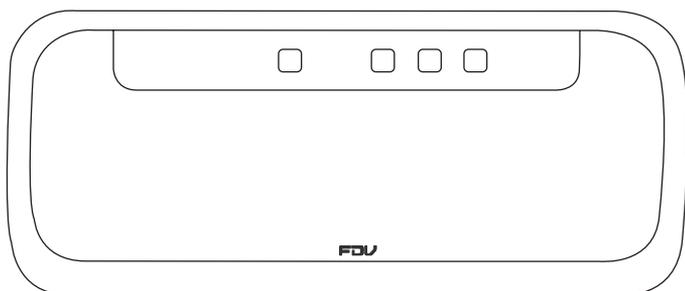


SELLADORA AL VACÍO

ASTRO

SAP: 13830



CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: _____ Número _____

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

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

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

KITCHEN CENTER S.P.A.

CONTENIDO

BENEFICIOS DE LA SELLADORA AL VACIO	04
PARTES Y PIEZAS	05
ANTES DEL PRIMER USO	08
INSTRUCCIONES DE USO	09
CONSEJOS UTILES	11
GUIA DE ALMACENAMIENTO	12
LIMPIEZA Y CUIDADOS	14
SOLUCION DE PROBLEMAS	15
MANTENIMIENTO	17
PÓLIZA DE GARANTÍA	18

BENEFICIOS DE LA SELADORA AL VACÍO

Ahorre dinero:

Con la selladora al vacío Astro, Usted puede comprar a granel o cuando los alimentos estén a la venta sellarlos al vacío en el tamaño y las porciones deseadas sin desperdiciar alimentos.

Ahorre tiempo:

Cocine con anticipación para la semana, prepare comidas y guárdalas en las bolsas de vacío.

Marine en minutos:

El envasado al vacío abre los poros de los alimentos para que pueda obtener ese sabor marinado en tan solo 20 minutos en lugar de hacerlo durante la noche.

Disfrute de comidas de temporada o de especialidades:

Mantenga los productos altamente perecederos o de poco uso frescos por más tiempo.

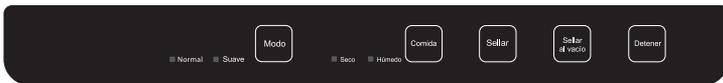
Control de porciones para dietas:

Selle porciones delicadas y anote el número de calorías y /o el contenido de grasa en la bolsa.

PARTES Y PIEZAS



PANEL DE CONTROL



1. Botón Modo:

Tiene dos modos de configuración (Normal y Suave). El modo predeterminado es Normal. Cuando la comida está desmenuzada, puede presionar el botón, luego el modo de vacío se cambia a Suave. Puede controlar manualmente el grado de vacío en cualquier momento al presionar el botón "Sellar", los alimentos se sellarán automáticamente.

Nota: si el encendido se interrumpe, este ajuste volverá al modo estándar predeterminado.

2. Botón Comida:

Tiene dos modos de ajuste (seco y húmedo). El modo predeterminado es Seco, cuando presiona el botón, cambia al modo "Húmedo". Usted puede elegir el modo según el tipo de comida que desea sellar.

3. Botón Sellar (con LED): presione este botón para sellar la bolsa (se recomiendan intervalos de 40 segundos cada vez).

4. Botón Sellar al vacío:

Presione este botón para aspirar al vacío y sellar la bolsa.
(Se recomiendan intervalos de 40 segundos cada vez).

5. Botón Detener:

Permite al usuario detener el funcionamiento en cualquier momento

A. Gancho de bloqueo:

Presione la cubierta hacia abajo hasta que haga clic para fijar la bolsa en su lugar.

B. Cámara de vacío:

La bolsa debe ubicarse dentro de la cámara de vacío para el sellado.

C. Empaquetadora inferior:

Impermeabiliza el área de vacío y evita fugas en el vacío.

D. Lengüeta de Goma:

Permite hacer el sellado plano.

E. Barra de Sellado:

Barra de sellado de 3mm de ancho el cuál permite un hace buen sellado.

