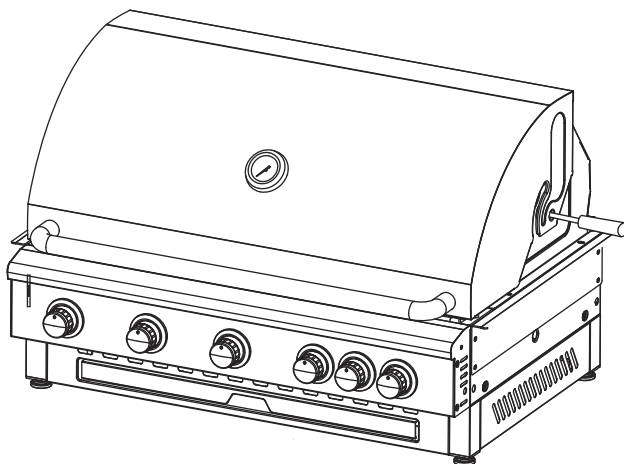
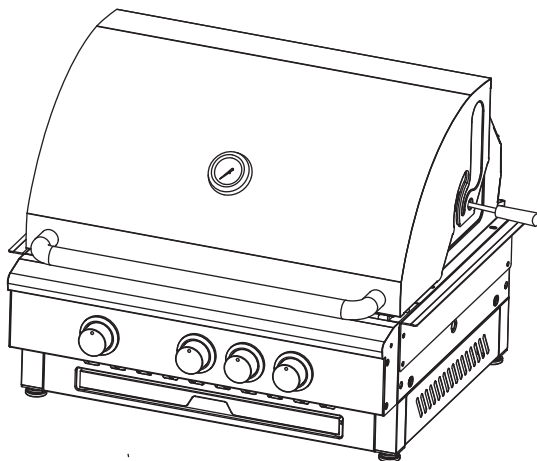


PARRILLA A GAS

BBQ 3Q 3.0 GLP | 5Q 3.0 GLP

SAP: 15016 - 15015



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

ANTES DEL PRIMER USO	04
PARTES Y PIEZAS	06
INSTALACIÓN	10
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	16
INSTRUCCIONES DE USO	17
LIMPIEZA	18
MANTENIMIENTO	19
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	21
SERVICIO TECNICO	22
PÓLIZA DE GARANTÍA	23

ANTES DE EL PRIMER USO

Esta sección explica la instalación y el uso adecuado de su parrilla a gas, léalo cuidadosamente antes de usarla, incluso si está familiarizado con el producto. El manual debe guardarse en un lugar seguro para futuras referencias.

ADVERTENCIAS

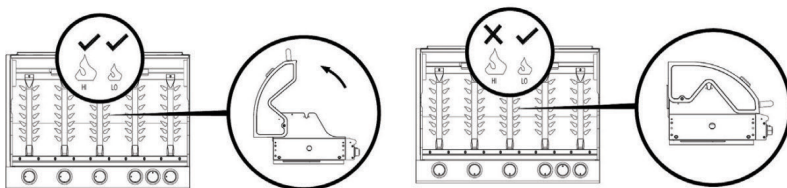
- *Kitchen Center no se responsabiliza por problemas o accidentes que puedan ocurrir por el desconocimiento de la información contenida en este manual.*
- *Esta parrilla fue diseñado exclusivamente para uso doméstico, no para fines comerciales.*
- *No lo utilice cerca de fuentes de agua como: lavaplatos, piscinas, lavadoras u otros.*
- *Los niños no deben jugar con este equipo.*
- *Este producto no fue diseñado para ser utilizado por niños, ni por personas con capacidades mentales, sensoriales, visuales o físicas disminuidas, tampoco por personas sin experiencia a menos que sean supervisados por una persona que esté consciente de los peligros inherentes y se haga responsable de la seguridad de todos los involucrados durante el uso.*

RECOMENDACIONES

- Se recomienda utilizar sólo las piezas incluidas con la parrilla.
- Mantenga el producto en posición vertical.
- No ponga objetos encima del producto.

