



10/2021

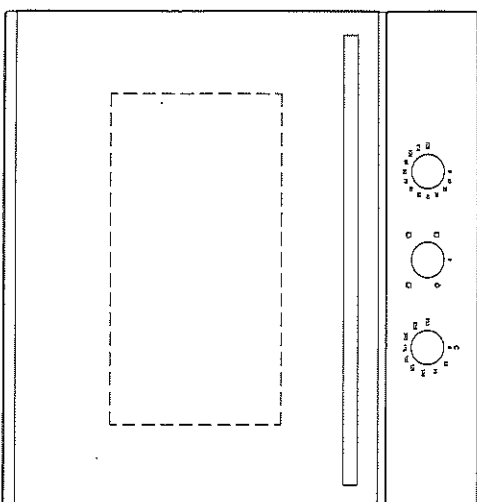


WWW.KITCHENCENTER.CL

MANUAL
DE USO

HORNO NEU 2.0

SAP: 19123



CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

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.

CONTENIDO

ADVERTENCIAS DE USO	04
INSTALACIÓN	07
INSTRUCCIONES DE USO	10
LIMPIEZA Y CUIDADOS	12
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	13
MANTENIMIENTO	14
PÓLIZA DE GARANTÍA	15

ADVERTENCIAS DE USO

- 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.
- Este aparato no está destinado al uso por personas (incluyendo niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dadas instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.

- 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 apropiada, 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.

ESPECIFICACIONES

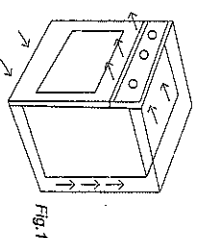
- Los hornos están diseñados para operar con corriente alterna monofásica de 220 V y 50 Hz. De todas formas, antes de instalar el artefacto, le sugerimos siempre chequear las especificaciones de la placa que se encuentra en la parte trasera del horno.

- Marca: KUBLI
- Modelo: NEU
- Voltaje / Frecuencia: 220 - 230 V / 50 Hz
- Potencia: 2770 W

Convección Tangencial de acuerdo a los modelos:

- La convección tangencial 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 horno. (Figura 1)



INSTALACIÓN

- 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.

- 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.

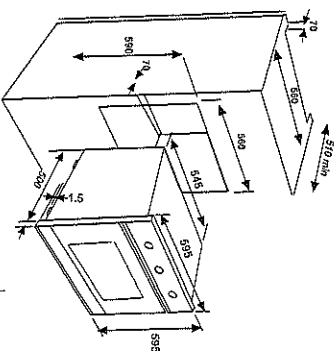


Fig. 2

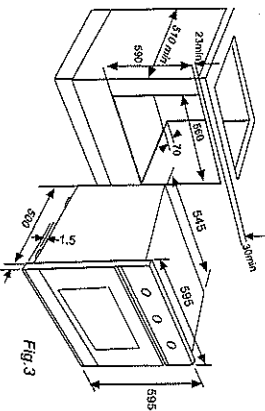


Fig. 3

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).

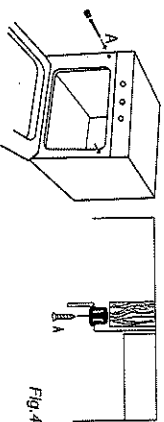
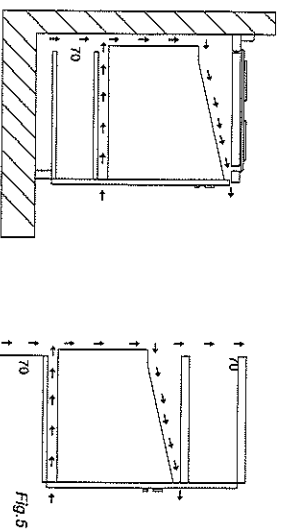


Fig. 4

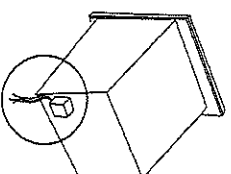
- Para una circulación de aire más eficiente, el horno debe empotrase de acuerdo a las dimensiones indicadas en la figura 5.



- El panel posterior del mueble debe ser retirado para permitir flujo de aire y para poder realizar la conexión a la red eléctrica son 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.
- 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.
- 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 hecos 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

- El artefacto debe ser conectado de acuerdo con las reglas actualmente vigentes y sólo por un instalador eléctrico autorizado.
- Advertencia: Este artefacto deve estar conectado a tierra (figura 6)



- 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 asegurarse 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.

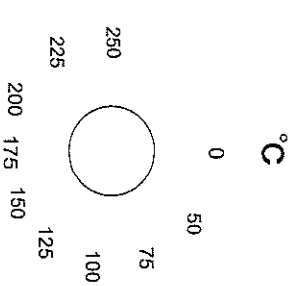
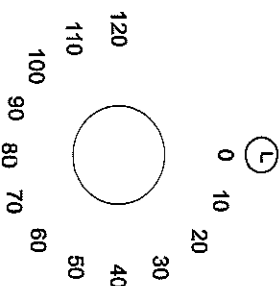
INSTRUCCIONES DE USO

- 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 sonora 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.

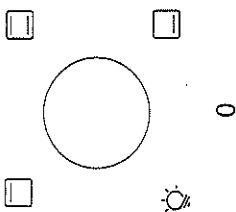
Timer

- 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.



Termostato

Programas de cocción



PANEL DE CONTROL

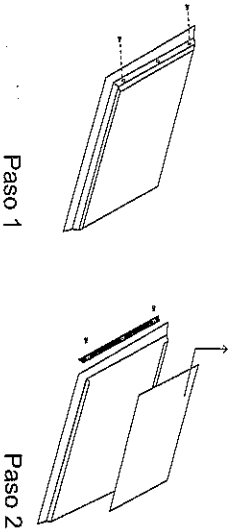
MANDO SELECTOR	TERMOSTATO	FUNCIONES
		Todas las funciones empezarán después de seleccionar la temperatura en el mando del termostato. El horno tiene: Un elemento de calentamiento a baja temperatura. Un elemento de calentamiento a alta temperatura que, según el modo de cocina, puede ser usado para dorar o hornear.
		Luz interior
	50 / MAX	Cuando gire el control de mando a la posición de calor tradicional la luz estará encendida para las siguientes operaciones: Convección natural: Los elementos de calentamiento superior e inferior operan juntos. Esta función es ideal para cocina tradicional, muy bueno para asar carnes, hornado 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.
	50 / MAX	Función de calor superior. Se recomienda para gratinar y dorar. Puede programarla entre 150°C y 225°C.
	50 / MAX	Función de calor inferior Esta función se recomienda para cocina o calentamiento suave y prolongado. Puede programarla entre 150°C y 225°C

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 formado 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. Retire 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.



PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La parte superior de la preparación queda oscura y la inferior está pálida.	Calor insuficiente en la parte inferior.	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.	Utilice la función de calor tradicional. Utilize 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.






MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS

- No intente desmontar ni reparar el producto usted mismo, ya que esto puede ser peligroso.

RECOMENDACIONES

- Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicado en este manual consulte a nuestro servicio de asistencia técnica.

	600 411 77 00		<small>VOLTADES</small> +(569) 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

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.

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

PERIODOS 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

COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.

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.

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.