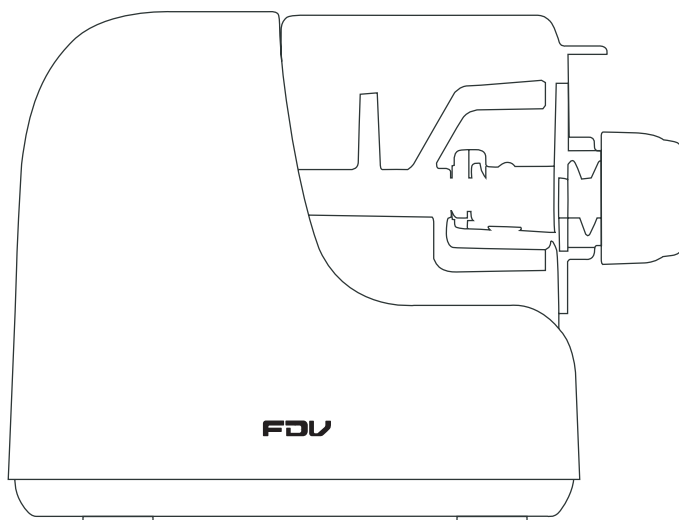


# PASTA MAKER **LUCCA**

---

SAP: 15023



## 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](http://www.kitchencenter.cl)**

KITCHEN CENTER S.P.A.

## **CONTENIDO**

---

<b>CONSIDERACIONES IMPORTANTES</b>	<b>04</b>
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>07</b>
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<b>09</b>
<b>LIMPIEZA Y CUIDADO</b>	<b>16</b>
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	<b>17</b>
<b>PÓLIZA DE GARANTÍA</b>	<b>19</b>
<b>CUIDADO Y MANTENIMIENTO</b>	<b>22</b>

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

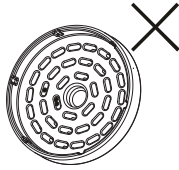
---

Antes de usar el aparato, lea atentamente las siguientes instrucciones. El aparato solo debe conectarse a una toma de tierra y asegurarse de que la tensión de alimentación se corresponda con la tensión marcada en la etiqueta de clasificación.

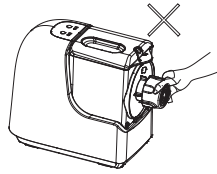
### INSTRUCCIONES PARA SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA



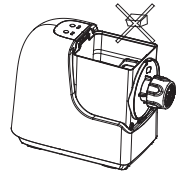
**No sumergir  
en agua**



**Mantenga la  
cabeza limpia**



**No añadir  
elementos ajenos  
(los huevos  
deben mezclarse  
con agua)**



**No debe  
operar el  
molde durante  
el trabajo**

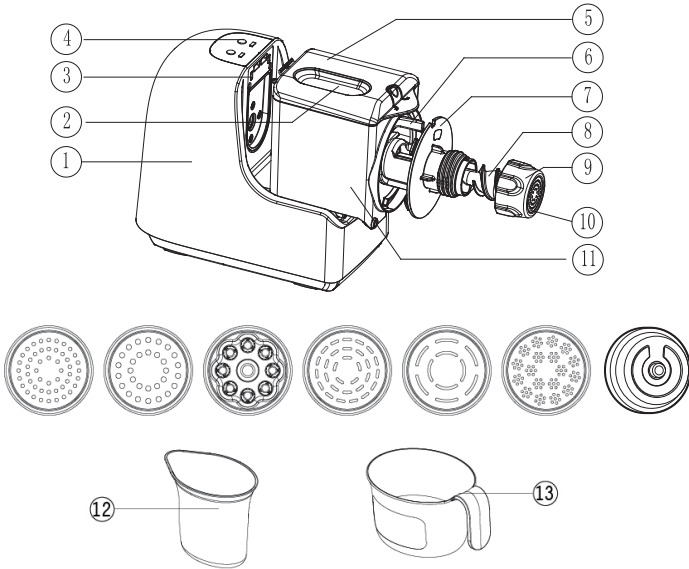
1. El sistema de alimentación es de 220-240V~50/60Hz, confírmelo antes de usarlo.
2. En el caso de que la línea eléctrica esté rota, el cambio debe ser tomado por el fabricante, profesionales de la reparación o personas relacionadas, para evitar cualquier peligro.
3. El electrodoméstico se utiliza para el hogar, no para uso comercial durante mucho tiempo.
4. La capacidad máxima es de 400 g de harina (2 tazas de taza de medición de harina), la capacidad mínima es de 200 g de harina (1 taza de taza de harina de una taza medidora).
5. La proporción de harina y agua debe ser la misma que la tabla recomendada en la página 9, de lo contrario afectará el sabor de la pasta, o incluso ocurrirá en partes rotas.
6. El aparato tiene un programa inteligente. Se detendrá automáticamente después de un ciclo.
7. Por favor deténgalo durante 20-30 minutos antes de repetir el uso, de modo que el motor se enfríe. Esto ayudará a prolongar la vida útil del aparato.

