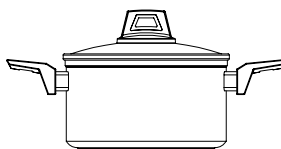
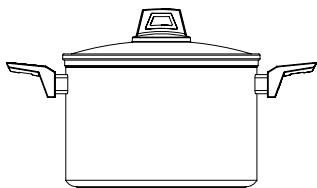
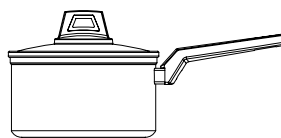
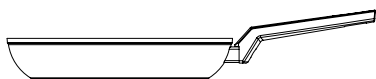


BATERÍA BAYONA

7PZS

SAP: 15014



CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: _____ Número _____

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

www.kitchencenter.cl

KITCHEN CENTER S.P.A.

CONTENIDO

CONSIDERACIONES IMPORTANTES	04
USO Y CUIDADO	06
LIMPIEZA	07
PÓLIZA DE GARANTÍA	08
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	11

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Felicitaciones por su selección de la marca Simple Cook. Esta línea premium está diseñada para honrar sus ingredientes, sus habilidades y su imaginación en la cocina. Cada pieza presenta una construcción de alta calidad.

Esta línea premium de utensilios de cocina presenta una construcción de calidad para un rendimiento y durabilidad superiores para chefs novatos o experimentados. El aluminio anodizado duro es más duro que el acero y se calienta de manera muy rápida y uniforme. Además, el proceso de anodización une el revestimiento antiadherente al interior para resistir mejor la descamación o que se descascare. Se agrega un disco adicional de aluminio tapado de acero inoxidable a los utensilios de cocina para crear una base encapsulada.

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS CLAVE

Compatible en todas las superficies de cocción (gas, eléctrica, cerámica e inducción).



El aluminio es un conductor de calor muy rápido, lo que significa que los utensilios de cocina se calentarán rápidamente y de manera muy uniforme (menos puntos calientes).

El aluminio anodizado duro es más resistente a la corrosión y al desgaste, y más fácil de limpiar.

Las cubiertas de vidrio templado le permiten ver el contenido mientras cocina. No use cubiertas de vidrio en hornos o debajo de una parrilla.

COCINAR CON SARTENES DE ALUMINIO ANODIZADO DURO

Pre caliente la sartén a fuego bajo a medio durante uno o dos minutos antes de agregar cualquier alimento.

Se requiere lograr la temperatura adecuada para evitar que se pegue y optimizar el dorado de su carne.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Apague la cocina cinco minutos antes del final del tiempo de cocción. La base encapsulada mantendrá la sartén lo suficientemente caliente como para terminar el proceso de cocción.

Elija el tamaño correcto para el trabajo; llenar su sartén hasta los 2/3 es lo mejor.

USO Y CUIDADO

ANTES DEL PRIMER USO

- Lea las instrucciones detenidamente y guárdelo para futuras referencias. Retire las etiquetas (si existen) antes de usarlo.
- Lávelo a mano en agua caliente y jabonosa; enjuague y seque.
- El diámetro de la base de los utensilios de cocina debe corresponder con el diámetro del quemador de la estufa que se está utilizando.
- Nunca permita que las llamas de una cocina de gas se extiendan por los lados de la sartén. Para mantener el equilibrio en un rango de gas, asegúrese de que el mango largo esté colocado sobre una punta de rejilla.
- No use las sartenes en un horno de microondas, sobre una fogata de llama abierta, encima de una parrilla o debajo de una unidad de asador.
- Cuando esté en uso, manténgalo fuera del alcance de los niños.
- No deje utensilios de cocina vacíos en un quemador caliente ni deje que la sartén hierva.
- Las asas nunca deben colocarse directamente sobre la fuente de calor.
- No deje caer los utensilios de cocina. La caída puede conducir a sartenes deformes.
- No use aerosoles para cocinar en aerosol, ya que pueden dejar un residuo gomoso y hacer que los alimentos se peguen.
- Para proteger el recubrimiento antiadherente de alta calidad de los utensilios de cocina, NO use utensilios metálicos o de bordes afilados en el producto, ya que esto dañará el recubrimiento antiadherente.
- No use un mezclador de mano en sus utensilios de cocina, ya que esto dañará el recubrimiento antiadherente.
- Siempre apile las sartenes con un paño entre ellas para preservar las superficies exteriores e interiores de los utensilios de cocina.
- Las cubiertas de vidrio templado pueden romperse si se caen y deben manejarse con cuidado.
- En el caso de cubiertas con orificios laterales para vapor, se recomienda no dirigir los orificios hacia los mangos para evitar el sobrecalentamiento de los mangos.

LIMPIEZA

- Deje que los utensilios de cocina se enfríen gradualmente antes de limpiar. No enjuague una sartén caliente con agua fría, ya que puede causar que la grasa caliente salpique o se cree vapor, lo que podría causar lesiones.
- **Los utensilios de cocina son aptos para lavavajillas.** Sin embargo, si tocan otras sartenes o partes metálicas durante el ciclo de lavado de platos, existe el riesgo de daños debido a arañazos. Se recomienda lavarse las manos para mantener Cottage Series en las mejores condiciones.
- Para lavarse a mano, use solo limpiadores no abrasivos y sin cloruro y una esponja, un cepillo de nylon o una toalla de microfibra Tupperware.
- Retire los alimentos atascados o con costra remojando las sartenes en agua caliente con detergente para platos.
- No use lana de acero o productos metálicos para limpiar sus utensilios de cocina, ya que rayarán el vidrio y las superficies del cuerpo.
- No use lejía para limpiar utensilios de cocina. Las soluciones fuertes como la lejía pueden corroer el material.