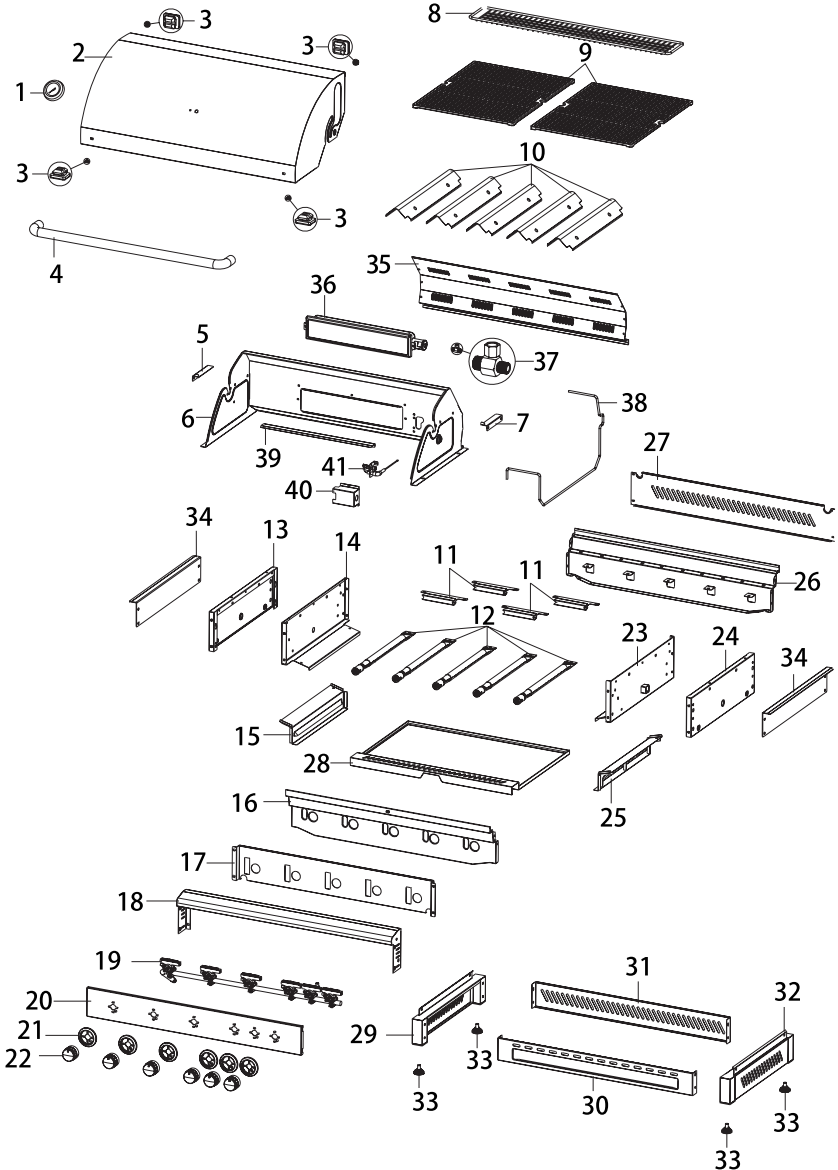
SEGURIDAD

1. Si se ignoran las instrucciones podría resultar en incendio o explosiones peligrosas. Es responsabilidad del consumidor asegurarse que la barbacoa esté armada, instalada y mantenida de forma apropiada.
2. Por su seguridad, si percibe humo o siente olor a gas:
 - *Interrumpa el suministro de gas a la red de gas.*
 - *Apague cualquier llama y evite encender aparatos eléctricos.*
 - *Ventile el área.*
 - *Busque fugas como se detalla en este manual.*
 - *Si el olor persiste, contacte a Servicio Técnico Kitchen Center.*
- *Nunca busque las fugas con fósforos o llamas. Para esto utilice una solución de agua con jabón de 100 cc mezclando una parte de jabón líquido con 3 partes de agua. Al realizar esta acción asegúrese de que la válvula de control esté en OFF.*
- *Conecte el regulador al cilindro y fíjese que las conexiones sean seguras antes de darle el paso al gas.*
- *Cepille la solución jabonosa en la manguera y todas las coyunturas, Si aparecen burbujas es porque existe un fuga. Si detecta una fuga consulte al servicio técnico Kitchen Center.*
3. No almacene gasolina, bencina u otros líquidos y vapores inflamables cerca.
4. No almacenar cerca de la parrilla balones llenos con gas desconectados.
5. Cuidado al manipular el spiedo, puede contener algún borde afilado.
6. Nunca encienda los quemadores de la parrilla con la tapa cerrada.
7. El rendimiento más eficiente se alcanza con propano o mezclas GLP. Se puede usar butano, pero debido a la marcación el cilindro tenderá a congelarse y suministrar gas con menor presión, afectando el desempeño de la parrilla.



