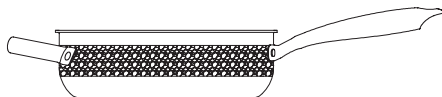
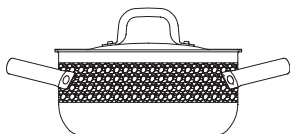
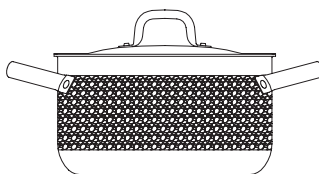
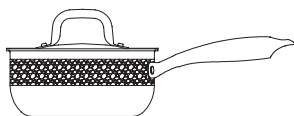


BATERÍA SEVILLA

7PZS

SAP: 15079



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
USO Y CUIDADO	05
LIMPIEZA	07
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	08
PÓLIZA DE GARANTÍA	09

ANTES DE USAR SU PRODUCTO

- Lea el manual por completo y guárdelo para futuras referencias.
- Retire todas las etiquetas antes de cocinar. Lávelo a mano con agua caliente y jabonosa, enjuague y seque bien.
- No use aerosoles para cocinar en aerosol, ya que pueden dejar un residuo gomoso y hacer que los alimentos se peguen.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Mantener fuera del alcance de los niños cuando esté en uso.
- Aunque las cubiertas están hechas de vidrio templado, pueden romperse si se caen y deben manejarse con cuidado.
- No enjuague sus ollas calientes con agua fría, ya que puede hacer que la grasa caliente salpique o que se cree vapor.
- No utilice sus ollas para ningún otro propósito que no sea cocinar.



- Cuando se cuida de la manera adecuada, sus ollas le proporcionarán años de rendimiento y buenos momentos.
- No deje una olla vacía en un quemador caliente ni deje hervir en seco.
- Al hervir agua salada en sus ollas, agregue la sal al agua cuando ya esté caliente, asegúrese de dispersar la sal uniformemente en el agua para ayudar a evitar picaduras en los utensilios de cocina.
- Enjuague y seque bien después de cada uso con agua salada.
- No se debe usar en el microondas, ni en el horno o sobre una fogata.
- El diámetro de la base de sus ollas debe corresponde al diámetro del quemador de estufa utilizado.
- Los mangos nunca deben colocarse directamente sobre la fuente de calor.
- Nunca permita que las llamas de una cocina de gas se extiendan por los lados de su olla.
- No deje los utensilios de cocina vacíos con recubrimiento antiadherente en un quemador caliente.
- Precaliente los utensilios de cocina que contengan pequeñas cantidades de grasa en un calor bajo a medio durante 1 a 2 minutos antes de agregar los alimentos. Nunca vierta agua sobre la grasa caliente en la sartén.
- Para proteger el recubrimiento antiadherente de alta calidad, tenga cuidado de no usar utensilios de bordes afilados, ya que esto lo dañará. Nunca use un mezclador de mano en las ollas con recubrimiento antiadherente.
- No permita que los alimentos hiervan secos mientras están en los utensilios de cocina.
- El diámetro de la base de los utensilios de cocina debe corresponder con el diámetro del quemador de la estufa utilizado. Las asas nunca deben colocarse directamente sobre la fuente de calor.
- 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 la punta de la rejilla.

LIMPIEZA

- 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.
- No use lejía para limpiar la sartén. Las soluciones fuertes pueden dañar el material.
- Cuando hierva agua salada en los utensilios de cocina, siempre agregue la sal al agua después de que el agua ya esté tibia, asegurándose de dispersar la sal uniformemente en el agua. De esta manera se puede evitar cualquier picadura de los utensilios de cocina.
- Mantener fuera del alcance de los niños mientras está en uso.

- Deje que sus ollas se enfríen gradualmente antes de limpiar.
- El juego de utensilios de cocina inoxidable es apto para el lavavajillas, pero recuerde que la tierra de otros platos puede ser abrasiva. Si el lavavajillas está colocado descuidadamente, otros platos o cubiertos pueden arruinar la superficie de los utensilios de cocina. Durante un largo período, la limpieza regular del lavavajillas eventualmente rayará cualquier utensilio. Recomendamos usar un detergente que no sea de limón y evitar el uso de detergentes agresivos.
- Para proteger el acabado de las asas, recomendamos lavarlas a mano y no en el lavavajillas.
- Retire los alimentos pegados o con costra remojando los utensilios de cocina en agua caliente con detergente para lavarse las manos.
- Use solo limpiadores no abrasivos, sin cloruro y un cepillo de esponja o nylon o un paño de microfibra.
- Use un limpiador especial de acero inoxidable para eliminar las manchas persistentes y pulir la superficie. Asegúrese de usar el lado suave de la esponja para evitar rayaduras en el acabado espejado.
- No use lejía para limpiar sus ollas. Las soluciones fuertes pueden dañar el material.
- No utilice productos de lana de acero para limpiar sus ollas, ya que rayarán el vidrio y las superficies del cuerpo.

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.		

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 producto químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, etc. Así mismo 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 mas 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



WWW.KITCHENCENTER.CL