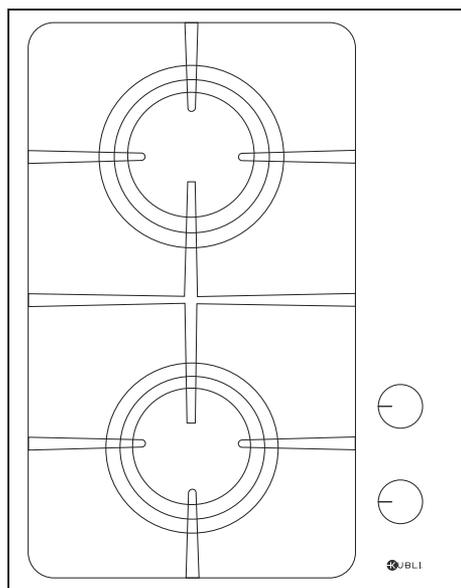


ENCIMERA NEU 2G 2.0

SAP: 19129-19130



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

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 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.

CONTENIDO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	04
PARTES Y PIEZAS	06
INSTALACIÓN	07
INSTRUCCIONES DE USO	11
CUIDADO Y LIMPIEZA	13
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	14
MANTENIMIENTO	16
PÓLIZA DE GARANTÍA	17

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es de suma importancia para nuestra empresa. Por favor, asegúrese de leer este manual de instrucciones antes de intentar instalar o utilizar el aparato.

Si no está seguro de alguna de la información contenida en este folleto, por favor póngase en contacto con el Servicio Técnico.

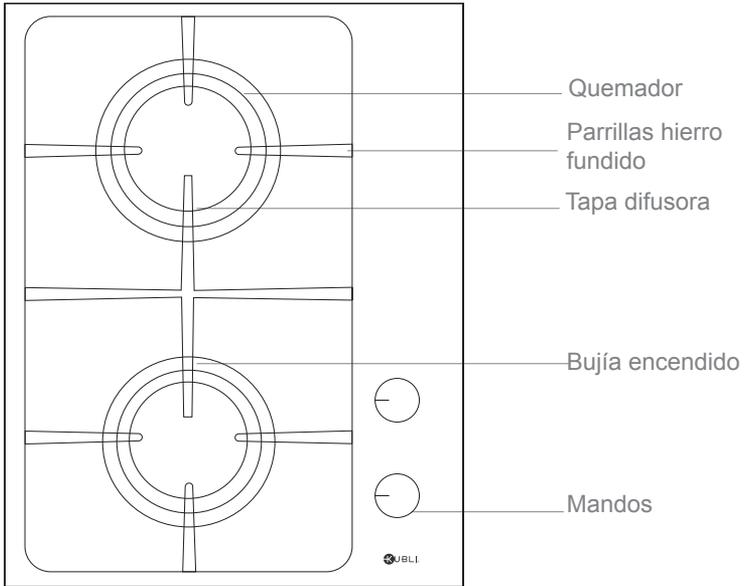
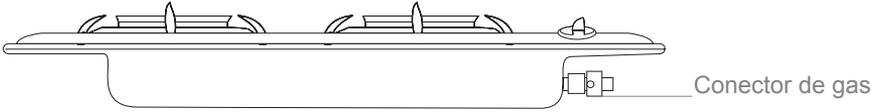
ADVERTENCIAS