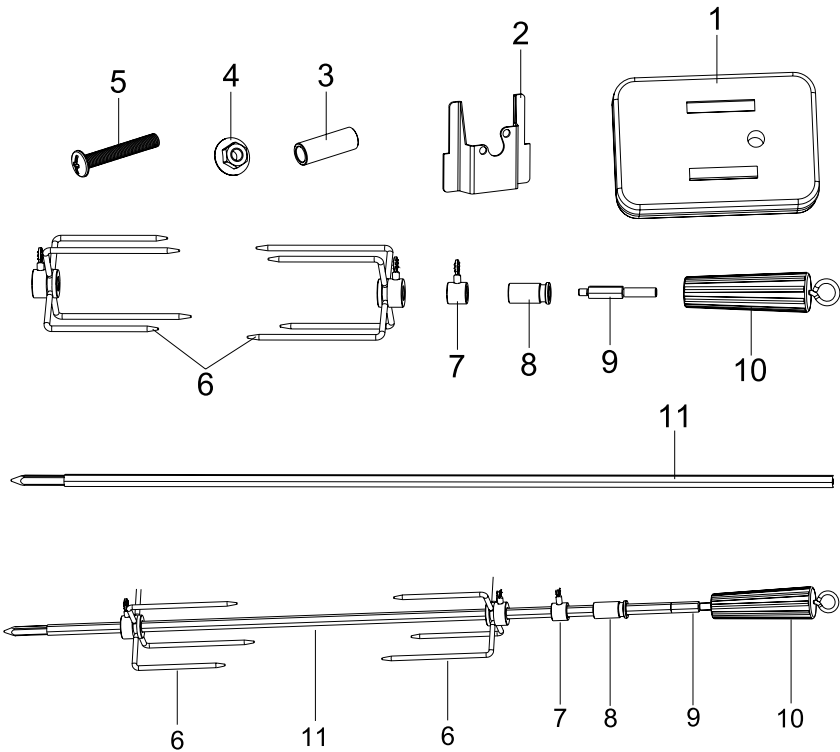
PARTES Y PIEZAS

Esta sección muestra las partes y piezas que componen el producto, y sus respectivos nombres.



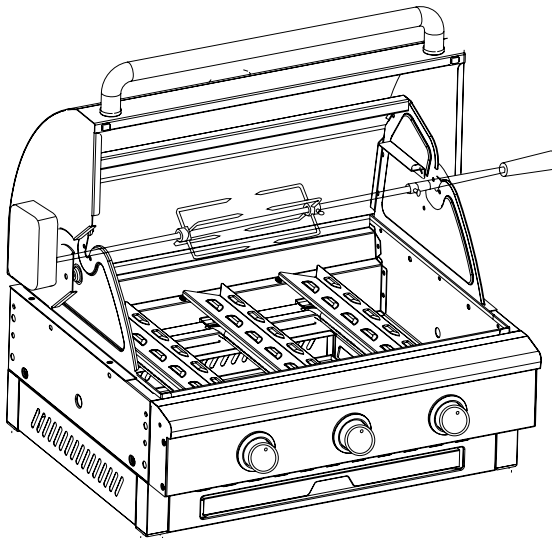
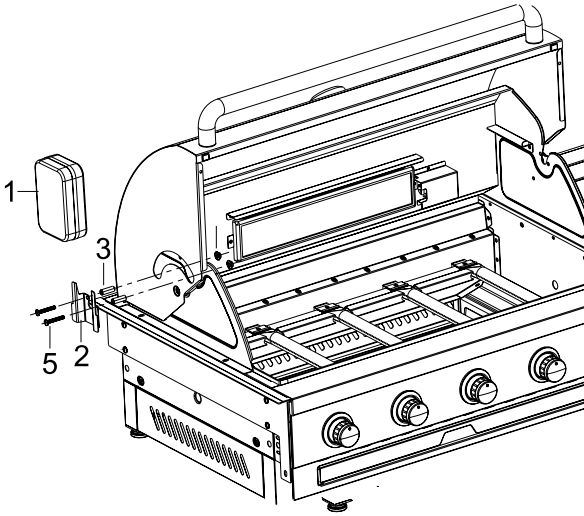
Nº	Descripción	BBQ 3Q	BBQ 5Q
1	Válvula de temperatura	1	1
2	Cobertor	1	1
3	Pad protector	4	4
4	Manilla del cobertor	1	1
5	Soporte izquierdo de bandeja	1	1
6	Cubierta fija trasera	1	1
7	Soporte derecho de bandeja	1	1
8	Bandeja	1	1
9	Placas de parrilla	2	2
10	Atenuador de llamas	3	5
11	Canal de transferencia de gas	2	4
12	Quemadores	3	5
13	Panel exterior izquierdo	1	1
14	Panel izquierdo	1	1
15	Soporte izquierdo de bandeja	1	1
16	Panel delantero	1	1
17	Barrera térmica válvulas	1	1
18	Pieza superior panel de control	1	1
19	Pieza panel de control	1	1
20	Panel de control	1	1
21	Protección perillas de control	4	6
22	Perillas de control	4	6
23	Panel derecho	1	1
24	Carcasa exterior (derecha)	1	1
25	Soporte de bandeja (derecha)	1	1
26	Panel trasero	1	1
27	Parabrisas trasero	1	1
28	Bandeja de goteo	1	1
29	Cuerpo (panel izquierdo)	1	1
30	Cuerpo (panel frontal)	1	1
31	Cuerpo (panel trasero)	1	1
32	Cuerpo (panel izquierdo)	1	1
33	Patas ajustables	4	4
34	Soporte de cuerpo	2	2
35	Cortaviento quemador trasero	1	1
36	Quemador trasero	1	1
37	Inyector quemador trasero	1	1
38	Tubo de gas quemador trasero	1	1
39	Protector quemador trasero	1	1
40	Protector electrodo quemador trasero	1	1
41	Conjunto de ignición quemador trasero	1	1

