

**FDU**  
Te gustará cocinar!

[www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl)

**KITCHEN CENTER**

ESPECIALISTA EN EQUIPAMIENTOS DE COCINA

*Avda. El Salto 3485 Recoleta - Santiago - Chile - Tel. (56 2) 2411 7777 - Fax (56 2) 2411 7711*

*Parque Arauco - Piso Diseño - Local 572 // Mall Plaza Vespucio - Local 368, 369*

*Mall Costanera Center - Local 4140*

*Mall Marina Arauco - Local 1, 2, 3, 4 - Viña del Mar*

*Paicavi 2567 Concepción - Chile - Tel. (56 41) 246 8170 - Fax (56 41) 246 8177*

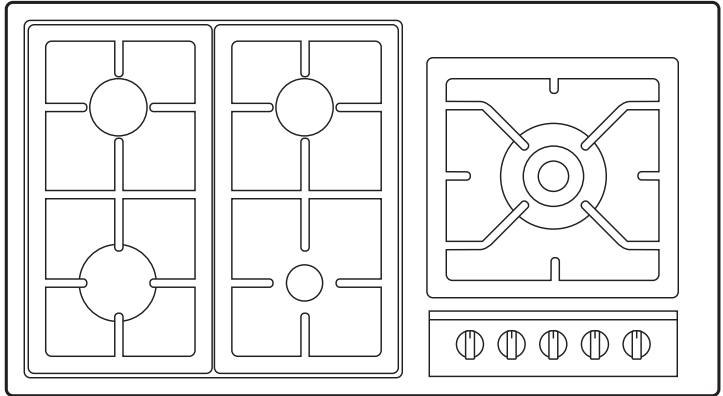
*Avda. Reducto 1135 Miraflores - Lima, Perú - Tel. (51) (1) 242 2449*

*Servicio Técnico SAT - Tel. 600 411 7700*

# FDV

Te gustará cocinar!

## MANUAL DE USO ENCIMERA FDV DELUXE ELITE 95



### 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.A.

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

**FDV**  
*Te gustará cocinar!*

**CONTENIDO**

Instrucciones de uso	3
Limpieza y mantenimiento	4
Consejos para el instalador	6
Instalación	6
Instalación en mueble con puerta	7
Ajustando la encimera para su instalación	7
Espacio de instalación	8
Manejo de los desechos producto de la combustión	8
Gases	9
Regulación del grado mínimo del quemador	11
Conexión eléctrica	12
Características técnicas	14
Tabla de quemadores y boquillas	15
Poder calórico por tipo de quemador	15
Servicio técnico	15
Garantía	16

## 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 campana. Las instrucciones contenidas en este manual le ayudarán para una óptima instalación, uso y cuidado de su campana.

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 encimeras, 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.A.  
Av. El Salto 3485, Recoleta, Santiago.

## II. INSTRUCCIONES DE USO

### Encendido de los quemadores

En este modelo, los mandos controlan la ignición y los dispositivos de seguridad. Proceda como se indica a continuación para encender los quemadores:

1. Gire la perilla deseada.
2. Mantenga la perilla presionada por 3-4 segundos para que la chispa encienda el gas que sale desde el quemador y permitir que el termopar se caliente.
3. Suelte el botón después de 3 a 4 segundos y ajuste la llama como se desee, girando en sentido contrario a las agujas del reloj. Repetir los puntos 1 y 2 si la llama no se mantiene encendida.

### Uso de los quemadores

Para mayor eficiencia y menor consumo de gas, utilice ollas y sartenes de fondo plano con los diámetros adecuados para cada quemador. Evite que las llamas se extiendan por el costado de las cacerolas (Vea la tabla de diámetros de contenedores).

### Tabla de diámetros de recipientes a utilizar

Quemador	Diámetro (cm)	
	Mínimo	Máximo
Auxiliar	8	14
Semi Rápido	14	20
Rápido	20	28
Triple Corona	26 y superior	

### Válvulas automáticas de seguridad

Este dispositivo de seguridad corta el flujo de gas si la llama se apaga.