- *Este aparato está diseñado para uso en el hogar doméstico y puede ser integrado en un mueble de cocina estándar o unidad de vivienda.*
- *Los muebles adyacentes y todos los materiales utilizados en la instalación deben ser capaces de soportar una temperatura mínima de 85 ° C por encima de la temperatura ambiente de la sala en la que se encuentra, mientras esté en uso.*
- *El uso de este aparato para otro fin o en cualquier otro entorno sin el consentimiento expreso de nuestra empresa invalidará cualquier garantía o reclamación de responsabilidad.*
- *Su nuevo aparato está garantizado contra defectos eléctricos o mecánicos, sujeto a ciertas exclusiones que se indican en las Condiciones de Garantía. Lo anterior no afecta a sus derechos legales.*
- *Las reparaciones sólo puede llevarse a cabo por ingenieros de servicio o su agente de servicio autorizado.*
- *Este aparato cumple con toda la normativa de seguridad europea actual, lo que no quita el hecho de que las superficies del aparato pueden calentarse durante el uso y retener el calor después de la operación.*
- *Se recomienda encarecidamente que los bebés y los niños pequeños se les impide estar cerca del aparato y no se les permite tocar el aparato en cualquier momento.*
- *Si es necesario que los miembros más jóvenes de la familia estén en la cocina, asegúrese de que se mantengan bajo estrecha supervisión en todo momento.*
- *Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.*
- *Este aparato debe estar correctamente instalado por una persona debidamente cualificada, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante.*
- *Se declina toda responsabilidad por las lesiones o daños a personas o bienes, como consecuencia de un uso o instalación inadecuados de este aparato.*

- *Calor, vapor y humedad se crearán durante la utilización del aparato, tenga cuidado para evitar lesiones y asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.*
- *Si el aparato se va a utilizar durante períodos prolongados de tiempo, entonces ventilación adicional puede ser requerida.*
- *Por favor, consulte con su instalador calificado si tiene alguna duda acerca de la cantidad de ventilación que se requiere.*

PARTES Y PIEZAS

ENCIMERA NEU 2 2.0



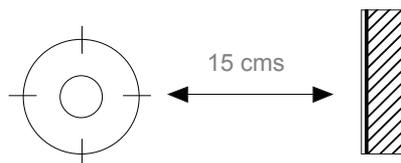
INSTALACIÓN

ANTES DE INSTALAR

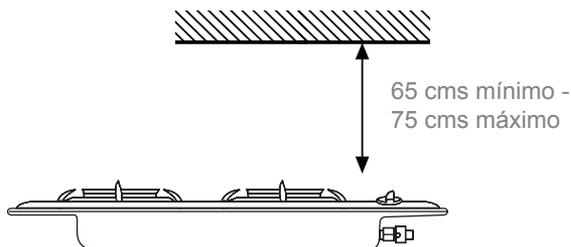
- Antes de la instalación asegúrese de que el tipo y presión del gas de su hogar, sean compatibles con lo indicado en la placa de su encimera, ubicada en la parte inferior de ésta.
- Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio post venta o por personal calificado similar con el fin de evitar un peligro.

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

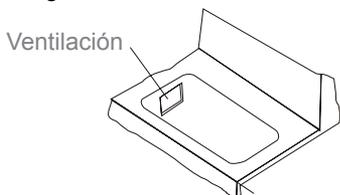
- Los quemadores deben mantenerse a más de 15 cm separados de materiales inflamables y de la pared (Ver dibujo)



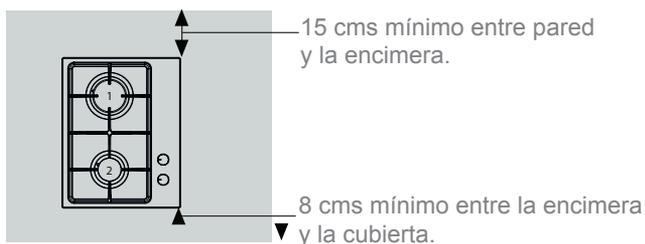
- Se debe mantener una distancia entre 65 cms mínimo a 75 cms como máximo entre la encimera y la campana extractora ubicada arriba de la encimera, como muestra la siguiente figura:



- La encimera deberá ser instalada en un lugar ventilado. Mantenga bien ventilado cuando se está usando la encimera.
- Se recomienda instalar una campana de extracción sobre la encimera.
- El mueble debe tener un orificio de ventilación de al menos 10x10cm para garantizar que el aire uya hacia la parte inferior de la encimera, como muestra la figura:



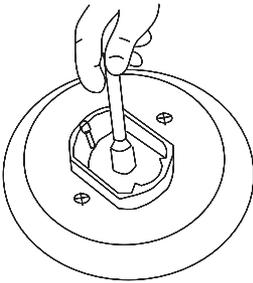
- Defina el lugar de instalación y abra el orificio según el molde de la encimera y después instálela en el espacio.