F. Boquilla de Vacío:

Al bombear el recipiente de sellado externo, Ej. corcho de vino u otros accesorios, inserte la manguera en la boquilla.

No bloquee la boquilla cuando esté en uso.

G. Botón de liberación:

Presione los botones de liberación en ambos lados, luego abra el dispositivo y retire la comida sellada.

H. Botón del Recipiente:

Presione este botón y el dispositivo comenzará a sellar al vacío el contenedor hasta que se complete el proceso.

Nota: esta función Se utiliza junto con el recipiente para vacío.

Accesorios:

1 Rollo de 20 x 200 cms

5 Bolsas de 20 x 30 cms

1 Manguera para sellar al vacío contenedores especiales.

ANTES DEL PRIMER USO

Por favor, lea y siga cuidadosamente las instrucciones de seguridad antes de usar la selladora al vacío Astro de FDV.

1. Compruebe si el voltaje de la fuente de alimentación local coincide con el voltaje indicado en el dispositivo antes de usarlo.
2. No accione el dispositivo con un cable de alimentación o enchufe dañado. No accione el dispositivo si hay algún mal funcionamiento o daño del producto. Si el cable o el electrodoméstico están dañados, debe ser devuelto a un centro de servicio técnico autorizado.
3. Para desconectar la fuente de alimentación, desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica. No desconecte tirando del cable de alimentación.
4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio técnico o personal calificado análogo para evitar un peligro.
5. No utilice un cable de extensión con el aparato.
6. Cuando el aparato no esté en uso o deba limpiarse, primeramente, desenchufe el cable de la toma de corriente.
7. No utilice el aparato sobre superficies mojadas o calientes, o cerca de una fuente de alimentación.
8. No sumerja ninguna parte del aparato, cable de alimentación o enchufe en agua u otro líquido.
9. Utilice únicamente los accesorios recomendados por el fabricante.
10. Utilice el aparato solo para el uso previsto. No utilice el producto fuera del área de trabajo.
11. Se requiere supervisión cercana cuando los niños usen el dispositivo. No utilice con el dispositivo como un juguete.
12. Se recomiendan intervalos de 40 segundos después de cada sellado.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Ponga la apertura de la bolsa en la cámara de sellado. Asegúrese de que la bolsa no cubra la boquilla de sellado.



2. Presione la cubierta hasta que se produzca el sonido clic, fíjese que los bloques de los ganchos cierren correctamente, luego el siguiente paso es el proceso de sellado o vacío.



3. Presione “Botones de liberación” para abrir el dispositivo y sacar los alimentos sellados.



Sellado con bolsas de plástico de 30 cms de ancho máximo

1. Enchufe el dispositivo y enciéndalo.

2. Inserte la abertura de la bolsa en la cámara de vacío como se muestra en las imágenes de arriba.

3. Presione hacia abajo los pestillos de ambos lados al mismo tiempo hasta que escuche dos clics.

4. Presione el botón “Sellar” y notará que el LED se encenderá, cuando La luz led desaparece, el sello está listo.

5. Presione el “botón de liberación” 4 para abrir el dispositivo, luego retire la bolsa sellada .

Conservación con bolsas al vacío de 30 cms de ancho máximo:

Enchufe el dispositivo y enciéndalo.

1. Ubique los elementos que quiera conservar dentro de la bolsa.
 2. Limpie y estire la abertura de la bolsa, asegúrese de que no haya pliegues en la apertura.
 3. Inserte la apertura de la bolsa en la cámara de vacío como se muestra en las imágenes anteriores
 4. Presione los pestillos hacia abajo de ambos lados simultáneamente hasta que se escuchen dos clics.
 5. Presione el botón “Vacuum / Seal” (Vacío / Sello) y el LED se encenderá, luego la bolsa se vaciará y se sellará automáticamente. Cuando la luz LED se apaga, el proceso se completa.
 6. Presione los botones de liberación en ambos lados, luego saque los elementos sellados
- Nota: si la comida está húmeda, elija el modo húmedo.