### Advertencias de Seguridad

- A. Este dispositivo no se debe accionar durante más de 15 s. Si durante estos 15 s el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo y abrir la puerta del recinto y/o esperar al menos 1 min antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.
- B. En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar re encender éste durante por lo menos 1 min.
- C. El uso de un artefacto para cocinar a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Se debe asegurar una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- D. La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (Incluyendo niños), con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido dadas instrucciones o supervisión al respecto, del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad

## III. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 1. General

La limpieza debe ser llevada a cabo cuando la encimera esté fría, especialmente si se van a limpiar partes esmaltadas.

Evite dejar sustancias ácidas o alcalinas en la superficie de la encimera (ej. Jugo de limón, sustancias a base de bicarbonato de sodio, etc).

Evite utilizar productos ácidos o a base de cloro para limpiar la encimera.

### 2. Partes Esmaltadas

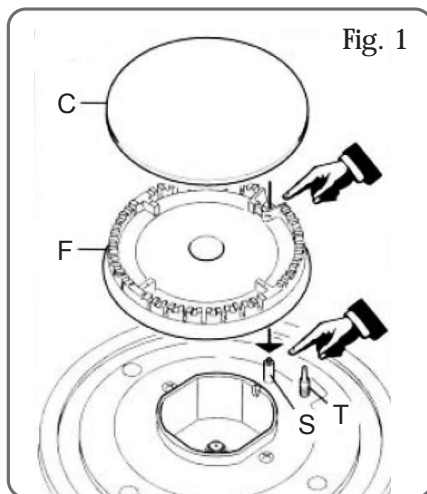
Todas las superficies esmaltadas deben ser limpiadas con una esponja y agua jabonosa o con productos de limpieza no abrasivos.

### 3. Quemadores y Rejillas

Estas partes pueden ser retiradas y limpiadas con los productos adecuados para tal fin.

Luego de limpiarlos, los quemadores y los distribuidores de llama deben ser secados y colocados correctamente.

Es muy importante revisar que el distribuidor del quemador (F) y la tapa (C) sean posicionados correctamente (Figura 1), el no realizar correctamente este procedimiento puede ocasionar serios problemas.



Revise que el electrodo S esté siempre limpio para asegurar que el chispero funcione correctamente.

Revise que la sonda T esté siempre limpia para asegurar la correcta operación de las válvulas de seguridad.

La sonda y el chispero deben ser limpiados con sumo cuidado.

### 4. Llaves de Gas

La lubricación de las llaves de gas debe ser llevada a cabo sólo por personal entrenado para ese fin y de manera periódica.

En caso de problemas con el funcionamiento de las llaves de gas, dirjase al Servicio Técnico Autorizado.

### 5. Consejos Generales

Cuando la encimera no esté en uso, se aconseja mantener las llaves de gas cerradas.

Si la llave de gas se pone rígida, es necesario desmontarla de forma cuidadosa, limpiarla con gasolina y extender sobre el gollote un poco de grasa especial, resistente a altas temperaturas. Esta operación puede ser ejecutada sólo por personal calificado.

### 6. Quemador Triple Corona

El quemador de Triple Corona debe ser colocado correctamente, la estructura del quemador debe calzarse en la base, tal como indica la flecha en la figura 2.

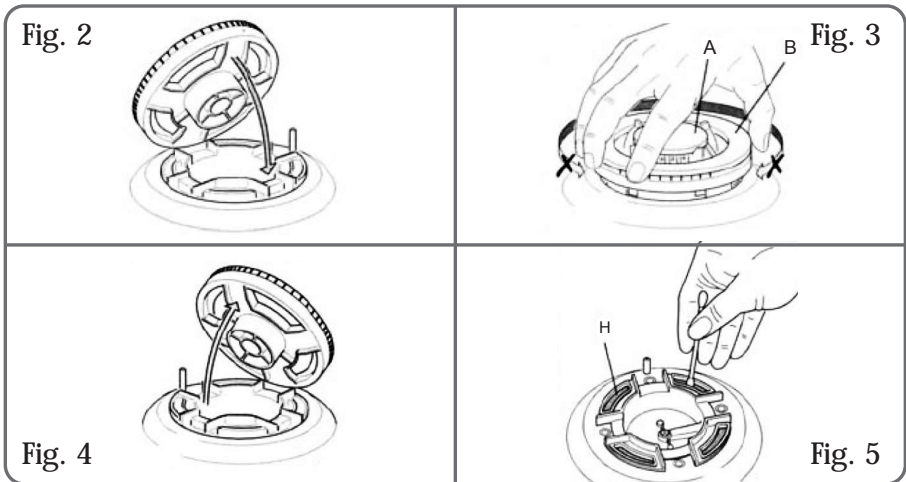
El quemador está posicionado correctamente, no debe rotar (Figura 3)