8. *Desconecte la alimentación antes de desmontar o montar cualquier pieza.*
9. *No intente repararlo usted mismo si el aparato está dañado o defectuoso. Por favor, envíe a nuestra empresa o centro de servicio postventa autorizado para reparar.*
10. *Revise el cable de alimentación, el enchufe, el tubo de mezcla, el tubo de extrusión y otras partes regularmente para detectar cualquier daño. Si alguna pieza está dañada, debe ser reemplazada por el fabricante o una persona calificada para evitar un peligro eléctrico.*
11. *Asegúrese de que cada pieza esté bien ensamblada antes de conectar la alimentación, para evitar cualquier accidente.*
12. *El aparato puede detectar si la harina está bien mezclada o no, por lo que es normal que el aparato se funcione en reversa varias veces. Si el aparato se invierte cinco veces y suena para una advertencia, verifique si hay algún objeto extraño dentro del frasco de la mezcladora o del tubo de alimentación. De no ser así, por favor agregue el agua adecuada, mezcle durante dos minutos y luego elija Extrude Pasta. Si el aparato todavía suena por una advertencia, desconecte la alimentación, verifique el molde y despéjelo antes de usarlo.*
13. *Si hay un pitido de advertencia y el botón no funciona cuando se conecta la alimentación o durante el trabajo, desconecte la alimentación, verifique y despeje si hay harina o algún objeto extraño, luego conecte la alimentación y reinicielo. Si todavía hay un pitido de advertencia, envíelo a nuestro agente autorizado para su reparación.*
14. *Mientras que el aparato funciona, no agregue ningún otro material no líquido en el frasco de la mezcladora, excepto harina( los huevos deben mezclarse con agua).*
15. *Durante el trabajo del aparato, no abrir la tapa, sacar el molde, tocar el tubo de extrusión o el tubo de mezcla, para evitar cualquier accidente.*
16. *Ninguna parte de este aparato está permitida para esterilizar en microondas y horno, para evitar que se deforme. Todos los materiales de la máquina son aptos para alimentos.*
17. *Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja en agua del aparato, ni ningún otro líquido.*
18. *No limpiar el aparato con limpiador metálico u otro detergente corrosivo.*
19. *Mantenga el aparato alejado de los niños. Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción sobre el uso del*

*aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.*

- 20. Mantenga el aparato lejos de la luz del sol directamente, para evitar que el color se desvanezca.*
- 21. Esta máquina puede ser utilizada por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no serán realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.*
- 22. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.*
- 23. No debe desarmar o cambiar este producto.*
- 24. Sea cuidadoso con el orificio afilado de la aguja cuando se usa.*
- 25. Se requiere una conexión a tierra para el aparato.*
- 26. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable o conjunto especial disponible por el fabricante o su agente de servicios.*
- 27. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como:
  - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;*
  - casas de campo;*
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencia;*
  - ambientes tipo bed and breakfast.**
- 28. No hacer un mal uso del producto*
- 29. Desconecte siempre el aparato de la fuente si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.*
- 30. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.*
- 31. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el aparato de forma segura y si comprenden los peligros implicados.*
- 32. Los niños no deben jugar con el aparato.*