ACCESORIOS



Nº	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	Motor	1
2	Soporte montaje motor	1
3	28 mm Spacer	2
4	Tuerca M6	2
5	Tornillo M6X40	2
6	Clavijas de carne (c/ seguro)	2
7	Anillo Localizador (c/ seguro)	1
8	Anillo rodante	1
9	Cola de espeto	1
10	Manilla	1
11	Espeto	1

INSTALACIÓN ACCESORIOS



INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS

- *Tenga cuidado al manipular el asador, ya que puede tener los bordes afilados.*
- *Para la instalación de la parrilla necesitará un destornillador de cruz o plano y una llave de apriete o un alicate.*
- *También necesitará un regulador y manguera, estos elementos no vienen incluidos, pero puede conseguirlos con su proveedor autorizado de GLP.*
- *Use solo reguladores y mangueras aprobadas para uso con gas GLP. La vida útil esperada de un regulador es de 2 años. Se recomienda cambiarla después de ese periodo.*
- *El uso de una manguera o regulador equivocados es muy poco seguro; utilice siempre los elementos aptos para su parrilla.*
- *Asegúrese que la manguera no esté obstruida, doblada o en contacto con cualquier parte de la parrilla que no sea en su conexión*
- *Busque un área amplia y limpia donde pueda armar la parrilla.*
- *Consulte la lista y el diagrama de partes y piezas cuando sea necesario. El armado requiere muchos componentes, por lo que se sugiere hacerlo entre dos personas.*
- *Asegúrese de quitar todas las coberturas plásticas antes de armar.*
- *Este artefacto debe ser instalado de acuerdo a las instrucciones y utilizado en un espacio apto que cuente con la ventilación necesaria.*
- *No toque los elementos calentadores del interior de la parrilla.*
- *Antes de encender el artefacto, revise que la conexión sea la adecuada para el tipo de gas disponible.*
- *Si la llama del quemador se apaga accidentalmente, ponga la perilla correspondiente del aparato en posición de apagado. Espere cinco minutos antes de intentar volver a encender el quemador.*
- *La parte exterior de la parrilla puede calentarse durante su funcionamiento. Mantenga a los niños alejados del artefacto.*

