



Manual de Usuario del Abatidor de Temperatura Frysta



BF100



BF200



BF300

Precision Appliance Technology, Inc.

Website: www.vestaprecision.com

ÍNDICE

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD	1
CARACTERÍSTICAS Y OPCIONES	2
Enfriamiento con abatimiento de temperatura	2
Congelación por abatimiento de temperatura.....	2
Almacenamiento	2
Las mejores prácticas	2
al enfriar o congelar por abatimiento de temperatura:	3
cuando se almacene a corto plazo:	3
PANEL DE CONTROL Y CARACTERÍSTICAS	4
PARÁMETROS TÉCNICOS	10
MANTENIMIENTO	11
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	12
Código de información HI.....	12
Código de información LO	13
Código de error E01 (excepto en BF100).....	13
Reinicio de fábrica	13
Consideraciones de Operación	14
GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO DE POSTVENTA	15
Devoluciones.....	15
Cambios.....	16
Reemplazos por garantía	16
Artículos dañados y defectuosos.....	17
¿Qué no cubre esta garantía limitada?	17

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Cuando se use este aparato eléctrico, se deben tomar precauciones básicas, incluyendo:

1. Leer y comprender todas las instrucciones.
2. Utilizar el aparato solamente en interiores y sobre una superficie nivelada, seca, estable y dura.
3. No utilizar el aparato cerca de una fuente de calor, ni sobre una superficie caliente ni en condiciones húmedas.
4. Para protegerse contra choques eléctricos, no sumergir ninguna parte del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
5. Desenchufarlo del tomacorriente cuando no se esté usando y antes de limpiarlo.
6. Desenchufar siempre el dispositivo sujetando el enchufe y sin tirar nunca del cable.
7. No hacer funcionar el aparato si el cable o el enchufe está dañado.
8. No hacer funcionar el aparato si tiene un mal funcionamiento o está dañado.
9. Utilizar este aparato sólo para los fines para los que fue diseñado.
10. Los niños no deben usar este aparato. Cuando se use cerca de los niños, es necesaria la supervisión de un adulto, y el aparato debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
11. Este aparato no está diseñado para ser usado por personas con capacidades reducidas físicas, sensoriales o mentales, ni aquellas que no tengan experiencia con aparatos para cocinar.
12. No utilizar ningún cable de extensión con este producto.
13. En caso de que se produzca fuego, utilice un extintor de CO₂ (dióxido de carbono) y ventile el área lo antes posible.

CARACTERÍSTICAS Y OPCIONES

Enfriamiento con abatimiento de temperatura

Esta función es capaz de reducir rápidamente la temperatura del alimento cocinado de 90°C a 3°C (194°F a 37°F) en 90 minutos para reducir la cantidad de tiempo en que el alimento está en las temperaturas críticas de 5 a 63 °C (41 a 145 °F).

Congelación por abatimiento de temperatura

Esta función puede reducir la temperatura del alimento de 90°C a -18°C (194°F a 0°F) en 240 minutos. Este programa se aplica tanto a los alimentos cocinados como a los alimentos crudos.

Almacenamiento

Al final de cada programa de enfriamiento o congelación por abatimiento de temperatura, la serie BF entrará automáticamente en el programa de almacenamiento y mantendrá inalterada la temperatura del centro del alimento después del programa de enfriamiento o congelación por abatimiento de temperatura. No se recomienda almacenar los alimentos durante mucho tiempo con este programa.

Las mejores prácticas

Para obtener el mejor rendimiento de la serie BF, se deben seguir las siguientes instrucciones:

al enfriar o congelar por abatimiento de temperatura:

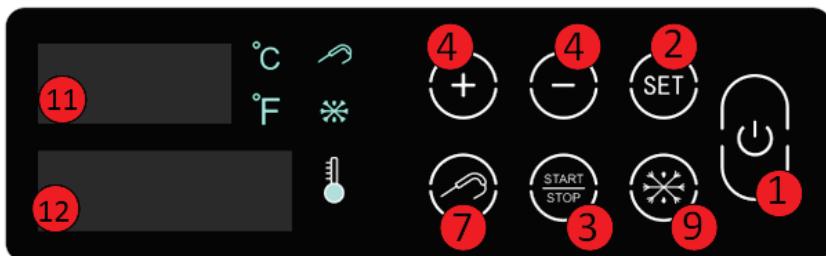
- Una vez que se inicie un programa de enfriamiento o congelación, no abra la puerta hasta que el programa haya finalizado, a menos que se cancele el programa.
- Para maximizar la eficiencia del enfriamiento o la congelación por abatimiento de temperatura, así como para una mejor esterilización a baja temperatura de la unidad, preenfríe la unidad antes de enfriar/congelar el alimento.
- No cubra ni coloque los alimentos dentro de un recipiente a menos que sea necesario.
- No utilice ningún recipiente o bandeja con una profundidad superior a 65 mm (2.5 pulg.).
- No apile los alimentos y verifique que el grosor de los mismos sea inferior a 40 mm (1.5 pulg.).
- Use un recipiente de aluminio descubierto o una bandeja de acero inoxidable para guardar los alimentos.

cuando se almacene a corto plazo:

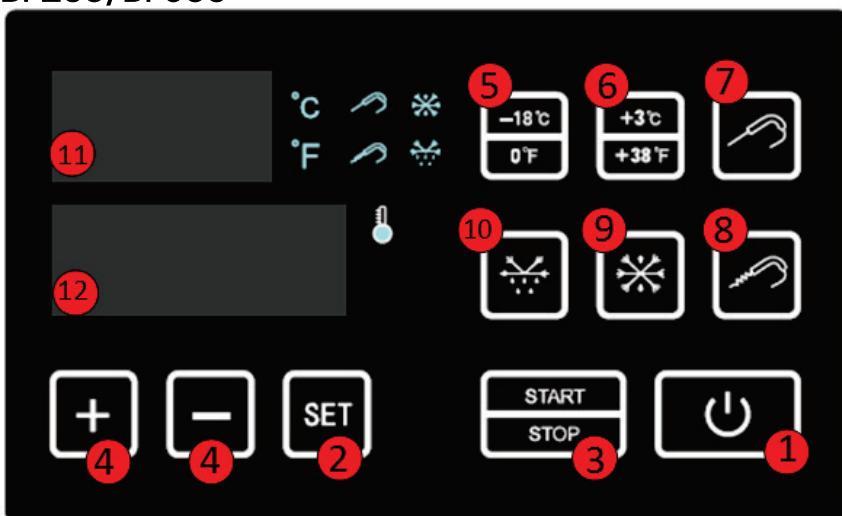
- Coloque los líquidos en un recipiente cubierto.
- Envuelva o vacíe los alimentos según sea necesario, especialmente si tienen algún aroma.
- Coloque los alimentos de manera que no se impida la circulación del aire.
- Evite abrir la puerta frecuentemente o mantenerla abierta por mucho tiempo.
- cuando la temperatura alcance el valor que se haya establecido, el compresor se apagará. El compresor no se reiniciará hasta que pasen dos minutos y la temperatura sea mayor o igual a 3°C (38°F).

PANEL DE CONTROL Y CARACTERÍSTICAS

BF100



BF200/BF300



1. Botón de encendido (⊕)

Después de conectar la unidad con la fuente de alimentación, esta entrará en modo de espera. Presione el botón de ENCENDIDO para que entre en el modo de configuración (Setup) y la pantalla mostrará la temperatura actual dentro del gabinete junto con el valor que se utilizó la última vez.

Cuando el aparato esté en el modo de configuración o esté funcionando, presione el botón de ENCENDIDO para volver al modo de espera.

2. Botón de ajuste (Set)

Presione el botón de ajuste SET para la unidad de temperatura, la temperatura, la hora y los minutos. Al recorrer estos ajustes, la opción seleccionada brillará intermitentemente. Presione el botón + ó - para hacer cambios en el valor actual.

Cuando la unidad esté funcionando, presione el botón de ajuste SET para ver la temperatura y el tiempo seleccionados.

**Si no presiona ningún botón dentro de 5 segundos después de entrar en el modo de ajuste, la unidad saldrá del modo de ajuste y mostrará la temperatura actual dentro del gabinete o la temperatura actual de la sonda para alimentos.

3. Botón para Iniciar/Detener (Start/Stop)

START
STOP

Después de seleccionar la temperatura y el tiempo deseados, presione el botón para iniciar/detener (START/STOP) a fin de iniciar el programa de enfriamiento/congelación deseado. Mientras el programa está en marcha, la luz indicadora de enfriamiento se encenderá y el temporizador hará una cuenta regresiva.

Para detener el programa en curso, presione el botón START/STOP para volver al modo de configuración (Setup). Si se presiona el botón de la sonda para alimentos, la pantalla mostrará la temperatura actual dentro del gabinete o la temperatura actual de la sonda para alimentos.

4. Botón de ajuste + / -

Seleccione la opción que deseé ajustar con el botón de ajuste SET y después use los botones +/- para ajustar la unidad de temperatura, el valor de la temperatura o el tiempo.

5. Botón directo de congelación por

abatimiento de temperatura

**-18°C
0°F**

(Excepto BF100)

Presione este botón directo para ajustar la temperatura a -18°C (0°F) y el temporizador a 04:00.

6. Botón directo de enfriamiento por

abatimiento de temperatura

**+3°C
+38°F**

(Excepto BF100)

Presione este botón directo para ajustar la temperatura a 3°C (38°F) y el temporizador a 1:30.

7. Botón de sondeo de alimentos



Cuando la sonda para alimentos se inserte en el alimento, pulse este botón para alternar entre la visualización de la temperatura dentro del alimento o la del gabinete.

8. Botón de calentamiento de la sonda para alimentos (Excepto BF100)

Para facilitar la extracción de la sonda de temperatura de los alimentos de los productos congelados, presione el botón de calentamiento de la sonda para alimentos (Food Probe Heating) para calentar la sonda, lo cual permitirá que se gire suavemente y se tire de él para extraerlo una vez que haya finalizado el ciclo.

Precauciones sobre el uso de la sonda para alimentos

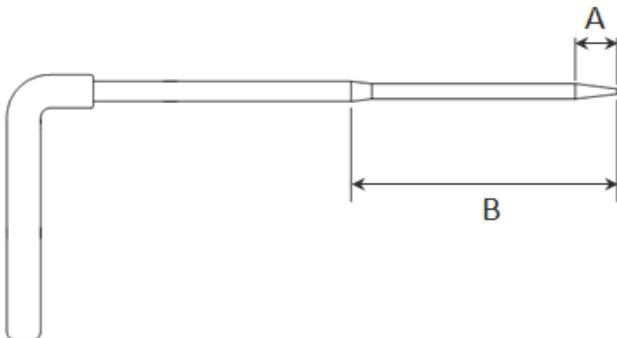
- La parte de la punta (A) de la sonda para alimentos es un sensor de temperatura. Para asegurarse que las lecturas de la temperatura de los alimentos sean precisas, verifique que la punta esté totalmente dentro del alimento.
- La función de calentamiento de la sonda para alimentos solo debe utilizarse una vez que haya finalizado el programa de congelación. Si la sonda se debe retirar antes de completar el programa de congelación, detenga el programa en curso antes de calentar la sonda para retirarla.
- Para evitar el riesgo de quemaduras, no toque la sonda para alimentos (B) después de retirarla cuando utilice la opción de calentamiento de la sonda para alimentos.
- No conecte la sonda para alimentos mientras la unidad esté funcionando. Tenga cuidado de conectar la sonda correctamente para no dañar la unidad.

Diagrama de la sonda para alimentos:

Sonda para el BF100:



Sonda para el BF200/BF300:



9. Botón de congelación por abatimiento fuerte



Presione este botón para activar el modo de congelación por abatimiento fuerte de temperatura. Este modo funcionará hasta que la sonda de alimentación alcance la temperatura deseada. Si esta opción no está activada, la unidad funcionará hasta que la temperatura dentro del gabinete alcance la temperatura deseada. La sonda para alimentos debe insertarse en el alimento, preferiblemente en el centro del área más gruesa, para garantizar una congelación sólida.

10. Botón de descongelación (Excepto BF100)

Presione este botón para activar la función de descongelación. Mientras se ejecuta el proceso, la luz indicadora correspondiente estará encendida. Al finalizar la descongelación, la luz indicadora de descongelación se apagará. En condiciones normales de uso, el programa activa de manera predeterminada la descongelación automática cada 6 horas de uso.

11. Pantalla de temperatura

En el modo de configuración (Setup), la pantalla de temperatura muestra la temperatura actual dentro del gabinete. Cuando la unidad está en funcionamiento, la pantalla de temperatura mostrará la temperatura dentro del gabinete o la de la sonda para alimentos, dependiendo de la que se seleccione.

12. Visualización del tiempo

En el modo de configuración (Setup), la pantalla del tiempo muestra el valor de tiempo ajustado previamente. Cuando la unidad está funcionando, la pantalla de tiempo muestra el tiempo restante para el programa que se haya ajustado.

PARÁMETROS TÉCNICOS

Modelo	BF100	BF200	BF300
Voltaje, potencia	110~120V~ 60Hz, 210W	110~120V~ 60Hz, 280W	110~120V~ 60Hz, 250W
	220~240V~ 50Hz, 285W	220~240V~ 50Hz, 400W	220~240V~ 50Hz, 450W
Capacidad de enfriamiento por abatimiento de temperatura (temperatura del centro del alimento) +90°C a +3°C en 90 min	4kg/8.8lb	7kg/15.4lb	14kg/30.9lb
Capacidad de congelación por abatimiento de temperatura (temperatura del centro del alimento) +90°C a -18°C en 240 min	3kg/6.6lb	4kg/8.8lb	12kg/26.5lb
Agente espumante	C5H10 (ciclopentano)	C5H10 (ciclopentano)	C5H10 (ciclopentano)
Refrigerante	R290	R290	R290
Plato para compartir	2xGN1/2 (325x265mm)	3xGN1/2 (325x265mmx40~65mm) 3xGN2/3(355x325mmx40~65mm)	3~5xGN1/1 (530x325mmx40~65mm) 3~5 (600*400 plato de horno)
Dimensiones AnchoxFondoxAlto (mm/pulg.)	450x507x647/ 17.7x20x25.5	630x585x475/ 24.8x23x18.7	750x730x842/ 29.5x28.7x33.1
Dimensiones de la cavidad AnchoxFondoxAlto (mm/pulg.)	335x300x200/ 13.1x11.8x7.9	330x380x235/ 13x15x9.3	624x410x375/ 24.5x16.1x14.8
Peso neto (kg/lb)	32/70.5	39/86	66/145.5

MANTENIMIENTO

1. Siempre desenchufe la máquina antes de limpiarla.
2. No sumerja la máquina ni el cable eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
3. Para no rayar la superficie, no use limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos para limpiarla.
4. Limpie el exterior de la máquina con una esponja o un paño suave y húmedo, un plato de jabón suave y agua tibia cuando sea necesario.
5. Antes de usarlo por primera vez, y también de manera regular, limpie el interior de la unidad con una toalla de papel o un paño limpio y suave para quitar cualquier alimento o líquido. Humedezca un paño suave con agua tibia jabonosa y límpie suavemente.
6. Seque suavemente la máquina, pero muy bien, con un paño limpio y suave.
7. Revise semanalmente la goma del sello y la junta y reemplácela según sea necesario.
8. Limpie regularmente el orificio de drenado para evitar obstrucciones y reemplace el tapón de drenado después de la limpieza.
9. Si la sonda para alimentos se decolora, lávela con una solución ligeramente ácida, como el jugo de limón.
10. La limpieza y el mantenimiento del sistema de refrigeración se deben llevar a cabo por profesionales calificados.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Bajo las circunstancias adecuadas, su abatidor de temperatura de la Serie BF le dará años de uso sin problemas. Bajo ciertas circunstancias, sin embargo, pueden surgir problemas. Consulte la información de Solución de problemas y los códigos de error que se muestran a continuación antes de ponerse en contacto con el departamento de Soporte técnico.

Código de información HI

El código de alta temperatura se mostrará cuando la temperatura interna del gabinete exceda los 45°C (113°F) después de 2 horas de funcionamiento. Presione el botón START/STOP para iniciar la refrigeración y detectar la temperatura interna del gabinete después de 2 horas. Si la temperatura interna del gabinete es mayor o igual que la temperatura de la alarma HI de 45°C (113°F), la barra de visualización de la temperatura mostrará la temperatura interna del gabinete alternando con "HI" hasta que la temperatura sea menor que la temperatura de la alarma. Verifique que la puerta del aparato esté cerrada o detenga el aparato para comprobar que la ventilación esté despejada, que la sonda de temperatura del gabinete esté conectada y colocada correctamente y que el compresor y otros componentes estén funcionando correctamente.

Código de información LO

El código de baja temperatura se mostrará cuando la temperatura interna del gabinete esté por debajo de -45°C (-49°F) después de 2 horas de funcionamiento. Presione el botón START/STOP para iniciar la refrigeración y detectar la temperatura interna del gabinete después de 2 horas. Si la temperatura interna del gabinete es menor o igual que la temperatura de la alarma LO de -45°C (-49°F), la barra de visualización de la temperatura mostrará la temperatura interna del gabinete alternando con "LO" hasta que la temperatura sea mayor que la temperatura de la alarma. Verifique que la sonda de temperatura del gabinete esté conectada y colocada correctamente, y que el compresor y otros componentes funcionen correctamente.

Código de error E01 (excepto en BF100)

Si la placa base y el panel de visualización pierden la conexión, el panel mostrará "E01". Apague el aparato, espere 2 minutos y vuelva a encenderlo. Si el problema persiste, haga un reinicio de fábrica (abajo).

Reinicio de fábrica

En el modo de preparación de trabajo, presione y mantenga pulsado el botón +/- durante 3 segundos hasta que la barra de temperatura y la barra de tiempo muestren "rS" al mismo tiempo. Poco después de que aparezca esto, la unidad se apagará automáticamente. Pulse el botón de Encendido para arrancar y reiniciar el dispositivo a la configuración de fábrica.

Los parámetros de fábrica son los siguientes:

Unidad de temperatura: °C

Temperatura preestablecida: -18 °C

Hora preestablecida: 4:00

Si el código E01 persiste o se produce alguna falla no mencionada anteriormente, póngase en contacto con el servicio de Soporte Técnico de Vesta.

Consideraciones de Operación

- Para prolongar la vida útil del compresor, este no se debe poner en marcha frecuentemente en períodos cortos. Para proteger el compresor, el arranque se retrasará 2 minutos después de presionar el botón STOP/START para iniciar el programa deseado. El ventilador del evaporador arrancará 2 minutos después del compresor.
- En el modo de enfriamiento por abatimiento de temperatura, el compresor no arrancará al presionar el botón START/STOP si la temperatura actual dentro del gabinete es menor o igual a la temperatura establecida. El compresor arrancará una vez que la temperatura dentro del gabinete sea mayor o igual que la temperatura establecida.
- En el modo de congelación por abatimiento de temperatura, el compresor no arranca al presionar el botón START/STOP si la temperatura actual de la sonda para alimentos es menor o igual a la temperatura establecida. El compresor arrancará una vez que la temperatura de la sonda para alimentos sea mayor o igual que la temperatura establecida.

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO DE POSTVENTA

Devoluciones

Si no está completamente satisfecho, nuestros productos tienen una garantía de 30 días de devolución de dinero, sin preguntas. Para ser elegible para un reembolso completo, usted debe:

- haber comprado su producto en los 30 días previos directamente en Vesta Precision;
- tener el número de pedido original o correo electrónico que se utilizó al hacer su compra;
- enviar por correo electrónico su solicitud de devolución y reembolso total.

