



Selladora al vacío con cámara C17v

Manual del usuario



Precision Appliance Technology, Inc.
Sitio web: www.vestaprecision.com

ÍNDICE

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD	2
GUÍA PARA ENVASAR AL VACÍO	3
COMPONENTES DEL PRODUCTO	6
CARACTERÍSTICAS Y OPCIONES.....	8
ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ... ..	10
Llenado de la bomba de vacío	10
Vaciado de la bomba de vacío.....	11
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	12
MANTENIMIENTO.....	16
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	17
CÓDIGOS DE ERROR Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	19
PARÁMETROS TÉCNICOS.....	21
GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO DE POSTVENTA.....	22
Devoluciones.....	22
Cambios.....	22
Reemplazos por garantía	23
Gastos de envío	23
Artículos dañados y defectuosos	24
¿Qué no cubre esta garantía limitada?	24

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 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. Siempre utilizar solamente material de bolsas o bolsas de plástico de grado alimenticio, recomendado por el fabricante como adecuado para cocinar. Utilizar sólo bolsas de tamaño adecuado y no llenar demasiado la bolsa.

GUÍA PARA ENVASAR AL VACÍO

- Siga todas las normas de seguridad de los alimentos que describe la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) en www.FDA.gov.
- El envasado al vacío NO es un sustituto para hacer conservas de alimentos.
- El envasado al vacío NO es un sustituto de refrigeración ni congelamiento.
- El envasado al vacío no puede revertir el deterioro de los alimentos.
- Algunas frutas y verduras pueden emanar gases, acción conocida como emisión de gases. Cuando se envasan al vacío estas frutas y verduras, la emisión de gases puede causar que el vacío se pierda gradualmente con el tiempo. Al hervir o congelar los alimentos antes de envasarlos al vacío se puede ayudar a evitar que ocurra la emisión de gases.

NOTA: Debido al riesgo de que haya bacterias anaerobias, los quesos blandos, los champiñones frescos y los alliums (ajo, cebollas, puerros, etc.) nunca se deben envasar al vacío.

- Es fundamental que se sigan los procedimientos de manejo y almacenamiento seguros de los alimentos. Puede reducir el crecimiento de microorganismos guardando los alimentos a temperaturas por debajo de los 4 °C (40 °F) ó congelándolos a -32 °C (0 °F). La congelación no mata a los microorganismos pero reduce la probabilidad de que se desarrollen. Para almacenar alimentos a largo plazo, siempre congele alimentos que hayan sido envasados al vacío.

NOTA: La carne de res y otras proteínas pueden parecer más oscuras después de ser envasadas al vacío. Esto se debe a la eliminación de oxígeno y no es una indicación de deterioro.

- Antes de envasar al vacío líquidos como caldos, sopas o guisos, congele previamente el alimento en un plato, un tazón o una bandeja para hielo hasta que se solidifique. Retire el líquido congelado y envase al vacío antes de dejarlo guardado en el congelador hasta que esté listo para consumirse.

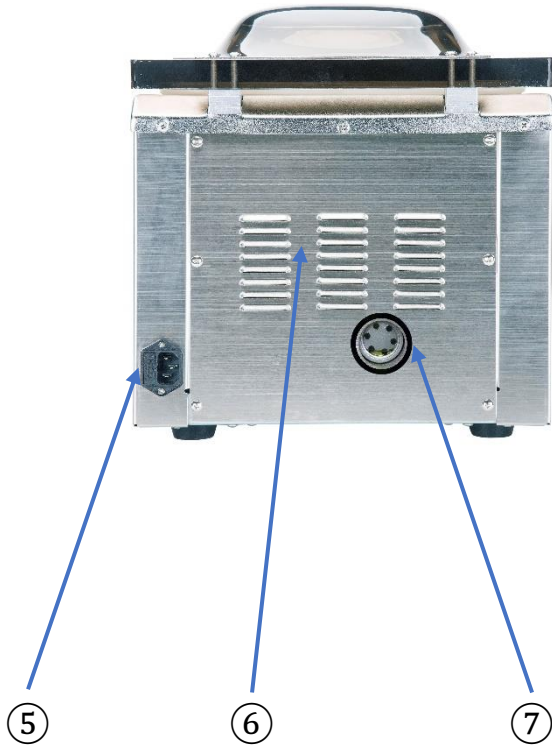
Información de seguridad y almacenamiento de los alimentos