Conservación con recipientes especiales al vacío

1. Disponga los elementos dentro del recipiente y cúbralo con la tapa, inserte un extremo de la manguera en la apertura de aspiración de aire del dispositivo, luego inserte el otro extremo en la abertura en la parte superior de la tapa del recipiente.

2. Presione el botón “Recipiente”, comience a extraer el aire del contenedor y crea un cierre hermético. Puede presionar el botón “Detener” para dejar de funcionar en cualquier momento. Cuando se complete el proceso de vacío, el aparato se detendrá automáticamente.

Primero desconecte un extremo de la manguera del recipiente, luego desenchufe el otro extremo del dispositivo.

3. Cuando los elementos almacenados caduquen o deban retirarse del recipiente, presione el botón en el centro de la tapa del recipiente para extraer el aire, posteriormente abra el recipiente luego de unos segundos.

Advertencia: Por favor, retire la tapa antes de colocar el recipiente en el horno de microondas. Coloque el recipiente en el refrigerador para una mejor conservación.

CONSEJOS UTILES

- Para evitar posibles enfermedades, no reutilice las bolsas después de almacenar carnes crudas, pescado crudo o alimentos grasosos. No reutilice las bolsas que han sido afectadas en microondas o cocidas a fuego lento.
- No llene demasiado las bolsas, deje suficiente espacio en la apertura de la bolsa para que se pueda colocar fácilmente en la cámara de vacío.
- Asegúrese de que la apertura de la bolsa no esté húmeda. Una bolsa húmeda puede ser difícil de deshielar y sellar herméticamente.
- El sellado al vacío no reemplaza completamente la refrigeración y la congelación, los alimentos perecederos aún así deben ser refrigerados o congelados.
- Limpie y estire la apertura de las bolsas de plástico, no se permiten objetos extraños ni pliegues, de lo contrario causará dificultades o fugas durante el sellado.
- Para evitar dobleces al sellar al vacío alimentos voluminosos, estire suavemente la bolsa mientras la inserta en la cámara de vacío y sosténgala hasta que la bomba comience a funcionar.
- Cuando esté sellando los alimentos con bordes afilados (espaguetis secos, cubiertos, etc.), proteja la bolsa de los pinchazos envolviendo el artículo en un material suave y acolchado, como papel de seda, es posible que necesite un recipiente o contenedor en lugar de una bolsa.
- Cuando utilice accesorios, recuerde dejar un espacio de 2,5 cm (1 pulgada) en la parte superior del recipiente o contenedor.
- Pre-congele las frutas y verduras antes del sellado al vacío para obtener los mejores resultados.
- Se recomiendan intervalos durante 40 segundos después de cada sellado o vacío.
- Si no está seguro de que su bolsa fue sellada correctamente, simplemente vuelva a sellarla.
- Para obtener los mejores resultados, utilice bolsas, recipientes, contenedores y accesorios de la marca Emiliya.

GUIA DE ALMACENAMIENTO

En el Refrigerador: 5 ± 2°C	Sin vacío	Con selladora Astro
Carnes rojas	3-4 días	8-9 días
Carnes blancas	2-3 días	6-8 días
Pescados	1-3 días	4-5 días
Carne cocinada	3-5 días	10-15 días
Queso suave	5-7 días	20 días
Queso duro / semi duro	1-5 días	60 días
Frutas	5-7 días	1 4-20 días
Vegetales	1-3 días	7-10 días
Sopa	2-3 días	8-10 días
Pasta / sobras de arroz	2-3 días	6-8 días
Postres De Crema	2-3 días	8 días

Temperatura ambiente 25 ± 2°C	Sin vacío	Con selladora Astro
Pan fresco	1-2 días	8-10 días
Galletas	4-6 meses	12 meses
Pasta / Arroz Crudo	5-6 meses	12 meses
Harina	4-6 meses	12 meses
Frutas secas	3-4 meses	12 meses
Café molido	2-3 meses	12 meses
Té a granel	5-6 meses	12 meses
Té con Leche	1-2 meses	12 meses
En el Congelador -18 ± 2°C □	Sin vacío	Con selladora Astro
Carnes	4-6 meses	15-20 meses
Pescados	3-4 meses	10-12 meses
Vegetales	8-10 meses	8-24 meses

LIMPIEZA Y CUIDADOS

- Siempre desenchufe la selladora antes de limpiarla.
- No sumerja el dispositivo en agua o en otro líquido para limpiarlo.
- No use limpiadores abrasivos para limpiar, ya que la superficie de la unidad es fácil rayar.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo o una esponja con jabón suave si es necesario.
- Para limpiar la cámara de vacío, limpie los alimentos o líquidos con un papel de seda.
- Seque bien antes de volver a usar.

Nada ocurre cuando usted intenta sellar al vacío un contenedor:

- 1.Revise si el cable de alimentación está bien enchufado a la toma de corriente eléctrica.
2. Compruebe si el cable de alimentación está dañado.
- 3.Compruebe si el tomacorriente está funcionando al enchufar otro aparato
4. Asegúrese de que los pestillos estén en la posición de bloqueo.
5. Asegúrese de que la bolsa esté colocada correctamente dentro de la cámara de vacío.
- 6.Deje que el aparato se enfríe durante 40 segundos antes de volver a utilizarlo.

Nota: para evitar el sobrecalentamiento de la unidad, deje que se enfríe durante 40 segundos antes de volver a utilizarlo y mantenga la cubierta abierta.

El aire aún se mantiene en la bolsa

1. Asegúrese de que la apertura de la bolsa esté ubicada completamente dentro de la Cámara de vacío.
- 2.EL AIRE ESTÁ TODAVÍA EN LA BOLSA DESPUÉS DEL SELLADO AL VACÍO: Revise si la bolsa tiene fugas. Selle la bolsa con aire, luego sumérjala en agua y aplique presión. La aparición de burbujas indica una fuga, use una bolsa nueva si dichas burbujas aparecen.
3. Si Usted utiliza una bolsa Emiliya Bag con un tamaño personalizado, verifique el sello de la bolsa. Un pliegue en la bolsa a lo largo del sello puede causar fugas y permitir que el aire vuelva a ingresar, simplemente corte la bolsa y vuelva a sellarla.
4. No intente hacer sus propias uniones laterales a una bolsa Emiliya; las bolsas se fabrican con uniones laterales especiales, que están selladas hasta el borde exterior. Hacer sus propias uniones laterales puede causar fugas y permitir que el aire vuelva a ingresar.

El aire fue removido de la bolsa, pero ahora el aire a vuelto a entrar

1. Examine el sello de la bolsa. Un pliegue a lo largo del sello puede causar fugas y permitir que, entre aire, simplemente corte la bolsa y vuelva a sellar.
- 2.A veces, la humedad o el producto alimenticio (como jugos, grasa, migas, polvos, etc.) a lo largo del sello evita que la bolsa se selle correctamente. Corte la bolsa, limpie la parte superior de la bolsa y vuelva a sellar.
- 3.Si ha envasado artículos de comida cortantes, la bolsa puede haber sido perforada, utilice una bolsa nueva si fue perforada. Cubra los alimentos filosos con un material suave y amortiguador, como un pañuelo de papel, y vuelva a sellar.

4. Si todavía hay aire en la bolsa, es posible que haya ocurrido la fermentación o la liberación de gases naturales desde el interior de los alimentos. Cuando esto sucede, es posible que los alimentos se hayan descompuesto y deban ser desechados.

La bolsa se derrite

Si la bolsa se derrite, es posible que el borde de goma se haya calentado demasiado, siempre espere al menos 5 minutos para que el aparato se enfríe antes de envasar al vacío otro artículo.

MANTENIMIENTO

Esta sección explica como cuidar y mantener su producto después de usarlo en forma habitual.

ADVERTENCIAS

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

RECOMENDACIONES

- Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicada en este manual contacte a nuestro SAT.

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

POLIZA DE GARANTÍA

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

ALCANCE DE LA GARANTÍA

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

OBJETO DE LA GARANTÍA

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

PERÍODOS DE GARANTÍA

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

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

COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

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

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

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

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

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

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

COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

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



WWW.KITCHENCENTER.CL

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