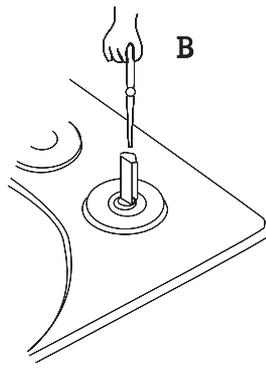
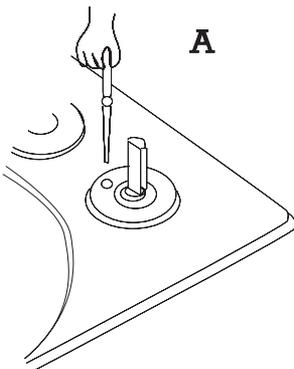
- Mantenga una distancia mínima de 1 metro entre la encimera y el suministro de gas.
- Una vez instalada la encimera instale los quemadores y las tapas difusoras sobre estos.
- Chequee y confirme que los quemadores y las tapas difusoras estén en la posición correcta.
- Instale la pila en su ubicación antes de usar la encimera (solamente encimera con pila)
- Gire el mando hasta la posición de apagado antes de encender. Luego abra la válvula de gas y revise si hay algún escape de gas en el conector con agua y jabón.
- Enchufe la encimera

TRANSFORMACION DE GAS

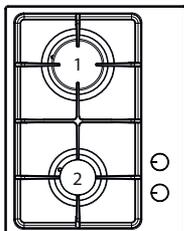
- Si la encimera que ha adquirido tiene quemadores regulados a gas BUTANO, para adaptarlos a gas NATURAL llame a nuestro Servicio de Asistencia Técnica (SAT).
- La transformación consiste en:
- Retirar los quemadores de gas y desmontar los quemadores roscados con una llave de tubo de 7.



- Sustituya los inyectores por otros adecuados al gas a utilizar.
- Coloque los quemadores, encienda la llama y ponga en posición MINIMO. Actúe sobre el tornillo By-Pass (A o B según el tipo de grifo) para la regulación del caudal mínimo de cada quemador.
- Después de efectuar la transformación se verificará la estanquidad de cada aparato.
- Recuerde que solamente un instalador autorizado puede realizar la transformación de gas. De no ser así, el fabricante no se hace responsable.



INFORMACIÓN TÉCNICA

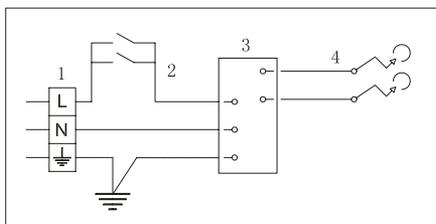


ENCIMERA EMPOTRABLE DOMESTICA

- **MARCA:** KUBLI
- **MODELO:** Neu 2G
- **CATEGORIA:** II 2H3B/P
- **CLASE:** III
- **TIPO DE GAS:** GLP 2,8 kPa GN 2,0 kPa
- **CONSUMO TOTAL EN KW:** 4,15
- **CONSUMO INDIVIDUAL EN KW:**
- **Q1:** 1,75
- **Q2:** 2,4
- **CONEXIÓN:** 1/2" HE
- **IMPORTADO POR:** KITCHEN CENTER S.P.A.
- **PAIS DESTINO:** CHILE
- **PAIS ORIGEN:** CHINA
- ZTGCEA Co. Ltd
- North Shenghui Industrial Zone, Nantou Town, Zhongshan City, Guangdong, Province, China.

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

DIAGRAMA ELÉCTRICO



INSTRUCCIONES DE USO

ENCENDIDO

- Presione y gire el mando hacia la izquierda, se encenderá en dos click.
- Será necesario repetir el encendido al usar la encimera por primera vez o después de mucho tiempo porque podría haber aire en el tubo de gas.
- Este dispositivo se accionará durante 15 segundos. Si durante este tiempo el quemador no se enciende, cierre la válvula de gas y ventile el recinto durante al menos 1 minuto antes de volver a encender la encimera.
- En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender este por lo menos durante 1 minuto.

