



KITCHEN-IT

HORNO FREIDORA SMART EDITION 25L

MANUAL DE USO



 www.kitchenit.cl

 [@kitchenit.cl](https://www.instagram.com/kitchenit.cl)



MANUAL DE USO

BIENVENIDO

Gracias por elegir nuestro Horno Freidora Smart Edition 25L de KITCHEN-IT. Antes de utilizar este electrodoméstico y para asegurar su mejor uso, por favor, lea detenidamente las instrucciones. Las medidas de seguridad aquí indicadas reducen el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones cuando se siguen correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para futuras referencias, así como la garantía, el recibo de compra y la caja. Si procede, entregue estas instrucciones al futuro propietario del electrodoméstico. Siempre siga las instrucciones básicas de seguridad y las medidas de prevención de riesgos cuando utilice un electrodoméstico. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño derivado del incumplimiento de estas instrucciones por parte del usuario.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar cualquier aparato eléctrico, deben observarse siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad.

- Retire y descarte la tapa o bolsa protectora que se incluye en el enchufe de este aparato.
- Este aparato lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento si han recibido la supervisión o las instrucciones relacionadas con el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que implica el uso de este aparato
- Mantenga este aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que los niños usen el aparato. Se necesita una supervisión estricta cuando se utiliza el aparato cerca de los niños.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. **NO** utilice este aparato para nada que no sea el uso previsto. **NO** use el aparato en vehículos o barcos en movimiento. **NO** lo use al aire libre. El uso indebido del aparato puede causar lesiones.
- Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera mientras esté en funcionamiento
- **SIEMPRE** asegúrese de que el aparato esté correctamente armado antes de usarlo.
- Al usar este aparato, proporcione un espacio de al menos 15.25 cm por encima y a todos los lados para permitir la circulación del aire.
- **NO** use un cable de extensión. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o se enreden con él, así como para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen con un cable más largo.
- A fin de evitar descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, el enchufe ni la carcasa de la unidad principal en agua u otros líquidos.
- **NO** use el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Inspeccione regularmente el aparato y el cable de alimentación. Si el aparato funciona incorrectamente o se ha dañado de algún modo, deje de usarlo y comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente.
- **NUNCA** use un toma corriente que esté debajo de la encimera.
- **NO** coloque el aparato de modo que el cable de alimentación quede colgando por encima del borde de mesas o encimeras ni que toque superficies calientes.

MANUAL DE USO

- Use solo los accesorios recomendados que se incluyen con este aparato o que estén autorizados por Kitchen-it. El uso de accesorios no recomendados por Kitchen-it pueden provocar riesgo de incendios o lesiones.
- Antes de colocar cualquier accesorio en el aparato de cocción, asegúrese de que esté limpio y seco.
- **SIEMPRE** asegúrese de que la puerta se encuentre cerrada por completo antes de poner el aparato en funcionamiento.
- **NO** mueva el aparato cuando esté en uso.
- **NO** cubra la ventilación de ingreso de aire o la salida de aire cuando la unidad esté en funcionamiento. Hacerlo evitará que los alimentos se cocinen uniformemente y podría dañar la unidad o causar que se sobre caliente.
- **NO** toque las superficies calientes. Las superficies del aparato están calientes durante y luego del funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones personales, SIEMPRE use almohadillas protectoras para manipular objetos calientes o guantes aislantes para el horno y use los mangos y las agarraderas disponibles.
- **NO** toque los accesorios durante o inmediatamente después de la cocción. El recipiente para alimentos crujientes se calientan mucho durante el proceso de cocción. Evite el contacto físico mientras retira el accesorio del aparato. Para evitar quemaduras o lesiones personales **SIEMPRE** tenga cuidado al manipular el producto. Se recomienda usar utensilios de mango largo y almohadillas protectoras para manipular objetos calientes o guantes aislantes.
- **NO** use este aparato para freír por inmersión.
- Si ocurriera un incendio por acumulación de grasa o saliera humo negro de la unidad, desenchúfelo de inmediato. Antes de retirar cualquier accesorio de cocción, espere hasta que ya no salga humo.
- Consulte la sección de limpieza y mantenimiento del aparato para obtener información sobre el mantenimiento regular.
- Cuando no se encuentre en uso y antes de limpiar el aparato, desenchúfelo del toma corriente. Deje que se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, guardarlo o ponerle o quitarle piezas.
- **NO** use limpiadores abrasivos, lana de acero o almohadillas para refregar.
- Los niños no deben llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento realizados por el usuario.
- Este producto **NO** está destinados a ser operados por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto por separado.