Los reembolsos totales solo se pueden realizar dentro de los 30 días a partir de la compra hecha directamente en Vesta Precision. Los dispositivos que se hayan comprado a través de distribuidores de reventa, socios minoristas u otros sitios web no son elegibles para una devolución ni un reembolso total. Para más información, consulte las políticas de devolución de esos proveedores. No podemos hacer un reembolso total por los dispositivos dañados que no estén cubiertos por nuestra garantía limitada.

Cambios

Ofrecemos productos con algunas opciones diferentes. Los cambios en puntos de venta minoristas son elegibles dentro de los 30 días de la fecha de compra original. Para ser elegible para un cambio, usted debe:

- haber comprado su producto en los 30 días previos directamente en Vesta Precision;
- tener el número de pedido original o correo electrónico que se utilizó al hacer su compra;
- enviarnos un mensaje por correo electrónico para solicitar un cambio.

Los cambios minoristas solo se pueden realizar dentro de los 30 días a partir de la compra hecha directamente en Vesta Precision. Los productos que se hayan comprado a través de distribuidores de reventa, socios minoristas u otros sitios web no son elegibles para un cambio minorista. Para más información, consulte las políticas de cambios de esos proveedores. No podemos hacer cambios minoristas de dispositivos dañados que no estén cubiertos por nuestra garantía limitada.

Reemplazos por garantía

Nuestros productos tienen una garantía limitada de 2 años. Reemplazos por garantía son elegibles dentro de los 2 años posteriores a la fecha de compra original. Para ser elegible para un reemplazo por garantía, usted debe:

- haber comprado el producto en los últimos 2 años;

- tener el número de pedido original o correo electrónico que se utilizó al hacer su compra. Si lo compró a través de un distribuidor de reventa, socio comercial u otro sitio web, debe proporcionar una copia de su recibo original;
- enviarnos un mensaje por correo electrónico para solicitar el servicio de garantía.

Los reemplazos de garantía solo pueden realizarse dentro de 2 años anteriores a la fecha de compra original. No podemos hacer reemplazos por garantía de dispositivos dañados no cubiertos bajo nuestra garantía limitada.

Gastos de envío

Los gastos de envío relacionados con la devolución, el cambio o el reemplazo por garantía son pagados por Vesta mediante una guía prepagada emitida por el equipo de apoyo.

Artículos dañados y defectuosos

Si usted recibe un producto dañado o defectuoso, notifíquenos inmediatamente para que pueda obtener ayuda por teléfono, correo electrónico o soporte vía web. Tenga en cuenta que si no tenemos un reemplazo exacto de su unidad, se lo sustituiremos con una unidad similar de igual o mayor valor.

¿Qué no cubre esta garantía limitada?

Esta garantía limitada no cubre daños que surjan de manera directa o indirecta, durante o como resultado de:

- el uso no idóneo del producto para cualquier fin no descrito en el manual del usuario, y

- el uso no idóneo con otro producto, o algún otro daño o pérdida que se haya ocasionado por tal uso o en combinación con cualquier otro producto,
- accidente, mal uso, abuso, vandalismo, subidas de tensión o causas de fuerza mayor (incluyendo relámpagos y otras condiciones climáticas)
- mantenimiento inadecuado o mal realizado
- desmontaje o modificación que no se haya autorizado
- reparaciones por un técnico de servicio no autorizado

NO SOMOS RESPONSABLES DE, Y ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE DAÑOS CONSECUENTES, INDIRECTOS, ESPECIALES, INCIDENTALES O PUNITIVOS QUE SURJAN DE, O SE RELACIONEN CON LA UNIDAD. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la limitación anterior podría no aplicarse en su caso. Esta garantía limitada no es transferible y está limitada al comprador original.



Precision Appliance Technology, Inc.

¿Preguntas o problemas?

Póngase en contacto con el servicio de Soporte a través
de:

Sitio web: www.vestaprecision.com

Correo electrónico: support@vestaprecision.com

Teléfono: +18335045101 (Estados Unidos)

+442039363041 (UE)