

MANUAL DE USO

RONER SOUS VIDE



KITCHEN
CENTER

WWW.KITCHENCENTER.CL

El Salto Av. El Salto 3485, Recoleta | **Mall Parque Arauco** Piso Diseño local 572 | **Mall Costanera Center** Local 4140

Mall Plaza Los Dominicos Local A 2076-2080 | **Easton Outlet Mall** Local 508 | **Arauco premium outlet Buenaventura** local 12

Machalí Mall Centro Nuevo local 39 | **Viña del Mar** Mall Marina Arauco Piso Diseño local 01

Talca Mall Plaza Maule, local 226-227 | **Concepción** Av. Paicaví 2567 | **Temuco** Av. Alemania 0611

Antofagasta Mall Plaza Antofagasta A114-118

Perú - Lima Av. Benavides 1981, Miraflores | **Mall Jockey Plaza** local LN2-65

SAT SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA 600 411 77 00 | postventa@kitchencenter.cl

I. CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir nuestros productos.

Este artefacto es fácil de usar. Por favor lea cuidadosamente este manual, antes de instalar y utilizar su nuevo equipo. Las instrucciones contenidas en este manual le ayudarán para una óptima instalación, uso y cuidado.

Podrá ver que sus líneas simples y look moderno armoniza perfectamente con la decoración de su cocina.

También contamos con una gama de productos que embellecerán su cocina, como campanas, placas vitrocerámicas y hornos empotrados.

Nos esforzamos cada día más para asegurar que nuestros productos puedan satisfacer todos sus requerimientos. Nuestro departamento de atención al cliente se encuentra a su entera disposición para responder a todas sus preguntas y escuchar sus sugerencias.

Por favor complete la sección de garantía de este manual y conserve su boleta como comprobante de compra. Guarde todos los documentos/papeles relacionados con la compra del producto.

Estamos comprometidos con entregarle productos cada vez más eficientes y fáciles de usar, amigables y respetuosos con el medio ambiente, atractivos y seguros.

KITCHEN CENTER S.P.A.
Av. El Salto 3485, Recoleta, Santiago.

II. CONTENIDO

Información de seguridad general.....	3
Especificaciones Técnicas.....	5
Configuración	6
Mantenimiento.....	10
Preguntas frecuentes y Solución de problemas.....	11
Servicio Técnico.....	13
Póliza de garantía.....	15

III. INFORMACION DE SEGURIDAD GENERAL

Por favor, lea la información aquí contenida para que pueda familiarizarse con su dispositivo

rápidamente y aprovechar el pleno alcance de sus funciones.

No llene agua sobre la marca del límite superior de la carcasa de la bomba de acero inoxidable.

Sólo la carcasa de acero inoxidable de la bomba y la tapa del agua son aptas para lavavajillas.

Retire el enchufe de la toma eléctrica cuando el dispositivo no esté en uso.

Superficie caliente: el recipiente de cocción, la carcasa de la bomba de acero inoxidable y las bolsas al vacío de comida se calientan cuando se utiliza. Deje que el dispositivo se enfríe antes de vaciar el agua.

No utilice extensiones eléctricas o alargadores. Utilice únicamente enchufes eléctricos debidamente conectados a tierra. No utilice este dispositivo si su cable de alimentación o enchufe está dañado, si no funciona correctamente o si está dañado o se ha caído. Tendrá que ser reparado por el fabricante o una agencia de servicio autorizado.

Si su circulador cae en el agua, desconecte inmediatamente la energía para evitar corto circuitos y descargas eléctricas. Envíe su dispositivo a reparación (daño por agua no es aceptado por la garantía). **NO DESARMAR. OBSERVE TODAS LAS ETIQUETAS DE ADVERTENCIA**

No utilice este dispositivo para otra cosa que no sea aquel para el que fue diseñado. (como trabajos de laboratorio o calefacción de una bañera de hidromasaje)

Fije el circulador en el recipiente de agua con el tornillo de clip, coloque el artefacto sobre una superficie estable para evitar el derrape y evitar que se voltee. No instale el dispositivo cerca de materiales inflamables. Mantenga este dispositivo alejado de fuentes de calor (gas, electricidad, quemador, horno calentado). El sistema cuenta con:

- 1) Panel de control
- 2) Rueda de desplazamiento
- 3) Clip de anillo ajustable
- 4) Carcasa de la bomba desmontable con tapa direccional de agua



Este dispositivo está diseñado para usos domésticos en cocina “sous-vide” con bolsas selladas al vacío. La comida se cocina a baja temperatura, por lo que es particularmente fresco y sabroso.