RECOMENDACIONES

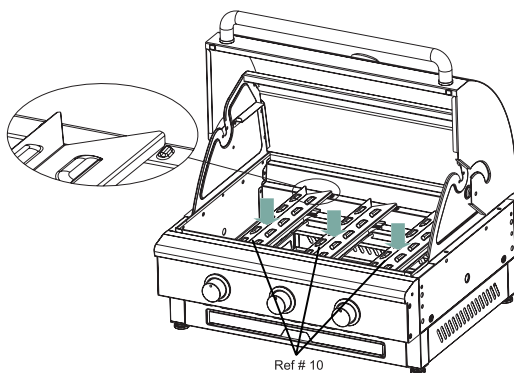
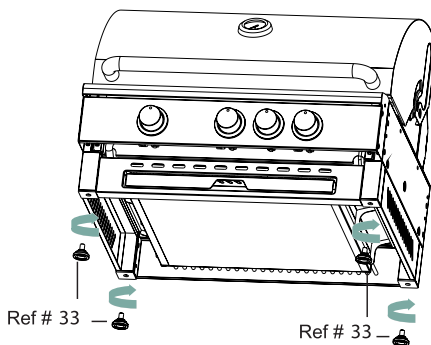
- *Este artefacto debe ser instalado, regulado y adaptado por un técnico calificado.*
- *Este artefacto debe ser instalado de acuerdo a la normativa legal vigente.*
- *El artefacto debe ser instalado en unidades resistente al calor.*
- *El artefacto debe ser instalado a una distancia igual o mayor a 20 mm. de una pared adyacente.*
- *No instale el artefacto cerca de materiales inflamables.*
- *Esta barbacoa está diseñada para uso al aire libre, mantener lejos de cualquier material inflamable.*
- *Es importante que no haya obstáculos elevados y que haya una distancia mínima de 1 m desde la parte lateral o posterior de la parrilla.*
- *Las aberturas de ventilación del aparato no deben estar obstruidos.*
- *La parrilla debe utilizarse en una superficie nivelada y estable.*
- *El aparato debe estar protegido de corrientes de aire y deberá ubicarse protegido de agua (por ejemplo la lluvia).*
- *Las piezas selladas por el fabricante no deben ser alterados por el usuario. No se deben realizar modificaciones en cualquier parte de esta parrilla.*
- *Antes de la conexión, asegúrese de que no hayan residuos atrapados en los cabezales, quemadores. Arañas e insectos podrían anidar dentro y obstruir el quemador o manguera (Un quemador obstruido puede provocar el incendio del aparato).*
- *Limpie con un limpiador de tuberías de alta resistencia los orificios del quemador.*
- *Monte la manguera al aparato con una llave de apriete en la rosca de conexión.*
- *No obstruya el flujo del aire de combustión en el quemador cuando la parrilla está en uso.*

- *Antes de Instalar su artefacto, asegúrese de verificar las condiciones locales de distribución de gas (Tipo y Presión), y ajuste su parrilla, para que sea compatible con estas especificaciones. Las condiciones de ajuste para este artefacto, se encuentran especificadas en su placa características.*

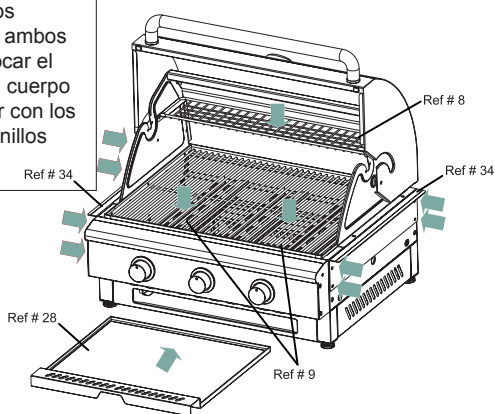
Balón de Gas

- *El balón de gas no debe botar o manejar descuidadamente. Si el aparato no está en uso, el balón debe ser desconectado. Vuelva a colocar la tapa protectora en el balón después de desconectarlo del aparato. El balón de gas debe estar situado al exterior del cuerpo del aparato.*
- *Los cilindros deben ser almacenados al aire libre en una posición vertical y fuera del alcance de los niños. El cilindro no debe ser almacenado donde las temperaturas pueden llegar a más de 50° C. No almacene el cilindro cerca de llamas, luces piloto u otras fuentes de ignición. NO FUME.*
- Este artefacto esta regulado exclusivamente para gas tipo GLP.

