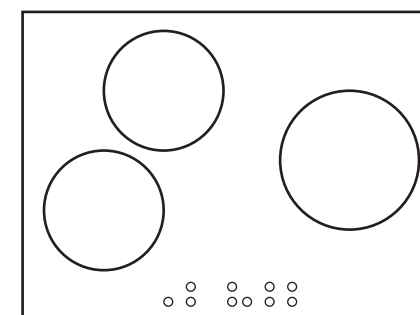
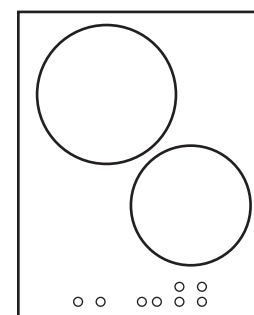


MANUAL DE USO

Vitro 2 Black - Vitro 3 Black



**KITCHEN
CENTER**

Avda. El Salto 3485 Recoleta - Santiago - Chile - Tel. [56 2] 2411 7777 - Fax [56 2] 2411 7711
Parque Arauco - Piso Diseño - Local 572 // Mall Costanera Center - Local 4140
Mall Plaza Vespucio - Local 368, 369
Mall Marina Arauco - Local 1, 2, 3, 4 - Viña del Mar
Mall Plaza Maule - Local 226-227, Talca // Av Alemania 0611, Temuco
Paicavi 2567 Concepción - Chile - Tel. [56 41] 246 8170 - Fax [56 41] 246 8177

ADVERTENCIA

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles o por personal del Servicio Técnico KC S.P.A.

Nuestra Empresa no se responsabiliza por los problemas que puedan ocurrir como consecuencia del desconocimiento de las instrucciones contenidas en este manual.

I. CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir nuestros productos.

Este artefacto es fácil de usar. Por favor lea cuidadosamente este manual, antes de instalar y utilizar su nueva encimera. Las instrucciones contenidas en este manual le ayudarán para una óptima instalación, uso y cuidado de su encimera.

Podrá ver que sus líneas simples y look moderno armoniza perfectamente con la decoración de su cocina.

También contamos con una gama de productos que embellecerán su cocina, como campanas, placas vitrocerámicas y hornos empotrados.

Nos esforzamos cada día más para asegurar que nuestros productos puedan satisfacer todos sus requerimientos. Nuestro departamento de atención al cliente se encuentra a su entera disposición para responder a todas sus preguntas y escuchar sus sugerencias.

Por favor complete la sección de garantía de este manual y conserve su boleta como comprobante de compra. Guarde todos los documentos/papeles relacionados con la compra del producto.

Estamos comprometidos con entregarle productos cada vez más eficientes y fáciles de usar, amigables y respetuosos con el medio ambiente, atractivos y seguros.

KITCHEN CENTER S.P.A.
Av. El Salto 3485, Recoleta, Santiago.

II. CONTENIDO

Instrucciones de seguridad	3
Uso.....	8
Consejos.....	15
Limpieza y Mantenimiento.....	17
Guía y solución de problemas.....	20
Instalación.....	21
Desecho.....	27
Servicio Técnico	28
Póliza de garantía	29

III. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Servicio Técnico

En caso de que su encimera presente problemas, le recomendamos contactar a nuestro Servicio de Asistencia Técnica Kitchen Center (SAT) para que sea revisado y se realicen los procedimientos de reparación o mantenimiento necesarios.

Al contactar a nuestro Servicio de Asistencia Técnica (SAT), por favor tenga a la mano la siguiente información:

Modelo

PNC

Número Serial

Esto ayudará a procesar de forma más rápida y eficiente su solicitud.

Advertencia / Información de seguridad.

Información general y consejos

Antes de la instalación de este artefacto, lea atentamente las instrucciones de este folleto. El fabricante no será responsable por los daños ocasionados por una instalación o usos deficientes.

Mantenga este instructivo en un lugar seguro para futura referencia.

1. De los niños y personas vulnerables:

- Riesgo de sofocación, lesiones e incapacidad permanente.
- Este artefacto puede ser utilizado por personas mayores de 8 años y personas con capacidades mentales, físicas y sensoriales reducidas, o sin la debida experiencia, si están supervisadas por una persona con la experiencia necesaria que sea responsable de su seguridad durante todo el proceso.
- No deje que los niños jueguen con este artefacto.
- Mantenga todo elemento de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a niños y mascotas alejados de la encimera, especialmente durante el uso e inmediatamente luego de usar, la superficie está caliente.

- Si su encimera cuenta con bloqueo anti niños, le recomendamos encarecidamente que lo utilice.
- Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser ejecutadas por niños, pero en caso de que lo hagan, deben ser supervisados por un adulto.

1.2 De la seguridad en general:

- Este artefacto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. No toque las superficies mientras estén calientes.
- No opere este artefacto con un cronómetro o sistema de control a distancia.
- Un utensilio con aceite o grasa caliente puede generar riesgo de incendio.
- No intente apagar un fuego con agua, apague el artefacto y cubra la llama con una tapa de olla u otro sartén.
- No almacene elementos sobre la superficie de cocción.
- No limpiar con máquina a vapor.
- No deje raspadores u objetos metálicos como tenedores, cucharas, tapas o similares sobre la superficie de la encimera mientras ésta trabaja, se calentarán.
- Si el cristal de la encimera se rompe, suspenda inmediatamente el uso y contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica para que sea revisada y reparada. Descontinúe su uso, una encimera con el cristal roto puede causar riesgo de descarga eléctrica.

