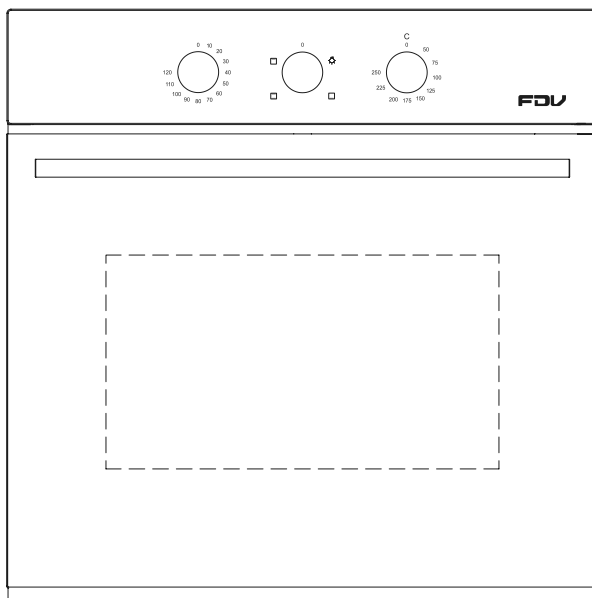


HORNO DESIGN

SAP: 19110



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
INSTALACIÓN	07
INSTRUCCIONES DE USO	10
LIMPIEZA Y CUIDADOS	12
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	13
PÓLIZA DE GARANTÍA	14
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	17

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Lea atentamente las instrucciones contenidas en este instructivo. Contiene información importante acerca de un uso y mantenimiento seguro de este artefacto, así como consejos que le permitirá obtener mejores resultados de su horno. Mantenga este folleto en un lugar seguro para futuras consultas.

Luego de retirar el empaque, revise que el artefacto ha sufrido algún daño.

Tenga cuidado con los materiales de empaque (bolsas, cubiertas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños, estos suponen riesgo de asfixia.

ADVERTENCIAS

- No use la manilla del horno para moverlo, tampoco la use para sacarlo del empaque.
- El horno es un artefacto eléctrico que, debido a su naturaleza, eleva su temperatura completamente, incluida la puerta. Es por esto que recomendamos mantener a sus niños lejos del horno mientras esté funcionando.
- Durante el primer uso, es posible que detecte un mal olor y un poco de humo; esto es causado por el calentamiento de los sellantes utilizados para aislar los paneles exteriores del horno, este fenómeno es completamente normal y no supone un mal funcionamiento del horno. Simplemente espere a que el olor y el humo se dispersen antes de poner comida dentro del horno. Nunca hornee platos en la base del horno.
- Este artefacto debe ser usado exclusivamente para cocinar comida y no para otros propósitos. Cualquier otro uso del horno (como calentar una habitación) es inapropiado, y por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hará responsable de cualquier daño causado por el uso irracional e inapropiado del horno.
- Existen reglas básicas que deben ser observados cuando se use cualquier artefacto electrónico.
- Desconecte el artefacto de la corriente eléctrica antes de realizar una limpieza o mantenimiento.
- Nunca desenchufe el horno tirando del cable.
- Nunca toque el artefacto si sus manos o pies están mojados o húmedos.
- Nunca opere el horno estando descalzo.
- Nunca permita que los niños o personas incompetentes usen el artefacto sin la supervisión adecuada,

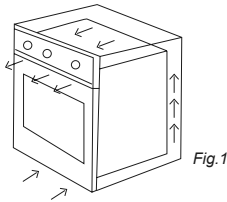
- Si el horno no funciona de manera inapropiada, desconéctelo y llame al servicio técnico calificado.
- Si el cable de alimentación se encuentra dañado, este debe ser reemplazado por personal técnico capacitado o el servicio técnico autorizado, con el fin de evitar un peligro.
- Todas las reparaciones deben ser realizadas por un servicio técnico aprobado por Kitchen Center. Utilice solamente repuestos originales en la reparación de cualquier falla o pieza. El incumplimiento de los consejos anteriormente descritos pueden afectar la seguridad de su horno.
- Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar la calefacción elementos del interior del horno.
- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- No use limpiadores abrasivos fuertes raspadores de metal afilados para limpiar la puerta de vidrio del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede resultar en la rotura del vidrio.
- No utilice un limpiador a vapor
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara. para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- No debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar calentamiento excesivo.

