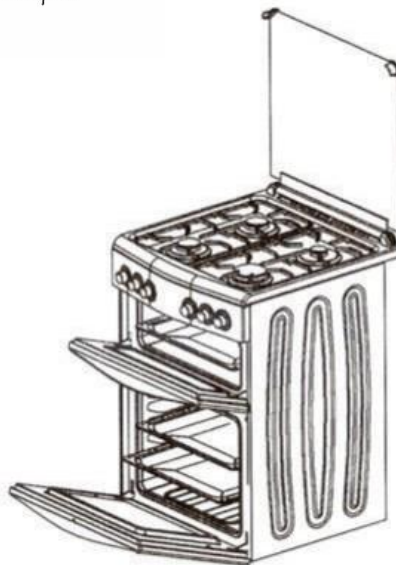
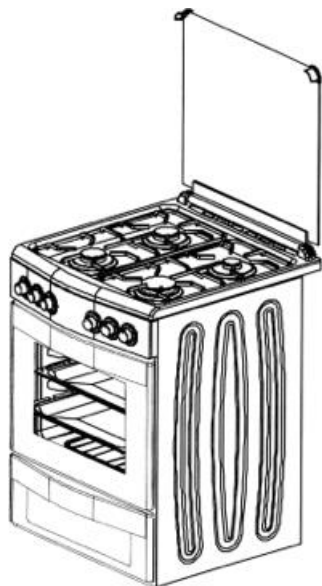


# MANUAL DE USUARIOS

**Klimatic**

*Línea Europea*





# MANUAL DE USUARIOS KLIMATIC VITA PRO



# CONTENIDO

- INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD
- INSTRUCCIONES DE RECICLAJE – NUESTRA DEFENSA DEL AMBIENTE
- INSTALANDO LA COCINA
- ADAPTACIÓN A DIVERSOS TIPOS DE GAS
- OPERACIONES FINALES
- DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL
- USO DE LA HORNALLA
- USO DEL HORNO
- PROGRAMA ELÉCTRICO (EN ALGUNOS MODELOS)
- TIMER DIGITAL (EN ALGUNOS MODELOS)
- RELOJ ANÁLOGO (EN ALGUNOS MODELOS)
- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- MANTENIMIENTO PROFUNDO
- ACCESORIOS DISPONIBLES



**INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO:** indican los consejos de uso, la descripción de los controles y la correctas operaciones de limpieza y mantenimiento del aparato



**INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR:** están destinadas al técnico calificado que debe llevar a cabo una inspección adecuada de la red de gas, la instalación, la puesta a punto y probarlo.



El fabricante no se hace responsable de los daños a personas o cosas causados por el incumplimiento de los requisitos anteriores, o por alteración de cualquier parte del aparato y por la utilización de recambios no originales.



## INSTRUCCIONES PARA SEGURIDAD Y USO



ESTE MANUAL ES PARTE INTEGRANTE DEL APARATO. POR LO QUE SE DEBE CONSERVAR INTEGRO Y EN UN LUGAR ACCESIBLE. RECOMENDAMOS QUE LEA ESTE MANUAL Y TODAS LAS INDICACIONES QUE CONTIENE ANTES DE UTILIZAR LA COCINA. CONSERVAR TAMBIÉN LA SERIE DE BOQUILLAS PROPORCIONADA. LA INSTALACIÓN TENDRÁ QUE SER LLEVADA A CABO POR PERSONAL CUALIFICADO DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES. ESTA COCINA ESTÁ PENSADA PARA USO DOMÉSTICO Y CUMPLE CON LAS DIRECTIVAS ACTUALMENTE VIGENTES. EL APARATO HA SIDO FABRICADO PARA LLEVAR ADELANTE LAS SIGUIENTES FUNCIONES: COCCIÓN Y CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS. TODO OTRO USO DEBERÁ CONSIDERARSE COMO IMPROPIO. EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE USOS DISTINTOS A LOS INDICADOS.



NUNCA DEJE EL PAQUETE DESATENDIDO EN CASA. SEPARE LAS PARTES PLÁSTICAS Y LLEVE TODO A UN CENTRO DE RECICLAJE.



ES OBLIGATORIO PARA TODOS LOS EQUIPAMIENTOS ELECTRÓNICOS ESTAR CORRECTAMENTE CONECTADOS A TIERRA DE ACUERDO A LA REGULACIÓN DE SEGURIDAD ESTABLECIDA.



EL ENCHUFE DE CONEXIÓN AL CABLE DE ALIMENTACIÓN Y LA TOMA DEBE SER DEL MISMO TIPO Y CONFORMES CON LAS NORMAS VIGENTES. LA TOMA DEBE SER ACCESIBLE PARA EL APARATO NO DESENCHUFAR NUNCA TIRANDO DEL CABLE.



INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN, REALIZAR UNA BREVE PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL APARATO SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN MÁS ADELANTE. CASO EL APARATO NO FUNCIONE, DESCONECTAR DE LA RED ELÉCTRICA Y ACUDIR AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA MÁS CERCANO. NUNCA INTENTE REPARAR EL APARATO.



VERIFIQUE SIEMPRE QUE LAS PERILLAS SE ENCUENTREN EN LA POSICIÓN DE APAGADO (OFF) LUEGO DE TERMINAR DE USAR LA COCINA.

## INSTRUCCIONES PARA SEGURIDAD Y USO



NUNCA PONGA OBJETOS INFLAMABLES EN EL HORNO: EN CASO ACCIDENTAL, PODRÍAN PROVOCAR UN INCENDIO.



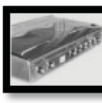
LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN CON LOS DATOS TÉCNICOS, EL NÚMERO DE MATRÍCULA Y LA MARCA ESTÁ EN UN LUGAR VISIBLE EN LA PARTE TRASERA DEL HORNO. NO quite esta placa bajo ningún motivo.



NO COLOCAR SARTENES CUYO FONDO NO SEA PERFECTAMENTE PLANO Y REGULAR EN LAS HORNALLAS.



NUNCA USE RECIPIENTES QUE SUPEREN EL PERÍMETRO EXTERNO DE LA ENCIMERA.



SOSTENGA LA TAPA DE CRISTAL CON SU MANO MIENTRAS LA BAJA. ADVERTENCIA: LA TAPA DE CRISTAL PUEDE ASTILLARSE SI SE SOBRECALIENTA. APAGUE TODOS LOS QUEMADORES Y ESPERE A QUE SE ENFRÍEN ANTES DE BAJARLA.



DURANTE SU USO EL APARATO SE PONE MUY CALIENTE. NO TOQUE LOS ELEMENTOS DEL HORNO.



ESTE APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON REDUCIDAS CAPACIDADES FÍSICAS Y MENTALES O SIN EXPERIENCIA EN EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS, SIN LA SUPERVISIÓN O INSTRUCCIÓN POR ADULTOS O PERSONAS RESPONSABLES PARA SU SEGURIDAD.



INSTALAR EL APARATO DE MODO QUE AL ABRIR CAJONES Y PUERTAS CERCANOS AL MISMO, NO HAYA POSIBILIDAD DE HACER CONTACTO CON OLLAS UBICADAS SOBRE EL.



ESTE APARATO CUMPLE CON LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE). ESTA DIRECTIVA DEFINE LAS NORMAS PARA LA RECOGIDA Y RECICLAJE DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS APLICABLE EN TODA LA UNIÓN EUROPEA.



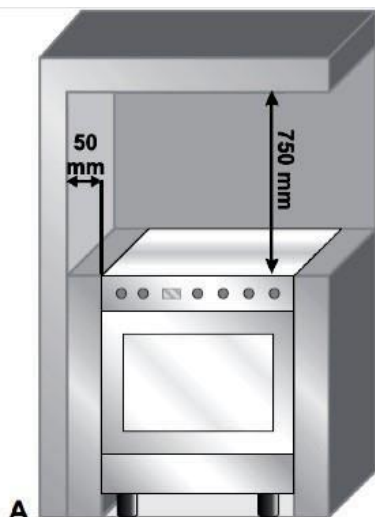
ANTES DE UTILIZAR ESTA COCINA, ASEGÚRSE DE QUITAR TODOS LOS PLÁSTICOS PROTECTORES QUE CONTIENE.