2. Instrucciones de seguridad de la instalación:

- Este artefacto puede ser instalado sólo por técnico calificado para tal fin por la autoridad competente.
- Para instalar, tome en consideración lo siguiente:
- Retire todos los empaques.
- No instale una encimera dañada.
- Siga atentamente las instrucciones de este catálogo.
- Mantenga las distancias recomendadas entre artefactos.

- Sea cuidadoso cuando mueva este artefacto porque es pesado. Use siempre guantes de seguridad.
- Selle y corte las superficies con sellante para prevenir dilatación causada por humedad.
- Proteja el fondo de la encimera del vapor y humedad.
- No instale inmediatamente al lado o debajo de una ventana. Esto previene que se caigan las cacerolas por acción del viento.
- Si el artefacto será instalado sobre cajones, asegúrese de que el espacio entre la encimera y los cajones permite una adecuada ventilación.
- El fondo de la encimera se calienta durante el uso. Le recomendamos instalar un panel divisor no combustible entre el fondo de la encimera y el panel del encastre.

2.1 Riesgo de descarga eléctrica:

- Toda instalación eléctrica debe ser realizada por un electricista calificado.
- Este artefacto debe contar con una conexión a tierra.
- Utilice sólo el cable de alimentación eléctrica incluido en su artefacto, no utilice extensiones o comparta el enchufe con otros artefactos.
- Asegúrese de que la encimera está completamente desconectada antes de efectuar tareas de limpieza o mantenimiento.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se tuerza.
- Asegúrese de que el cable de alimentación eléctrica o el enchufe (si corresponde) no entra en contacto directo con la encimera o alguna fuente de calor antes de conectar la encimera.
- Revise que la encimera quedó correctamente instalada. Un cable suelto o mal conectado puede provocar un sobrecalentamiento.
- Contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica (SAT) si nota algún daño en el cable de alimentación eléctrica o el enchufe. No intente cambiar alguno de estos elementos usted mismo; esta acción invalidará automáticamente la garantía.

- Asegúrese de que ha instalado un interruptor omnipolar exclusivo para la encimera. Este debe tener una abertura de contacto de, a lo menos, 3mm.
- Ase la abrazadera de alivio de tensión en el cable de alimentación eléctrica.
- Use correctamente los métodos de aislación de este artefacto: cortes de línea protegidos, fusibles (los fusibles pueden desatornillarse desde su fijación, sellos que impiden la humedad y las filtraciones de líquidos hacia la instalación eléctrica o la placa inferior de la encimera.

2.2 Uso:

- Riesgo de quemaduras, lesiones y descarga eléctrica.
- Use este artefacto sólo para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este artefacto.
- No utilice adosado a cronómetros o sistemas de encendido a distancia.
- No deje desatendido durante el uso.
- No opere este artefacto con las manos mojadas.
- No coloque cubiertos o tapas metálicas sobre la encimera. Se pueden calentar.
- Apague las zonas de cocción al terminar de cocinar.
- No utilice este artefacto como mesón de trabajo o espacio de almacenamiento.
- Si la superficie del cristal está quebrada, desconecte inmediatamente y descontinúe su uso. Evitará riesgo de descarga eléctrica.

Riesgo de explosión.

- Grasas y aceites pueden liberar vapores inflamables. Mantenga fuentes de calor como llamas y objetos calientes fuera del alcance de los vapores.
- Los vapores de aceites y grasas pueden causar combustión espontánea al calentarse demasiado.
- El aceite ya utilizado y que contenga residuos de comida puede encenderse a menor temperatura que el aceite que se utiliza por primera vez.

- No trate de extinguir estos amagos con agua, desconéctela, busque una tapa y colóquela directamente encima del utensilio que tiene la flama.
- No deje cerca de su encimera compuestos inflamables.

Riesgo de daños en el artefacto.

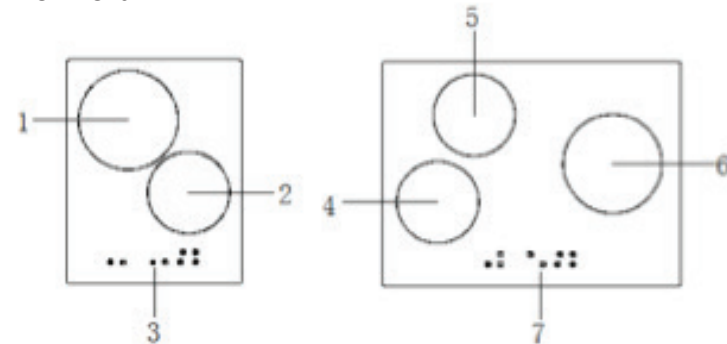
- Nunca deje objetos calientes sobre el panel de control.
- Nunca permita que el agua en un recipiente hierva hasta consumirse completamente.
- No utilice papel aluminio encima de la superficie de cocción.
- No deje caer utensilios sobre la superficie de la encimera, puede quebrar la superficie de la encimera.
- No active las zonas de cocción si no va a cocinar inmediatamente.
- Utensilios con el fondo dañado, provocarán daños en la superficie de cocción, esto puede dañar irreparablemente su encimera. Para mover, levante el utensilio, no lo arrastre.