## COMPOSICIÓN

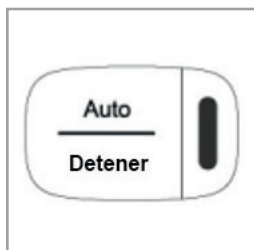


Artículo	Parte	Función
1	Cuerpo Principal	Cuerpo Principal
2	Entrada de agua	Para agregar agua y otros líquidos recomendados.
3	Micro Interruptor	El poder se apagará automáticamente cuando se saca el frasco de la mezcladora.
4	Panel de Control	Referido a diferentes funciones
5	Tapa de la taza de la mezcladora	Para abrir o cerrar la tapa.
6	Tubo Mezclador	Para mezclar la harina y el agua u otro líquido.
7	Tubo de alimentación	Para dejar que la harina entre en el tubo de extrusión
8	Tubo Palo de extrusión	Para extruir la harina para que sea pasta

9	Cubierta del molde	Para arreglar el molde
10	Molde	Para diferentes formas de pasta
11	Taza para mezclar	Mantenerla harina y otros materiales
12	Vaso medidor de agua	Para medir agua u otro líquido
13	Taza medidora de harina	Para medir harina.



### INSTRUCCIÓN DEL BOTÓN



**A.** para hacer diferentes pastas automáticamente.

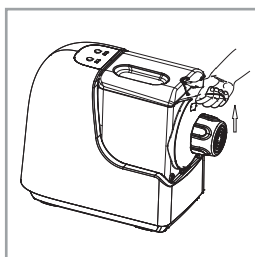
**B.** para dejar de trabajar.



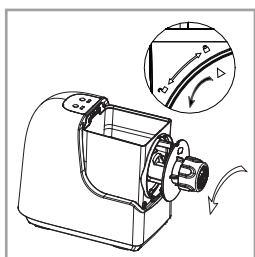
**A.** para extruir pasta manualmente.


**B.** para extruir el resto de harina.

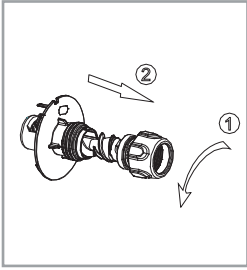
### INSTRUCCIÓN DE DESINSTALACIÓN



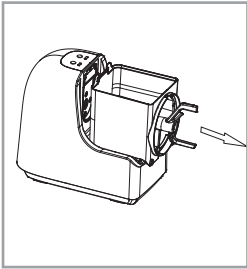
**1.** Presione la tapa de la taza de la mezcladora y levántela hacia arriba



**2.** Cambie el tubo de alimentación en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que ▲ apunte a , luego saque el tubo de alimentación y tubo de extrusión.



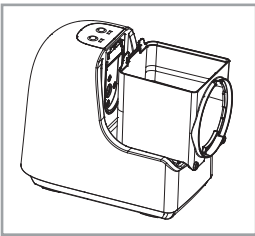
**3. Cambiar la cubierta del modo, tomar el modo y atornillar**



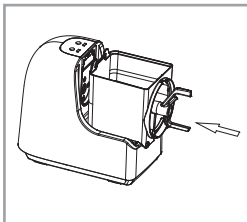
**4. Saque el tubo mezclador y la taza para mezclar uno por uno.**

## INSTALACIÓN

Asegúrese de que el aparato está apagado antes de la instalación.

