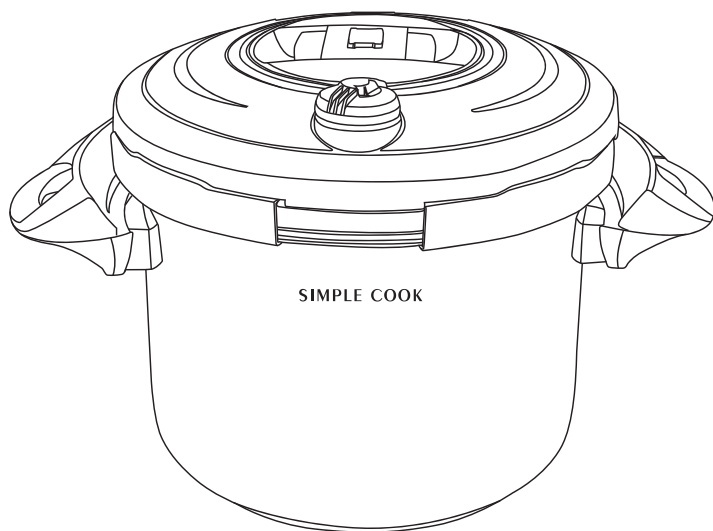


OLLA A PRESIÓN AMIENS 8 LITROS

SAP: 14924



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.

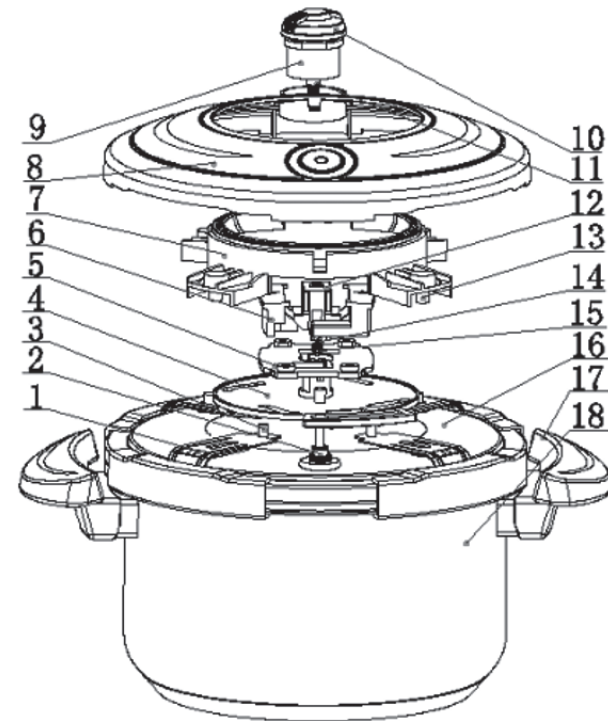
KITCHEN CENTER S.P.A.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES	04
COMPOSICIÓN	05
SEGURIDAD	07
INSTRUCCIONES DE USO	10
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	16
CONSEJOS PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS	19
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	20
PÓLIZA DE GARANTÍA	21

PREFACIO

Bienvenido a elegir las ollas a presión de acero inoxidable domésticas de nuestra empresa, estaremos dispuestos a ayudarle. Con el fin de garantizar la seguridad, durabilidad y belleza, producimos esta serie de ollas a presión de alta calidad mediante un diseño cuidadoso, una selección fina de materiales, procesos de producción estrictos y muchas pruebas. Si las usa de la manera correcta, la vida útil de las ollas a presión será mucho más larga. El manual le proporciona las normas correctas de uso, cuidado y cocción. Por favor, lea el manual cuidadosamente antes de usarlo.

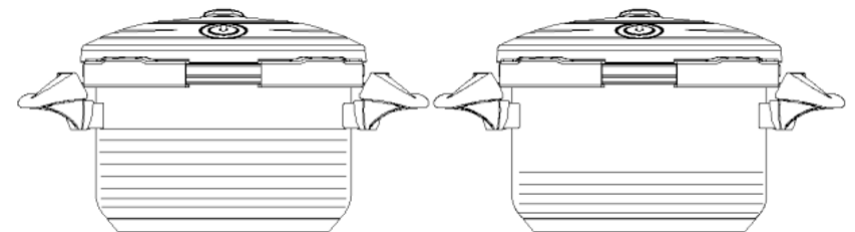
Las ollas a presión se fabrican de acero inoxidable SUS304, con la naturaleza de seguridad, salud, buena tolerancia al calor y fácil limpieza, con material de aluminio y 430 materiales complejos de varios pisos en la parte inferior de la olla, que tienen un muy buen instinto de rigidez y conductividad. Es aplicable a la cocina de inducción para calentar. Hay seis dispositivos de seguridad en la tapa para garantizar la seguridad. Fácil de abrir y cerrar la tapa y cumplir con los nuevos estándares y brindar a los usuarios una mayor comodidad.