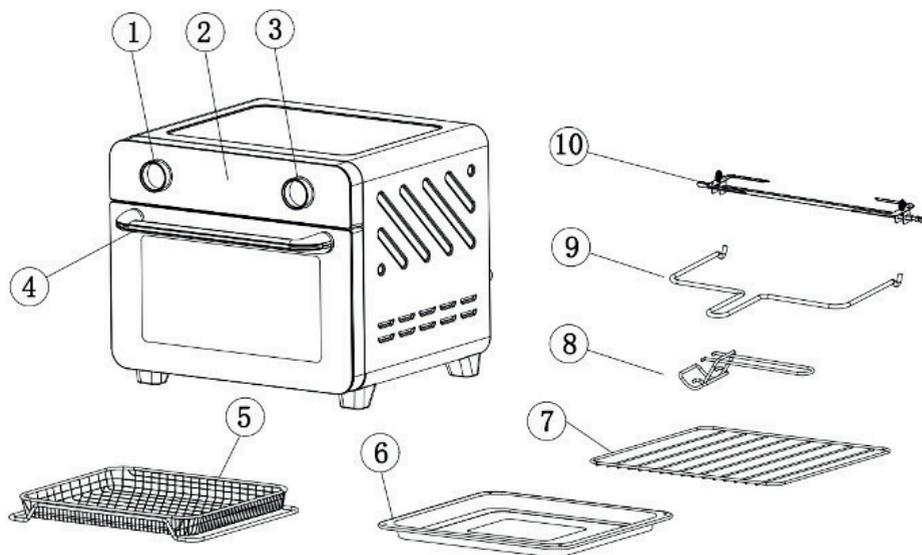
*CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del embalaje y lea detenidamente este manual. Preste particular atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las medidas de seguridad para evitar lesiones o daños a la propiedad.
3. Lave todos los accesorios en agua tibia con jabón, y después enjuague y seque bien. Además, todos estos elementos mencionados son aptos para lavarse en lavavajillas. **NUNCA** lave la unidad principal en el lavavajillas.
4. Le recomendamos que antes del primer uso, encienda el aparato en 230°C en modo Freír en Aire, esto eliminará todo rastro de olor que se producirá en el primer uso.

MANUAL DE USO

PARTES Y PIEZAS



1. Indicación del tiempo y mando de control.
2. Pantalla Touch con 12 programas predefinidos.
3. Indicación de la temperatura y mando de control.
4. Manilla de la puerta principal.
5. Canasto para freír en aire.
6. Bandeja para horno.
7. Bandeja rejilla.
8. Manija para manipular elementos calientes.
9. Manija para manipular el spiedo.
10. Spiedo y horquillas par sujetar alimentos.

MANUAL DE USO

Importante:

Al utilizar el horno freidora por primera vez, el aparato puede producir un olor y emitir humo. El aparato está quemando el exceso de aceite en los elementos calefactores y esto es normal.

CONOCIENDO TU HORNO FREIDORA DE AIRE SMART EDITION 25L:

Familiarícese con las siguientes funciones y accesorios del horno freidora:

Bandeja de horneado: Para utilizar cuando se asan carnes, pollo, pescados u otros alimentos diversos.

Rejilla: Para tostar, hornear y cocinar en general en caserolas y sartenes estándar.

La rejilla no puede utilizarse por separado. Colocar siempre con la bandeja de horno. Coloque la bandeja para hornear en el estante debajo de la rejilla.

Indicador de tiempo y mando de control: El tiempo máximo es de 9 horas. Puede girar el mando a la izquierda/derecha para ajustar el tiempo de cocción.

Indicación de la temperatura y botón de control: El rango de temperatura es de 35-230°C. Muestra el ajuste predeterminado. Puede girar el botón hacia la izquierda/derecha para ajustar la temperatura.