ESPECIFICACIONES

- Los hornos están diseñados para operar con corriente alterna monofásica de 220 V y 50 Hz. De todas formas, antes de instalar el artefacto, le sugerimos siempre chequear las especificaciones de la placa que se encuentra en la parte trasera del horno.
- Marca: FDV
- Modelo: Design
- Voltaje / Frecuencia: 220 - 230 V / 50 Hz
- Potencia: 2770 W

CONVECCIÓN TANGENCIAL DE ACUERDO A LOS MODELOS

- La convección tangencial la produce un ventilador que se enciende automáticamente cuando el horno se enciende. El ventilador produce un flujo de aire que proviene desde el grill frontal formando una barrera en contra del calor del horno, enfriando al mismo tiempo el tirador de la puerta y el panel frontal del horno.
- La circulación del aire también produce un mayor aislamiento al calor para los componentes mecánicos y electrónicos del artefacto mejorando su confiabilidad y vida útil, previniendo así la condensación para que la puerta de vidrio esté siempre limpia permitiendo una buena visión hacia el interior del hornos. (Figura 1)



- El ventilador dejará de funcionar cuando el horno es apagado.
- El sistema de ventilador tangencial viene en todos los modelos de hornos eléctricos.

LUCES INDICADORAS

- Las luces indicadoras ubicadas sobre el panel de control se apagan y se encienden cuando los elementos calentadores están en funcionamiento.
- Durante el funcionamiento del termostato del horno la luz piloto se mantiene encendida hasta alcanzar la temperatura preseleccionada y se apaga cuando se ha alcanzado esta temperatura.
- La luz interior del horno se encontrará encendida mientras esté operando cualquier función del horno.

INSTALACIÓN

- La instalación se debe realizar de acuerdo a las instrucciones por un especialista calificado.
- El fabricante no se hace responsable por daños a personas, animales o cosas, debido a una instalación inadecuada.

ADVERTENCIAS

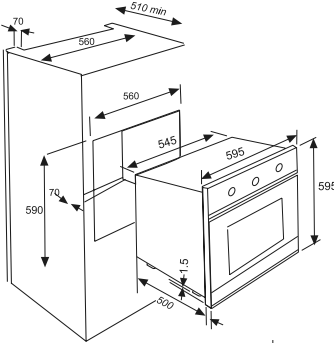


Fig.2

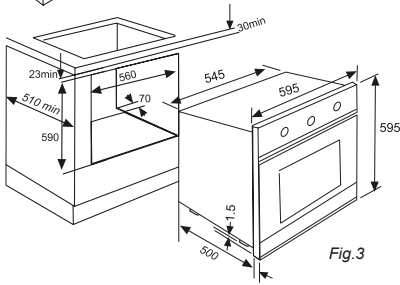


Fig.3

UBICACIÓN DEL ARTEFACTO

- Ubique el artefacto en su espacio (bajo una cubierta o encima de otro artefacto) insertando tornillos en los dos agujeros que se pueden ver en el marco del horno cuando la puerta esté abierta (Figura 4).

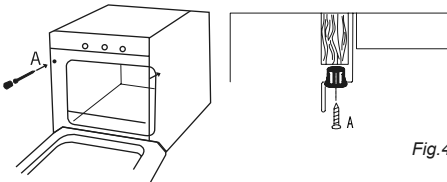
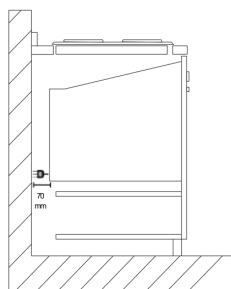
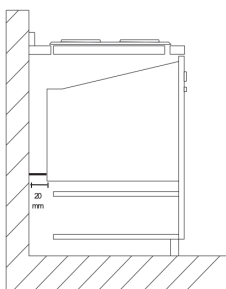


Fig.4

- Para una circulación de aire más eficiente, el horno debe empotrarse de acuerdo a las dimensiones indicadas en las figuras 2 y 3.