2.3 Limpieza y mantenimiento:

- Riesgo de daños en el artefacto
 - Limpie regularmente la superficie de cocción para evitar dañarla.
 - No limpie con agua o vapor.
 - Para limpiar, utilice un paño suave y húmedo. Sólo use detergentes neutros.
 - No use productos abrasivos o raspadores metálicos.
 - Al descartar este artefacto
-
- Riesgo de asfixia y sofocación.
 - Desconecte el artefacto.
 - Corte todos los cables y dispóngalos aparte de la encimera.
 - Mantenga fuera del alcance de los niños.

IV. USO DEL PRODUCTO

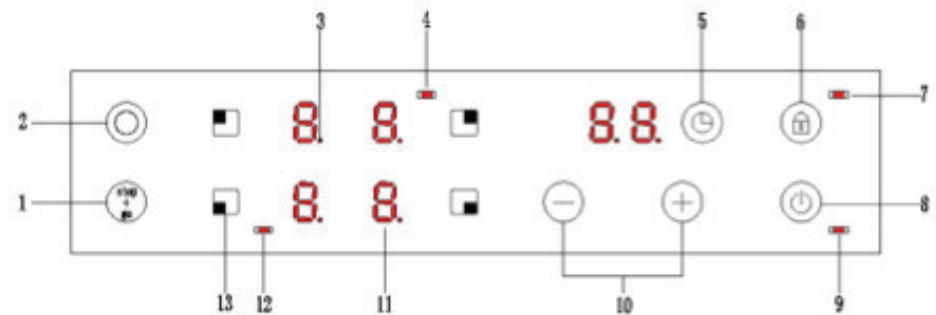
1. Encimera:














- 1. Zona de cocción
- 2. Zona de cocción
- 3. Panel de control

- 4. Zona de cocción
- 5. Zona de cocción
- 6. Zona de cocción
- 7. Panel de Control


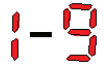





2. Panel de control:




3. Funciones:

Nº	Sensor	Función
1		Encendido y detención de la función.
2		Encendido del anillo exterior en zona doble de cocción.
3		Indicador de luz (selección del temporizador)
4 y 12		Indicador de luz (Encendido del anillo interior en zona doble cocción.
5		Selector del cronómetro
6		Bloqueo contra niños
7		Indicador de bloqueo contra niños
8		Botón de encendido.
9		Indicador de funcionamiento
10	+/-	Botón +/-
11		Potencia
13		Indicador de la zona de cocción





4. Configuración de la Pantalla:

Pantalla	Descripción
	Zona de cocción desactivada.
	Zona de cocción en operación.
	Selección de inicio o detención.
	Calor residual en la zona de cocción.
	Pantalla de cronómetro.
	Seleccione la función automática
	Zona de cocción lista para usar.

NOTA:  Indica que la temperatura de la zona de cocción aún es alta, riesgo de quemadura.



5. Uso diario:


5.1 Encendido y detención de la zona de cocción



- Presione el indicador  por 1 segundo para activar el artefacto, el indicador  se encienda. Presione el indicador  por 1 segundo para desactivar el artefacto, el indicador  se apagará.

Si no se realiza ninguna operación por treinta segundos luego de encender, la encimera se apagará automáticamente.


5.2 Encendido de una zona de poder y programación de la potencia


- Presione  por un segundo, el símbolo  se iluminará en cada zona de cocción.

- Presione el indicador de zona de cocción  para elegir la zona a utilizar, se iluminará el símbolo "0" en la pantalla.

- Mientras parpadee el símbolo "0", seleccione la potencia entre 1 y 9 tocando el indicador . Si presiona los botones  por más de 3 segundos, avanzarán más rápido.

- La potencia seleccionada parpadeará por unos pocos segundos y la zona de cocción comenzará a funcionar.

- Seleccione y toque el indicador  para seleccionar la zona de cocción, toque por 3 seg. Para que se apague la zona de cocción correspondiente.



Otra forma es presionar  para apagar completamente la encimera.

5.3 Activación y desactivación de los anillos exteriores

Activación de los anillos exteriores:




- Seleccione entre las opciones  para seleccionar la zona de cocción que utilizará.

- Seleccione el nivel de potencia requerida.

- Mientras el indicador de potencia parpadea, presione el indicador  para activar el anillo exterior. El indicador de luz  se encenderá.



Desactivación de los anillos exteriores:



- Presione el botón  para seleccionar la zona de cocción que utilizará.



- Mientras el indicador  de potencia parpadea, presione el indicador  para activar el anillo exterior. El indicador de luz  se encenderá.

5.4 Función calentamiento automático.

- Cuando la función automática está encendida, la zona de cocción se encenderá en la máxima potencia y luego vuelve a la potencia elegida. El tiempo de encendido depende de la potencia elegida en segundo lugar.

- Seleccione el botón correspondiente a la zona de cocción  a utilizar. Seleccione la potencia 9, con el botón .

- Cuando la potencia sea seleccionada, presione el botón  nuevamente, aparecerá el símbolo  y "9".



- Mientras parpadee el símbolo  y "9", presione los botones  para elegir la potencia a utilizar por ejemplo: 6.