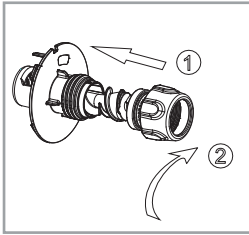


**1. Limpie la taza mezcladora e instálela en la carcasa.**

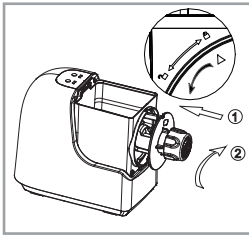


**2. Instale el tubo de mezcla en la taza de la mezcladora.**

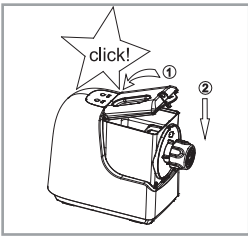
\* si se bloquea, cambie el tubo y vuelva a instalarlo.



**3. Instale el tubo, el molde, la cubierta del molde en el tubo de alimentación, luego cambie la cubierta del molde en el sentido de las agujas del reloj.**  
 \* asegúrese de que el molde esté bien cambiado para garantizar el rendimiento.



**4. instale el tubo de alimentación ▲ en la taza de la 🗑️ mezcladora, luego cámbielo a la de la taza de 🗑️ mezcla.**



**4. instale la tapa de la taza de la mezcladora en la carcasa con el casillero, luego presiónelo hacia abajo y habrá un clic de sonido que significa que está bien instalado.**

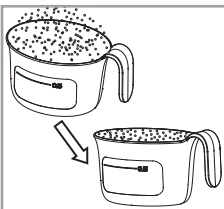
## USO DEL APARATO

### 1. Extrusión de pasta

#### 1) Elija el molde.

Elija el molde que prefiera y siga la guía de instalación 1.),2.),3.),4.) para instalar bien el dispositivo. Antes de hacerlo, por favor limpie el molde.

#### 2) Medición de harina



Use la taza medidora de harina para medir la harina y agregue agua según la tabla a continuación.  
 Tabla de medición de harina.

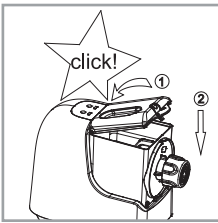
## Tabla de medición de harina

<b>Capacidad de harina</b>	1 taza	1,5 tazas	2 tazas
<b>Peso</b>	200g	300g	400g
<b>Cantidad de personas</b>	1-2	2	2-3

\* Por favor use harina de pan.

\* La capacidad máxima es de 400 g (aproximadamente 2 tazas); la capacidad mínima es de 200 g (aproximadamente 1 taza). Siga el rango de capacidad.

### 3) Instalación de la tapa de la taza de la mezcladora.



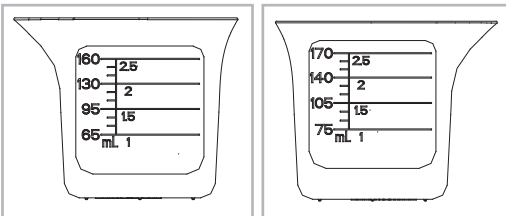
al cerrar la tapa, escuchará un sonido de 'click', lo que significa que está bien instalado.

\* asegúrese de que la tapa de la taza de la mezcladora quede bien instalada, de lo contrario no funcionará

\* no abra la tapa durante el trabajo, ya que dejará de funcionar si abres la misma.

### 4) Medición de líquido (agua, jugo de vegetales, huevos con agua)

Por favor siga según las instrucciones a continuación.



Taza de medición de harina (para harina)		Taza de medición de agua ( para agua, jugo de vegetales, huevos con agua)			
Harina	Peso	Marca de agua relevante	Capacidad de agua	Jugo de vegetales	Un huevo con agua
1 taza	200 g	Vea la imagen de arriba	65 ml	65 ml	75 ml
1,5 tazas	300 g		95 ml	95 ml	105 ml
2 tazas	400 g		130 ml	130 ml	140 ml

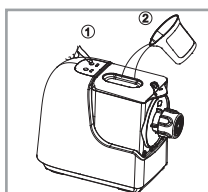
\* Se requiere que los huevos se mezclen con agua antes de su uso.

\* el sabor es mejor si se agregan 3-5 g de sal en el agua; y el sabor será más suave si se agregan 3-5 ml de aceite.