Instalación con enchufe



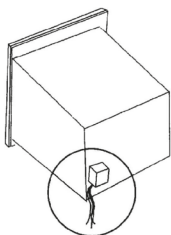
Instalación a red directa

- El panel posterior del mueble debe ser retirado para permitir flujo de aire y para poder realizar la conexión a la red eléctrica sin torcer excesivamente el cable.
- Si instalará un enchufe inmediatamente detrás del horno, será necesario dejar un espacio libre en su parte posterior (entre 50 mm- 70 mm, ver figura 5) para permitir que éste tenga un espacio suficiente sin torcer el cable.
- Para que un horno de encastre opere adecuadamente el mueble de cocina debe ser del tipo correcto. Los paneles de los muebles adyacentes deben ser resistentes al calor. Particularmente, cuando los muebles adyacentes son hechos de madera enchapada, los adhesivos deben ser resistentes a una temperatura de 120°C.
- Materiales plásticos o los adhesivos que no resistan esta temperatura se van a deformar.
- Para cumplir con las regulaciones de seguridad, una vez que el artefacto está instalado, no debe ser posible alcanzar las partes eléctricas.
- Todas las partes que sirven de protección deben estar instaladas de tal forma que no se puedan sacar sin el uso de una herramienta.

CONEXIÓN AL SUMINISTRO ELÉCTRICO

- Si el cable de alimentación se encuentra dañado, este debe ser reemplazado por personal técnico capacitado o el servicio técnico autorizado, con el fin de evitar un peligro.
- El artefacto debe ser conectado de acuerdo con las reglas actualmente vigentes y sólo por un instalador eléctrico autorizado.

- **ADVERTENCIA:** Este artefacto debe estar conectado a tierra (figura 6)
- Si el enchufe se ubicará en otra parte o se instalará el horno conectándose directamente a la red eléctrica, el horno puede empotrarse dejando solo una distancia de al menos 20 mm para permitir que la salida del cable no se doble en exceso.




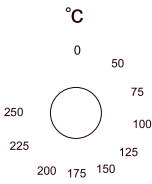




- Chequee que la potencia del suministro principal y de los automáticos sean adecuados a la máxima potencia del artefacto indicado en la placa.
- Este horno no viene con enchufe incluido por lo que deberá conectarlo directamente a la red eléctrica. Esta operación debe ser realizada únicamente por personal técnico calificado.
- El cable a tierra es amarillo / verde. Si el enchufe del artefacto y el automático no son compatibles con el enchufe hembra consiga el tipo de enchufe correcto con un especialista.
- El mismo especialista debe asegurarle que el grosor del cable sea adecuado para la potencia del artefacto. La conexión principal también puede realizarse conectando un automático monofásico con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos, proporcional a la carga eléctrica y que cumpla con las regulaciones vigentes.
- El enchufe o el automático monofásico usado como conexión a la fuente principal debe ser fácilmente accesible, una vez que el artefacto está en su posición.
- **IMPORTANTE:** La seguridad eléctrica del artefacto sólo puede ser garantizada cuando el artefacto ha sido correctamente conectado a tierra de manera eficiente, como lo exige la regulación de seguridad eléctrica.
- El fabricante no se hace responsable de daños a personas u objetos debido a la falta de conexión a tierra.

INSTRUCCIONES DE USO

- Este equipo incorpora un timer que consiste en programar el tiempo de cocción. Este deja de calentar el horno una vez que el minutero llegue a cero y una señal sonará le informará que el tiempo de cocción se ha cumplido.
- Para hacer funcionar el horno es necesario seleccionar el tiempo de cocción en el timer. Para apagar el horno, gire los mandos según los diagramas.

TIMER

- Gire el mando en el sentido de las manillas del reloj para seleccionar el tiempo de cocción. Se puede ajustar de 1 a 120 minutos.