Luego posicione la tapa A y el anillo B (Figura 3)

### Limpieza del Quemador Triple Corona

Ponga especial atención a este quemador, los cuatro agujeros ubicados en el exterior de la corona deben estar siempre limpios.

Para limpiarlo, remueva el divisor de la llama (figura 4) y con la ayuda de un bastoncillo de algodón, un cepillo de dientes o algún otro elemento para limpiar, elimine suciedad y cualquier cuerpo extraño que esté incrustado en los cuatro agujeros marcados "H" en la figura 5. Este procedimiento es necesario para garantizar el buen funcionamiento del quemador.





## IV. CONSEJOS PARA EL INSTALADOR

### IMPORTANTE

- Este artefacto debe ser instalado, regulado y adaptado para funcionar con otros tipos de gas por un Técnico Calificado. De no darse esta situación, la garantía será anulada automáticamente.

- Este artefacto debe ser instalado de acuerdo con las regulaciones vigentes.

- Desconecte el artefacto antes de realizar cualquier clase de operación de mantenimiento o reparación.

- El artefacto debe ser ubicado en unidades resistentes al calor.

- Las paredes de las unidades no deben ser más altas que el mesón de trabajo y deben ser capaces de soportar temperaturas mayores a los 75°C.

- No instale este artefacto cerca de materiales inflamables.

## V. INSTALACIÓN

Esta encimera ha sido diseñada para ser integrada en superficies de cocina de 600mm de profundidad.

Con el fin de instalar la encimera en el mesón de cocina, se debe hacer un agujero con las medidas de encastre incluidas en este instructivo, teniendo en cuenta lo siguiente:

- La placa encimera debe mantener una distancia mínima de 100mm de cualquier pared lateral.

- El artefacto deberá estar, por lo menos, a 50mm de la pared.

- Debe existir una distancia mínima, de 650mm, entre la encimera y cualquier mueble o campana colocada inmediatamente encima.

- El artefacto debe ser ubicado en unidades resistentes al calor.

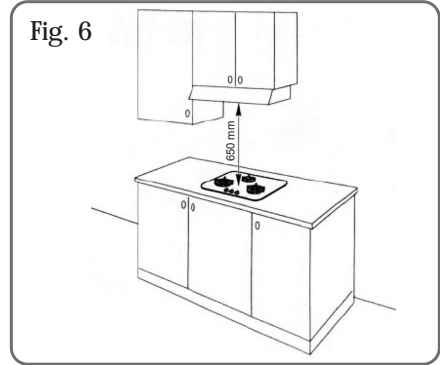
- Las paredes de las unidades no deben ser más altas que el mesón de trabajo y deben ser capaces de soportar temperaturas mayores a los 75°C.

- No instale este artefacto cerca de materiales inflamables.

## VI. INSTALACIÓN EN MUEBLE CON PUERTA

Esta instalación debe ser hecha de acuerdo a ciertos requerimientos específicos para evitar que los quemadores salgan de su posición, incluso con la llama en mínimo, debido a los cambios de presión producidos por la apertura o cierre de las puertas del mueble.

Se recomienda que haya una separación de 30 mm entre la encimera y la superficie del mueble (figura 6).