1. Abrazaderas de múltiples bloques y articulaciones
2. Válvula de seguridad
3. Columna fija de unión de bloques múltiples
4. Bloque para Abrir y cerrar
5. Placa para ajustar el botón para Abrir y cerrar
6. Botón para Abrir la tapa
7. Disco fijo
8. Tablero
9. Asiento de la válvula de regulación de presión
10. Válvula de regulación de presión
11. Tubo de escape
12. Botón para Cerrar la tapa
13. Columna estacionaria
14. Pilar superior límite para Abrir y cerrar
15. Resorte de Pilar superior límite para Abrir y cerrar
16. Tapa de acero inoxidable
17. Asa
18. Cuerpo de olla de acero inoxidable

Número de modelo	Diámetro	gorro	Presión de trabajo (Kpa)		Presión de seguridad (Kpa)	
			Yo.	li.	Válvula de seguridad	Ventana de seguridad
DSA2404	24 CM	4,0 L	60 kPa	100 kPa	130—170kPa	180--300 kPa
DSA2405	24 CM	5,0 L	60 kPa	100 kPa	130—170kPa	180--300 kPa
DSA2406	24 CM	6,0 L	60 kPa	100 kPa	130—170kPa	180--300 kPa
DSA2407	24 CM	7,0 L	60 kPa	100 kPa	130—170kPa	180--300 kPa
DSA2408	24 CM	8,0 L	60 kPa	100 kPa	130—170kPa	180--300 kPa
DSA2409	24 CM	9,0 L	60 kPa	100 kPa	130—170kPa	180--300 kPa
DSA2410	24 CM	10 L	60 kPa	100 kPa	130—170kPa	180--300 kPa

- **Lea todo el manual de instrucciones cuidadosamente y asegúrese de que usted está claro acerca de todo antes de usarlo**
 - **Tenga cuidado con su manual de instrucciones**
1. Esta olla a presión de la serie sólo se puede utilizar para la cocina familiar, no para otros fines.
 2. Por favor, no use olla a presión si la persona no sabe cómo usarla o es solo un niño. Debe ser vigilado cuando se utiliza. Por favor, utilice la olla a presión fuera del alcance de los niños por seguridad.
 3. Por favor, no toque la superficie de metal de alta temperatura descubierta directamente.
 4. Antes de usar la olla a presión, asegúrese de que el control de presión, la válvula de apertura y cierre, la junta de sellado, la tuerca antioxidante, la tapa, el cuerpo de la cocina estén limpios, sin accesorios y suciedad grasa.
 5. Para usar la olla a presión para hervir líquidos, el punto de ebullición es debajo de 120 ° C y emitirá gran cantidad de vapor.
 6. No use olla a presión para freír alimentos en condiciones de gran presión.
 7. Evitar quemar la cocina y no tener agua en ella. Y puede agrandar la vida útil de la olla.
 8. Carga de agua en ollas a presión: la mayor capacidad no debe ser más de 2/3 de la olla. Cuando se cocina el arroz, verduras, frijoles, el volumen de la olla no debe ser más de 1 /3 de la misma.



Comida general en la olla no más de 2/3 Frijoles en la olla no más de 1/3.