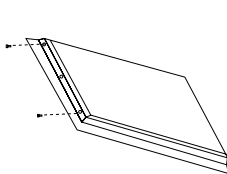
MANDO SELECTOR	TERMOSTATO	FUNCIONES
		<p>Todas las funciones empezarán después de seleccionar la temperatura en el mando del termostato.</p> <p>El horno tiene:</p> <p>Un elemento de calentamiento a baja temperatura.</p> <p>Un elemento de calentamiento a alta temperatura que, según el modo de cocina, puede ser usado para dorar o hornear.</p>
		<p>Luz interior</p>
 <p data-bbox="125 727 267 773">Función de calor tradicional</p>		<p>Cuando gire el control de mando a la posición de calor tradicional la luz estará encendida para las siguientes operaciones:</p> <p>Convección natural: Los elementos de calentamiento superior e inferior operan juntos.</p>
 <p data-bbox="125 1008 267 1053">Función de calor superior</p>		<p>Esta función es ideal para cocina tradicional, muy bueno para asar carnes, horneado de galletas, etc. Se podrán obtener muy buenos resultados cuando cocine en una posición ajustando la temperatura entre 100°C y 125°C, 125°C y 220°C para todo tipo de carnes.</p> <p>Función de calor superior. Se recomienda para gratinar y dorar. Puede programarla entre 150°C y 225°C.</p>
 <p data-bbox="125 1295 267 1341">Función de calor inferior</p>		<p>Función de calor inferior Esta función se recomienda para cocina o calentamiento suave y prolongado.</p>

LIMPIEZA Y CUIDADOS

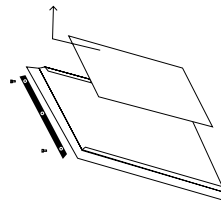
- Espere que el horno se enfríe antes de limpiarlo. Desconéctelo de la corriente eléctrica ya sea desenchufándolo o apagando la fuente de poder.
- Limpie las partes esmaltadas, cromadas o pintadas con jabón y agua tibia o con detergentes líquidos no corrosivos.
- Nunca use soluciones abrasivas, detergentes corrosivos, blanqueadores o ácidos para limpiar el horno.

Como limpiar los cristales de la puerta del horno

- La puerta del horno está formada por 2 hojas de vidrio y tiene orificios de ventilación en la parte superior e inferior. Cuando el horno está en funcionamiento, el aire circula a través de la puerta para mantener fresco el cristal exterior. Si la condensación ha pasado entre los paneles de vidrio, se puede desmontar la puerta con el fin de limpiar entre los paneles.
 - Retire la puerta según las instrucciones arriba y colóquela en una superficie protectora (por ejemplo en un mantel) para evitar que se raye. La manija de la puerta debe estar alineada con el borde de la mesa. Asegúrese de que el cristal yace plano sobre la superficie para evitar rotura del vidrio durante la limpieza.
1. Afloje los 2 tornillos de soporte superior.
 2. Retirar el soporte superior y el primer panel de vidrio.
 3. Afloje los 4 clips.
 4. Deslice hacia afuera el panel central de vidrio con cuidado. Limpiar los paneles de vidrio y otras piezas con un paño húmedo, paño de microfibra o una esponja limpia y una solución de agua caliente o con un poco de detergente líquido. Seque la superficie con un paño suave paño.
- No use limpiadores abrasivos u objetos metálicos para limpiar la puerta de vidrio, éstos pueden dañar la superficie y, eventualmente, quebrar el vidrio.



Paso 1



Paso 2

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La parte superior de la preparación queda oscura y la inferior está pálida.	Calor insuficiente en la parte inferior.	<ul style="list-style-type: none">- Utilice la función de calor tradicional.- Use moldes mas profundos.- Baje la temperatura del horno.- Ponga la preparación en una bandeja o posición inferior.
La parte inferior de la preparación queda oscura y la superior está pálida.	Calor excesivo en la parte inferior.	<ul style="list-style-type: none">- Utilice la función de calor tradicional.- Utilice moldes menos profundos.- Baje la temperatura.- Ponga la preparación en una bandeja o posición superior.
La parte exterior de la preparación está muy cocida y la parte interior no está suficientemente cocida.	Temperatura muy alta.	Baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.
La parte exterior está muy seca a pesar de que el color esta bien.	Temperatura muy baja.	Suba la temperatura y disminuya el tiempo de cocción.

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 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.

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