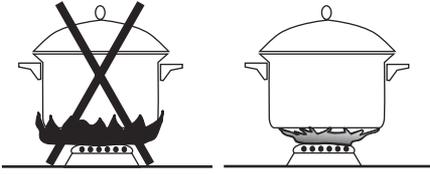
REGULADOR DE LA LLAMA

- Gire el mando hasta obtener la llama de acuerdo a lo deseado.
- Cuando el mando se gira a la posición 0, la llama se extinguirá.
- Por favor, corte el suministro de gas después de usarlo.



UTILIZACIÓN DE RECIPIENTES

- Seleccione el quemador que mejor se adapte al recipiente que va a utilizar, y asegúrese de que éste tenga fondo plano para evitar que se vuelque. Cuide que la llama no sobresalga por los costados del recipiente.
- El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- La utilización intensa y prolongada del aparato 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.

**Diámetro Recipientes Min/Max a utilizar:**

- Triple Corona Sobre 260 mm Ø
- Rápido 200/280 mm Ø
- Semi Rápido 140/200 mm Ø
- Auxiliar 120/140 mm Ø

ADVERTENCIAS:

Cocinar sin vigilancia sobre una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y puede tener como resultado un fuego.

NUNCA intentar extinguir un fuego con agua, se debe desconectar el aparato y entonces cubrir las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

El proceso de cocinado debe ser supervisado. Un proceso de cocinado corto debe ser vigilado continuamente.

Peligro de fuego: No colocar objetos sobre las superficies de cocinado.

Usar sólo las protecciones de encimera diseñadas por el fabricante del aparato de cocina o indicadas como adecuadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso o las protecciones de encimera incorporadas en el aparato. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

- Mantenga bien ventilado el espacio al usar la encimera. Si el quemador no está encendido completamente, tome precaución, porque causará envenenamiento por monóxido de carbono.
- Si cae comida en el quemador, por favor límpielo sin usar productos que dañen la superficie.
- En caso de escape de gas, deje de usar la encimera, corte el suministro, abra la ventana para ventilar y prohíba encender o apagar algún artefacto eléctrico durante la fuga del gas. No utilice la encimera hasta detener el escape de gas.
- No toque la parrilla y/o el panel inmediatamente después de usar la encimera.
- La encimera no puede usarse para encender carbón.
- Cuando el encendido sea débil cambie la pila (solamente encimeras con pila)
- Este artefacto debe ser usado exclusivamente para cocinar comida y no para otros propósitos. Cualquier otro uso de la encimera (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 de la encimera.

Mantenimiento

- Habitualmente limpie el encendido para garantizar su buen funcionamiento y limpie regularmente las tapas difusoras para garantizar la distribución pareja del fuego.
- Limpie los mandos y las impresiones en la superficie con un paño suave, no con detergentes fuertes.

Limpieza

- Para limpiar la cubierta de acero inoxidable existen muchos productos adecuados. Una vez limpia, enjuague las parrillas con agua y séquela con un paño suave. Si tiene encendido automático y seguridad, mantenga limpias y secas las bujías y termopares, para un correcto encendido y funcionamiento.
- Para limpiar los quemadores, extráigalos de la encimeras y límpielos con agua hirviendo y detergente.
- No deje que se acumule suciedad en torno a los inyectores de gas, pueden obstruirse. En tal caso no saldría llama del quemador o sería insuficiente. Para limpiar el inyector, frótelo con un pincel mojado en disolvente. Vuelva a colocar los quemadores centrándolos.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
No se puede encender el fuego.	Polaridad impropia de la pila.	Ponga la pila apropiada (Solamente encimera con pilas).
	No hay suministro de gas, la encimera está apagada.	Apáguela y enciéndala de nuevo.
	Agotamiento de la pila.	Reemplace la pila (Solamente encimera con pilas).
	Mucho aire en el tubo de gas.	Repetir el encendido hasta eliminar el aire.
	El tubo de gas está quebrado o roto.	Reemplace el tubo o repárelo.
	La aguja del encendido está sucia.	Limpie con un paño seco.
	Agua en la salida del quemador.	Limpie con un paño seco.
	Termopar está cerrada.	Presione el mando y gire hacia la derecha hasta hacer click, asegúrese que la llama se encienda y espere 3 segundos para soltar el mando.
Fuga y olor a gas.	Oricios en el tubo de gas.	Reemplace el tubo o repárelo.
	Conexión de gas inapropiada.	Repare la conexión.
	Fallas en la encimera.	Solucione a través del Servicio técnico.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Llama anormal.	La ventilación no es apropiada	Ajústela apropiadamente.
	Posición incorrecta del quemador.	Ubicar en la posición correcta.
	Quemador bloqueado.	Limpie la cabeza del quemador.
	Inyector bloqueado.	Limpie el inyector