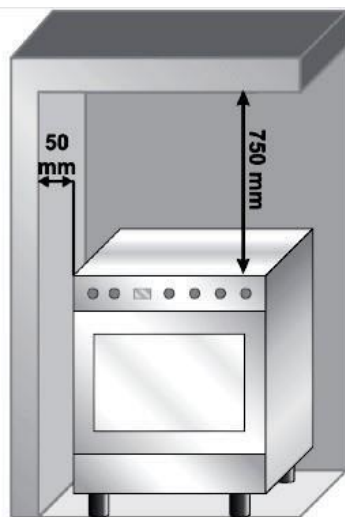
## INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

### INSTALANDO LA COCINA

Esta cocina debe ser instalada por personal técnico calificado y según los standards. Dependiendo del tipo de instalación, pertenece a la clase 1 ( Fig.A) o a la clase 2. Subclase 1 (Fig.B-C). Esta cocina puede ser instalada cerca de paredes, que deberán ser más altas que la cocina con una distancia mínima de 50 del lado de la misma, como se ven en el cuadro A y B. Cualquier armario de pared o campanas de ventilación deben estar a una distancia mayor o igual a 750 mm sobre la superficie de trabajo.



**A**  
Built-in



**B**  
Free-standing installation



**C**

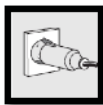
## INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Asegúrese que el voltaje y la sección transversal de la línea de electricidad cumplan con las especificaciones correspondientes en la placa que se encuentra en la parte de atrás del horno. Identification plate positioned on the backside of the oven.

**No quite esa placa bajo ningún motivo.**



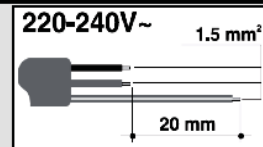
Si el aparato está conectado a la red de alimentación por medio de una conexión fija, instalar un dispositivo de interrupción omnipolar en la línea de suministro de energía, de acuerdo con los reglamentos de instalación, que se encuentra cerca del aparato y en un lugar fácilmente accesible



La conexión a la red de suministro de energía puede ser fijo o con un enchufe y el zócalo. En este último caso el enchufe y toma deberán ser adecuados para el cable utilizado y se ajustan a la normativa vigente. Sin importar el tipo de conexión, el aparato debe estar conectado a tierra. Antes de la conexión, asegúrese de que que la línea de alimentación esté conectado a tierra adecuadamente. Evite el uso de adaptadores o derivadores.



**1 – Para operar a 220-240V~:** use un cable H05V2V2-F acorde (3 x 1.5 mm<sup>2</sup>). El cable deberá tener una tierra de al menos 20 mm más largo que los demás.



**ATENCIÓN: LOS VALORES INDICADOS ABAJO HACEN REFERENCIA A LA INTERSECCIÓN DEL CONDUCTOR INTERNO.**



### Ventilación

El cuarto que contenga la cocina deberá tener un sistema de ventilación acorde a los standards. La habitación en la que está instalada el aparato debe tener suficiente flujo de aire según sea necesario para la combustión normal del gas y por el intercambio de aire necesario de la misma habitación. Las salidas de aire, protegidas por rejillas, deben ser dimensionadas adecuadamente con el cumplimiento de la normativa vigente y colocado de modo que ninguna parte de ellos es obstruida. La olla de cocción debe mantenerse adecuadamente ventilada para eliminar el calor y la humedad producidos por la cocción: en particular, después de un uso prolongado, se recomienda abrir una ventana para aumentar la velocidad de los ventiladores.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	60 X 60 MODELO	50 X 60 MODELO
BOTÓN DE CALEFACCIÓN	1300W	1100W
RESISTENCIA SUPERIOR	1100W	900W
RESISTENCIA DE VENTILACIÓN	2000W	2000W
RESISTENCIA DEL GRILL	1800W	1800W
CALIENTA PLATO	1500W	1500W
CALIENTA PLATO	1000W	1000W



## INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

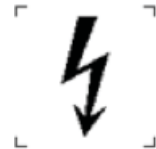
### No cierre la tapa mientras el quemador trabaja:

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- La puerta o la superficie exterior puede calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.
- Asegúrese de que la tensión de red, es idéntica a la información que figura en la placa de características.
- Coloque el aparato sobre una superficie totalmente horizontal y alejado de las piezas inflamables.
- Los aparatos deben estar colocados de forma tal que el enchufe sea siempre accesible.
- No pase los cables eléctricos detrás o cerca de las zonas de calentamiento del aparato y a través de los agujeros o las cubiertas que pueden cortar o dañar los cables.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o agente de servicio.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de evitar tocar elementos de calefacción del interior del horno.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de temporizador externo o separado del sistema de control remoto.

### ADVERTENCIA

Partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados

- El cable de alimentación deseado deben ser 220-240V ~ o 220-240V ~ / 380-415V 3N ~ 50/60Hz
- Cuando el cable de la electricidad es viejo, reemplácelo por uno nuevo llamando al servicio autorizado.
- La superficie de la placa debe dejarse enfriar antes de cerrar la tapa  
Mientras se utiliza el aparato asegurarse de que la tapa de cristal no toque ningún pan.  
Después de su uso nunca cierre la tapa de vidrio, mientras que los quemadores o las placas eléctricas son todavía caliente.
- Los aparatos fijos, no vayan provistas de medios para la desconexión de la alimentación red con una separación de contacto en todos los polos que proporcionan plena desconexión en la categoría de sobretensión III, las instrucciones indican que eso significa para desconexión se debe incorporar en el cableado fijo de acuerdo con la normas de cableado





# INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Este aparato debe ser instalado por una persona calificada de acuerdo con la última edición de los reglamentos nacionales en el país de destino y en el cumplimiento de las instrucciones del fabricante

\* El aparato no incorpora ningún medio para la desconexión de la alimentación eléctrica.

Medios para desconexión de la red eléctrica tienen una separación de contacto en todos los polos que proporcionan completa desconexión bajo la categoría de sobretensión III condiciones debe incorporarse en el cableado fijo de conformidad con las reglas de cableado.

\* Los terminales para la conexión permanente a través de un cable flexible (no incluidos)

Instrucciones para el instalador.

El medio de desconexión debe ser fácilmente accesible después de la instalación

Lista de modelos gratuitos horno de pie con terminales para la conexión permanente a través de un cable flexible (no proporcionada) (\*):

OE-5X22, 5X31-OEDC, OEDC-5X22, 6X31-OE, OE-6X22, 6X40-OEDC, OEDC-6X31, 6X22-OEDC, OGDC-6X22,

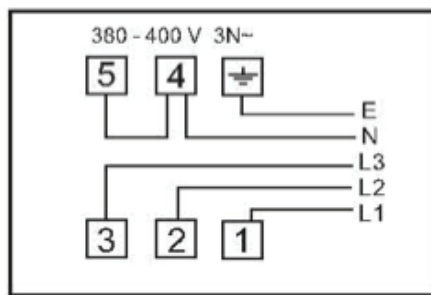
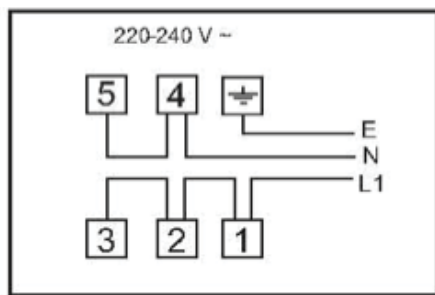
Lista de los modelos de hornos de pie con cable de alimentación y el interruptor (\*\*):

OG-5X40, OG-5X31, OG-5X22, 5X40-OGDC, OGDC-5X31, OG-6X40, OG-6X31, OG-6X22, 6X40-OGDC, OGDC-6X31, 5X22 OGDC-OE-5X40, 5X40 OEDC-OE-6X40, 5X31 OE-

La conexión se proporciona en la siguiente tabla

MODELOS DE GAS + HORNO ELECTRICO

Cerca de bloque de terminales no es un esquema eléctrico que usted tiene que usar al conectar la alimentación cable (sólo para Bornes para la conexión permanente a través de modelos cordón flexible (no incluido))



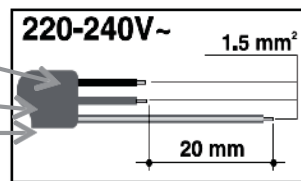
Advertencia: Antes de obtener acceso a las terminales, todos los circuitos de alimentación deben ser desconectados.

Utilice únicamente cloruro de polivinilo cable ordinario enfundados (designación del código 60227 IEC 53).

BLUE .....NEUTRAL

BROWN or RED.....LIVE

GREEN and YELLOW ..... EARTH





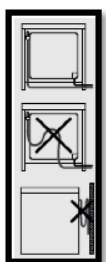
## INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR



Extracción de los productos de la combustión.