Botones funcionales: Hay botones de control táctil para activar el ventilador, el spiedo, la luz, inicio/pausa.

Botón del ventilador: El ventilador se activa por defecto cuando se selecciona el modo "Freír en Aire /Pizza /Bistec /Papas fritas /Carne /Pescado".

Botón Spiedo : La función spiedo se activa por defecto al seleccionar los modos "Papas" y "spiedo".

Botón de la luz : Su horno tiene una luz interior que se apaga por defecto al enchufar el horno. Pulse este botón para encender o apagar la lámpara, lo que facilita la visualización del interior del horno.

Inicio/Pausa: Pulse este botón para iniciar/pausar el programa.

Nota: Manténgalo pulsado el botón iniciar/pausar durante unos instantes para volver al estado inicial.

Modos de cocción: Hay 12 modos de cocción, incluyendo Freír /Tostar /Pizza /Carne /Patatas fritas /Galletitas /Asar /Pescado /Tarta /Deshidratar /Fermentar / Descongelar.

Nota:



Ventilador



Spiedo



Luz



Inicio/Pausa

MANUAL DE USO

Toque con el dedo el icono para seleccionar los modos de cocción, si vuelve a tocar los iconos seleccionados, volverá al estado inicial.

Modo	Temp. por defecto (°C)	Rango de Temp. (°C)	Tiempo por defecto (min)	Rango de Tiempo (min)
Freidora de Aire	210	60-230	25	1min-2h
Tostar	180	150-220	6	1min-1h
Pizza	200	150-230	10	1min-1h
Carne	220	180-230	25	1min-1h
Papas	170	150-200	15	1min-1h
Galletas	200	160-200	15	1min-2h
Rostizar	210	180-220	30	1min-2h
Pescados	180	160-220	32	1min-2h
Postres	200	170-210	18	1min-1h
Deshidratar	68	45-68	5h	30min-9h
Fermentar	40	35-45	30	30min-9h
Descongelar	50	45-65	25	10min-1h

MANUAL DE USO

USO DEL APARATO

1. Coloque el horno sobre una superficie limpia, plana y resistente al calor.
2. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor del horno.
3. Asegúrese de que el horno esté completamente seco antes de utilizarlo.
4. El horno no debe colocarse sobre una superficie de madera sin tratar.
5. Enchufe el horno.
6. Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno durante 15 minutos a 230°C.
7. Seleccione el accesorio del horno para su receta. Coloque el alimento a cocinar sobre el accesorio.
8. Coloque el accesorio con los alimentos en la posición adecuada y cierre la puerta.
9. Seleccione un programa predeterminado de cocción.
10. Ajuste la temperatura: Gire el mando para aumentar o disminuir la temperatura. El rango de temperatura es de 35-230°C.
11. Ajuste el tiempo: Gire el mando para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 9 horas (9:00).
12. Iniciar cocción: Pulse el botón para iniciar el ciclo de cocción. Para pausar la cocción, pulse de nuevo. Para cancelar la cocción, mantenga pulsado durante unos instantes. Cuando el proceso de cocción se haya completado y el tiempo de cocción haya transcurrido, su horno emitirá un pitido y "0:00" parpadeará en la pantalla de tiempo. También puede mantener pulsado el botón de inicio/pausa durante un rato para apagar el horno.

MANUAL DE USO

USO DEL APARATO

Función Freidora de Aire:

1. Coloque los alimentos a cocinar en la cesta para freír al aire.
2. Introduzca la cesta o bandeja de cocción en la posición central del horno. Cierre la puerta.
3. Toque el icono "freidora de aire" y se mostrará el modo seleccionado.
4. Se mostrarán la temperatura y el tiempo predeterminados.
5. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción deseados utilizando el mando de control de temperatura y tiempo.
6. Pulse para iniciar la cocción.
7. Cuando finalice la cocción, el horno emitirá un pitido y la pantalla de tiempo mostrará "0:00".
8. Abra la puerta. Retire siempre los alimentos con guantes de cocina, ya que los alimentos y el horno están muy calientes.