9. Es mejor no usar ollas a presión cocinando jugo de manzana, Simi, cereales, algas marinas, frijoles, etc. Porque son fácilmente llevados a burbujear, salpicaduras. Tal vez bloqueen la olla a presión para liberar la comida. Si tiene que cocinarlos, por favor inspeccione el proceso con frecuencia o se producirá un accidente.
 10. No ponga sal, álcali, azúcar, vinagre y agua solas para que se cocinen, etc. durante mucho tiempo. Por favor, manténgalo limpio y seco después de usarlo.
 11. Cuando el vapor sale de la válvula de apertura-cierre. Debe apagar inmediatamente la fuente de fuego comprobando por qué sucede. Luego puede usarlo después de eliminar los problemas.
 12. Tenga cuidado cuando se mueve el líquido de alta temperatura. Mantenga la parte inferior de la cocina paralela a la tierra. Empujar o chocar no está permitido.
 13. Se prohíbe cualquier carga en la válvula limitadora de presión.
 14. No abra la tapa cuando la olla tenga presión y no se permite calentar la olla cuando la boca de la olla no se puede cubrir en la posición correcta.
 15. Las ollas a presión son recipientes presurizados mientras trabajan. Por favor, compruebe que el dispositivo de liberación está bloqueado o no, o bien por favor despéjelo a tiempo sin problemas.
 16. No use la olla a presión en el horno de microondas o en el horno.
 17. Por favor, envíe la olla a presión a la estación de mantenimiento apuntada o autorizada para reparar.
 18. Por favor, utilice piezas de repuesto originales.
- Válvula de seguridad: Alta presión en la olla cuando el regulador no funciona o poco tiempo para aliviar la presión. La válvula de seguridad funciona y alivia la presión para la seguridad.
 - Cerrar o abrir la válvula puede comprobar la presión en el interior automáticamente, cuando la presión en el interior es menor que la presión abierta de seguridad, la varilla de la válvula se bajará y se puede abrir la tapa.

CINCO DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Debe detener el calor y abrir la tapa cuando la presión en el interior es baja, la presión de seguridad no puede aumentar y mantener la presión de liberación, volver a cerrar la tapa y asegurarse de que sea correcta.
- Válvula para abrir/cerrar: la tapa cerrada correctamente entonces la olla funcionará, o puede no funcionar.
- Válvula reguladora: La olla aliviaría la presión automáticamente cuando llega a la presión de trabajo para evitar la presión más alta.

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DE USAR SU OLLA A PRESIÓN POR PRIMERA VEZ

- Lea este manual de instrucciones cuidadosamente y cuídalo, especialmente las “regulaciones de seguridad”.
- Por favor, agregue 1/2 agua fresca en la olla y ponga la cocina en el quemador para hervir durante media hora y luego verter el agua con el fin de deshacerse del olor antes de su primer uso.
- Abra la tapa después de enfriar y descomprimir, verter fuera del agua, limpiar y secar la olla.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Compruebe que todas las válvulas están en una posición adecuada antes de cada uso. El método de verificación es ver la válvula de regulación de presión, la válvula de seguridad y la junta sellada de sección limpia. Asegúrese de que la válvula de apertura y cierre se suelta y el anillo de la junta esté en la ubicación correcta.
2. En el uso de la olla a presión debe prestar atención a la dilatabilidad de los alimentos y poner la cantidad correcta.
3. Cierre la tapa: Primero asegúrese de que la perilla de la tapa esté en estado de las aberturas (como muestra la fig. 3). El botón de la cubierta está más alto que el plano del panel, y las cuatro abrazaderas están en la posición más externa (como muestra la Figura 4). Asegure la tapa y el cuerpo de la olla, ponga las manos en el botón de la tapa, presione el botón de la cubierta verticalmente hacia abajo; botón de tapa y panel plano en el plano, no más alto que el panel de botones, significa bien cerrado (como muestra la fig. 5). Cuando sea necesario, especialmente cuando la nueva olla se abre y se cierra, las otras partes del panel de la cubierta de la olla se pueden presionar hacia abajo con una pequeña mano, para que la tapa sea conveniente cubrirse.

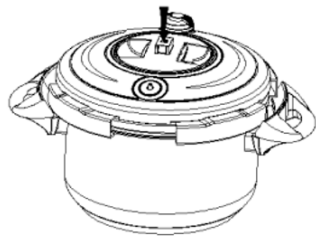


Figura 3



Figura 4

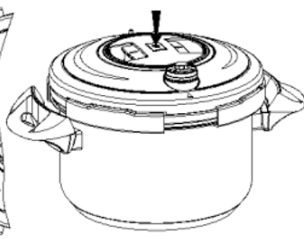


Figura 5

4. El orificio de escape y la ventana segura no deben ir en contra del usuario al cocinar (Figura A1 incorrecto, Figura A2 correcto)

El usuario no debe tocar o ir en contra del orificio de escape al agotar y girar la válvula reguladora. El aire está caliente (Fig. incorrecto B1, Fig. correcto B2)