PÓLIZA DE GARANTÍA

En Kitchen Center nuestra prioridad que estés a gusto con tus producto y con la atención que damos a nuestros clientes.

En esta sección te explicamos la garantía de este producto y como hacerla efectiva.

GARANTÍA DE SATISFACCIÓN

Satisfacción garantizada. Tuviste problemas de medidas, diseño o no te gusto el producto, No te preocupes, en Kitchen Center te ayudamos con esto.

En Kitchen Center todos nuestros productos cuentan con garantía de satisfacción. Si el producto que compraste, no satisface tus necesidades, no es compatible con tu cocina, ya sea, por la medida del producto, el diseño, o cualquier otro motivo, podrás cambiarlo o devolverlo, sin expresar causa.

Nuestra garantía de Satisfacción Garantizada, te da la posibilidad de cambiar o hacer la devolución de tu producto sin expresión de causa, hasta por un plazo de 10 días desde de la fecha de compra o recepción del producto.

Para poder ejercer esta garantía debes cumplir con las siguientes condiciones:

1. El producto debe estar sin uso.
2. Con todos sus accesorios.
3. Con sus embalajes originales.
4. En el caso de que sea procedente con los regalos promocionales asociados a la respectiva compra.
5. Debe estar en las mismas condiciones que fue entregado.

Para hacer uso de esta garantía de satisfacción, solo debes comunicarte a con nosotros a través del teléfono 600 7121 100 o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

Esta garantía no aplica para productos respecto de los cuales ha sido debidamente informado por ser producto usado o de segunda selección.

GARANTÍA LEGAL

Kitchen Center se preocupa por el respeto a los derechos de los consumidores, en virtud de las disposiciones en la ley 19.496 de protección de los derechos de los consumidores, siempre será garantizada por Kitchen Center la garantía legal, esta consiste en que durante un plazo de 3 meses desde que fue recibido el producto, si este, es defectuoso, le faltan piezas o partes, no es apto para el uso que fue destinado, el producto fue anteriormente arreglado pero sus

deficiencias persisten o presenta nuevas fallas, siempre y cuando el producto no haya sido afectado por causa imputable al consumidor, usted podrá dentro de este plazo, elegir entre 3 opciones:

- Devolución del dinero.
- Cambio del producto.
- Reparación gratuita del producto.

Para hacer efectiva esta garantía solo debes comunicarte a con nosotros a través del teléfono 600 7121 100 o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

Este plazo se suspende por el tiempo en que el producto este siendo reparado con ocasión de uso de la garantía.

GARANTÍA DEL FABRICANTE

Si el producto que adquiriste cuenta con garantía convencional otorgada por el fabricante, cuyo plazo es mayor a la garantía legal de 3 meses, Kitchen Center siempre respetara este plazo. El plazo de esta garantía le será debidamente informado dependiendo el producto en cuestión al momento de realizar su compra.

Procede por las mismas causas que la garantía legal.

Para hacer efectiva esta garantía solo debes comunicarte a con nosotros a través del teléfono 600 7121 100 o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Quedaran excluidas de la garantía las fallas o defectos producidas por los siguientes motivos:

- Averías producidas por negligencia o mal uso del aparato por parte del cliente y/o terceros.
- Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a las condiciones meteorológicas adversas.
- Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y mantenimiento inadecuados.
- Defectos derivados de procedimientos de manipulación corte e instalación de forma no adecuada. Esta responsabilidad recaerá sobre el consumidor.
- Desgaste o deterioros estéticos del producto producidos por el uso.

- Daños ocasionados por la acumulación de cal.
- Daños provocados por uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, etc. Así mismo productos para limpiar hornos que dañan el esmalte.
- Manipulación, reparación, instalación por personas no autorizadas o servicios técnicos no oficiales de Kitchen Center.

Te recomendamos siempre revisar el manual de uso del producto, allí encontrarás todas las características técnicas de tu producto como así mismo las condiciones específicas de la garantía.

Kitchen Center se reserva el derecho de realizar inspección técnica previa para verificar las condiciones del producto en caso de estimarlo necesario para evaluar la procedencia de la garantía.

GARANTÍA DE DESPACHO

En caso de que el producto hubiera sido despachado a su domicilio, usted contará con un plazo de 48 horas desde la recepción del producto para dar conformidad a su despacho, dentro de este plazo usted tendrá el deber de revisar que el producto adquirido no tenga daños estéticos producidos con ocasión del despacho, en caso de que este daño existe, deberá dar pronta noticia dentro de este plazo para que podamos reemplazar su producto por uno en óptimas condiciones.

OTROS

Para más información respecto de las garantías otorgadas por Kitchen Center, visite nuestro sitio web www.kitchencenter.cl.

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Kitchen Center S.p.A

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.

WWW.KITCHENCENTER.CL



WWW.KITCHENCENTER.CL