Función Tostar:

1. Coloque los alimentos a cocinar sobre la rejilla.
2. Coloque la rejilla en la posición central del horno. Cierre la puerta.
3. Toque el icono "Tostar" y se mostrará el modo seleccionado.
4. Se mostrará la temperatura y el tiempo por defecto.
5. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción deseados utilizando el mando de control de temperatura y tiempo.
6. Pulse para iniciar la cocción.
7. Cuando finalice la cocción, el horno emitirá un pitido y la pantalla de tiempo mostrará "0:00".
8. Abra la puerta. Retire siempre los alimentos con guantes de cocina, ya que los alimentos y el horno están muy calientes.

Función Pizza:

1. Coloque los alimentos a cocinar sobre la rejilla.
2. Coloque la rejilla en la posición central del horno. Cierre la puerta.
3. Toque el icono "Pizza" y se mostrará el modo seleccionado.
4. Se mostrará la temperatura y el tiempo por defecto.
5. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción deseados utilizando el mando de control de temperatura y tiempo.
6. Pulse para iniciar la cocción.
7. Cuando finalice la cocción, el horno emitirá un pitido y la pantalla de tiempo mostrará "0:00".
8. Abra la puerta. Retire siempre los alimentos con guantes de cocina, ya que los alimentos y el horno están muy calientes.

Función Papas:

1. Coloque los alimentos a cocinar en la cesta de freír al aire.
2. Introduzca la cesta en la posición central del horno. Cierre la puerta.
3. Toque el icono "Papas" y se mostrará el modo seleccionado.
4. Se mostrará la temperatura y el tiempo por defecto.
5. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción deseados utilizando el mando de control de temperatura y tiempo.
6. Pulse para iniciar la cocción.
7. Cuando finalice la cocción, el horno emitirá un pitido y la pantalla de tiempo mostrará "0:00".
8. Abra la puerta. Retire siempre los alimentos con guantes de cocina, ya que los alimentos y el horno están muy calientes.

MANUAL DE USO

USO DEL APARATO

Función Galletas:

1. Coloque los alimentos a cocinar en la bandeja de horneado.
2. Introduzca la bandeja en la posición central del horno. Cierre la puerta.
3. Toque el icono "Galletas" y se mostrará el modo seleccionado.
4. Se mostrará la temperatura y el tiempo por defecto.
5. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción deseados utilizando el mando de control de temperatura y tiempo.
6. Pulse para iniciar la cocción.
7. Cuando finalice la cocción, el horno emitirá un pitido y la pantalla de tiempo mostrará "0:00".

Función Carne:

1. Coloque los alimentos a cocinar en la bandeja de horno.
2. Introduzca la bandeja en la posición central del horno. Cierre la puerta.
3. Toque el icono "Carne" y se mostrará el modo seleccionado.
4. Se mostrará la temperatura y el tiempo por defecto.
5. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción deseados utilizando el mando de control de temperatura y tiempo.
6. Pulse para iniciar la cocción.
7. Cuando finalice la cocción, el horno emitirá un pitido y la pantalla de tiempo mostrará "0:00".
8. Abra la puerta. Retire siempre los alimentos con guantes de cocina, ya que los alimentos y el horno están muy calientes.

Función Rostizar:

1. Coloque la bandeja de horneado en la posición más baja del horno.
- Esto atraparà los goteos de comida del spiedo durante la cocción.
2. Asegure el pollo entero con su peso centrado en las horquillas y apriete los tornillos.
- Inserte el primer tornillo en el eje del spiedo apuntando hacia dentro. Fije la primera horquilla del spiedo con el tornillo de mariposa suministrado.
- Coloque el eje del asador en el centro del alimento que va a cocinar. Asegúrese de que el alimento está en el centro antes de insertar la segunda horquilla en el eje del spiedo. Fije la segunda horquilla con el tornillo de mariposa.
3. Coloque el tenedor del asador con el pollo entero en el horno. Cierre la puerta.



4. Toque el icono "Asar" y se mostrará el modo seleccionado. Se mostrarán la temperatura y el tiempo predeterminados.
5. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción deseados utilizando el mando de control de temperatura y tiempo.
6. Pulse para iniciar la cocción.
7. Cuando finalice la cocción, el horno emitirá un pitido y la pantalla de tiempo mostrará "0:00".
8. Abra la puerta y compruebe la temperatura interna de los alimentos para asegurarse de que se han cocinado correctamente.