\* Por favor, siga la tabla anterior para agregar harina y agua. El sabor de la pasta puede ser diferente debido a un peso o harina diferentes, ajuste la capacidad de agua según como sean sus gustos.

## 5) Selección de funciones y adición de agua.

### 5.1) Modo automático



Función [Auto/Detener].

5.1.1) conecte la alimentación, todas las luces están encendidas;

5.1.2) pulse el botón [Auto/Detener], su luz está encendida y el aparato comienza a funcionar.

5.1.3) agregue agua según la forma en la entrada de agua.

5.1.4) el aparato finalizará la extrusión de pasta automáticamente.

\* durante el trabajo, el aparato se detendrá si vuelve a pulsar el botón [Auto/ Stop]. Si desea reiniciarlo, siga la directriz 5.2) modo de operación manual.

\* el tiempo de trabajo es diferente para diferentes moldes.

## 6) Cuando la pasta está hecha.

Cuando se haga la pasta, el aparato pitará. Por favor desconectar la alimentación, recoger la pasta, sacar la tapa de la taza de la mezcladora, la taza de la mezcladora y limpiarlos a tiempo.

\* Consejos para limpiar el molde: presione el molde cuando la masa esté seca.

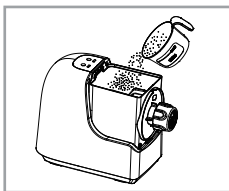
## 7) Para tratar con los residuos de harina

\* si hay algún residuo de masa, puede recogerlos y ponerlos en el tubo de alimentación nuevamente, presione [Pasta de extrusión] para reiniciarlo.

## 2 masas de extrusión (aplicadas N5/N25/W28).

1) instale el aparato según las instrucciones.

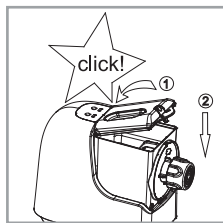
2) agregue la harina adecuada



Use la taza de harina para agregar 400 g de harina, aproximadamente 2 tazas, luego agregue a la taza de la mezcladora y agregue otros aderezos como levadura y polvo de hornear.

\* Por favor, haga estrictamente 2 tazas (400 g)

3) instalación de la tapa del frasco de la mezcladora



Cierre la tapa y escuchará un sonido de clic, lo que significa que está bien instalado.

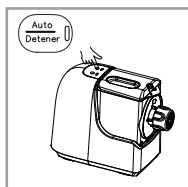
\* hay una protección en la tapa. Por favor asegúrese de que la tapa esté bien cerrada, de lo contrario el aparato no funcionará.

4) medición del agua

Por favor siga el siguiente formulario para la capacidad de agua:

Taza de medición de harina (para la medición de harina)		Taza de medición de agua ( para agua, jugo de vegetales y huevos con medición de agua)		Aliño
harina	peso	pasta	Capacidad de agua	/
2 tazas	400g	Albóndigas/ dumplings	165 ml	levadura
		bollo de porotos cortado / aplastado	175 ml	
		bollo al vapor	190 ml	
		Pan al vapor de varias capas/pastel gingili especiado	220 ml	
			vea la cocción de pasta	

5) Selección de funciones y adición de agua.



[masa amasada]función

5.1) conecte la alimentación y todas las luces estén encendidas.

5.2) presione el botón [masa amasada] y su luz está encendida. El aparato comienza a funcionar.

5.3) agregue agua según la forma en la entrada de agua.

5.4) tomará aproximadamente 6 minutos para este programa.

\* no abra la tapa durante el trabajo, de lo contrario el aparato dejará de funcionar. Por lo tanto, seleccione [masa amasada] para reiniciarla.