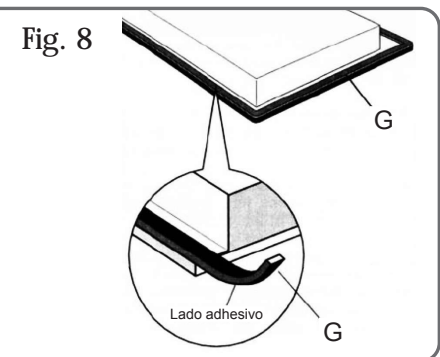
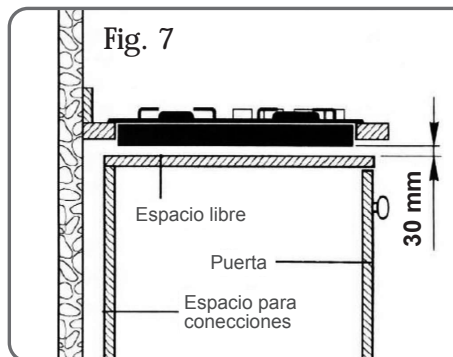
## VII. AJUSTANDO LA ENCIMERA PARA SU INSTALACION

Cada encimera trae un set de pestañas de 3 a 4 cm, para ajustar el montaje de la unidad y un sello adhesivo. Para llevar a cabo el ajuste, siga la siguiente secuencia:

- Retire los quemadores y las rejillas.
- Gire la encimera y apóyela sobre un paño suave.
- Aplique en las pestañas perimetrales de la encimera, el adhesivo del sello "G", tal como se indica en la figura 7.

- Coloque la encimera en posición dentro de la unidad contenedora.

- Posicione la encimera en el agujero y asegúrela con los soportes de seguridad, tal como se indica en la figura 8 (tomando en consideración los 3 a 4 cm que se necesitan como espacio mínimo para la instalación).



## VIII. ESPACIO DE INSTALACION

El espacio en el que va a ser instalada la encimera debe asegurar el flujo natural de aire necesario para la correcta combustión del gas.

El flujo de aire debe provenir directamente de una o más aperturas hechas en las paredes exteriores con un área libre de al menos 100cm<sup>2</sup>.

En el caso de que la encimera no tuviese un sistema de válvula seguridad, esta apertura debe ser de, a lo menos, 200cm<sup>2</sup>.

Las aperturas deben estar cerca del suelo y deben estar, preferentemente, en el lado opuesto del lugar de escape de los productos de combustión y deben ser hechos de manera que no se puedan bloquear desde el interior o el exterior.

Cuando no existen estas aperturas, el aire necesario puede provenir de una habitación contigua que sí tenga un flujo de ventilación constante, siempre y cuando no sea un dormitorio o un área peligrosa. En este caso, la puerta de la cocina debe permitir el paso libre del aire.

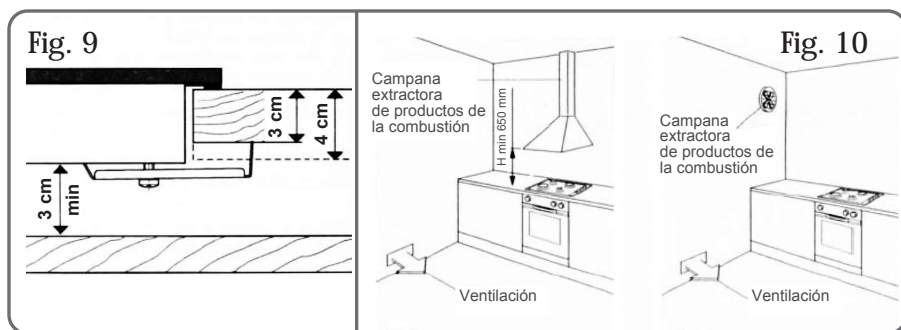
## IX. MANEJO DE LOS DESECHOS PRODUCTO DE LA COMBUSTION

Una campana de cocina deber ser instalada para permitir la extracción de los desechos de la combustión generados por la encimera a gas (figura 9).

De no existir esto, es posible utilizar un ventilador eléctrico que actúe como extractor de aire, ubicándolo en una pared con salida al exterior o en una ventana. Para obtener los mismos resultados que

con una campana de cocina, el extractor debe ser capaz de crear una corriente de intercambio de aire de 3 a 5 veces el volumen total de aire de la cocina (Figura 10).

El ventilador sólo puede ser instalado si la habitación tiene rejillas de ventilación que permitan que el aire entre, tal como se describe en el título "Espacio de Instalación" (Figura 10).



## X. GASES

### TIPOS DE GASES

Los gases son agrupados en virtud de sus características:

GLP (en cilindros)	G30
GAS NATURAL (metano)	G20

### INSTALACION

La encimera está ajustada por defecto, para operar con el tipo de gas indicado en la placa de identificación del producto.