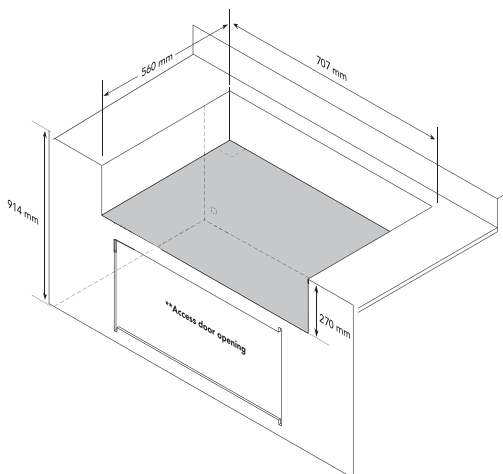
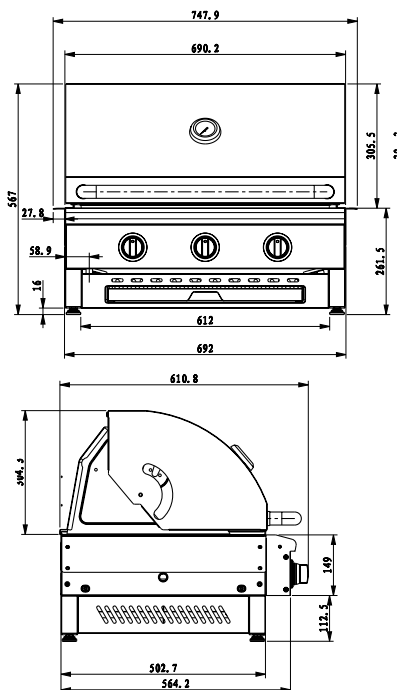
MODELO BBQ 3Q



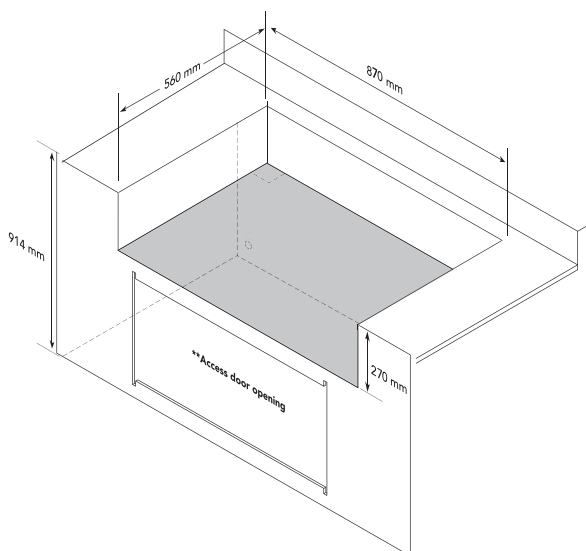
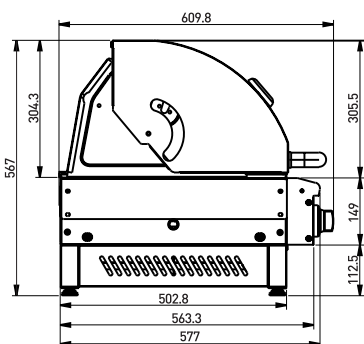
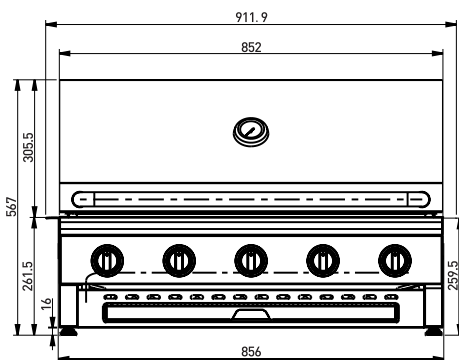
Remover los tornillos de ambos lados, Colocar el soporte del cuerpo y luego fijar con los mismos tornillos (Ref # 34)



MEDIDAS Y ENCASTRE MODELO BBQ 3Q GLP



MEDIDAS Y ENCASTRE MODELO BBQ 5Q GLP



Parrilla a gas FDV DELUXE 3Q GLP

Parrilla a gas 3 quemadores

- *Marca:* FDV
- *Modelo:* 3Q
- *Categoría:* I3
- *Tipo de gas y presión:* GLP 2,75 kPa
- *Consumo térmico total:* 12,7 kW
- *Consumo nominal:* 1.213 m³/h
- *Consumo individual por quemador:* Q: 3,33 kW + Quemador trasero 2,8 kW
- *Diámetro inyectores:* 0,9 (x3) Quemadores centrales y 0,95 (quemador superiorradiante)
- *Conexión:* 1/2" HE
- *Importado por:* Kitchen Center S.P.A
- *País destino:* Chile
- *País de fabricación:* China
- *Nombre del fabricante:* GKEA CO.LTD.