Almacenamiento	Alimentos	Almacenamiento típico	Envasado al vacío
Congelado	Carne	6 meses	15-20 meses
	Pescados, mariscos	6 meses	10-12 meses
	Frutos secos, granos de café	6-9 meses	18-24 meses
Refrigerado	Carne	2-3 días	12-13 días
	Pescados, mariscos	2-3 días	6-8 días
	Carne cocida	2-3 días	10-14 días
	Huevos	2-3 días	30-50 días
	Vegetales	2-3 días	7-10 días
Seco	Pan	1-2 días	6-8 días
	Galletas dulces	4-6 meses	12 meses
	Fideos	5-6 meses	12 meses
	Arroz	5-6 meses	12 meses
	Harina	4-5 meses	12 meses
	Galletas saladas	3-4 meses	12 meses
	Café	2-3 meses	12 meses
	Té	5-6 meses	12 meses
	Leche en polvo	1-2 meses	12 meses

COMPONENTES DEL PRODUCTO

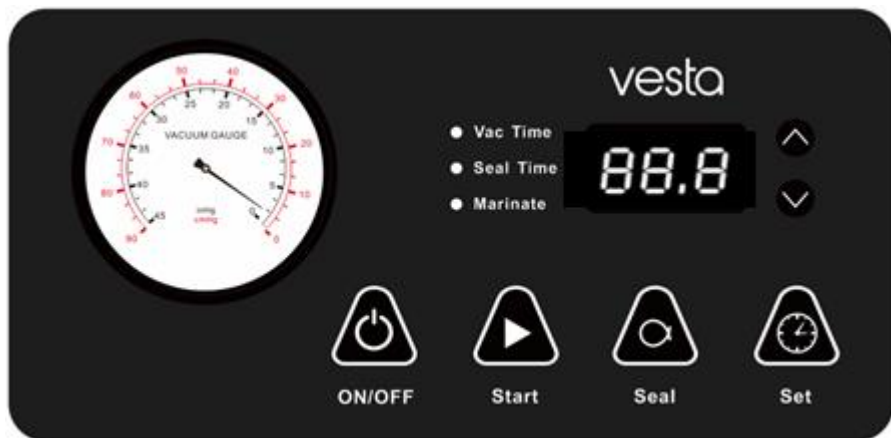


1. Tapa de la cámara de vacío 2. Ventilación de aire
3. Panel de control 4. Seguro de la tapa



- 5. Entrada para el cable de energía
- 6. Cubierta posterior
- 7. Cubierta de la ventana del aceite

CARACTERÍSTICAS Y OPCIONES



1. Encendido/apagado ("On/Off")

Después de enchufar la máquina, la pantalla LED mostrará la leyenda de Apagado "OFF" y entrará en el modo de Ahorro de energía. Presione el botón de encendido/apagado "ON/OFF" y la pantalla LED mostrará el tiempo de sellado de la última configuración para entrar en el modo de espera. Ahora la máquina está lista para funcionar. Después de usar la máquina, presione el botón de encendido/apagado "ON/OFF" antes de desenchufarla. Para cancelar cualquier proceso, presione el botón de encendido/apagado "ON/OFF" durante cualquier operación.

2. Inicio ("Start")

Después de cerrar la tapa, y si la máquina no se inicia automáticamente, presione el botón de inicio "Start" para comenzar el proceso de vacío y sellado.

3. Sellar ("Seal")

Presione el botón para sellar "Seal" para detener el ciclo de vacío y sellar instantáneamente la bolsa con el fin de evitar que se aplasten los artículos frágiles.

4. Ajustar

Mientras la tapa esté abierta, presione este botón para cambiar entre el tiempo de vacío, el tiempo de sellado o los ciclos de marinado. Presione el botón "Λ" ó "V" para aumentar o reducir cada valor.