Los productos de la combustión pueden ser extraídos mediante campanas conectadas a una corriente natural chimenea segura eficiencia, o bien mediante aspiración forzada. Un sistema eficiente de aspiración requiere diseño de parte de un especialista calificado en esta área y debe cumplir con las posiciones y distancias indicadas por las normas.

Cuando el trabajo se haya completado, el instalador tendrá que otorgar un certificado de conformidad.



Conexión con una manguera de goma

Instalación con una manguera de goma compatible con los estándares debe ser llevada a cabo de manera que la longitud del tubo no supere los 1,5 metros; asegúrese de que la manguera no entre en contacto con las partes y que no se machaque en modo alguno. El diámetro interior de la manguera debe ser de 8 mm para GLP y 13 mm para el GAS NATURAL.

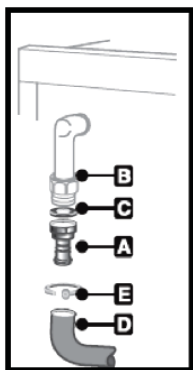
Comprobar que se cumplan todas las condiciones siguientes:

- el tubo se fija a la conexión de la manguera con abrazaderas de seguridad;
- ninguna pieza de la manguera está en contacto con las paredes calientes (máx. 50 ° C);
- que el tubo no está bajo tracción o tensión ni presente curvas o giros apretados;
- que el tubo no esté en contacto con objetos o aristas cortantes;
- si el tubo no es perfectamente hermético y hay fugas de gas, no trate de repararlo: sustitúyalo por uno nuevo;
- Verifique que la manguera no ha pasado su fecha de caducidad (serigrafiada en la propia manguera).



PARA USAR TUBOS DE GOMA, CUMPLIR CON LAS NORMAS VIGENTES. SÓLO ESTÁ PERMITIDO SI LA MANGUERA.

EEL PAR DE APRIETE ENTRE LAS CONEXIONES QUE INCORPORAN LA JUNTA NO DEBE SUPERAR LOS 10NM.



La conexión a gas natural y de la ciudad.

Realice la conexión a la red del gas utilizando un tubo de goma que las especificaciones cumplir con la normativa vigente (verifique que la norma esté impresa en la manguera).

Atornille con cuidado el conector de la manguera de la A a la B conector de gas del aparato, colocando el sello C entre ellos. Empuje la manguera de goma D en la manguera conector A y fíjalo con la abrazadera E, que cumple con la reglamentación estándar.

## INSTALACIÓN ELÉCTRICA

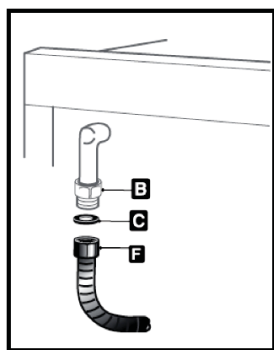
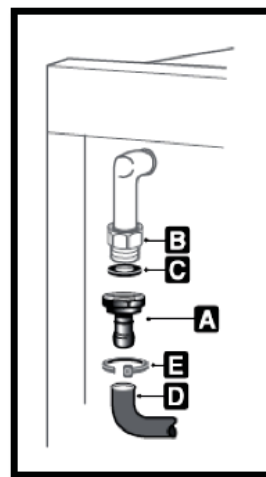


Para la conexión entre la cocina y el cilindro de gas usar un pedazo de manguera compatible con los estándares  
manguera no menos de 1,4 m de longitud.



### Conexión al gas LPG

Use un regulador de presión compatible con los estándares y lleve a cabo la conexión con el cilindro de gas en conformidad con la normativa vigente. Asegúrese de que la presión de alimentación respete los valores indicados en el párrafo 3.2/3.3 "Tabla de características de los quemadores e inyectores".



Conexión con un tubo flexible de acero (para todos los tipos de gas)  
Este tipo de conexión se puede hacer tanto incorporado y de independiente electrodomésticos. Utilice únicamente mangueras de acero compatible con los estándares cuya longitud es no mayor de 2 metros.  
Atornillar el extremo de la manguera flexible de F en la roscado  $\frac{1}{2}$  "gas externo B con el sello C posicionado entre ellos.  
Al final de la instalación, comprobar que no existen fugas con un jabón solución, nunca con una llama.



## INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

En el caso de funcionamiento con otros tipos de gas de las boquillas de los quemadores deben estar cambiar y regular la llama mínima en las llaves del gas.

Para cambiar las boquillas, proceda como se describe a continuación.

### 4.1 Sustitución de los inyectores de la encimera

Esta operación no requiere el aire primario que ser ajustado.

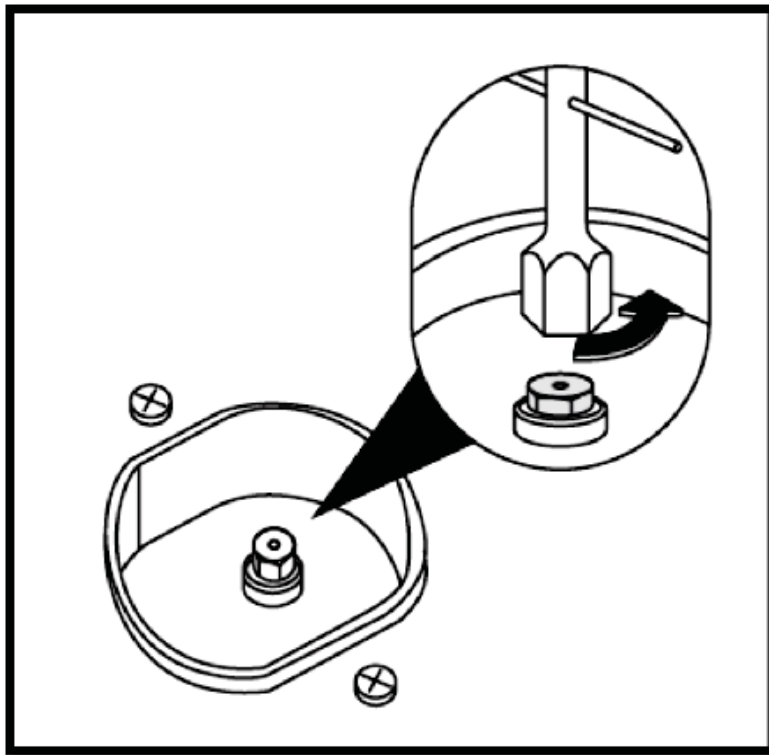
Extraer las rejillas y retirar todos los casquetes y las coronas quemador;

Afloje los inyectores de los quemadores con una llave de tubo de 7 mm;

Reemplace las boquillas de acuerdo con E l tipo de gas a utilizar y la descripción en el párrafo "4.2

Tabla de características de los quemadores e inyectores";

Reemplace los quemadores en la posición correcta.



# INSTALACIÓN ELÉCTRICA

## Especificaciones técnicas

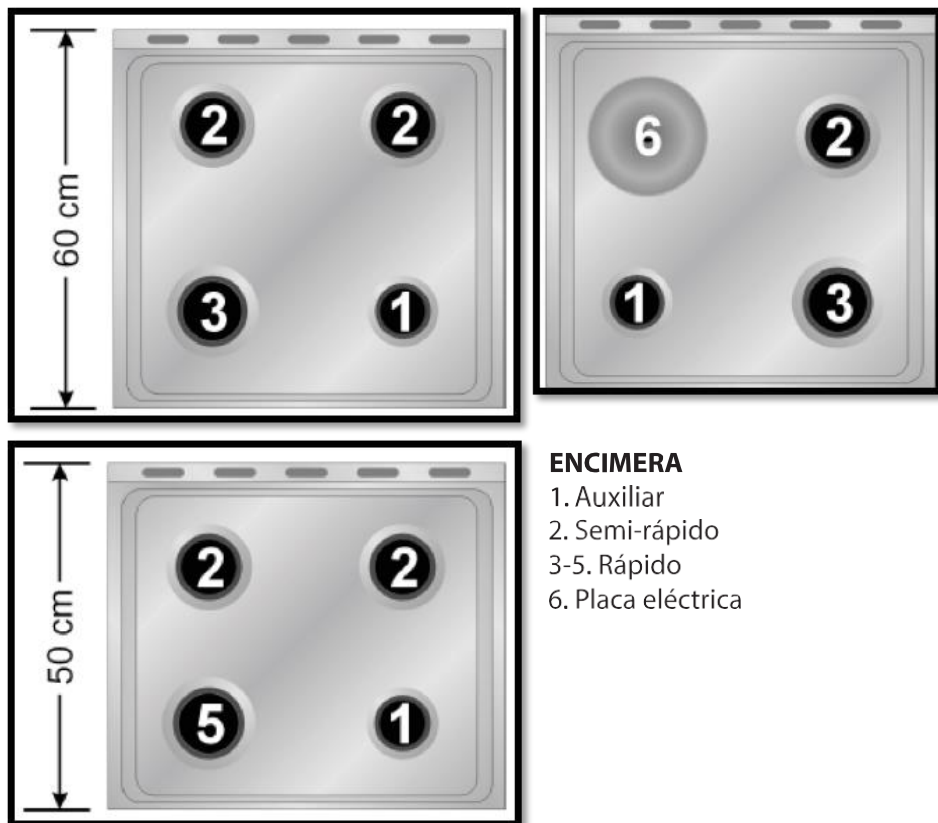
Explicación de los modelos de gas / cocinas eléctricas:

		Small	Medium	Big	Oven	Grill
G30-30mbar	Hi	0,80 kW	1,50 kW	2,50 kW	2,30 kW	1,75 kW
	Heat input Hs	0,89 kW	1,67 kW	2,78 kW	2,55 kW	1,94 kW
Injector mm Ø		0.50	0.65	0.85	0.75	0.65
Gasrate kg/h		0.063	0.118	0.197	0.181	0.137
G31-37mbar	Hi	0,75 kW	1,45 kW	2,45 kW	2,20 kW	1,70 kW
	Heat input Hs	0,83 kW	1,61 kW	2,72 kW	2,44 kW	1,89 kW
Injector mm Ø		0.50	0.65	0.85	0.75	0.65
Gasrate kg/h		0.058	0.113	0.190	0,171	0,132
G30-36mbar	Hi	0,90 kW	1,40 kW	2,20 kW	2,40 kW	1,90 kW
	Heat input Hs	1,00 kW	1,55 kW	2,44 kW	2,66 kW	2,11 kW
Injector mm Ø		0.50	0.60	0.75	0.75	0.65
Gasrate kg/h		0.071	0.110	0.173	0.189	0.150
G30-50mbar	Hi	0,90 kW	1,50 kW	2,60 kW	2,30 kW	1,75 kW
	Heat input Hs	1,00 kW	1,67 kW	2,89 kW	2,55 kW	1,94 kW
Injector mm Ø		0.45	0.55	0.75	0,65	0,55
Gasrate kg/h		0.071	0.118	0.205	0,181	0,137
G20-20mbar	Hi	0,80 kW	1,45 kW	2,30 kW	2,00 kW	1,70 kW
	Heat input Hs	0,89 kW	1,61 kW	2,55 kW	2,22 kW	1,89 kW
Injector mm Ø		0.70	0.95	1.20	1.10	0.95
Gasrate m <sup>3</sup> /h		0.085	0.152	0.237	0,211	0,182
G20-25mbar	Hi	0,85 kW	1,55 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,00 kW
	Heat input Hs	0,94 kW	1,72 kW	2,78 kW	2,44 kW	2,22 kW
Injector mm		0.70	0.95	1.20	1.10	0.95
Gasrate m <sup>3</sup> /h		0.093	0.164	0.266	0,232	0,213
G25-25mbar	Hi	0,70 kW	1,30 kW	2,00 kW	2,20 kW	1,50 kW
	Heat input Hs	0,78 kW	1,44 kW	2,22 kW	2,44 kW	1,67 kW
Injector mm Ø		0.70	0.95	1.20	1.15	1.00
Gasrate m <sup>3</sup> /h		0.089	0.161	0.244	0,272	0,185



## INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

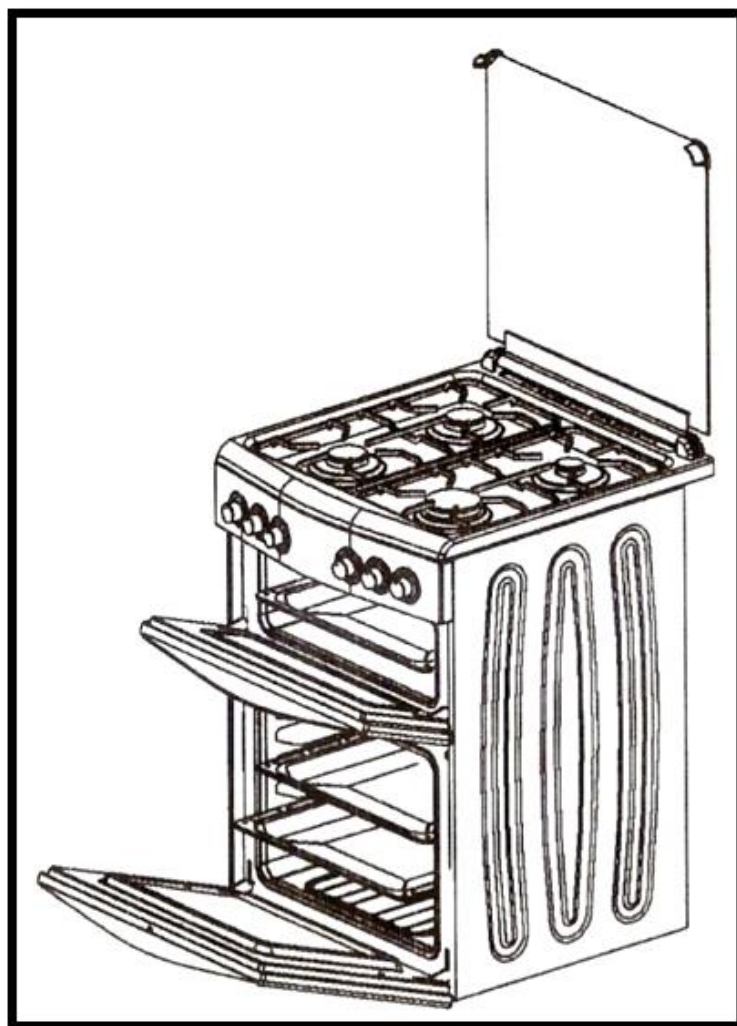
### 4.3 Disposición de los quemadores en la encimera



El ajuste del quemador del horno (sólo para modelos con un horno de gas)  
Para ajustar el quemador del horno es necesario abrir la puerta del horno y llevar a cabo las siguientes operaciones:

- Levante la superficie del horno y tire de él hacia fuera.
- Retire del horno básico y su bastidor.

# INSTALACIÓN ELÉCTRICA





## INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

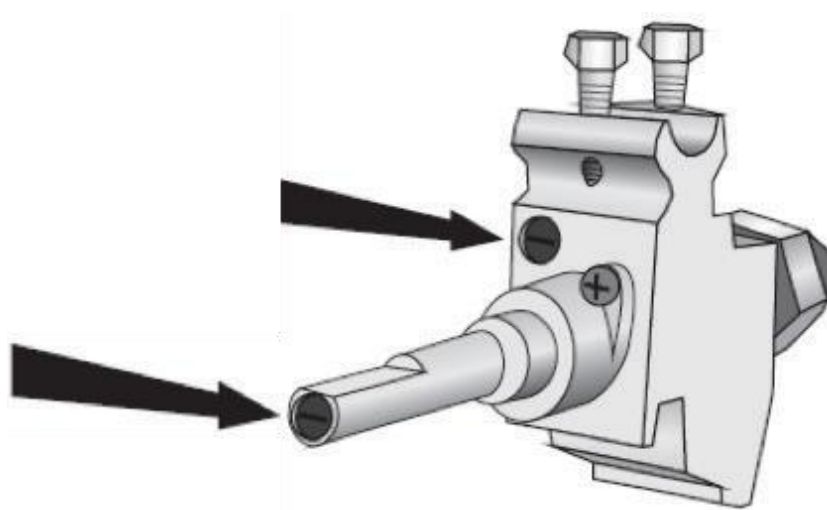
### 5 OPERACIONES FINALES

Después de la sustitución de los inyectores, vuelva a colocar las coronas quemador, las tapas de los quemadores y los bastidores.

#### 5.1 Regulación del mínimo de los quemadores de la encimera para gas natural

Encender el quemador y gírela a la posición mínima Extraiga el mando de la llave del gas y gire el tornillo de ajuste en la parte superior izquierda de la llave hasta que la llama mínima regular.