## LIMPIEZA Y CUIDADOS

---

- 1. Asegúrese de apagar el interruptor y apagar la alimentación antes de limpiar la máquina y limpie las piezas a tiempo después de usarlas.*
- 2. Por favor, limpie el aparato con un paño húmedo. No sumergirlo en agua u otro líquido para limpiar. Por favor limpiar las tazas con agua.*
- 3. Mantenga la máquina seca y evite la radiación ultravioleta al almacenar.*
- 4. Antes de su almacenamiento, asegúrese de que la máquina esté limpia y seca.*
- 5. La taza de la mezcladora, el tubo de alimentación, el tubo de mezcla y otras partes son más fáciles de limpiar si se empapan con agua.*
- 6. Los moldes se pueden limpiar con el pasador.*



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

---

### ÍNDICE DE SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Tensión nominal	220-240V
Poder nominal	150 W
Frecuencia nominal	50 /60 Hz
Rango de volumen	Harina 200—400g, el resto se refiere al libro de cocina
Peso neto	3,6 Kg
Velocidad de Motor	40—60 spin/min
Este producto es un electrodoméstico de clase I, mantener bien conectado a tierra.	

### ANÁLISIS DE DEFECTOS Y SOLUCIONES

Defectos	Razón	Solución
Se repite la reversa, pero no sale pasta	Porción de harina y agua no adecuada, masa seca	Vuelva a presionar la función [Auto/Detener], agregue 5-10 ml de agua, revuelva 1 min y luego seleccione [extruir pasta] reinicie el trabajo
Se detiene durante el trabajo	1) proporción incorrecta de ingredientes, 2) otros objetos caen en la mezcla 3) control de temperatura del aparato	1 agregue estrictamente el ingrediente como lo muestra la “tabla de relación de volumen”, agregue más agua si está demasiado seco, revuelva la masa, seleccione [extruir pasta] y reinicie; si está demasiado mojado, agregue la harina adecuada, revuelva la masa, seleccione [extruir pasta] y reinicie
Luces indicadoras encendidas, el aparato no funciona	1 sin pulsar el botón 2 defecto del aparato	1 seleccione el botón de función relacionada 2 enviar al servicio local de revisión

Defectos	Razón	Solución
Enchufado, inicia, pero no funciona	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) comprobación de la línea eléctrica</li> <li>2) motores de autoprotección después de un largo tiempo de trabajo</li> <li>3) tubos de alimentación, tapa de la taza de la mezcladora no instalada correctamente</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) enchufe correctamente</li> <li>2) reinicio después de enfriar durante 20 minutos</li> <li>3) Instalar correctamente el tubo de alimentación y la tapa de la taza de la mezcladora</li> </ol>
Botones sin respuesta	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) menos tiempo durante el apagado, el sistema no está listo</li> <li>2) aparato en programa</li> <li>3) defecto del aparato</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) apagado durante 3 minutos, luego reinicie</li> <li>2) normal</li> <li>3) enviar al servicio local de revisión</li> </ol>
La pasta se rompe fácilmente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) no está usando la cantidad de harina que corresponde</li> <li>2) no es una proporción adecuada de harina y agua, menos agua</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) seleccione un modo mediano o harina superior, será mejor con harina especial</li> <li>2) Añadir harina y agua como dice la instrucción</li> </ol>
Adhesión de pasta	Proporción de harina y agua no es adecuada, más agua	Agregue harina y agua como dice la instrucción
Quedó mucha harina en el tubo de alimentación	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) baja tensión</li> <li>2) tubo de molde atascado</li> <li>3) proporción incorrecta de ingredientes</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) use estabilizador de voltaje doméstico</li> <li>2) limpie los tubos de molde</li> <li>3) añadir ingredientes como dice la instrucción</li> </ol>
Alarma de sonido y luz	Aparato atascado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) limpie la taza</li> <li>2) confirme que agregó como dice la instrucción, seleccione [extruir pasta] reiniciar</li> </ol>
La tapa de la taza de mezcla se abre durante el trabajo	Agregó demasiada harina	Tal como dicen las instrucciones, 2 tazas como máximo

**NOTA:** Lo mencionado arriba es lo que sucede normalmente, en cuanto a otra falla, por favor póngase en contacto con nuestro servicio de revisión, o reparación en nuestro sitio de servicio orientado. No debe reparar el aparato usted.

## 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 el producto limpia 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](http://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](http://WWW.KITCHENCENTER.CL)