Utilice únicamente bolsas y rollos especificados para el sellado al vacío. No utilice otros materiales tales como envoltura de plástico. Los alimentos líquidos como jugo, sopa o leche todavía necesitan ser sellado en bolsas de cremallera para cocinar.

Sólo la carcasa de la bomba de acero inoxidable y la tapa de la bomba son aptas para lavavajillas - la calefacción, el circulador y la pantalla contienen componentes electrónicos sensibles y no se pueden lavar en el lavavajillas.

IV. ESPECIFICACIONES TECNICAS

Temperatura Min ° C Temperatura ambiente 5 ° C (°F 41)

Temperatura Máx. ° C 100 ° C (° F 212)

Temperatura Estabilidad ° C \pm 1%

Potencia térmica: 800W máximo (220V)

Bomba de circulación: 8.50 LPM / 2.25 GPM Max

Tamaño máx. De baño: 15L

Potencia de entrada: 220-240V

Materiales aptos para agua: Carcasa de acero inoxidable, polipropileno (tapa de la bomba)

V. CONFIGURACION

Este termostato está diseñado para ser utilizado con agua, no utilizar con otros líquidos.

El circulador térmico requiere un contenedor o recipiente de 4,25 pulgadas (11 cm) de profundidad (capacidad de 10 l /2.64Gal).

1) Ubique la presilla del anillo en el lateral de su recipiente, gire la perilla de sujeción hasta que quede apretada.



2) Coloque el circulador en el clip del Clip de anillo.



3) Gire la perilla de sujeción hasta que quede apretada.

Configuración de la dirección del flujo

El dispositivo puede canalizar el flujo alrededor de alimentos grandes o lejos de alimentos delicados.



- 1) Gire el circulador térmico en el clip del anillo.
- 2) Retire la tapa de la bomba, vuelva a instalarla con la salida apuntando a una dirección diferente para salida del flujo de agua. Para alimentos extremadamente delicados como huevos o salmones: gire la salida a la parte posterior de la pared del recipiente. Para un trozo grande de asados de carne de vaca o varios alimentos en diferentes bolsas, disponga que la salida de agua sea ubicada de tal forma que el chorro de agua no sea bloqueado por los alimentos.

¿Por qué cambiar la dirección del flujo?

El circulador térmico requiere que la calefacción sea uniforme alrededor del alimento. Para las ollas llenas de preparaciones o alimentos grandes esto podría causar una cocción irregular. Para alimentos delicados como huevos o salmones el flujo de agua puede dañar los filetes o huevos de crack.

Ajustar la temperatura

Cambio de temperatura:

- 1) Pulse el icono Temp para girar la rueda de desplazamiento hacia arriba o hacia abajo.



Inicio / parada

- 1) Presionar "Play" Cambiar unidad de temperatura.
Cambio de las unidades de temperatura Celsius (° C) o Fahrenheit (oF)
- 1) Mantenga presionado el botón Play / Start durante 3 segundos.

Configuración de Temporizador

Para visualizar la función del temporizador:

- 1) Pulse el icono del temporizador para ajustar las horas con la rueda de desplazamiento.
 - 2) Vuelva a presionar el icono del temporizador para ajustar los minutos con la rueda de desplazamiento
- Cuando haya terminado, presionando "start", la pantalla y la rueda de desplazamiento parpadearán 3 segundos, lo que indica que el temporizador está ajustado. Una vez que se alcanza la temperatura deseada, el temporizador iniciará la cuenta atrás.

Instalación para ollas pequeñas

1) Coloque el dispositivo en el clip del anillo:



2) Coloque la unidad en la parte inferior de la olla y apriete la perilla del clip de anillo.