Si la encimera será utilizada con un tipo de gas distinto al indicado en la placa de identificación, se deberá modificar realizando las siguientes operaciones:

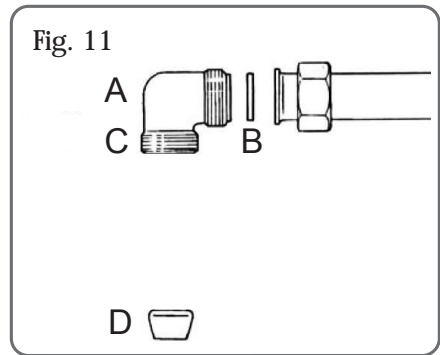
- Cambio en la conexión del gas.
- Cambio de los inyectores.
- Regulación del mínimo.

### CONEXION DE GAS

La conexión debe ser ejecutada por un técnico calificado, de acuerdo con la legislación vigente.

La tubería (figura 11) está compuesta por:

- Codo "A".
- Juntas "B", "C" y "D".



Esta encimera debe ser instalada en una habitación con suficiente ventilación.

El tipo de tubo debe ser flexible, de Elastómero, tipo C, con malla metálica y conexiones roscadas.

Recuerde que solamente un instalador autorizado puede realizar la transformación de Gas. De no ser así, el fabricante no se hace responsable.

Después de efectuar la transformación de gas, se verificara la Estanqueidad del aparato.

## X. GASES

### CONEXION DE GAS NATURAL (G20)

- Conecte la encimera a la red de gas mediante una manguera flexible para gas de 13mm de diámetro interior.

### CONEXION DE GAS GLP (G30) en cilindros

- Conecte la encimera al regulador de presión del cilindro a través de una manguera de goma de 8mm de diámetro interior.

- Asegúrese de que el tubo encaja perfectamente en ambos extremos y luego fjela al regulador mediante una abrazadera (no incluido).

### ORIENTACION DEL CODO

La encimera viene con una conexión de gas orientada hacia el centro de la encimera. La conexión al suministro de gas debe ser efectuada sólo de este lado o en posición vertical, girando el codo hacia abajo. Para girar el codo siga las siguientes instrucciones:

- Suelte la tuerca.
- Gire el codo
- Apriete la tuerca
- Asegúrese de que no hay fugas mojóndolo con una solución jabonosa.

### ORIENTACION DEL CODO

#### IMPORTANTE

- No intente girar el codo "A" sin antes haber aflojado la tuerca.

- Los sellos "B", "C" y "D" (Fig. 11) son los elementos que garantizan la seguridad de la conexión de gas.

Se recomienda que sean cambiados a la más mínima muestra de deformaciones o problemas de funcionamiento.

- Una vez que la encimera se conecte a la red de gas, revise que las juntas y acoples estén completamente sellados, utilizando una solución jabonosa, nunca una llama.

- La conexión con tuberías rígidas de metal, no debe generar tensión en la rampa.

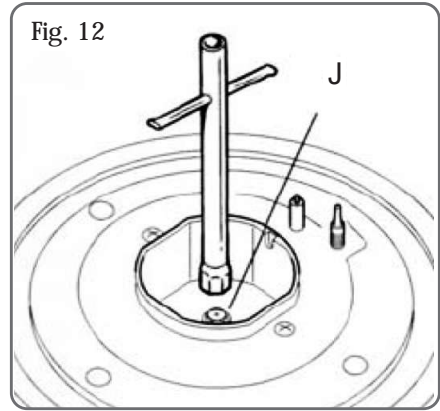
- Si se utiliza una manguera de goma para la conexión de gas, se recomienda:

- Asegúrese de que el tubo encaja perfectamente en ambos extremos y utilice una abrazadera estándar (no incluida) para fijarla.
- La manguera de goma debe ser lo más corta posible, sin pliegues o torceduras.
- La manguera de goma jamás debe hacer contacto con las partes de la encimera que se calientan.
- De vez en cuando, revise que la goma esté en perfectas condiciones y que esté bien conectada en ambos extremos.