- La pantalla LED parpadeará  y "6" alternadamente por 2,5mins.

- La encimera continuará cocinando en potencia 6 luego de la función de calentamiento automático.

Potencia secundaria	Calentamiento automático (mins)	Potencia secundaria	Calentamiento automático (mins)
1	1	5	8,5
2	3	6	2,5
3	4,8	7	3,5
4	6,5	8	4,5
		9	-






Durante la función de calentamiento automático, puede tocar el botón

 por 3 segundos para desactivar la zona de cocción o tocar el botón  desactivar el artefacto.

5.5 Temporizador.




El temporizador hace más fácil cocinar, ya que no tendrá que esperar junto a la encimera; la zona de cocción solicitada dejará de funcionar automáticamente cuando finalice el tiempo.

Todas las zonas de cocción pueden programarse al mismo tiempo.





- Seleccione la potencia de la zona de cocción requerida.
- Presione el botón  la pantalla comenzará a parpadear con el símbolo "00" y la luz indicadora  se encenderá.
- Programe el tiempo necesario con los botones + o – entre 00 y 99 minutos. Si presiona y mantiene por más de 3 segundos, los dígitos avanzarán más rápido.
- Luego de cinco segundos parpadeando, el temporizador comenzará una cuenta atrás con los minutos programado. La pantalla mostrará el tiempo restante.
- Si utilizará diferentes zonas de cocción, presione el botón  nuevamente hasta que el indicador de luz parpadee en la zona de cocción a utilizar.
- Al terminar la cuenta regresiva la zona de cocción se apagará automáticamente. Una señal sonora comenzará a sonar, puede apagarla presionando cualquier botón.
- Para cambiar la cuenta regresiva, presione el botón  nuevamente hasta que el indicador de la lámpara parpadee. Presione el botón + o -, para programar el tiempo requerido.
- Puede programar el tiempo en 00 para apagar la función de temporizador, o puede presionar el botón  por 3 segundos para detener la zona de cocción elegida.

5.6 Función de encendido- detención

La función de encendido- detención está diseñada para casos de emergencia.

- Si necesita atender otros asuntos mientras cocina, simplemente presione el botón . Todas las zonas de cocción volverán a potencia 1 y la pantalla LED mostrará el símbolo .
- Presione el botón  nuevamente durante los 10 minutos siguientes, todas las zonas de cocción continuarán en las potencias predeterminadas, de lo contrario, la encimera se apagará automáticamente.

5.7 Bloqueo contra niños

- Presione el botón , se encenderá el indicador .
- Ningún botón del panel de control se activará.
- Presione nuevamente el botón  y el indicador  se apagará.

5.8 Apagado de seguridad

Si una zona de cocción queda encendida por error, un bloqueo de seguridad se activará luego de un cierto periodo. El periodo dependerá de la potencia seleccionada en la o las zonas de cocción programadas.

Potencia	Tiempo
1-3	8 horas
4-6	4 horas
7-9	2 horas

5.9 Sonidos del panel

- Presione los botones + o – para programar o desprogramar el sonido del panel de control.

V. CONSEJOS

1. Utensilios

- El fondo de sus utensilios debe ser lo más grueso y liso posible.
- Los utensilios de aluminio, acero esmaltado o cobre pueden descolorar la placa de cristal templado.
- Las ollas y sartenes deben ser para uso exclusivo de encimeras vitrocerámicas.

2. Ahorro de energía

Para ahorrar energía lo ideal es utilizar las ollas o sartenes con tapa.

- Ponga sus utensilios en la zona de cocción antes de comenzar a cocinar.
- Detenga la zona de cocción un poco antes de finalizar la cocción, deje que se termine de cocinar con el calor residual.
- El fondo de los utensilios y las zonas de cocción deben coincidir en diámetro.

3. Ejemplos de aplicación en la cocina

Potencia	Uso	Tiempo	Consejos
1	Mantener tibio mientras cocina	Tanto como se requiera	Ponga una tapa al contenedor
1-2	Salsa hollandaise, derretir mantequilla, chocolate o gelatina,	5 – 25 min	Mezcle de vez en cuando
1-2	Solidificar omelettes y cocinar huevos.	10 – 40 min	Cocinar con la tapa puesta
3-4	Cocinar arroz, preparaciones con base de leche, recalentar comida	25 – 50 min	Agregue la misma cantidad de arroz en agua dos veces, mezcle los líquidos y los sólidos aparte, luego incorpore ambos

4-5	Papas cocidas	20 – 60 min	Use máximo 250 cc de agua por 750gr de papas
4-5	Cocinar grandes cantidades de guisos, estofados y sopas	60 – 150 min	Hasta 3 litros de agua más ingredientes
6-7	Freír delicadamente escalopas, menudencias, salchichas, hígado, huevos, panqueques y donas	Tanto como se requiera	Voltee continuamente
7-8	Freír alimentos como tocino, bistec, bistec de pana, etc.	5 – 15 min	Asegúrese que ambos lados están bien cocidos
9	Hervir grandes cantidades de agua para cocinar: pasta, carnes guisadas como goulash, carne al jugo, freír por sumersión papas fritas		