Reinstalar el mando y verificar que la llama del quemador es estable (cuando girando rápidamente el mando desde el máximo al mínimo la llama no debe apagarse). Repetir esta operación en todas las llaves del gas.



Para los modelos con válvulas, mantener presionado el mando en un nivel mínimo durante unos segundos para mantener la llama encendida y para activar el dispositivo de seguridad.



# INSTALACIÓN ELÉCTRICA

## 5.2 Regulación del mínimo hornillas de gas LPG

Para la regulación del mínimo con gas LPG, el tornillo en el lado de la varilla de la llave debe ser apretado en sentido horario hasta el final.

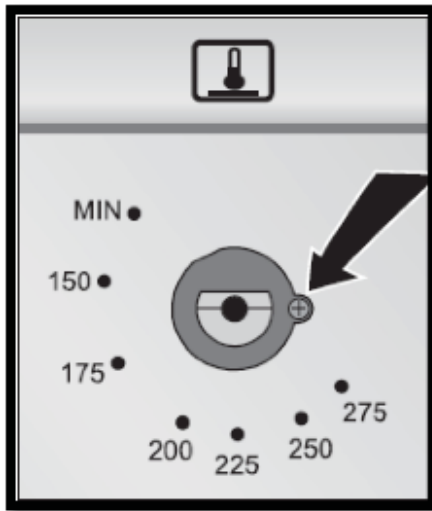
Cuando se haya completado el ajuste, restaure el sellado de los pases de con pintura u otro material.

## 5.3 Ajuste del mínimo del quemador del horno

La válvula de horno está equipado con un tornillo de regulación de la mínima, que puede ser visto por quitando el mando del termostato. Al cambiar el tipo de gas suministrado, el mínimo debe ser ajustado de la siguiente manera:

- Encienda el quemador del horno y mantenerlo en el máximo de 10/15 minutos con la puerta cerrada y sin la plataforma; después de este periodo, mueva la manija hacia la temperatura mínima, deslice la perilla e inserte un destornillador de borde recto para que el ajuste.
- Si está usando gas GLP, el tornillo de ajuste debe apretarse las agujas del reloj hasta el final.
- Si está usando gas ciudad o gas natural, ajuste el tornillo de modo que cuando el mando del horno se enciende desde el máximo a la posición de mínimo, la llama se mantiene estable y constante.

Cuando se haya completado el ajuste, restaurar el sello del tornillos con pintura o materiales equivalentes. Al cerrar la puerta del horno, asegúrese de que el quemador permanece encendido en el mínimo





## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### 7. DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS DEL PANEL FRONTAL

Todos los dispositivos de mando y control están claramente a la vista en el panel frontal. Los símbolos utilizados son se describe en la tabla siguiente.



QUEMADOR DERECHO INFERIOR



QUEMADOR DERECHO SUPERIOR



QUEMADOR IZQUIERDO SUPERIOR



QUEMADOR IZQUIERDO INFERIOR



SELECCIÓN DE FUNCIÓN



TERMOSTATO DEL HORNO



LUZ DEL HORNO / GRILL



VÁLVULA DE IGNICIÓN



INTERRUPTOR DE LUZ

**Antes de utilizar el horno principal, compruebe que la pantalla muestra el símbolo**  
(véase el apartado "11.ELECTRONIC PROGRAMADOR").

### ENCIMERA QUEMADOR DE CONTROL DE MANDO

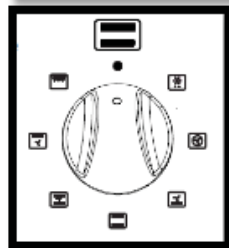
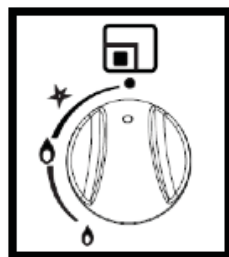
Para encender la llama, pulse el mando y girar en sentido contrario a las agujas del reloj al mínimo símbolo de la llama

Para regular la llama, gire el mando en la zona entre el máximo y los ajustes mínimos.

Para apagar el quemador, gire la perilla a la posición.

Diversas funciones del horno eléctrico son adecuadas para los diferentes modos de cocción.

Después de seleccionar la función deseada, programar la temperatura de cocción con el mando del termostato.



DESCONGELADO



RESISTENCIA VENTILACIÓN



RESISTENCIA INFERIOR



RESISTENCIA SUPERIOR E INFERIOR



GRILL



RESISTENCIA SUPERIOR, INFERIOR Y DE VENTILACIÓN

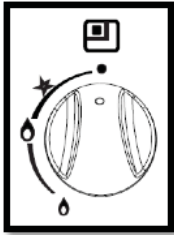


RESISTENCIA SUPERIOR

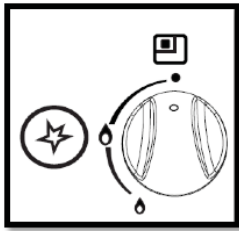


## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### MANDO QUEMADORES (ALGUNOS MODELOS)

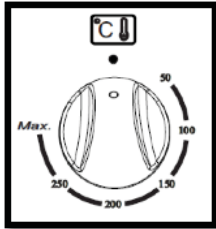


Para encender la llama, presione el pomo y girarlo hacia la izquierda hasta el símbolo de llama mínima. Para regular la llama girar el mando en la zona entre el máximo y el mínimo. Para activar el quemador, gire la perilla a la posición.



En los modelos equipados con este botón, si la llama encendida por giro en sentido antihorario, el ajuste de llama mínima, mientras que pulsando simultáneamente este botón. Para regular la llama, gire el mando en la zona entre el máximo y el mínimo. Para apagar el quemador, gire la perilla a la posición.

### TERMOSTATO DEL HORNO (ALGUNOS MODELOS)

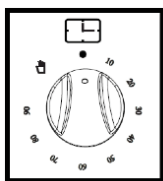


Este mando permite que el quemador de gas en el interior del horno se encienda. La temperatura de cocción se efectúa girando el mando hacia la izquierda para el ajuste deseado, entre Min. y 275 °C. Para saber cómo encender el horno de gas, véase el párrafo "7.3 Uso del horno de gas".

### LUZ DEL HORNO / ROTISSERIE / GRILL



Este mando permite la función Grill / Rotisserie se active o la luz interior del horno se encienda para comprobar el progreso de la cocción de la comida.  
**ADVERTENCIA: NO ES POSIBLE HACER FUNCIONAR LA GAS HORNO Y LA PARRILLA / ASADOR EN LA MISMO TIEMPO.**



### TIMER (ALGUNOS MODELOS)

Para establecer el tiempo de cocción y el timbre girando el mando las agujas del reloj.

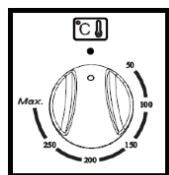
Los números corresponden a los minutos (máximo 90 minutos).

La regulación es progresiva para que el tiempo también se pueda configurar a cualquier valor intermedio entre estos números.



### INTERRUPTOR

Esta tecla le permite encender la luz del horno en cualquier momento. Esta tecla permite también iniciar el motor del asador.



### TERMOSTATO

La temperatura de cocción se efectúa girando el mando en sentido horario para la ajuste requerido, entre 50 ° y 300 ° C.

La luz se enciende para indicar que el horno se está calentando.

Esta luz se apaga cuando se alcanza la temperatura programada. Parpadea a intervalos regulares para indicar que la temperatura del interior del horno se mantiene constantemente en el nivel programado.



## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### ADVERTENCIA

Cuando se enciende la placa de cocción por primera vez, o si la placa de cocción no se ha utilizado durante mucho tiempo, para eliminar cualquier humedad del material aislante debe ser secado mediante la colocación de la placa de cocción en la posición 1 durante 30 minutos.

#### Para utilizar correctamente recuerde:

- Apagar los quemadores sólo después de haber colocado la cacerola sobre el mismo.
- Utilizar recipientes planos y de fondo grueso.
- No utilizar nunca recipientes que son menores que la placa de cocción.
- Seque el fondo de la olla antes de colocarlo en la placa de cocción.
- Después de su uso, para asegurarse de que las superficies estén limpias y de larga duración, la cocina eléctrica se debe tratar con productos de limpieza específicos que están disponibles en el mercado. Esta operación necesaria impide la oxidación (formación de óxido).
- Al cocinar con aceites y grasas inflamables, no deje nunca el aparato.
- Las placas se mantienen calientes durante mucho tiempo después de su uso: no las toque ni coloque objetos sobre ellas.
- Antes de encender las hornillas eléctricas, levante la cubierta de cristal en la cocina; antes de cerrarlo, apague las hornillas y esperar a que se enfríen.
- Si alguno de los estudiantes aparecen en la superficie de la placa, apáguelo de inmediato y póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.