MANUAL DE USO

9. Retire el spiedo con el asa del asador.

- Sujete el mango del asador con una mano y apóyelo con la otra.
- Coloque los ganchos del mango debajo de la horquilla del asador.
- Primero, levante el lado izquierdo de la horquilla del asador para sacarlo del soporte, tirando ligeramente hacia usted.
- A continuación, retire con cuidado el lado puntiagudo derecho de la horquilla del asador del soporte del asador y saque del horno los alimentos que están en el tenedor.

Función Postre:

1. Coloque los alimentos a cocinar en la bandeja de horno.
2. Introduzca la bandeja en la posición central del horno. Cierre la puerta.
3. Toque el icono "Postre", se mostrará el modo seleccionado.
4. Se mostrará la temperatura y el tiempo por defecto.
5. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción deseados utilizando el mando de control de temperatura y tiempo.
6. Pulse para iniciar la cocción.
7. Cuando finalice la cocción, el horno emitirá un pitido y la pantalla de tiempo mostrará "0:00".
8. Abra la puerta. Retire siempre los alimentos con guantes de cocina, ya que los alimentos y el horno están muy calientes.

Función Pescados:

1. Coloque los alimentos a cocinar en la bandeja de horno.
2. Introduzca la bandeja en la posición central del horno. Cierre la puerta.
3. Toque el icono "Pescado" y se mostrará el modo seleccionado.
4. Se mostrará la temperatura y el tiempo por defecto.
5. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción deseados utilizando el mando de control de temperatura y tiempo.
6. Pulse para iniciar la cocción.
7. Cuando finalice la cocción, el horno emitirá un pitido y la pantalla de tiempo mostrará "0:00".
8. Abra la puerta. Retire siempre los alimentos con guantes de cocina, ya que los alimentos y el horno están muy calientes.

Función Deshidratar:

1. Coloque los alimentos a cocinar en la rejilla o bandeja de horno.
2. Introduzca la rejilla o la bandeja en la posición central del horno. Cierre la puerta.
3. Toque el icono "Deshidratar" y se mostrará el modo seleccionado.
4. Se mostrará la temperatura y el tiempo por defecto.
5. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción deseados utilizando el mando de control de temperatura y tiempo.
6. Pulse para iniciar la cocción.
7. Cuando finalice la cocción, el horno emitirá un pitido y la pantalla de tiempo mostrará "0:00".
8. Abra la puerta. Retire siempre los alimentos con guantes de cocina, ya que los alimentos y el horno están muy calientes.

MANUAL DE USO

Función Fermentación:

1. Coloque los alimentos a cocinar en la rejilla o bandeja de horno.
2. Introduzca la rejilla o la bandeja en la posición central del horno. Cierre la puerta.
3. Toque el icono "Fermentación", se mostrará el modo seleccionado.
4. Se mostrará la temperatura y el tiempo por defecto.
5. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción deseados utilizando el mando de control de temperatura y tiempo.
6. Pulse para iniciar la cocción.
7. Cuando finalice la cocción, el horno emitirá un pitido y la pantalla de tiempo mostrará "0:00".
8. Abra la puerta. Retire siempre los alimentos con guantes de cocina, ya que los alimentos y el horno están muy calientes.

Función Descongelar:

1. Coloque los alimentos a cocinar en la bandeja de horno.
2. Introduzca la bandeja en la posición central del horno. Cierre la puerta.
3. Toque el icono "Descongelar" y se mostrará el modo seleccionado.
4. Se mostrará la temperatura y el tiempo por defecto.
5. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción deseados utilizando el mando de control de temperatura y tiempo.
6. Pulse para iniciar la cocción.
7. Cuando finalice la cocción, el horno emitirá un pitido y la pantalla de tiempo mostrará "0:00".
8. Abra la puerta. Retire siempre los alimentos con guantes de cocina, ya que los alimentos y el horno están muy calientes.