VI. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

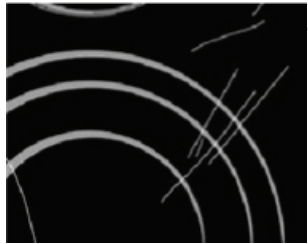


Figura 1



Figura 2

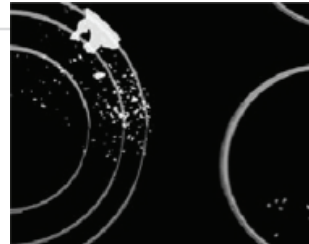


Figura 3

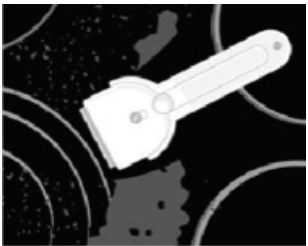


Figura 4

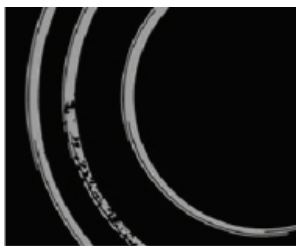


Figura 5

Luego de cada uso, espere a que la placa esté fría y ejecute las tareas de limpieza, de lo contrario, el mínimo residuo de comida se quemará sobre la placa la siguiente vez que la use.

Para el mantenimiento regular de la placa, use agente acondicionadores específicos para placas vitrocerámicas, que formarán una capa protectora contra los elementos. Antes de cada uso, retire cualquier residuo de polvo que pudiese acumular la placa, estas partículas pueden rayar la superficie (figura 1).

Atención: no utilice virutillas, esponjas abrasivas, detergentes abrasivos estos pueden rayar la superficie y deteriorar la placa. La placa vitrocerámica también puede dañarse por la acción de aerosoles agresivos o una mezcla de detergentes mal hecha (figura 1 y 2).

Percibirá manchas y marcas si ha utilizado una mezcla demasiado agresiva, o, si la superficie de los utensilios utilizados no es lisa.

Para retirar manchas pequeñas use un paño suave húmedo, luego seque completamente (figura 3). Manchas de agua pueden retirarse con una solución suave de vinagre, sin embargo no utilice esta solución para limpiar el marco de la encimera. No utilice aerosoles agresivos o agentes descalcificantes (Figura 3).

Las manchas más rebeldes pueden retirarse con limpiadores específicos y raspadores especiales para placas vitrocerámicas. Cuando utilice estos productos lea y siga atentamente las instrucciones del fabricante.

Asegúrese de que retira completamente los residuos de limpiadores, estos residuos pueden dañar gravemente la placa al calentarse las zonas de cocción (Figura 3).

Manchas difíciles pueden retirarse con un raspador. Asegúrese de que la parte plástica del raspador no entra en contacto con la placa caliente. Tenga precaución de no cortarse con el raspador.

Alimentos con base de azúcar pueden dañar gravemente su encimera (Figura 5); por lo tanto los derrames de azúcar deben limpiarse inmediatamente, aunque la placa esté aún caliente (Figura 4).


De existir un cambio de color de la placa vitrocerámica, éste no afectará el funcionamiento normal de la placa o la estabilidad de la superficie. Estos cambios de color son el resultado de residuos de comida quemado o es la acción ocasionada por utilizar utensilios de aluminio o cobre.

Estas manchas son muy difíciles de retirar.

Atención: Estos daños descritos son estéticos, pero no interfieren con el funcionamiento de la encimera, ni en los resultados de sus preparaciones.

Estas dificultades no forman parte de la garantía del producto.

VII. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa probable	Solución
No puede activar u operar la encimera	El artefacto está desconectado o no está correctamente conectado	Verifique que la encimera está bien conectada
		Active nuevamente la encimera y programe la potencia en menos de 30 seg.
	Ha tocado 2 o más sensores al mismo tiempo	Toque un solo sensor por vez
	Hay agua en el panel de control	Limpie el panel de control
La encimera se desactiva	Hay algo presionando el sensor 	Retire el objeto.
El sensor de calor residual no se activa	La zona de cocción no se ha calentado porque no se ha usado mucho tiempo	Si la zona de cocción si se ha utilizado y el sensor no se prende, contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica
No puede activar el anillo exterior		Active el anillo interior primero
Los controles se calientan	El utensilio es muy grande o está muy cerca de los controles	Busque un utensilio más grande o no lo ponga tan cerca de los controles
Las zonas de cocción no se apagan	Falla técnica	Desconéctela inmediatamente y contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

VIII. INSTALACIÓN

- Si ya ha intentado utilizar las soluciones de esta sección y ha sido en vano, contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Infórmenos el número de placa, el código de tresletras de la placa vitrocerámica (en la esquina de la superficie) y el mensaje de error que le indica.

- Asegúrese de leer las instrucciones de este catálogo detenidamente antes de utilizar la encimera, esto garantizará un uso correcto. Si no sigue las instrucciones correctamente, se anulará la garantía, con los consiguientes gastos en reparación de su producto. Las condiciones de su garantía están en este mismo informativo.