Fig A1

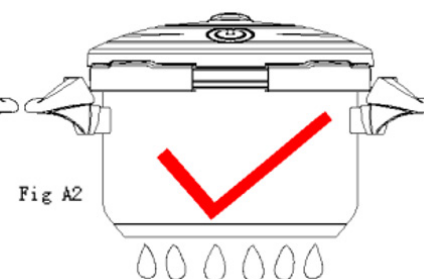


Fig A2

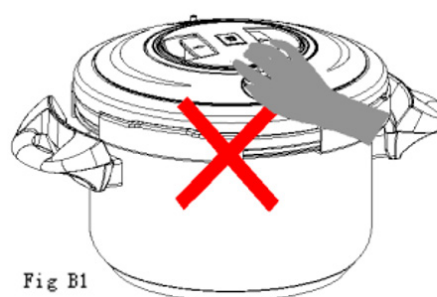


Fig B1

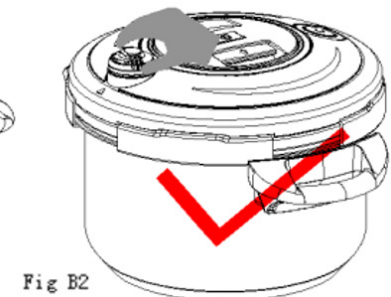


Fig B2

Calentamiento de la olla a presión

a.) La olla a presión debe estar en la superficie horizontal del calentador. El diámetro de las estufas eléctricas debe ser mayor que el de la parte inferior de la olla a presión. El fuego no debe tocar el cuerpo de la olla a presión cuando está en el gas. (como muestra la fig. 6)

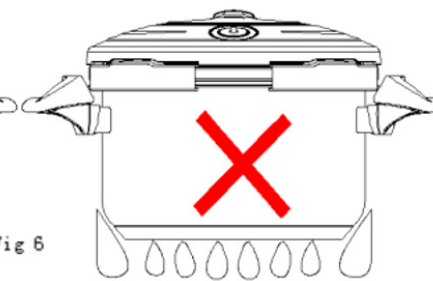
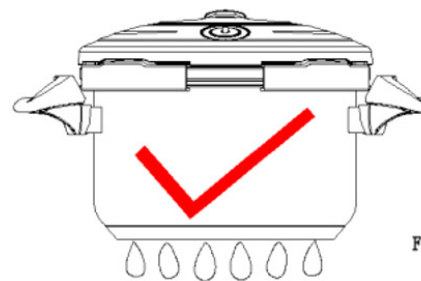
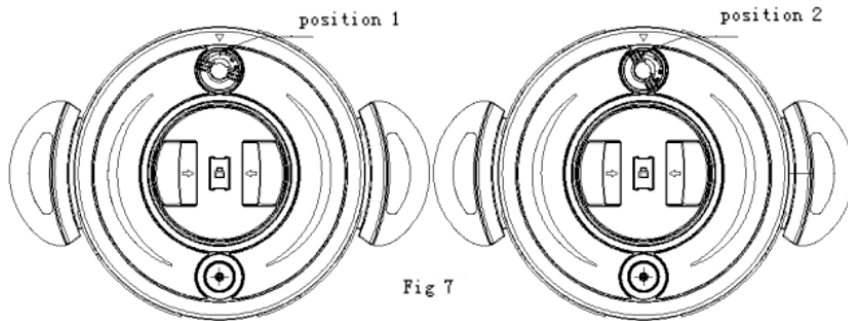


Fig 6

b.) La presión de trabajo de "I." es de $60 \pm 10 \text{ c/okPa}$ y "II." $100 \pm 10 \text{ c/oKPa}$. Figura 7)

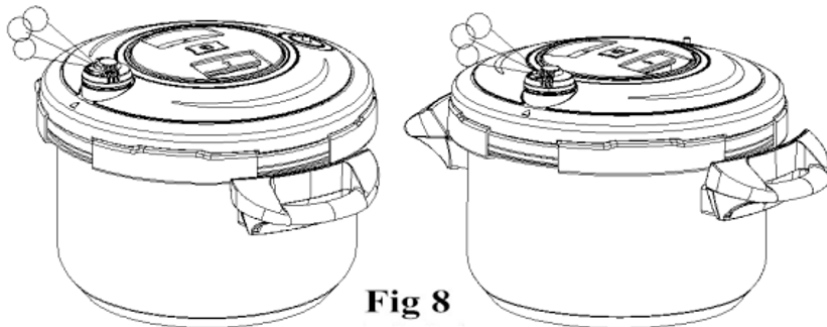
La válvula regular se agotará cuando la presión llegue hasta la presión de trabajo elegida. A continuación, debe apagar o cerrar el calentador.