VI. MANTENIMIENTO

Antes del servicio

- Siempre apague y desconecte la energía después de los usos
- El servicio postventa debe ser manejado por nuestros agentes autorizados
- Compruebe si hay signos de daño incluyendo cable tirado o daño físico al dispositivo o al elemento calefactor. Si encuentra algún signo de daño físico, regrese para servicios posventa.

Refacción

Si el dispositivo cae en el agua o se daña físicamente, comuníquese con el centro de servicio autorizado. Nota: El daño por agua no es aceptado dentro de la garantía.

Mantenimiento (montaje)

Gire la carcasa de la bomba hacia la izquierda hasta que se apague. A veces la hélice se queda atascada del lado de la carcasa a medida que la carcasa se retira. Mueva ligeramente la carcasa de la bomba de lado a lado para sacar la carcasa. También puede sacar la tapa de la bomba primero para llegar a la caja de la bomba.

Mantenimiento (alojamiento / bomba)

Gire la tapa de la bomba de la posición de bloqueo y saque. La caja de la bomba y la tapa de la bomba son aptas para el lavavajillas.

Limpieza de la carcasa de la bomba

Para limpiar la caja de la bomba de acero inoxidable introdúscala en un lavavajillas o lave en el lavaplatos con un paño limpio.

Limpieza del circulador

Para limpiar el elemento calefactor, el eje de la bomba y los sensores, utilice jabón para platos, un cepillo de dientes suave y enjuague bajo agua. No enjuague la parte principal superior del circulador en agua.

VII. PREGUNTAS FRECUENTES Y SOLUCION DE PROBLEMAS

Ruido

Bajo un funcionamiento normal, el dispositivo tendrá sonidos de silbido debido al funcionamiento del motor, hélice y ventilador.

Ruido de molienda

La carcasa de la bomba de acero inoxidable está suelta. Empuje la carcasa de acero inoxidable hacia arriba en la guía ranura y gire a la derecha hasta que escuche un sonido de clic. Con la caja asegurada, el ruido se despejará. También podría ser que el eje de agitación se dobló casualmente.

Si esta es la razón, saque la tapa inferior de la bomba y empuje lentamente la hélice hasta que quede en posición central.

Ruido silbante

Su bomba ha realizado un remolino de agua cuando el agua está saliendo. Llene más agua o agua con una cuchara. Normalmente desaparecerá pronto.

Burbujeo + ruido de chirrido

- La bomba está aspirando aire.
- Agregue más agua.

Daño al alimento

- El flujo de agua de la bomba está agrietando huevos o dañando filetes de pescado:

Gire el emisor de la bomba contra la pared del contenedor; esto facilitará la disminución del flujo de agua desde la bomba.

El sistema no se enciende

Compruebe el enchufe y la hélice.

Alarma de bajo nivel de agua

- Llene con más agua

- La alarma de agua puede ser cubierta durante el funcionamiento por la bomba de funcionamiento porque el agua corriendo.

- Alarma de bajo nivel de agua encendida después de unos segundos después de la operación:

- Llene más agua.
- La bomba hace "olas".

A veces estas ondas causarán que el agua nivel en los sensores para flotar hacia arriba y hacia abajo. Esto es normal y solo necesita agregar más agua. Las luces de la casa están ligeramente brillantes inestables cuando el dispositivo está encendido:

Esto es normal ya que el circulador es la potencia de modulación

La temperatura no es lo mismo que los indicadores de temperatura:

El circulador está calibrado a un estándar de alto nivel que es mucho más medidores de temperatura normales. Si desea que su dispositivo coincida con su temperatura personal calibre, entre en el modo de calibración

Preajuste en el programa del dispositivo para cambiar la temperatura, presione el botón TEMP y 5 segundos para entrar en el modo de calibración, ajuste el rango de temperatura: $-9.9^{\circ}\text{C} \sim 9.9^{\circ}\text{C}$

($^{\circ}\text{F} 14.18 \sim ^{\circ}\text{F} 49.82$) La calibración debe realizarse preferentemente por centros de servicio autorizados.

VIII. SERVICIO TÉCNICO

El servicio técnico Kitchen Center se encuentra centralizado en la región Metropolitana.