Instalación

1. Antes de instalar:

- Toda tarea de instalación debe ser ejecutada por un técnico calificado. De lo contrario, se invalida inmediatamente la garantía.
- Los enchapado u otros tipos de terminaciones de mesón deben ser resistentes al calor y los pegamentos y sellos a usar deben resistir al menos (100°C), de otra forma los mesones se descolorarán y deformarán.
- La encimera está diseñada para ser encastrada en el mesón de cocina sobre una pieza de mueble de cocina con un ancho mínimo de 600mm o superior.
- La distancia entre la encimera y la campana de cocina no debe ser menor que la indicada por el fabricante, la distancia mínima es de 650mm.
- La distancia entre el borde de la encimera y el elemento más próximo no debe ser inferior a 40mm.
- Puede usar bloques de madera decorativa detrás de la encimera, sólo si la distancia permanece de la misma medida que la indicada en los planos adjuntos a este catálogo.

Vitro 2 y 3 Black

- La distancia mínima entre la encimera y la pared trasera está indicada en los planos adjuntos a este catálogo.

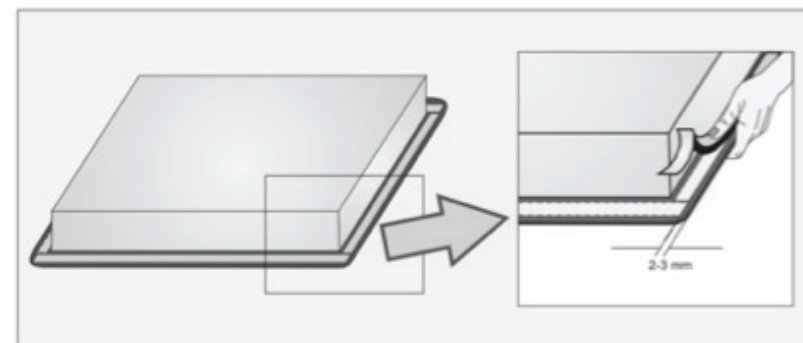
Antes de insertar este artefacto en el encastre del mesón, debe poner los sellos de esponja en la parte inferior de la placa vitrocerámica.

2. Aplicación del sello:

Retire el protector del sello.

Ponga el sello perimetralmente alrededor de la junta, a 2-3mm del borde. El sello debe adherirse a lo largo de toda la extensión de la placa vitrocerámica y no debe sobresalir de los bordes. Cuando instale el sello, asegúrese de que el la placa no entra en contacto con objetos filosos o cortopunzantes.

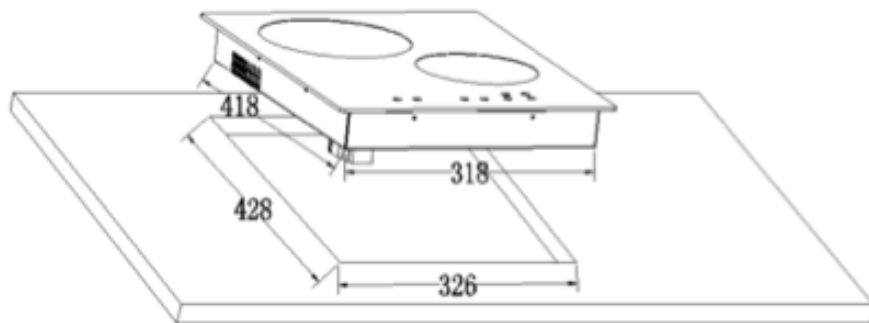
Nota: en algunos modelos el sello ya viene puesto.



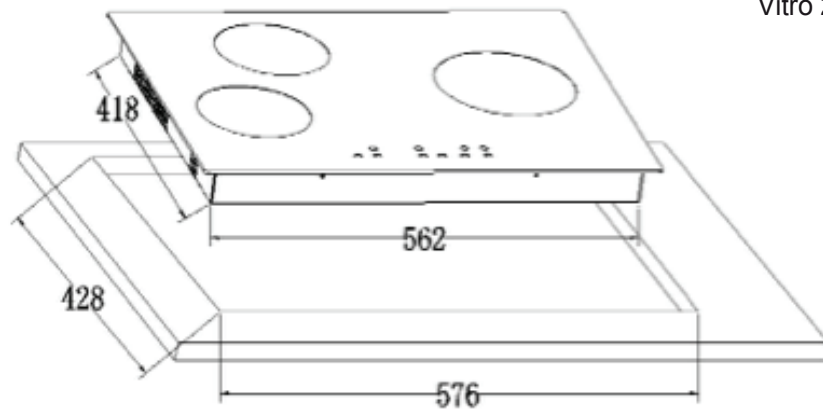
Las encimeras pueden instalarse en mesones de 30 a 50mm de espesor.

Los muebles de cocina debajo de la encimera no deben tener cajones inmediatamente debajo del artefacto, la dispersión de calor puede provocar que el contenido del cajón se caliente, se derrita o se queme. Si la pared inmediatamente debajo de la encimera es una muralla de partición horizontal, ésta no debe instalarse a menos de 60mm desde el fondo de la encimera, el espacio entre el fondo de la encimera y la pared debe estar vacío, este espacio debe servir como ventilación de la encimera.

En la parte posterior de la encimera y la pared, debe existir una separación de 175mm como mínimo a lo largo de todo el artefacto.