### 8. Advertencias y consejos generales

Antes de utilizar el horno y la parrilla por primera vez, antes de calor a su temperatura máxima (260 ° C durante hornos eléctricos y 275 ° C para los hornos de gas) durante el tiempo suficiente para quemar eventuales residuos aceitosos de fabricación lo que podría dar la comida olores desagradables.

Después de un corte de energía, el horno se mostrará la pantalla parpadear y el símbolo Para el ajuste, véase el apartado "9 PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (Sólo algunos modelos) "



### Uso del horno de gas

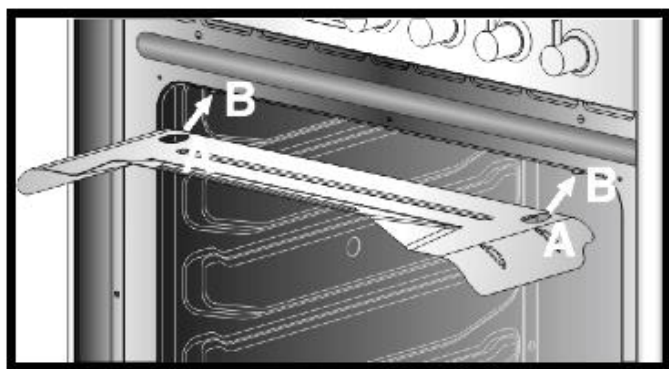
Encendido por chispa electrónica (sólo en algunos modelos)  
Abra la puerta del horno, oprima la perilla de horno a gas y giro sentido anti-horario a la temperatura máxima; la eléctrica de encendido por chispa se activa automáticamente. Cuando el horno está encendido, mantener presionado el mando durante algunos segundos para permitir que el termopar se caliente.

Si el quemador no se enciende después de 15 segundos, dejar de intentar para encenderlo, abrir la puerta del horno y no trate de encenderla de nuevo durante al menos 1 minuto.



### Encendido manual

Abra la puerta del horno y gire la perilla del horno. Traiga un iluminado partido cerca de la boca del tubo de la llama A en el centro del horno superficie y pulse el mando del horno. Una vez que se enciende, mantenga la perilla pulsado durante unos segundos para permitir que el calentamiento del termopar y asegúrese de que se ha mantenido encendida mirando a través de la inspección agujero



## Uso de la parrilla de gas:

### Encendido manual del quemador de parrilla de gas

Después de haber abierto la puerta del horno, oprima la perilla y gírela hacia la derecha hasta la posición de la parrilla, luego traer una llama encendida cerca del quemador en el techo del horno. Cuando está encendido, mantenga el botón pulsado durante unos 10 segundos. Si el quemador no se queda encendido después de este período, suelte la perilla y espere al menos 1 minuto antes de hacer un nuevo intento para encenderlo. Si el quemador se apaga accidentalmente, gire la perilla a la posición de apagado y espere por lo menos 1 minuto antes de volver a encenderlo.

### Eléctricos de encendido del quemador de parrilla de gas

Después de haber abierto la puerta del horno, oprima la perilla y gírela hacia la derecha hasta la posición de la parrilla. Cuando está encendido, mantenga el botón pulsado durante unos 10 segundos. Si el quemador no se ha encendido después de este período, suelte el botón y espere al menos 1 minuto antes de hacer un nuevo intento para encenderlo. Si el quemador se apaga accidentalmente, gire la perilla a la posición de apagado y espere por lo menos 1 minuto antes de volver a encender. Si no hay energía eléctrica, aún es posible encender el quemador utilizando fósforos.



## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

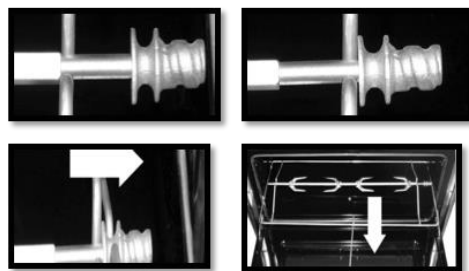
### Uso del asador:

#### Uso del asador automático en la maxi cocinas horno

Pase el bastidor de soporte en la segunda corredor de la parte inferior de manera que la varilla vivienda sobresale del horno. Posición la varilla como se muestra en la figura (1) y empuje el enmarcar en el horno hasta que el extremo de la varilla alinee con el agujero del motor del asador. En este punto, levante la varilla del asador y empuje a la izquierda hasta que esté en la posición ilustrada en la figura (2).

Estas operaciones deben realizarse con el horno apagado y frío.

Al final de la cocción, utilice la herramienta proporcionada para deslizar la varilla fuera del agujero (3) y quitar el marco para que la varilla del asador 1 2 puede ser sacado del horno.



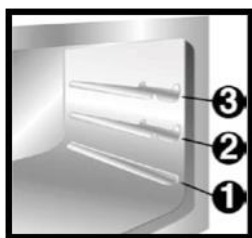
Cuando el horno se ha adelantado, confirmada por la luz roja encendido, deje que se caliente durante 5 minutos antes de introducir los alimentos.

Los alimentos deben ser sazonados antes de cocinar.

Los alimentos también deben ser recubiertas con aceite o mantequilla derretida antes de cocinar.

Utilice la bandeja del horno para recoger el jugo.

Los alimentos que se cocinan deben colocarse en la rejilla del horno, siguiendo las siguientes pautas:



Tiras delgadas y planas de la carne - estante 3

Asados enrollados - estantes 2 y 3

Aves de corral - estantes 2 y 3



### Compartimiento de almacenamiento

El compartimiento de almacenamiento se encuentra en la parte inferior de la olla, debajo del horno. Para abrirlo, tire de la parte superior de la puerta.

Nunca lo utilice para almacenar materiales inflamables, como trapos, papel, etc; está destinado para el almacenamiento de accesorios metálicos del aparato solamente.



- Los procesos de cocción con grill no deben durar más de 60 minutos.
- En los modelos con un horno de gas, grill y grill + asador de cocción debe llevarse a cabo con la puerta parcialmente abierta a la primera posición.
- En los modelos con una parrilla de gas, la puerta del horno debe estar cerrada durante las operaciones de cocción a la parrilla.
- Para evitar el sobrecalentamiento peligroso, tapa de cristal del aparato debe mantenerse siempre levantada cuando utilizar el horno o la parrilla. La parrilla eléctrica y el horno de gas no deben ser utilizados al mismo tiempo.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes durante y después del uso de la parrilla; mantener a los niños alejados desde el aparato.
- Durante la cocción con asador, una de las bandejas se suministran con la cocina debe haber colocado en la parte inferior del horno, en la primera guía inferior, para recoger los aceites y la grasa producida.
- Al usar el horno, retire todas las bandejas no utilizados y bastidores de su interior.



## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del acero inoxidable y versiones esmaltadas

#### Limpeza ordinaria diaria

Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable, utilizar siempre y únicamente productos específicos que no lo hacen contener sustancias ácidas a base de cloro.

Modo de uso: verter el producto sobre un paño húmedo y pasarlo por la superficie, enjuague bien y seque con un paño suave o una gamuza.

#### Manchas de comida o restos

No utilice esponjas de acero o violadores sc cortantes para no dañar la superficie. Utilizar productos normales, no abrasivos y utensilios de madera o material plástico. Enjuague bien y seque con un paño suave o una gamuza.

No permita que los restos de alimentos de base azucarada (p.ej. ASJ am) para ajustar en el interior del horno. Si se secan durante demasiado tiempo, podrían dañar el revestimiento de esmalte del horno.

#### Limpeza de las partes de la placa de cocción tapa de cristal

Para una limpieza más fácil, la tapa se puede extraer de sus bisagras.

- 1 - posicionar en la posición abierta.
- 2 - levantarla hacia arriba.



Quitar los bastidores y limpiarlos con agua tibia y detergente no abrasivo, teniendo cuidado de eliminar las incrustaciones. Vuelva a colocar ellos en la placa de cocción.

El contacto continuo entre los bastidores y la llama puede causar una alteración del esmalte sobre vez en las zonas expuestas al calor. Este es un fenómeno completamente natural que no tiene ningún efecto sobre el funcionamiento de este componente.