Desde la central se deriva al servicio técnico de cada región

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

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
600 411 77 00 SAT
POSTVENTA@KITCENCENTER.CL

KITCHEN
CENTER

IX. SERVICIO TÉCNICO

Estimado Cliente:

Agradecemos su preferencia por nuestra marca.

Esperando cumplir sus expectativas, le presentamos este documento donde explicamos qué hacer en caso de detectar cualquier anomalía en su producto.

En primer lugar, le aconsejamos que consulte el libro de instrucciones, con ello conseguiremos solucionar rápidamente muchas dudas y defectos aparentes.

Si no encuentra solución a su duda o problema, puede contactarse con nuestro servicio técnico oficial, donde un excelente equipo de profesionales le brindará un servicio rápido, fiable y cercano.

¿Que tiene que hacer en caso de avería?

Consulte el libro de instrucciones y si no encuentra respuesta llame al SAT 600 411 77 00.

Para que nuestros técnicos puedan resolver el problema en una única visita, de la forma más rápida y con las mínimas molestias para usted, nos gustaría pedirle que procure recoger previamente la siguiente información.

Nombre y apellidos de la persona de contacto:

Teléfono y dirección donde se encuentra el equipo:

Modelo:

Fecha de Compra:

Nº Boleta o Factura:

PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza y en conformidad con la ley n° 19.496, le otorga un periodo de garantía legal de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto, siempre y cuando no haya sido deteriorado por un hecho imputable al consumidor. En los supuestos cubiertos por esta garantía, el titular de la misma tendrá derecho a la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios del producto.

Para hacer efectiva la garantía, el consumidor, en conformidad con lo dispuesto en el inciso 6° del artículo 21 d la ley N° 19.496 deberá requerir la prestación de un Servicio Técnico Autorizado Kitchen Center.

CONDICIONES GENERALES DE LA GARANTÍA

- Objeto:

1- Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza, el mismo ha sido revisado y comprobado en su funcionamiento bajo condiciones normales de uso.

2. Kitchen Center otorga en forma gratuita a sus clientes durante el término de 1 (un año) contando a partir de la fecha de compra del productos, reparar las fallas causadas por defectos de la fabricación o de calidad de sus materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso o consumo al que está destinado.

El plazo de 1 año no será renovado o prorrogado debido a reparaciones al producto sin perjuicio de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley 19.496.

- Costo:

El servicio será proporcionado al consumidor en forma gratuita, lo anterior incluye el valor de los repuestos, materiales, partes piezas y componentes que presenten defectos de fabricación o calidad. Así también se incluye la mano de obra. Se excluye el cobro por desplazamiento del personal del Servicio Técnico Autorizado Kitchen Center en caso de reparaciones domiciliarias.

- Condiciones:

Para los efectos de hacer valer esta garantía el consumidor deberá presentar al Servicio Técnico oficial Kitchen Center la boleta o factura de la compra del producto. En caso de productos suministrados en obras nuevas, se deberá acreditar con el acta de entrega de la propiedad.

- Exclusiones de garantía

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

- Averías producidas por negligencia o mal uso del aparato por parte del cliente y/o terceros.
- Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a las condiciones meteorológicas adversas.
- Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.
- Defectos derivados de procedimientos de manipulación corte e instalación de forma no adecuada. Esta responsabilidad recaerá sobre el consumidor.
- Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.
- Daños ocasionados por la acumulación de cal.
- Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos etc. Así mismo productos limpia hornos que dañan el esmalte.
- Manipulación, reparación, instalación por persona no autorizada o servicios técnicos no oficiales de Kitchen Center.

Generalidades

1. Todos los equipos para su reparación deben ser instalados en forma accesible para nuestros técnicos.

En el caso de que no se cumpla este requisito, será responsabilidad del usuarios la disposición de los medios necesarios que posibiliten la reparación.

2- Para cualquier consulta, aclaración o reclamo en relación a esta garantía contáctese con nosotros vía mail a: contacto@kitchencenter.cl o a nuestro call center 600 411 77 00.

La presente garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Kitchen Center S.P.A, Av. El Salto 3485, Recoleta Santiago. www.kitchencenter.cl.

KITCHEN
CENTER