Vitro 2



Vitro 3

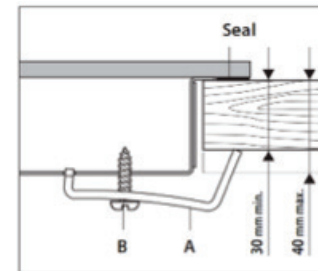
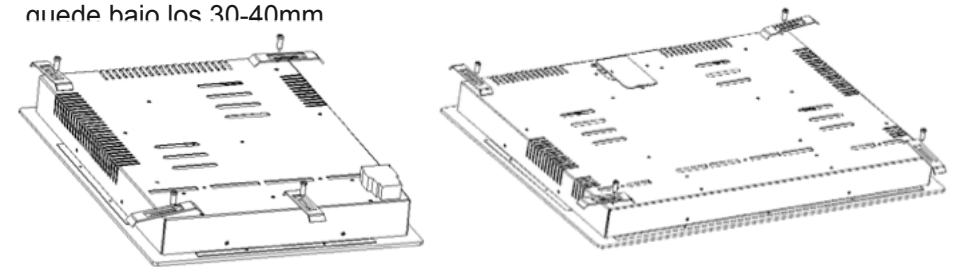
3. Ajuste de la encimera en el encastre:

- Voltee la encimera y colóquela en una superficie lisa, nivelada y suave.
- Extienda el sello alrededor de los bordes como se indicó en la parte anterior con el adhesivo mirando hacia abajo, asegúrese que cubrió todo el perímetro. Corte el exceso.
- Monte los soportes y tornillos en la encimera, como se muestra (sin apretar los tornillos).

- Ponga la encimera en el encastre, luego fije los tornillos y soportes al encastre.

- Use un cortante para retirar los excesos de sello que sobresalgan de la encimera. Tenga cuidado de no dañar la superficie.

Nota: si el encastre es más grueso que 40mm, procure que la encimera no quede bajo los 30-40mm



4. Conexión de la encimera a la alimentación eléctrica:

Esta encimera debe ser conectada a la alimentación eléctrica por un técnico calificado.

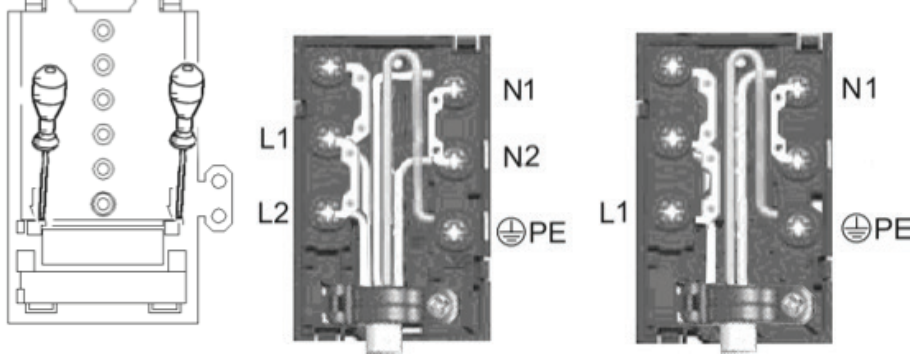
La encimera debe estar conectada a tierra.

Antes de conectar revise lo siguiente:

- El sistema de alimentación de la instalación doméstica es compatible con los requerimientos eléctricos de la encimera.
- El voltaje coincide.

- La instalación doméstica puede soportar el funcionamiento de la encimera.
- No utilice adaptadores, reductores o extensiones eléctricas para conectar la encimera a la alimentación eléctrica, estos pueden sobrecalentarse y encenderse.
- El cable de alimentación eléctrica no debe tocar superficies calientes y debe posicionarse de tal forma que la temperatura nunca exceda los 75°C.
- El cable de alimentación eléctrica debe soportar más que el consumo descrito en la etiqueta de información de la encimera.

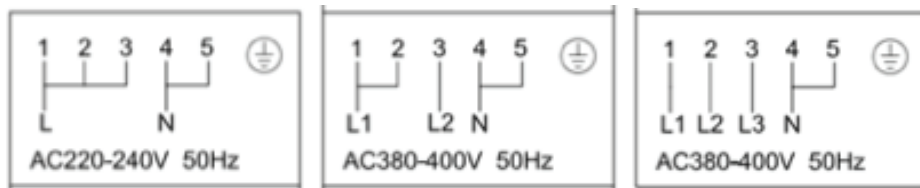
Terminal de bloqueo Conexión del terminal, ejemplo: AC 220- 2240 V



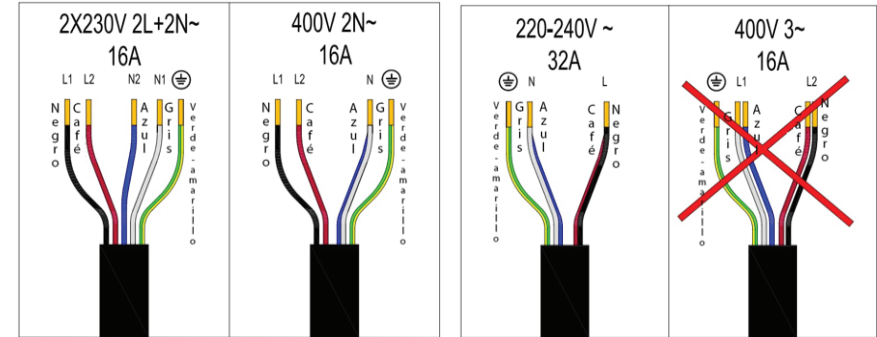
Cable de poder de 5 núcleos de 1,5mm².