## CAMBIO DE LOS INYECTORES

En el caso de que los inyectores no fuesen provistos junto a la encimera, éstos deben ser obtenidos exclusivamente con el Servicio Técnico Autorizado.

- Retire las rejillas y las tapas de los quemadores.
- Usando una llave, cambie las boquillas de los inyectores "J" (figura 12), con los adecuados para el tipo de gas a utilizar (vea la tabla de inyectores). Los quemadores han sido diseñados para que no se requiera una regulación del aire primario.



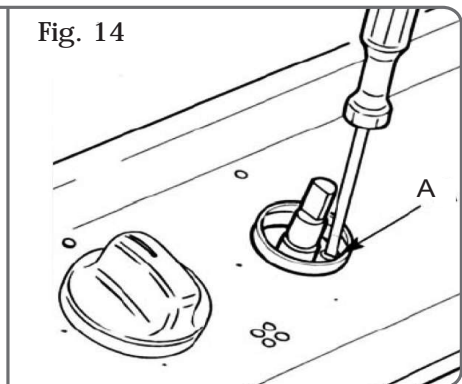
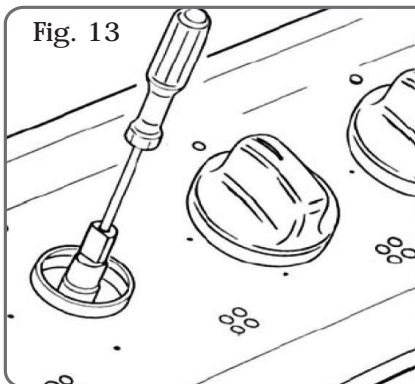
## XI. REGULACION DEL GRADO MINIMO DEL QUEMADOR

Cuando se cambia de un tipo de gas a otro, el flujo mínimo del quemador debe ser cambiado también, la llama no debe apagarse incluso cuando se pasa de repente desde el máximo al mínimo de llama. Para regular la llama, siga las siguientes instrucciones:

- Encienda el quemador.
- Ponga la válvula al mínimo.
- En las válvulas que tienen un tornillo de ajuste central (figura 13).

Con un destornillador de diámetro máximo 3mm, gire el tornillo en el interior de la llave de paso hasta que el ajuste sea el correcto.

- En las válvulas que tienen un tornillo de ajuste en un costado (figura 14). Gire el tornillo "A" para ajustarlo al punto deseado. Normalmente, para gas G30, deberá apretar el tornillo de ajuste completamente.



## XII. CONEXION ELECTRICA

### ADVERTENCIA

La instalación debe ser llevada a cabo, de acuerdo con las instrucciones del fabricante, por personal capacitado para ello. El fabricante no se hace responsable por daños a personas, animales y enseres derivados de una instalación incorrecta de este artefacto.

### Advertencia

Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por servicio post venta o por personal calificado similar, con el fin de evitar un peligro.

### NOTA

- Toda conexión eléctrica debe ser ejecutada por un técnico calificado y debe estar de acuerdo con la legislación vigente.

- Antes de efectuar cualquier conexión con la red eléctrica, asegúrese de que los requerimientos de voltaje de la encimera no afectarán la instalación eléctrica actual de su hogar. Para obtener la información pertinente, le recomendamos verificar la placa de identificación de la encimera.

- El punto de poder debe tener una conexión a "tierra" con el cableado adecuado, de acuerdo a la legislación vigente.

- Si el enchufe de este aparato no está incluido, de ser necesario, colóquelo un enchufe estándar que sea adecuado para su consumo eléctrico.

- Los colores de los cables, insertos en el cable de poder de la encimera, pueden no corresponder con los colores marcados en

los terminales del enchufe. El enchufe debe redirigirse como se explica a continuación:

- Conecte el cable "Verde/Amarillo" a la terminal denominada con la letra "E", con el símbolo "tierra" o de color "Verde/Amarillo"

- Conecte el cable azul a la terminal denominada con la letra N o de color negro.

- Conecte el cable café a la terminal denominada con la letra "L" o de color rojo.

- Es posible conectar el artefacto directamente al suministro eléctrico a través de un interruptor omnipolar que tenga una distancia mínima entre los contactos de 3 mm.

