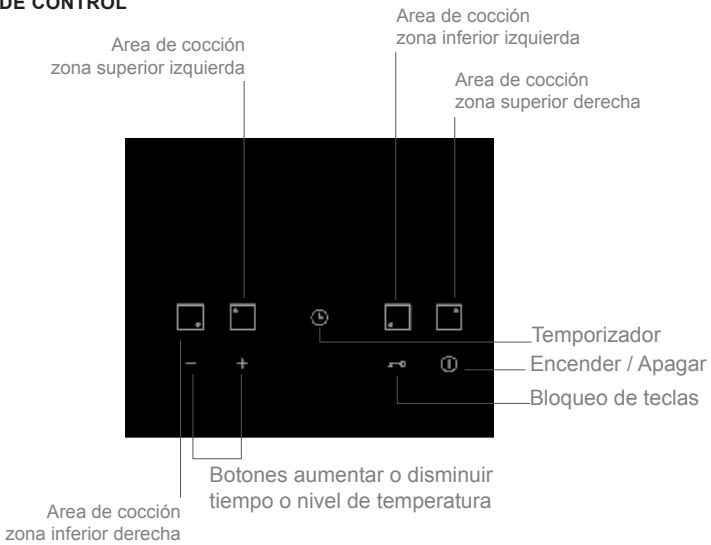


INSTRUCCIONES DE USO

ZONAS DE COCCION



PANEL DE CONTROL

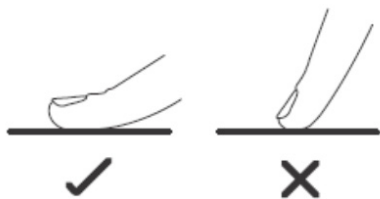


FUNCIONAMIENTO

- Esta placa vitrocerámica emplea directamente el calentamiento del alambre de resistencia y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de potencia con los controles táctiles.

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

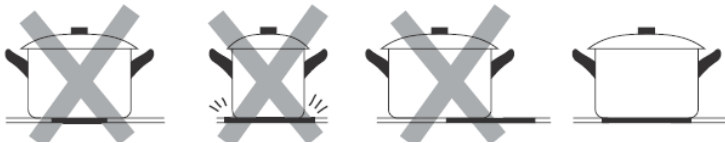
- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción vitrocerámica.
- Busque el símbolo de inducción en el envase o en la base del recipiente.
- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción.

Requisitos para el menaje a utilizar en encimeras vitrocerámicas:

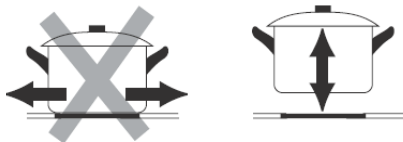
- Los utensilios de cocina hechos de los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- No use utensilios de cocina con bordes irregulares o de base curvada.



- Asegúrese de que la base de los recipientes sea lisa e 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.

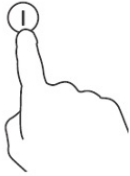


- Siempre levante las ollas de la placa encimera de inducción, no las deslice, ya que podrían rayar el vidrio.

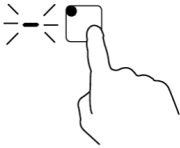


INSTRUCCIONES PARA USO HABITUAL

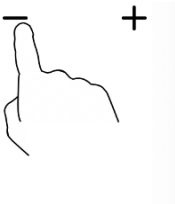
1. Encienda la encimera con el mando de Encender / Apagar.



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. Asegúrese que la base de las ollas estén limpias y secas.
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. Seleccione un ajuste de calor tocando el control “-” o “+”. Si no elige un ajuste de calor en 1 minuto, la encimera se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 1.



- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.
5. Para configurar el temporizador de 0 - 99 minutos. Puede hacerlo para una o más zonas de cocción. Una vez transcurrido el tiempo establecido la zona de cocción se apagará.
 6. Para configurarlo, debe seleccionar la zona de cocción que desea utilizar.



7. Luego apriete el botón de temporizador, el punto rojo del temporizador de la zona de cocción seleccionada parpadeará.

00



8. Seleccione los minutos tocando los botones “-” o “+”.
9. Toque el control del temporizador de nuevo para confirmar la configuración del temporizador, o espera 10 segundos hasta que se confirme automáticamente.

10



10. Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el punto rojo de la zona de selección se iluminará.



11. Cuando se acaba el temporizador, la zona de cocción correspondiente seguirá calentándose hasta que se apague automáticamente.
- Nota: Cuando configura el temporizador tocando el control “-” o “+”, puede tocar y mantener presionado, aumentando y disminuyendo en 1 durante los primeros 15 minutos y luego en 5 (300 segundos).

- Si desea cambiar la hora después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1.
 - El método para configurar cuatro zonas es el mismo que se mencionó anteriormente.
 - Para temporizar “99” minutos, debe mantener presionada la tecla de control “-” por primera vez.
 - Si han transcurrido dos o más zonas de cocción, se muestra el tiempo más corto establecido.
12. Para terminar la cocción debe tocar el botón de selección de la zona de cocción que desee apagar.



13. Apague la zona de cocción presionando el botón “-” hasta llegar a “0” o tocando y manteniendo presionado el botón de la zona de calentamiento que desee apagar durante 3 segundos.
14. Para apagar toda la encimera toque el botón encendido/ apagado.

Calor residual

- Al apagar la zona de cocción estas marcarán el siguiente símbolo.



- La “H” mostrará qué zonas de cocción están aún calientes al tacto. Este símbolo desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes o utilizar la placa con el calor residual.

Bloqueo de botones

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no previsto (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de ENCENDIDO / APAGADO están deshabilitados.
- Para activar el bloqueo de teclas, toque el botón de bloqueo, el indicador del temporizador parpadeará "Lo" durante 30 segundos, a menos que vuelva a presionar el bloqueo.
- Mantenga pulsado el control de bloqueo durante 3 segundos y el indicador del temporizador mostrará "Lo".
- Para desbloquear las teclas asegúrate de que la placa esté encendida y luego mantenga presionado el control de bloqueo durante 3 segundos.
- Nota: Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el botón de Encendido / Apagado.
- Siempre puede apagar la placa vitrocerámica con el control Encendido / Apagado en una emergencia, pero debe desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

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 placa detendrá la operación automáticamente.

Advertencia de calor residual

- 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

- Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto ocurre cuando usted se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

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

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.

Niveles de temperatura recomendados

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

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. Apague la placa encimera. 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. 	<p>Cuidado con las zonas que aún mantienen calor residual..</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 derrame. 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 no enciende.	No hay energía	Asegúrese de que la placa 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.

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.

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