MANUAL DE USO

LIMPIEZA

- El aparato debe limpiarse profundamente después de cada uso.
 - Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
 - Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
1. Retire el enchufe principal de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos.
 2. Limpie el aparato después de cada uso.
 3. No limpie los accesorios y el interior del aparato con ningún utensilio de cocina metálico o material de limpieza abrasivo, ya que podría dañar el revestimiento.
 4. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
 5. Limpie los accesorios con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
 6. Puede eliminar los restos de comida con líquido desengrasante.
 7. Los accesorios son aptos para lavavajillas.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe bien.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
- Guarde el aparato en lugar limpio y seco.

MEDIO AMBIENTE

- No tire el aparato con la basura doméstica normal cuando este haya llegado al final de su vida útil. Le recomendamos que deseche este aparato en un punto limpio autorizado o en un punto de recogida oficial para su reciclaje.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ES	Características
Potencia	2250W
Tensión	220V-240V
Frecuencia	50/60Hz
Temperatura máx.	230C
Capacidad	25L

MANUAL DE USO

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible Causa	Solución
El aparato no funciona	El aparato no está enchufado	Coloque el enchufe en una toma corriente.
Los ingredientes no están completamente cocidos	<ol style="list-style-type: none">1. El aparato se ha llenado en exceso.2. La temperatura programada es demasiado baja	<ol style="list-style-type: none">1. Ponga lotes más pequeños de ingredientes al interior, lo que permitirá una cocción más uniforme.2. Aumente la temperatura en el dispositivo.
Los ingredientes se cocinan de forma desigual	Ciertos tipos de alimentos deben revolverse a mitad de la cocción	Asegúrese de revolver los alimentos que se encuentren encima o cruzados para conseguir una cocción uniforme (por ejemplo, las papas fritas)
No puedo deslizar bien los accesorios en el aparato	El aparato se ha llenado en exceso.	No llene el canasto en exceso.
Sale humo blanco del aparato	Está cocinando alimentos grasos o la canasta contiene residuos de grasa	Cuando se cocinan alimentos grasos dentro, una gran cantidad de aceite se filtrará en la cesta. El aceite al freírse produce humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo normal.

PÓLIZA DE GARANTÍA

GARANTÍA

La unidad original o las piezas que no se gastan que se consideren defectuosas, a criterio exclusivo de Kitchen-it, serán reparadas o reemplazadas hasta un período máximo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. En el caso de que se entregue una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía termina seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o cuando termine el plazo restante de la garantía vigente, lo que sea primero. Kitchen-it se reserva el derecho a reemplazar la unidad con una de igual o mayor valor. Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Comercial Kitchen-it S.P.A.

EXCEPCIÓN AL USO DE GARANTÍA

Nuestros especialistas de servicio al cliente están a su disposición para proporcionar todas las opciones de servicio de garantía disponibles para usted, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivos.

1. Su garantía no cubre el desgaste normal de las piezas que se gastan (accesorios), que requieren mantenimiento regular o reemplazo para asegurar el funcionamiento adecuado de la unidad. Se pueden comprar piezas de repuesto en Kitchenit.cl.
2. Cualquier unidad que haya sido alterada o usada con fines comerciales.
3. Daños causados por el uso incorrecto, el abuso, la manipulación negligente, la falta de mantenimiento necesario (p. ej. no mantener limpio el filtro de aire), o daños debido al mal trato durante el transporte o envío de la unidad.
4. Daños emergentes o incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones o instalaciones y no estén autorizadas por Kitchen-it. Estos defectos incluyen daños causados en el proceso de envío, modificación o reparación del producto (o cualquiera de sus piezas) cuando la reparación es realizada por una persona que no está autorizada por Kitchen-it.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de Chile.

CÓMO HACER USO DE LA GARANTÍA

Si usted quiere hacer efectiva la póliza de garantía debe:

1. Contactarse con el servicio de post venta de Kitchen-it y solicitar la inspección de su caso.
2. Presentar el comprobante de adquisición. Boleta o factura original, ya sea física o digital, con el número de la misma legible.
3. Llevar el producto a la tienda donde lo compró o a las oficinas de Kitchen-it si así corresponde el caso.



KITCHEN-IT

www.kitchenit.cl

[@kitchenit.cl](https://www.instagram.com/kitchenit.cl)

Servicio Post Venta: ventas@kitchenit.cl