- El cable de alimentación eléctrica no debe entrar en contacto con ninguna superficie que se caliente y debe ser colocada de manera que la temperatura, en toda su extensión, jamás suba de los 75°C.

- Una vez que la encimera esté instalada, el interruptor de poder o enchufe, deben estar siempre accesibles.

Es esencial la existencia de un sistema de conexión a "tierra" en el cableado.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la falta de sistema de conexión a tierra en el cableado.

**ADVERTENCIA**

En el caso de que se conecte la encimera directamente a la alimentación eléctrica, jamás utilice adaptadores, reductores o enchufes múltiples; cualquiera de estas acciones puede provocar el recalentamiento del artefacto y puede generar peligro de incendio.

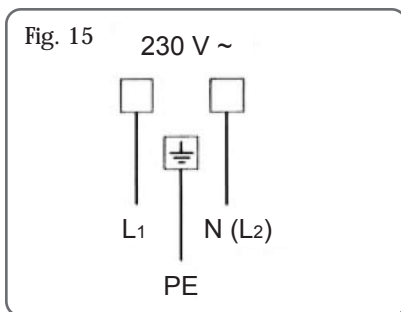
**NOTA**

En el caso de que la instalación requiera de modificaciones de los cables de alimentación eléctrica o de que el enchufe sea incompatible con el conector de su hogar, el proceso debe ser llevado a cabo por un técnico calificado. Dicho técnico deberá comprobar también que los cables sustituidos coincidan con los requerimientos de poder del artefacto.

**REEMPLAZO DEL CABLE DE ALIMENTACION ELECTRICA**

Utilice el mismo tipo de cable que el original.

Este cable debe ser conectado al bloque de terminales como se describe en el diagrama de la figura 15.



Características del cable de alimentación eléctrica

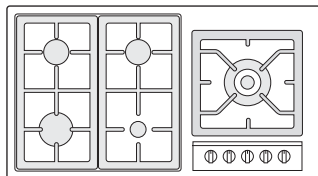
El tipo de cable : H05V2V2-F, 230V~ 3x0,75mm2, resistente a temperaturas de hasta 90°C

Las descripciones e ilustraciones de este catálogo son referenciales. El fabricante se reserva el derecho de modificar las características o modelos, sin previo aviso.



## VIII. CARACTERISTICAS TECNICAS

### ENCIMERA FDV DELUXE ELITE 95



#### ENCIMERA EMPOTRABLE DOMESTICA

**MARCA:** FDV

**MODELO:** DELUXE ELITE 95

**CATEGORIA:** II 2-3

**TIPO DE GAS Y PRESION:**  GLP 2,75 kPa  GN 1,84 kPa

**CONSUMO TERMICO TOTAL:** Q 9,9 kW

**CONSUMO NOMINAL:** GLP: 720 g/h

**CONSUMO INDIVIDUAL:**

QDD: 3,20 kW QC: 1,7 kW QTI: 1,70 kW QDI: 2,4 kW QDC: 0,9 kW

**VOLTAJE / FRECUENCIA / AMPERAJE:** 220V~ / 50 Hz / 0,00007A

**CONEXIÓN:** 1/2" HE

#### DIAMETRO INYECTORES

##### GLP

QDC / 0,50

QTI / 0,68

QTD / 0,68

QDD / 0,78

QC / 0,94

##### GN

QDC / 0,70

QTI / 0,98

QTD / 0,98

QDD / 1,15

QC / 1,29

**IMPORTADO POR:** KITCHEN CENTER S.A.

**PAIS DESTINO:** CHILE

**PAIS DE FABRICACION:** CHINA

**NOMBRE FABRICANTE:** ZTGCEA CO. LTD

**DIRECCION FABRICANTE:** North Shengui Industrial, Zone, Nantou Town, Guangdong

ESTE APARATO SE INSTALARA DE ACUERDO CON LAS NORMAS EN VIGOR Y SE UTILIZARA UNICAMENTE EN LUGARES SUFICIENTEMENTE VENTILADOS. CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.