* Este aparato se instalará de acuerdo con las normas en vigor y se utilizará únicamente en lugares suficientemente ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

Parrilla a gas FDV DELUXE 5Q GLP

Parrilla a gas 5 quemadores

- *Marca:* FDV
- *Modelo:* 5Q
- *Categoría:* I3
- *Tipo de gas y presión:* GLP 2,75 kPa
- *Consumo térmico total:* 20,39 kW
- *Consumo nominal:* 1.948 m³/h
- *Consumo individual por quemador:* Q: 3,33 kW + Quemador trasero 3,9 kW
- *Diámetro inyectores:* 0,9 (x5 quemadores centrales) y 0,95 (x1quemador radiante)
- *Conexión:* 1/2" HE
- *Importado por:* Kitchen Center S.P.A
- *País destino:* Chile
- *País de fabricación:* China
- *Nombre del fabricante:* GKEA CO.LTD.

*Este aparato se instalará de acuerdo con las normas en vigor y se utilizará únicamente en lugares suficientemente ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

INSTRUCCIONES DE USO

● Encendido

1. Abra la cubierta de la barbacoa antes de intentar encender los quemadores.
2. Gire todas las perillas a la posición "OFF".
3. Mantenga presionado el control de la izquierda y gire en sentido contrario al reloj hasta la posición "HIGH" (se escuchará un click) y el quemador izquierdo se encenderá. Observe si efectivamente se encendió, si no repita el proceso.
4. Si no se ha encendido tras reintentar, espere 5 minutos y repita el paso 4.
5. Ajuste la temperatura girando la perilla entre "High" y "Low".
6. Si el quemador aún no se enciende, trate con un fósforo en el orificio especial ubicado a un lado del aparato. Consulte con su distribuidor para rectificar ignición.
7. Para encender los quemadores restantes repita el paso 4 en secuencia de izquierda a derecha. El puente entre los quemadores permite que se encienda el adyacente. No intente encender otros quemadores antes que el de el extremo izquierdo.

Advertencia Si el quemador no enciende, gire todas las perillas a la posición 'OFF' y espere 5 minutos antes de volver a intentar.

● Tipo de Calentamiento

1. El tiempo para alcanzar en el centro geométrico de la superficie útil, una temperatura de 170°C por sobre la inicial, es de 55 minutos. Temperatura Inicial 20° (+-5°C).
2. Antes de cocinar por primera vez, utilice la parrilla por 15 minutos con la cubierta cerrada y el fuego en bajo. Esto limpiará con calor las partes internas y disipará el olor a pintura.
3. Limpie su parrilla después de cada uso. No use limpiadores abrasivos o inflamables, ya que dañarán partes del producto y podría empezar un fuego. Limpie con agua jabonosa tibia.

ADVERTENCIAS

Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a sus niños alejados del aparato caliente (aún cuando se esté enfriando). Recomendamos usar guantes de cocina para manejar sus componentes.

LIMPIEZA

ADVERTENCIAS

- Las limpiezas y mantenimientos se deben realizar con la parrilla fría y el flujo de gas interrumpido.
- Para limpiar la superficie exterior utilice una solución de detergente suave y agua tibia. Se puede usar polvo no abrasivo para remover manchas difíciles.
- Si la superficie interior de la cubierta parece pintura descascarada, es grasa acumulada que se ha carbonizado y cae. Limpie profundamente con solución de agua jabonosa tibia. Enjuague con agua y espere a que se seque por completo. Nunca utilice líquidos limpia-hornos.
- Para limpiar el interior del fondo de la parrilla remueva los residuos usando un cepillo y/o esponja y luego lave con solución de agua jabonosa. Enjuague con agua y permita secar.
- Para limpiar la parrilla utilice una solución de agua jabonosa. Se puede usar polvo no abrasivo para remover manchas difíciles y luego enjuague con agua.
- Para la zona de quemadores gire la perilla de gas y desconecte el balón. Quite las partes pertinentes y con un cepillo suave o con aire comprimido.
- Limpie cualquier parte bloqueada con un alambre sólido (como un clip estirado) Inspeccione el quemador (trizaduras u hoyos) Si encuentra daños, reemplace con una parte nueva, revise que los orificios están posicionados correctamente.