MANTENIMIENTO

RECOMENDACIONES

- Si se produce un daño en el producto u en caso de presentar otros problemas, lleve el producto al Servicio de Asistencia Técnica. No intente desmontar ni repararlo usted mismo, ya que esto puede ser peligroso.
- Si la conexión a la red eléctrica se ha dañado, debe ser sustituida de la manera en que se procede en caso de daños para versiones de productos en la UE y / o en caso de que se solicite en su país.

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

POLIZA DE GARANTÍA

Esta sección explica la póliza de garantía de este producto y como hacerla efectiva.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada Kitchen Center S.p.A.

OBJETO DE LA GARANTÍA

1. Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto de este manual de uso por un periodo de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto. Esto en conformidad con la Ley no 19.496.
2. Kitchen Center reparará fallas causadas por defectos de la fabricación, calidad de materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso al que está destinado, por un periodo de 1 año desde la fecha de adquisición. Esto en conformidad con la Ley 19.496, artículo 41.

PERÍODOS DE GARANTÍA

Los periodos de garantía mencionados, inician en la fecha de adquisición del producto según aparece indicado en la boleta, factura o acta de recepción, y expira en el aniversario respectivo.

Estos periodos de garantía no son renovables, ni prorrogables debido a reparaciones efectuadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 19.496, por el artículo 41.

COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

El servicio de reparación es proporcionado en forma gratuita, incluyendo la mano de obra y el valor de los repuestos, materiales, partes, piezas averiadas, componentes que presenten defectos de fabricación y problemas de calidad, siempre y cuando:

- *El deterioro no sea por hechos imputables al cliente, y/o terceros.*
- *La solicitud sea canalizada a través de nuestro SAT.*

El servicio de reparación domiciliaria, excluye el costo del desplazamiento del técnico SAT. Este costo se cobra al cliente.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

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

- *Averías producidas por mal uso del producto o negligencia por parte del cliente y/o terceros.*
- *Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.*
- *Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.*
- *Defectos derivados de manipulación, corte y/o instalación de forma no adecuada.*
- *Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.*
- *Daños ocasionados por la acumulación de sustancias residuales por el uso del producto.*
- *Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, y/o limpia hornos que dañan el esmalte.*
- *Manipulación, reparación o instalación por persona no autorizada o servicios técnicos diferentes al SAT.*

COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

1. Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.
2. Presentar el comprobante de adquisición:
 - *Para productos comprados: la boleta o factura original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) con el número de la misma legible, o simplemente el número que usted escribió correctamente en la primera hoja de este manual.*
 - *Para productos adquiridos con acta de recepción: el original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) del acta con la fecha y la descripción de la obra nueva legibles.*
3. Dar acceso a los técnicos SAT o del servicio técnico autorizado:
 - *Para servicio domiciliario, será responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios que posibiliten el acceso para efectuar la reparación.*
 - *Para entrega del producto en nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT, en la tienda en que lo compró o en el servicio técnico autorizado indicado por SAT, será responsabilidad del cliente llevar el producto a dicho lugar.*



WWW.KITCHENCENTER.CL

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA **SAT 600 411 77 00** | POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL