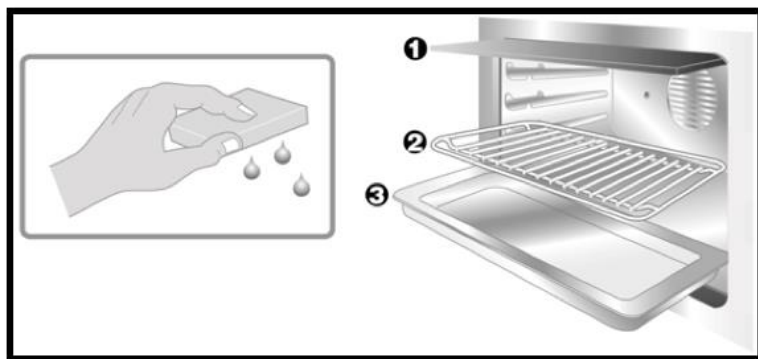
Para facilitar la limpieza, las tapas de los quemadores y las coronas de esparcidor de llama puede ser eliminado; lavarlos con agua tibia y un detergente no abrasivo teniendo cuidado de eliminar cualquier incrustación y esperar a que estén perfectamente seco.

Vuelva a colocar las coronas esparcidor de llama, asegurándose de que están colocadas en colocar con sus respectivas tapas de los quemadores y la garantía de que los agujeros A de los quemadores esparcidores están alineados con las bujías y los termopares.

#### 12.2.4 Las bujías y los termopares

Para un correcto funcionamiento de las bujías y los termopares deben estar siempre bien limpio (en ciertos modelos). Compruebe con frecuencia y limpiarlos con un paño húmedo paño si es necesario. Retire todos los residuos secos con un palillo de madera o una aguja.

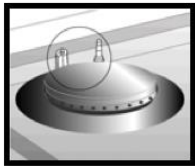
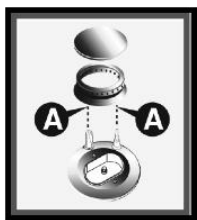
Limpie la rejilla del horno con agua caliente y detergente no abrasivo. Enjuague y seque. El cristal de la puerta debe estar siempre muy limpio. Utilice papel de cocina absorbente. En el caso de suciedad persistente, lavar con una esponja húmeda y detergente neutro.



### MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

El horno necesita mantenimiento o sustitución de piezas sujetas a desgaste como las juntas, las lámparas, etc. Las siguientes instrucciones describen cómo llevar a cabo estas pequeñas tareas de mantenimiento operacionales.

Lubricación de los grifos del horno de gas y mando del termostato  
Con el tiempo las llaves del gas y el mando del termostato puede llegar a ser difícil de rotación, bloqueándose. Limpie su interior y sustituir la grasa lubricante. Esta operación debe ser llevada a cabo por un técnico especializado.





## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



### ESTÁTICA:

A medida que el calor viene desde arriba y abajo, al mismo tiempo, este sistema es particularmente adecuado para ciertos tipos de alimentos. Cocina tradicional, también conocida como radiación estática o térmica cocinar, es adecuada para cocinar un solo plato cada vez.



### ABAJO:

El calor que proviene únicamente de la parte inferior hace que sea posible completar la cocción de los alimentos que requieren una mayor básica temperatura, sin afectar su oscurecimiento.



### GRILL PEQUEÑO:

Usando sólo el calor liberado por el elemento central, esta función permite que pequeñas porciones de carne y pescado a la parrilla para preparar pinchos, sándwiches tostados y todo tipo de parrilla guarniciones de verduras.



### PARRILLA:

El calor proviene de la resistencia grill permite asar a la parrilla perfecta resultados, especialmente para carnes de espesor medio y, en junto con el asador (cuando está presente), permite que el comida para un dorado uniforme al final de la cocción.



### GRILL VENTILADO:

El aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por el grill, permitiendo un asado óptimo también con alimentos de gran espesor. Ideal para trozos grandes de carne (por ejemplo, en las piernas de cerdo).



### ESTÁTICO VENTILADO:

El funcionamiento del ventilador, combinado con la cocción tradicional, asegura una cocción homogénea incluso con recetas complejas. Perfecto para galletas y tartas, cocinadas a la vez en varios niveles. (Para los cocinados en varios niveles, se aconseja utilizar los corredores de segundo y cuarto.)



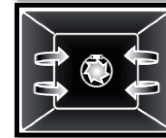
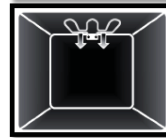
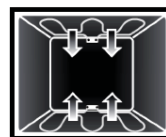
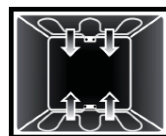
### CIRCULAR:

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (incorporada en la parte posterior del horno) permite diferentes comidas para ser cocinados en varios niveles, el tiempo que necesitan la misma temperatura y tiempo de cocción. Hot asegura la circulación del aire distribución instantánea y uniforme del calor. Será posible, por ejemplo, para cocinar pescado, verduras y galletas (en varias niveles) sin mezclar olores y sabores.



### DESCONGELACIÓN: (en el modelo multifunción)

Descongelación rápida se ve favorecida por la activación de la ventilación y la parte superior elemento de calefacción para asegurar una distribución uniforme de baja la temperatura del aire en el interior del horno.



## Consejos de cocina y las instrucciones

### Recomendaciones generales

Recomendamos precalentar el horno antes de introducir los alimentos pulg

- Si se cocina en varios niveles, se aconseja utilizar una función ventilada para lograr una cocción uniforme en todas las alturas.
- En general, no es posible acortar los tiempos de cocción aumentando la temperaturas (los alimentos podrían cocinarse mucho por fuera y poco por en el interior).

### Consejos para cocinar la carne

- Los tiempos de cocción, especialmente los de la carne, varían según el grosor y la calidad de la alimento y el gusto del consumidor.
- Se recomienda utilizar un termómetro para carnes durante la cocción de asados. Alternativamente, sólo tiene que pulsar sobre el asado con una cuchara: si es difícil, ya está listo; si no, se necesita otro unos minutos de cocción.

### Consejos para los postres de cocina y galletas

- Utilice moldes de metal para dulces oscuros que ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y la consistencia de la masa.
- Compruebe si el dulce está hecho todo el camino a través de: al final de la cocción tiempo, puso un palillo en el punto más alto del dulce. Si la masa no se pegue al palillo, el dulce está hecho.
- Si el dulce se desinfla al sacarlo del horno, en la próxima ocasión de reducir la temperatura programada unos 10 ° C, la selección de un mayor tiempo de cocción si es necesario.

### Consejos para la descongelación y probando

- Se recomienda colocar los alimentos congelados en un recipiente sin tapa en la primera repisa de el horno.
- Los alimentos deben descongelarse sin el envase.
- Coloque los alimentos que vayan a descongelarse de forma homogénea evitando la superposición.
- Al descongelar la carne se aconseja utilizar una rejilla colocada en la segunda repisa con la comida en él y una bandeja colocada en la primera repisa. De esta manera, el líquido de el alimento de descongelación dreña lejos de la comida.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con papel de aluminio.
- Para obtener un leudado éxito, un recipiente de agua debe ser colocado en la parte inferior del horno.

### Consejos para cocinar con la parrilla y el asador asistida por ventilador

- Con la función Grill, la carne puede ser a la parrilla, incluso cuando se pone en el horno frío; precalentamiento se recomienda si se desea cambiar el efecto de la cocción.
- En la función Grill asistida por ventilador, sin embargo, se recomienda que precaliente el horno antes del asado.

### Para ahorrar energía

Para ahorrar energía durante el uso del aparato, las siguientes instrucciones pueden ser seguidos:

- Pare la cocción durante unos minutos antes de que el tiempo empleado normalmente. Cocinar continuará por los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior del horno.
- Reducir cualquier apertura de la puerta a un mínimo para evitar la dispersión del calor.
- Mantenga limpio el interior del aparato limpio en todo momento.

### Función descongelación (sólo en algunos modelos)

En los modelos multifunción la función de descongelación permite a cualquier tipo de alimento a descongelar.

Para iniciar la descongelación, gire el mando de funciones del horno para, a continuación, un sistema de ventilación irá en funcionamiento para asegurar una distribución uniforme de la temperatura ambiente dentro del horno.

El tiempo de descongelación depende de la cantidad de alimento a descongelar.



## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### ECO:

El ajuste de Eco es una función de precalentamiento rápido, que combina asar, ventilador y elemento inferior para lograr una eficiencia energética óptima.

Sólo debe utilizarse antes de seleccionar el modo de cocción principal.

### Superior e inferior de calor:

Este método se conoce como cocina "convencional", y es adecuado para los platos que requieren un calor más suave, como hornear.

El horno debe ser precalentado a la temperatura requerida, y es el más adecuado para los elementos individuales, como las grandes tortas.

Los mejores resultados se obtienen mediante la colocación de los alimentos en el centro del horno.

### Ase Intensivo:

Esto permite una cocción rápida y el pardeamiento de los alimentos. Los mejores resultados se pueden obtener con la utilización de la rejilla superior para objetos pequeños, los bastidores inferiores para artículos más grandes, como las chuletas o salchichas.

Cocinar con este método se debe realizar con la puerta cerrada, a menos que se le indique lo contrario.

### Calor inferior:

Esta función es ideal para los alimentos que requieren temperatura base extra sin dorar, por ejemplo, platos de repostería, pizza.

También es adecuado para la cocción lenta de guisos y estofados.

### Broil:

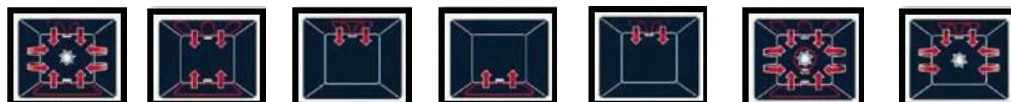
El calor se genera sólo en el centro del elemento, ideal para cortes de carne más pequeñas.

### Convección europea con calor arriba y abajo:

El uso del ventilador con ambos elementos permite que los alimentos para ser cocinados de forma rápida y eficazmente en un número de bastidores del horno.

Ideal para asados que requieren una cocción completa. No hay transferencia de olores o sabores al utilizar esta función.

Esta función ofrece un resultado similar al asado, que se mueve el calor alrededor de la comida, en lugar de mover la comida en sí, lo que permite a cualquier tamaño o forma de ser cocinados, y no sólo los elementos que caben en un asador.



### Convección para asar:

Tenga en cuenta: la cocina en este modo se lleva a cabo con la puerta cerrada. El ventilador reduce la temperatura ambiental de la parrilla, que proporciona un método excelente para asar una gama de alimentos; chuletas, filetes, salchichas, etc sin tener que girar la comida durante la cocción.

Esto da buenos resultados, reduce la desecación de los alimentos, y le da un dorado uniforme y la distribución del calor, los dos primeros bastidores se recomienda para su uso. El área inferior de la cavidad también puede ser usado para mantener otros artículos caliente al mismo tiempo.

### Descongele:

La circulación de aire a temperatura ambiente permite la descongelación rápida de los alimentos congelados, (sin el uso de cualquier cantidad de calor).

Ideal para su uso antes de la cocción de platos confeccionados, o productos rellenos de crema, etc.

### Aire caliente con calor arriba y abajo:

Los elementos que se combinan con el ventilador tienen por objeto proporcionar calor de manera más uniforme.

Este es un método similar a la cocina convencional, por lo que se requiere calor de pre. Esto no es tan eficaz como la cocción por convección europeo, pero se puede utilizar para cocinar galletas y pasteles.

### Convección europea:

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular alrededor de él, da la distribución del calor uniforme sin puntos fríos.

Esto tiene beneficios - sin precalentamiento, si el tiempo de cocción es más de 20 minutos, no hay transferencia de sabor al cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo, se necesita menos energía, y se cocina en un 10% más rápido que un horno normal.

### Convección europea con calor inferior:

La adición del elemento inferior añade calor adicional en la base para la comida que requiere de cocción adicional.

### Aire caliente con calor inferior:

Esta combinación se completa de forma rápida la cocción de los alimentos que son preparados en la superficie, pero requieren más cocción en el interior, sin más dorado. Apto para cualquier tipo de alimento.

### Rotisserie:

El asador automático (cuando instalado) funciona en combinación con el elemento de parrilla para alimentos de color marrón a la perfección.

### Asador con asado a la parrilla:

El asador automático (cuando instalado) funciona en combinación con el elemento de asar a los alimentos de color marrón a la perfección.









Línea Europea

**SERVIMATIC SAC.  
CERTIFICADO DE GARANTÍA PARA ARTEFACTOS KLIMATIC**

Concede un año de garantía total, contra defectos de fabricación de nuestros productos o de sus componentes.

**Condiciones generales**

1. Esta garantía cubre defectos de funcionamiento o la calidad de sus componentes.
2. Lea cuidadosamente el manual del usuario para conocer las condiciones normales de funcionamiento y restricciones de esta póliza.
3. La reparación se realiza en forma gratuita por parte de SERVIMATIC SAC durante el periodo de vigencia de la garantía, siempre y cuando se haya producido por defectos de fabricación.
4. Para hacer efectiva la garantía el cliente deberá comunicarse a nuestro call center a los números detallados en la presente póliza.
5. La garantía rige a partir de la fecha de adquisición del producto.
6. El producto será cambiado únicamente cuando los defectos de fabricación o fallas de materiales resulten irreparables. En todos los demás casos la garantía se hará efectiva mediante la reparación o sustitución correspondiente de la parte y/o pieza afectada.
7. En ningún caso el distribuidor, ni SERVIMATIC SAC, asume la responsabilidad por el contenido de posibles productos en el interior de los artefactos al momento de producirse la contingencia.
8. El distribuidor ni SERVIMATIC SAC, asume responsabilidad en los siguientes casos:
  - Mal funcionamiento del producto por no cumplir las instrucciones indicadas en el manual del usuario.
  - Uso de reguladores de presión de tipo industrial o de paso directo de gas. Nuestras cocinas están diseñadas para funcionamiento normal con una presión de 280 mm H<sub>2</sub>O con una tolerancia de +/- 20% características que poseen los reguladores de presión de uso doméstico.
  - Productos destinados al uso comercial, salvo indicación del manual.
  - Las puertas, ventanas, tapas y mesa de trabajo de vidrio, no están consideradas dentro de la cobertura de garantía.



## CONSERVE ESTE CERTIFICADO

- Productos cuyas partes y/o piezas hayan sido material de alteraciones modificaciones perdidas y/o manipulación por personas no autorizadas o ajenas a nuestros centros técnicos autorizados.
- Problemas generales por; mala manipulación, agentes externos (tierra, polvo, agua, insectos, conexiones exteriores, roedores, fluctuaciones de voltaje, desastres naturales, agentes de limpieza no especificadas en el manual, etc).
- Productos cuyo numero de serie o la indicación y/o placa de este haya sido alterada, borrado o eliminado y los que carecen del comprobante de pago que acredite su compra.
- La garantía no cubre aquellas partes que están sujetas, a la manipulación habitual del cliente o personas encargadas de su manejo (perilla, botones, manija, luces piloto, filtros y accesorio como parrillas, rosticeros, bandejas, etc.) y que presenten signos de desgaste normal por uso, o que se haya forzado su uso en contra del sentido correcto.
- Daños ocasionados por transporte, mala manipulación y casos fortuitos. Tampoco cubre el deterioro del producto por uso normal
- La garantía no cubre los gastos de programación, limpieza mantenimiento ni transporte del producto, ni se responsabiliza por atenciones de servicios técnicos autorizados fuera de la garantía
- La adaptación de repuestos y accesorios no originales, que pueden causar un funcionamiento defectuoso.
- Daños ocasionados por causas de fuerza mayor (incendios, inundaciones, actos terroristas, terremotos, etc).
- Daños originados por falta de mantenimiento o por causa de productos de limpieza o materiales inadecuados que pudieran ocasionar rayas, manchas, degradación, decoloración, etc, por ejemplo: pulidores, esponjas y/o telas abrasivas sobre superficie de acero.

Para utilizar nuestro servicio de garantía, sólo debe ponerse en contacto con nuestro Servicio Técnico Autorizado o con el Distribuidor que atendió la compra.

Para asesoría y consultas llámanos  
SERVIMATIC SAC.

Francisco Almenara N° 384, Urb. Santa Catalina. La Victoria.  
Teléfonos del servicio técnico de SERVIMATIC SAC:  
319-2005 / 319-2013  
319-2014 / 319-2017

Email: [servtec@klimatic.com.pe](mailto:servtec@klimatic.com.pe)

[www.klimatic.com.pe](http://www.klimatic.com.pe)

ARTEFACTO: .....  
MODELO: .....  
N° SERIE: .....  
FECHA DE COMPRA: .....  
DISTRIBUIDOR: .....