5. Medidor de vacío

Muestra el nivel de vacío dentro de la cámara de vacío.

6. Luz indicadora

1. Cuando la tapa está abierta, la luz indicadora muestra el ajuste mostrado en la pantalla LED.
2. Durante el funcionamiento del dispositivo, la luz indicadora se iluminará durante el proceso que está activo.

7. Pantalla LED

1. Muestra el tiempo de vacío/tiempo de sellado/tiempo de marinado dependiendo de la operación o el ajuste que se esté haciendo.
2. Si la tapa está cerrada y no hay ninguna operación en marcha, se mostrará "CLO".

8. Botón de ajuste ("Λ" "V")

Mientras la tapa esté abierta, presione el botón "Λ" ó "V" para ajustar el valor de cada configuración.

ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ...

Llenado de la bomba de vacío

Es necesario llenar la bomba de aceite *antes de usarla por primera vez*, cuando el nivel de aceite esté por debajo del nivel mínimo de aceite, o si el rendimiento se reduce considerablemente. El aceite debe ser reemplazado después de 25 horas del primer uso y luego cada 60 horas de uso.

Utilice únicamente aceite de bomba de vacío de grado SAE 10 / ISO 32 o SAE 20 / ISO 68.

Pasos para el llenado:

1. Retire la cubierta posterior de la máquina con un destornillador para ver la bomba de aceite
2. Desenrosque el tapón de la entrada de llenado de aceite de la bomba de aceite
3. Con una botella pequeña, introduzca el aceite en la bomba hasta llegar a un nivel de entre 1/2 a 3/4 de la ventana de inspección del aceite
4. Apriete la tuerca en la entrada de llenado de aceite después del llenado
5. Vuelva a colocar la cubierta posterior para finalizar el proceso.

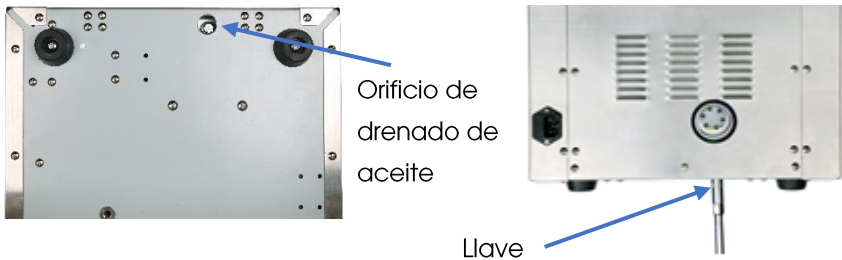


Vaciado de la bomba de vacío

Se debe drenar y cambiar el aceite después de las primeras 25 horas de funcionamiento y después en intervalos regulares, o cuando falte vacío notablemente.

Pasos para drenar:

1. Coloque un recipiente adecuado debajo del drenado de aceite antes de comenzar con este procedimiento
2. Retire la tuerca de drenado de aceite de la bomba con una llave para drenar el aceite
3. Después de drenar el aceite, reemplace y apriete la tuerca con la llave



NOTAS

1. Hay aceite residual en el gas extraído por la bomba de vacío. En el largo plazo, inhalarlo puede ser perjudicial para su salud; verifique que haya una ventilación adecuada en el entorno de trabajo.
2. El aceite drenado debe desecharse de acuerdo con los reglamentos ambientales pertinentes.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Lea todas las instrucciones antes de hacer que funcione la C17v.

1. Seleccione la bolsa para vacío

Seleccione el tamaño adecuado de la bolsa para vacío. Deje un espacio adicional de 2.5 a 5 cm como mínimo en la parte superior de la bolsa para garantizar que tenga un sellado hermético y de buena calidad.

2. Enchufe la máquina en un tomacorriente con conexión a tierra.

La luz LED del panel de control indicará que la máquina está apagada ("OFF") y entrará en el modo de Ahorro de energía.

3. Presione el botón de Encendido/Apagado "ON/OFF"

Si la tapa de la cámara está abierta, la pantalla LED mostrará la última configuración del tiempo de vacío, del tiempo de sellado o de los ciclos de marinado. Si desea usar nuevamente estos valores, coloque la bolsa para vacío llena en la cámara y cierre la tapa de la cámara. La máquina comenzará a funcionar automáticamente.