c.) Comience a calentar 2-3 minutos más tarde. Habrá poca liberación de vapor de la válvula Stop-Open-Safe. La presión mejora con la calefacción y el funcionamiento de la válvula Stop-Open-Safe y el vapor desaparece.

d.) Ponga la olla de presión en la cocina, encienda al principio, para facilitar el aumento rápido de la presión, ponga el indicador de la presión alineado con la indicación del triángulo del punto en el asiento de la válvula de alivio de presión para ∇ grados bajos, indicador de presión alinea la indicación del triángulo del punto en el asiento de la válvula de relevación de presión para el ∇ alto-grado. La válvula de regulación de presión se agotará automáticamente, esto debería reducir el fuego, la válvula de regulación de presión en el vapor de liberación estable continua.

(La figura 8 izquierda es un escape de grado bajo, a la derecha es un escape de grado alto)



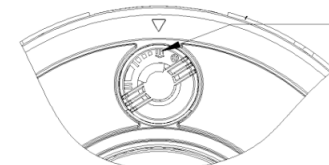
Consejo: calcule el tiempo de cocción desde el inicio de la válvula reguladora de presión. Consulte el tiempo de cocción específico (tabla de referencia del tiempo de cocción).

- No toque la superficie de metal sin guante al cocinar o cuando haya pasado poco tiempo después de cocinar.
- No dejes la olla a presión cocinando sin mirar.
- Debe abrir la tapa primero al cocinar alimentos que generen espuma fácilmente. Después de que se haya retirado la espuma, cierre la tapa y siga cocinando.
- La hora normal de cocción y la comida mantendrán el agua. Es diferente en mucho tiempo de cocción.
- Tal vez deba agregar algo de salsa para mejorar el resultado de la cocción de los alimentos.
- Baje el calentador cuando encuentre un escape de sopa de la olla a presión.
- Por favor, cocine como se muestra arriba para su seguridad con el fin de no secar la cocción con agua o válvula atascada.

Enfriar (liberación de presión)

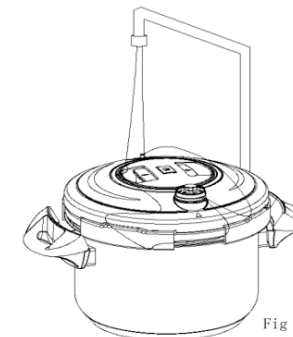
Las formas geniales de la olla a presión:

1. Gire la válvula reguladora al "escape" y luego agote el vapor rápidamente (imagen que se muestra a continuación)



2. Enfríe la olla a presión rápidamente, deje caer el agua en la estabilidad del cuerpo de la olla.

Precaución: mantenga el agua en la válvula segura (Fig. 9)



3. Enfríe la olla a presión naturalmente, esperando la presión baja y que la válvula stop-open-safe no funcionen y luego abra la tapa.

• **Olla a presión abierta:**

Después de haber cocinado y la olla a presión esté fría. La válvula stop-open-safe no funcionará y luego abrirá la cocina. Al abrir, hágalo con una mano en el mango del cuerpo de la cocina, con la otra mano sostenga los dos con el botón abierto de la cubierta de flecha, con fuerza llévelo a la dirección central (como muestra la fig. 10), cuando el botón llegue hasta el panel, puede mover la tapa para abrirla (como muestra la figura 11).

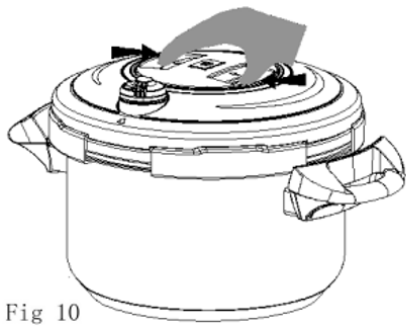


Fig 10

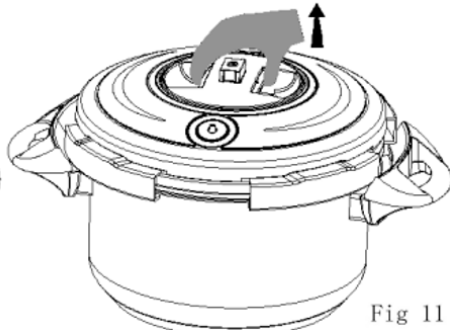


Fig 11

Precaución especial:

- Compruebe si el sistema de bloqueo está suave antes de cada uso, para asegurarse de que pueda funcionar normalmente.
- No puede desmontar la válvula de seguridad por sí mismo, lo que es más importante, no puede cambiarla.
- No se puede utilizar partes que no sean originales, por favor use piezas de repuesto originales.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Debe agregar (0.5 L-1 L) líquido (agua, sopa, salsa, etc.) al cocinar carne o aves de corral. Si el tiempo de cocción es superior a 15 min, debe agregar más de 1L de líquido.

Los tiempos indicados se significan solamente como línea de guía. Debe ajustarlos según la cantidad. Contando el exacto momento en que la válvula comienza a liberar vapor.

El tiempo específico se puede ajustar de acuerdo con el gusto individual, el estilo de cocción y los ingredientes utilizados.

Tabla de referencia de tiempos de cocción

Alimentos	Tiempo de cocción en minutos		Alimentos	Tiempo de cocción en minutos	
Espárragos (enteros)	3-4	Posición I.	Carne de res (guisada en trozos)	15-20	Posición II.
Frijoles, franceses	6-8	Posición I.	Pollo (en trozos)	10-15	Posición II.
Coles de Bruselas	4	Posición I.	pato	15	Posición II.
Repollo, blanco	3-4	Posición I.	Filete de carne	8-10	Posición II.
coliflor	3-4	Posición I.	pescado	4-8	Posición II.
pasta	5-6	Posición I.	ganso	18-22	Posición II.
Avena	15-20	Posición I.	Cordero (en pedazos)	10-15	Posición II.
Papas enteras	4-6	Posición I.	Nudillo del cerdo	15-20	Posición II.
arroz	4-8	Posición I.	Conejo (en pedazos)	13-18	Posición II.
trigo	15-20	Posición I.	Pavo	15	Posición II.

MANTENIMIENTO

1. Mantenimiento de todo el cuerpo de la olla

- Después de cenar, use un detergente para limpiar la suciedad de la olla drásticamente.
- Después del lavado, limpie el agua que se adhiere en la olla para que se seque.
- No use cepillos de metal y otros objetos duros para fregar la superficie, para evitar lesiones de la olla.
- No ponga esta olla junto con artículos de hierro u otro tipo similar de metal.
- Ponga la tapa en la olla con otro lado si no la va a usar normalmente.

2. Mantenimiento de la junta de sellado

- Limpie la suciedad que se adhiere en la olla mediante el uso de detergente.
- Limpie el agua para mantenerla seca.
- Coloque la junta de sellado en la tapa con precisión.
- Usar agua limpia o detergente para lavar la junta de sellado después de usarla y ponerla en la tapa en la posición precisa después de limpiar el agua. Guárdela sin problemas. Por favor, cámbiela después de usarla mucho tiempo cuando encuentre algo de mala calidad.
- Sugerimos reemplazar la junta cada 1-2 años de acuerdo con la tasa de uso.

3. Mantenimiento de válvula de control y válvula de apertura-cierre, válvula de seguridad

- Si la válvula de regulación de presión y la válvula de apertura y cierre están bloqueadas por la cortina de alimentos u otro elemento, puede usar radical para limpiarlos, al mismo tiempo que lo lava con agua. Debe asegurarse de que el agua pase a través de ella sin problemas. Compruebe que la tuerca de bloqueo es flexible, si no, por favor, arréglole si ese asunto sucede.
- Por favor, limpie la válvula de regulación de presión después de cada uso. Sacando la válvula de regulación, ajuste la válvula de regulación para sacar la posición Φ (como muestra la Figura 12), saque la válvula de regulación (como en la Figura 13), y luego limpie la válvula.

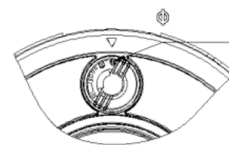


Fig 12



Fig 13

- Después de limpiar y secar, vuelva a colocar la válvula reguladora de presión. 1, la válvula puesta en el tubo de escape, la Φ en la válvula con panel de alineación de posición ∇ punto triangular (como en la figura 14), suavizar hacia abajo, a continuación, la válvula de regulación de presión en el sentido de las agujas del reloj a la posición (como muestra la figura 15).