## IX. TABLA DE QUEMADORES Y BOQUILLAS

Quegador	G20		G30			
	Poder calórico (kW)	Inyector 1/100 (mm)	Poder calórico (kW)	Inyector 1/100 (mm)	Inyector 1/100 (mm)	Inyector 1/100 (mm)
Auxiliar (pequeño) (A)	0.90	70	0.90	50	44	45
Semi-rápido (mediano)	1.70	98	1.70	68	64	62
Rápido (R)	2.40	115	2.40	78	72	70
Triple Corona (TR)	3.2	129	3.2	91	86	85
Suministro de presión	20mbar			30mbar	37mbar	50mbar

A 15°C y 13mbar (gas seco).  
 P.C.I.G20 37.78 MJ/m<sup>3</sup>  
 P.C.I.G25 32.49 MJ/m<sup>3</sup>  
 P.C.I.G2.350 27.20MJ/ m<sup>3</sup>  
 P.C.I.G25.1 32.51 MJ/m<sup>3</sup>  
 P.C.I.G27 30.98 MJ/m<sup>3</sup>  
 P.C.I.G30 49.47MJ/Kg

## X. PODER CALÓRICO POR TIPO DE QUEMADOR

Quegador	Tipo de gas	Presión mbar	Diámetro inyector 1/100mm	Potencia nominal				Potencia mínima		
				g/h	l/h	k/W	Kcal/h	k/W	Kcal/h	
Auxiliar	Natural G20	20	70	-	83	0,9	774	0,6	516	
		Butano G30	30	50	65	-	0,9	774	0,6	516
			50	45	65	-	0,9	774	0,6	516
Semi rápido	Natural G20	20	98	-	174	1,88	1617	0,6	516	
		Butano G30	30	68	137	-	1,88	1617	0,6	516
			50	62	137	-	1,88	1617	0,6	516
Rápido	Natural G20	20	115	-	222	2,40	2064	1,0	860	
		Butano G30	30	78	174	-	2,40	2064	1,0	860
			50	70	174	-	2,40	2064	1,0	860
Triple Anillo	Natural G20	20	129	-	296	3,20	2752	2,0	1720	
		Butano G30	30	91	233	-	3,20	2752	2,0	1720
			50	85	233	-	3,20	2752	2,0	1720

## XI. SERVICIO TECNICO

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

**kitchen center SAT**

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA  
 600 411 77 00

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

## XI. POLIZA DE GARANTÍA

Estimado Cliente,

Agradecemos su preferencia por la 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.

### ¿Qué tiene que hacer en caso de avería?

Consulte el libro de instrucciones y si no encuentra respuesta llame al SAT 600 411 7700. 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:

### Datos requeridos

---

Nombre y apellidos de la persona de contacto

---

Teléfono y dirección donde se encuentra el electrodoméstico

---

Modelo

---

Fecha de compra

Nº Boleta o factura

### POLIZA DE GARANTÍA LEGAL

Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza y en conformidad con la ley N° 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 6° del artículo 21 de 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, el mismo 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 un 1 (un año) contado a partir de la fecha de compra del producto, reparar las fallas causadas

por defectos de fabricación o de calidad en 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 mantenimiento inadecuados.
- 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 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 productos limpia hornos que dañan el esmalte.
- Manipulación, reparación, instalación por personas 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 usuario 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 al: [contacto@kitchencenter.cl](mailto:contacto@kitchencenter.cl) o a nuestro Call Center 600 4117 700

La presente garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Kitchen Center S.A., Av. El Salto 3485, Recoleta, Santiago. [www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl)

NOTA: para cualquier consulta, aclaración o reclamo en relación con esta garantía o en caso de avería de su aparato, contáctese con KITCHEN CENTER a través de:

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA

**SAT 600 4117700**

postventa@kitchencenter.cl

[contacto@kitchencenter.cl](mailto:contacto@kitchencenter.cl) / [www.kitchencenter.cl](http://www.kitchencenter.cl)

Santiago Av. El Salto 3485 Recoleta - Parque Arauco Piso Diseño Local 572  
Mall Plaza Vespucio Local 368 - 369  
Viña del Mar Mall Marina Arauco, Local 1, 2, 3, 4 - Concepción Av. Paicavi 2567  
CD. Carretera General San Martín 16500 Parque Industrial Los Libertadores 65 - B  
Perú Av. Reducto 1135 Miraflores Lima (51) (1) 2422449

**kitchen center**

especialista en equipamientos de cocina