Cuando la tapa de la cámara esté cerrada, la pantalla LED mostrará "CLO", indicando que la máquina está cerrada.

NOTA: Si la pantalla LED muestra "CLO", eso indica que la máquina está en modo de protección. En este modo, no importa qué botón presione, la máquina no funcionará. Abra la tapa de la cámara para volver al funcionamiento normal.

4. Ajuste/Configure los controles de los tiempos

Tiempo de vacío: Con la tapa abierta, presione el botón de Ajuste "Set" hasta que se encienda la luz indicadora que está junto a "Vac Time", que es el Tiempo de vacío. Presione el botón "▲" ó "▼" para aumentar o reducir el tiempo de vacío. Para la prueba inicial, ajuste el tiempo de vacío a 30 segundos. Ajuste el tiempo de vacío según sea necesario para llegar al nivel de vacío requerido. Dependiendo del tamaño de la bolsa y la cantidad de producto en el envase, el tiempo de vacío puede ir de 5 a 90 segundos.

Tiempo de sellado: Con la tapa abierta, presione el botón para ajustar "Set" hasta que se encienda la luz indicadora que está junto a "Seal Time", que es el Tiempo de sellado. Presione el botón "▲" ó "▼" para aumentar o reducir el tiempo de sellado. Para la prueba inicial, ajuste el tiempo de sellado a 5 segundos. Ajuste el tiempo según sea necesario para lograr un sellado perfecto; el tiempo de sellado puede ir de 0 a 6 segundos.

Tiempo de marinado: El tiempo de marinado predeterminado es de 9 minutos. Presione "▲" ó "▼" para seleccionar el número de ciclos que desea entre 1 y 11 (entre 9 y 99 minutos).

NOTA: Todos los ajustes de tiempo se deben hacer con la máquina encendida (en "ON") y con la tapa de la cámara abierta.

5. Llene la bolsa y colóquela en la cámara.

Abra la tapa, coloque la bolsa en la cámara y verifique que la abertura de la bolsa cruce la barra para sellar de tal forma que se pueda fijar con la abrazadera

Mantenga las bolsas que contienen líquidos o productos húmedos por debajo de la altura de la barra para sellar.

NOTA: Toda la bolsa, incluyendo la abertura, debe permanecer dentro de la cámara.

6. Proceso (vacío y sellado)

Cierre la tapa de la cámara para iniciar el proceso de vacío y sellado automáticamente. Durante el proceso de vacío, la pantalla LED mostrará una cuenta regresiva que irá desde el valor establecido del tiempo de vacío hasta 0.

Una vez que finalice el vacío, el sellado comenzará automáticamente. Durante el proceso de sellado, la pantalla LED mostrará una cuenta regresiva que irá desde el valor establecido del tiempo de sellado hasta 0.

Una vez que se selle, la cámara se llenará de aire y la bolsa se ajustará a la forma del producto. Un sonido indicará el final del ciclo.

7. Proceso (marinado)

Si se selecciona el modo de marinado, cierre la tapa para comenzar los ciclos alternos de vacío/retención/liberación de 9 minutos. Cada ciclo incluye estos procesos: 1 minuto para hacer el vacío y 8 minutos para mantener el estado de vacío para luego liberar el vacío. El zumbador indica el número de ciclos que se han completado. Abra la tapa y continúe con la preparación deseada.

8. Inspección de la bolsa

Vacío: Verifique la calidad del vacío observando hasta qué punto aprieta la bolsa al producto. Si observa que hay bolsas de aire, aumente el tiempo de vacío en 5 segundos y vuelva a realizar la prueba. El tiempo de vacío puede durar hasta 60 segundos, dependiendo del tamaño de la bolsa y del volumen del producto que se está envasando.

Sellado: Inspeccione el sellado de la bolsa.

NOTA: Un buen sellado se verá “claro” en la inspección. Si el sellado es “irregular” o está “incompleto”, aumente el tiempo de sellado en 1 segundo. Si el sellado se ve “blanco o lechoso”, reduzca el tiempo de sellado en 1 segundo.