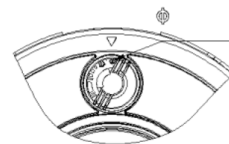


Fig 14



Fig 15

- La válvula de seguridad debe comprobarla y limpiarla regularmente, desenroscar convenientemente de la tapa para limpiar, después de limpiar, atornillela como estaba originalmente, comprobar si la varilla de la válvula puede caer libremente girándola hacia abajo y hacia arriba de la tapa.

4. Cómo limpiar quemado y elementos pegados.

- Por favor, se recomienda el uso de cosas de madera suave, como palillos de madera para limpiar y eliminar elementos pegados o quemados.
- Si el quemado es sustancia, debe estar bajo el sol ardiente durante bastante tiempo y secarlo. Sumerja la cosa pegajosa en aceite, y llénelo con agua caliente después de remojarlo. Elimínelo después de sumergir un corto tiempo. No lo elimine con una herramienta afilada como el cuchillo, lo arruinará.

1. **Tirantez:** No se permiten fugas de agua o aire entre 20 kpa y la presión de trabajo.
2. **Presión de trabajo:** 0.9-1.1 veces la presión de trabajo, que es el primer paso: 54-66 kpa, segundo paso 90-110 kpa.
3. **Presión de seguridad:** Entre 130-170 kpa.
4. **Presión en el interior:** 360 kpa.
5. **Presión de rotura:** >500 kpa.
6. **Seguridad para abrir la tapa:** Cuando la presión en el interior es mayor que 4 kpa, no se puede abrir la tapa.
7. **Seguridad para cerrar la tapa:** La presión no alcanzará los 4 kpa si no la cerraste en su lugar.

Si hay algunos problemas al cocinar, debe poner la olla a presión en un piso plano y enfriarla vertiendo agua fría lentamente. Compruebe el problema uno por uno de acuerdo con la tabla de seguimiento.

Problema	Posibles Causas	Solución
Después del calentamiento, el nivel del indicador rojo no aumenta	(1). La tapa no está cerrada correctamente. (2). La junta no está correctamente en su lugar o está sucia. (3). La junta de sellado está dañada. (4). La válvula reguladora de presión no está en su lugar.	(1) Compruebe y vuelva a cerrar la tapa. (2) Encienda el calor. (3) Lavar o reemplazar la junta. (4) Comprobar y poner líquido adecuado en él.
Después de calentar la olla, hay un sonido de la válvula limitada, pero no sale ningún vapor.	(1) La válvula limitada está bloqueada. (2) La válvula de liberación está bloqueada. (3) Se está cocinando en seco. (4) La estufa se sumerge.	(1) Limpiar la suciedad. (2) Limpiar la suciedad con un palo delgado. (3) Añadir un poco de líquido. (4) Aplanar la estufa.
Vapor sale de la válvula de seguridad	(1) La tubería de escape está bloqueada. (2) Demasiada comida en el cuerpo. (3) La energía térmica es demasiado grande.	(1) Limpiar la suciedad. (2) Disminuir la comida y recalentar. (3) Disminuir la potencia.
El vapor se escapa del borde del cuerpo	(1) La tapa no está cerrada correctamente. (2). La junta no está correctamente en su lugar o está sucia. (3). La junta de sellado está dañada (4). El cuerpo de la cocina se deja caer deforme.	(1). Vuelva a colocar la tapa e inténtelo de nuevo. (2). Lavar la junta y poner en su lugar. (3). Sustituir junta (4). Dejar de usar
La tapa de abrir y cerrar no es flexible	(1) La junta no es adecuada. (2) El indicador rojo de la válvula limitada no se ha caído. (3) Usted se esfuerza demasiado cuando abre o cierra la tapa, la pieza stop-open está dañada.	(1) Reemplazar el mismo tamaño de junta producida originalmente. (2) Esperando a que el indicador rojo caiga. (3) Nunca sobre esfuerzo, está detenida, por favor analizar la causa y arreglarla con una persona profesional.

Precaución especial:

- Nunca intercambie ninguna pieza o ensamble de mala manera, por favor use piezas de repuesto producidas por la marca original.

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