Cable de poder de 3 núcleos 4mm².

Al conectar el terminal de bloqueo, debe incluir la potencia de fase 1, fase 2 y fase 3, como indica la figura a continuación.



Conexión del interruptor aéreo de la fuente de poder:



5. Información técnica

Especificaciones de producto	Parámetros eléctricos	
2 ciclos singular	AC 220-240V 50/60Hz	2750W-3270W
3 ciclos singular	AC 220-240V 50/70Hz	4390W-5330W

IX. DESECHO



Este símbolo le indica que el material es reciclable.
Recicle los materiales de embalaje de este artefacto.



Este artefacto tiene este símbolo que le indica que no es un desperdicio domiciliario, y por lo tanto no puede disponerlo junto a sus desechos normales, ayude al medio ambiente y la salud general al reciclar este artefacto en una dependencia especial para tal fin, infórmese con la autoridad local sobre los proyectos de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

X.SERVICIO TÉCNICO

El servicio técnico se encuentra centralizado en Santiago y desde aquí se deriva al servicio técnico de cada región:

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

600 411 77 00 SAT

postventa@kitchencenter.cl

**KITCHEN
CENTER**

XI. NOTAS

Estimado Cliente:

Agradecemos su preferencia por nuestra marca.

Esperando cumplir sus expectativas, le presentamos este documento donde explicamos qué hacer en caso de detectar cualquier anomalía en su producto.

En primer lugar, le aconsejamos que consulte el libro de instrucciones, con ello conseguirá solucionar rápidamente muchas dudas y defectos aparentes.

Si no encuentra solución a su duda o problema, puede contactarse con nuestro servicio técnico oficial, donde un excelente equipo de profesionales le brindará un servicio rápido, fiable y cercano.

¿Que tiene que hacer en caso de avería?

Consulte el libro de instrucciones y si no encuentra respuesta llame al SAT 600 411 77 00.

Para que nuestros técnicos puedan resolver el problema en una única visita, de la forma más rápida y con las mínimas molestias para usted, nos gustaría pedirle que procure recoger previamente la siguiente información.

Nombre y apellidos de la persona de contacto:

Teléfono y dirección donde se encuentra el equipo:

Modelo:

Fecha de Compra:

Nº Boleta o Factura:

PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza y en conformidad con la ley nº 19.496, le otorga un periodo de garantía legal de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto, siempre y cuando no haya sido deteriorado por un hecho imputable al consumidor. En los supuestos cubiertos por esta garantía, el titular de la misma tendrá derecho a la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios del producto.

Para hacer efectiva la garantía, el consumidor, en conformidad con lo dispuesto en el inciso 6º del artículo 21 d la ley N° 19.496 deberá requerir la prestación de un Servicio Técnico Autorizado Kitchen Center.

CONDICIONES GENERALES DE LA GARANTÍA

- Objeto:

1- Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza, elmismo ha sido revisado y comprobado en su funcionamiento bajo condiciones normales de uso.

2. Kitchen Center otorga en forma gratuita a sus clientes durante el término de 1 (un año) contando a partir de la fecha de compra del productos, reparar las fallas causadas por defectos de la fabricación o de calidad de sus materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso o consumo al que está destinado. El plazo de 1 año no será renovado o prorrogado debido a reparaciones al producto sin perjuicio de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley 19.496.

- Costo:

El servicio será proporcionado al consumidor en forma gratuita, lo anterior incluye el valor de los repuestos, materiales, partes piezas y componentes que presenten defectos de fabricación o calidad. Así también se incluye la mano de obra. Se excluye el cobro por desplazamiento del personal del Servicio Técnico Autorizado Kitchen Center en caso de reparaciones domiciliarias.

- Condiciones:

Para los efectos de hacer valer esta garantía el consumidor deberá presentar al Servicio Técnico oficial Kitchen Center la boleta o factura de la compra del producto. En caso de productos suministrados en obras nuevas, se deberá acreditar con el acta de entrega de la propiedad.

- Exclusiones de garantía

Queda excluido de la cobertura de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del usuario el costo total de la reparación los siguientes:

- Avería 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/o mantenimiento inadecuado.
- Defectos derivados de procedimientos de manipulación corte e instalación de forma no adecuada. Esta responsabilidad recaerá sobre el consumidor.
- Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.
- Daños ocasionados por la acumulación de cal.
- Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, acido muriático, diluyentes abrasivos etc. Así mismo productos limpia hornos que dañan el esmalte.
- Manipulación, reparación, instalación por persona no autorizada o servicios técnicos no oficiales de Kitchen Center.

Generalidades

1. Todos los equipos para su reparación deben ser instalados en forma accesible para nuestros técnicos.

En el caso de que no se cumpla este requisito, será responsabilidad del usuarios la disposición de los medios necesarios que posibiliten la reparación.

2- Para cualquier consulta, aclaración o reclamo en relación a esta garantía contáctese con nosotros vía mail a: contacto@kitchencenter.cl o a nuestro call center 600 411 77 00.

La presente garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Kitchen Center S.P.A, Av. El Salto 3485, Recoleta Santiago. www.kitchencenter.cl.