Restablecimiento de los valores predeterminados

Con la C17v en el modo de Ahorro de energía (el LED muestra "OFF"), presione al mismo tiempo los botones “Seal” y “Set” durante 3 segundos. Cuando la máquina emita un sonido y muestre "DE" y "rS", se habrán reestablecido los ajustes predeterminados.

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. Para limpiar el interior de la unidad, utilice 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 limpie suavemente.
6. Seque suavemente la máquina, pero muy bien, con un paño limpio y suave.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Bajo las circunstancias adecuadas, el sellador al vacío 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.

No funciona

- Verifique que la máquina esté enchufada en un tomacorriente eléctrico.
- Revise el cable de alimentación para ver si está dañado. Si el cable está dañado o raído, no haga funcionar la máquina y póngase en contacto con el departamento de Atención al Cliente de Vesta.

No hace un vacío total o no sella automáticamente

- Verifique que la bolsa esté bien colocada dentro de la cámara y que el extremo abierto de la bolsa esté liso y sin arrugas.
- Revise que la junta no esté suelta ni dañada.
- Revise la junta y la gomaespuma para sellar y límpielas según sea necesario. Las partículas de alimento interfieren en el proceso para hacer vacío.
- Verifique que la tapa esté bien cerrada.
- Revise la bolsa para detectar goteos, y si los hay, utilice una nueva bolsa.

La bolsa para vacío pierde vacío después de ser sellada.

- Las arrugas, el líquido o las partículas de alimentos en el sello causan este problema. Retire el sello, limpie la apertura de la bolsa y haga el vacío y selle otra vez. En caso de que haya líquido o alimentos jugosos en el sello, congele el artículo antes de envasarlo al vacío.

No sella

- Deje que la máquina descanse 20 segundos entre un sellado y otro.
- Verifique que el extremo abierto de la bolsa no tenga arrugas, partículas de alimentos ni líquidos. Limpie el extremo abierto de la bolsa antes de volver a sellar.

CÓDIGOS DE ERROR Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Causas	Solución de problemas
E01	<p>Cuando la máquina hace vacío durante algún tiempo, el interruptor de presión no se cierra.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que la tapa esté bien cerrada y ajustada. 2. Verifique que la junta esté instalada en la posición correcta. 3. Verifique si la bomba está funcionando o no. 4. Verifique si el sistema del interruptor de presión funciona correctamente o no (la manguera, el interruptor de presión y el cable de datos 10P)
E02	<p>Cuando la máquina inicia el modo de sellado, el microinterruptor no se cierra.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que la tapa esté bien cerrada y ajustada. 2. Verifique si el sistema de microinterruptor funciona o no (cable GAS1, microinterruptor, cable de datos 10P)

LP	La máquina pierde potencia durante la operación	<ol style="list-style-type: none">1. Revise el sistema de alimentación de energía de la máquina (cable de alimentación, cable de datos 10P)2. Verifique que el tomacorriente funcione bien enchufando en él otro dispositivo eléctrico.3. Verifique el circuito eléctrico en el panel del interruptor.
----	---	--

PARÁMETROS TÉCNICOS

Clasificación de voltaje: 110-120 V~ / 220-240V~

Clasificación de frecuencia: 60HZ / 50HZ

Clasificación de energía eléctrica: 950 W

Bomba: Bomba de aceite

Aceite: aceite de bomba de vacío de grado SAE 10 / ISO 32 o SAE 20 / ISO 68

Presión: -29.8 inHg / -1009 mbar (+0-3%) directamente en la bomba

-29.8 inHg / -1009 mbar ($\pm 3\%$) en la cámara de vacío

Ancho del alambre para sellar: 5 mm / 2 pulg.

Longitud de barra para sellar: 290mm / 11.4 pulg.

Ancho máximo de la bolsa: 300 mm / 11.8 pulg.

Tamaño: 425 x 359 x 356 mm / 16.7 x 14.2 x 10.1 pulg.

Peso: 27.2 kg / 60.0 lbs

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)