MANTENIMIENTO

- Su barbacoa necesita mantenimiento una vez al año.

RECOMENDACIONES

1. Siempre limpie toda la superficie de acero inoxidable con aceite resistente a óxido cuando guarde la parrilla o después de usarla.
2. Ponga una funda a prueba de lluvia sobre la parrilla cuando no está en uso.

INSTRUCCIONES

- Su parrilla cuenta con componentes de acero inoxidable, con grado moderado de Aceros Inoxidables. Todos los grados de acero inoxidable requieren un nivel de cuidado y protección para conservar su apariencia. Aceros inoxidables no son inmunes a la corrosión y tampoco son libres de mantenimiento, contrariamente a la percepción pública popular. Incluso las más altas calidades marinas de acero inoxidable requieren limpieza frecuente con agua dulce para evitar la oxidación y otros problemas corrosivos.
- Las tendencias modernas dictan que su parrilla disponga de acero inoxidable con un acabado cepillado. Este acabado se logra a través de un proceso abrasivo del acero que remueve el acabado espejo y deja el acabado cepillado. Este acabado requiere limpieza y cuidado frecuente, para mantener su calidad de la apariencia. Sin el cuidado adecuado, es realista esperar que va a mostrar signos de corrosión en el tiempo.
- Acero inoxidable definitivamente no es un material sin necesidad de mantenimiento. Limpieza y acero inoxidable están estrechamente relacionados.
- Después del montaje, se recomienda que los propietarios de apliquen una fina capa de aceite de oliva con un trapo limpio, a todas las áreas expuestas de acero inoxidable. Ésta debería ser pulida con otro trapo limpio para un acabado no graso.
- Este proceso ayudará a la protección contra la suciedad y otros contaminantes corrosivos, proporcionando un escudo seguro para los alimentos temporal. La capa de aceite de oliva también convierte posterior el pulido y la eliminación de las huellas digitales más fácil. Este proceso debe repetirse con frecuencia para limpiar su barbacoa.
- Es posible que haya comprado una funda protectora para su barbacoa. Se recomienda que una funda de barbacoa se debe utilizar en todo momento cuando no está en uso para proteger su inversión. Sin embargo, es importante entender que a menos que la barbacoa esté fría, limpia y seca cuando se monta la funda, puede ser perjudicial. Una funda colocada en una barbacoa cálida,

puede ser perjudicial. Una funda colocada en una barbacoa cálida, húmeda o sucia (o cualquier combinación de estos factores) ¡puede de hecho ser un creador de corrosión muy efectivos.

- Por esta razón, la barbacoa debe estar siempre fría, limpia de cualquier contaminante en la superficie o suciedad y completamente seca antes de colocar una funda protectora. Esto es especialmente importante antes de almacenar su barbacoa si la barbacoa no recibe uso frecuente, o cuando la barbacoa está guardada durante meses de invierno.
- A fin de mantener la calidad del acabado de su barbacoa de acero inoxidable, el propietario debe estar atento al cuidado y mantenimiento que se recomiendan.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Solución
<ul style="list-style-type: none">• No encienden los quemadores usando el sistema de ignición.	<ul style="list-style-type: none">• Balón de gas vacío• Regulador fallado• Quemador obstruido• Manguera obstruida• Cable del electrodo suelto o desconectado• Electrodo o cable dañado	<ul style="list-style-type: none">• Reemplace balón• Reemplace regulador• Limpie quemador• Limpie la manguera• Reconecte el cable• Cambie electrodo o cable
<ul style="list-style-type: none">• No enciende el quemador utilizando fósforos.	<ul style="list-style-type: none">• Quemador obstruido• Manguera obstruida	<ul style="list-style-type: none">• Reemplace balón• Reemplace regulador• Limpie quemador• Limpie la manguera.
<ul style="list-style-type: none">• Llama baja o fuego dentro del tubo.	<ul style="list-style-type: none">• Balón de gas muy pequeño• Quemador obstruido• Manguera obstruida• Condiciones ventosas	<ul style="list-style-type: none">• Use un balón mayor• Limpie quemador.• Limpie la manguera.• Utilize la parrilla en una posición más refugiada.

SERVICIO TECNICO

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.*



KITCHEN
CENTER

WWW.KITCHENCENTER.CL

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