



Perfecta Pro

Manual del usuario



Precision Appliance Technology, Inc.

Sitio web: www.vestaprecision.com

ÍNDICE

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD	2
BENEFICIOS DE LA COCCIÓN AL VACÍO	3
GENERALIDADES DE LA COCCIÓN AL VACÍO	3
COMPONENTES DEL PRODUCTO	4
PANEL DE CONTROL.....	6
COCCIÓN AL VACÍO.....	8
MANTENIMIENTO.....	10
CÓMO ELIMINAR EL CALCIO.....	11
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	12
PARÁMETROS TÉCNICOS.....	13
GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO DE POSTVENTA.....	14
Devoluciones.....	14
Cambios	14
Reemplazos por garantía	15
Gastos de envío.....	16
Artículos dañados y defectuosos	16
¿Qué no cubre esta garantía limitada?.....	16

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. Conectar a un tomacorriente conectado a tierra y solo con la clasificación eléctrica correcta.
4. No utilizar el aparato cerca de una fuente de calor, ni sobre una superficie caliente ni en condiciones húmedas.
5. Para protegerse contra choques eléctricos, no sumergir el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
6. No utilizar el aparato con un nivel de agua superior al de la línea MAX ni inferior al de la línea MIN.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no se esté usando y antes de limpiarlo, drenarlo y guardarlo.
8. Desenchufar siempre el aparato sujetando el enchufe y sin tirar nunca del cable.
9. No hacer funcionar el aparato si el cable o el enchufe está dañado.
10. No hacer funcionar el aparato si tiene un mal funcionamiento o está dañado.
11. 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.
12. 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.

13. No utilizar ningún cable de extensión con este producto.
14. Tener cuidado con las partes metálicas del aparato, pues se calentarán y podrían causar lesiones.
15. Utilizar este aparato sólo para los fines para los que fue diseñado.

BENEFICIOS DE LA COCCIÓN AL VACÍO

La cocción al vacío (*sous vide*) fue desarrollada en Francia en la década de 1970 y es una técnica culinaria en la que comida se sella al vacío y se cuece en agua a una temperatura continuamente baja y durante un período prolongado. La cocción al vacío es ideal para familias muy ocupadas y con estilos de vida saludables, y ofrece soluciones fáciles e infalibles para la hora de la comida. La cocción al vacío brinda resultados consistentes para cocinar proteínas, frutas y verduras, granos y almidones, así como postres, salsas e infusiones.

GENERALIDADES DE LA COCCIÓN AL VACÍO

Se necesitan varios elementos para cocinar bien al vacío. Primero se debe determinar la temperatura y el tiempo requeridos para cocinar sus alimentos. Vesta tiene una gran variedad de tiempos y temperaturas para muchos ingredientes. En segundo lugar, es necesario sazonar y sellar al vacío el alimento. Al sazonar el ingrediente antes de sellar al vacío se optimiza el sabor. En tercer lugar, coloque el alimento sellado al vacío en el agua precalentada durante la cantidad de tiempo especificada. A partir de la información de la temperatura y el tiempo, determine cuándo desea comer y siga con sus actividades diarias.

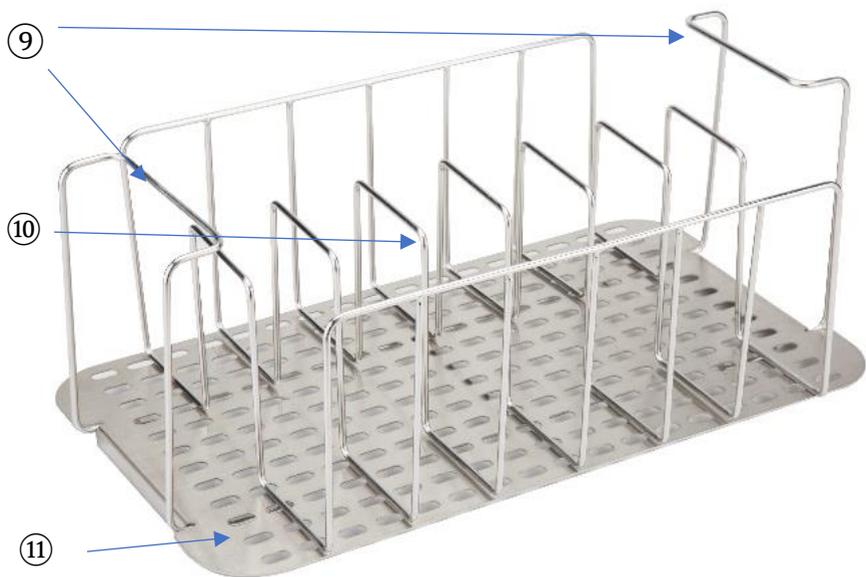
COMPONENTES DEL PRODUCTO



1. Tapa 2. Panel de control 3. Estructura principal
4. Asa 5. Soporte de la tapa



6. Grifo de drenado 7. Interruptor de encendido 8. Enchufe

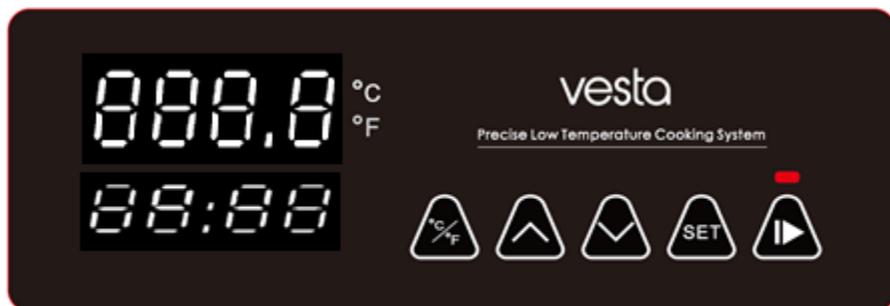


9. Asas

10. Estante

11. Bandeja inferior

PANEL DE CONTROL



1. Pantalla de temperatura (superior)

Cuando está en modo de espera, se muestra la temperatura deseada.

Cuando el dispositivo está activo, se muestra la temperatura en ese momento.

2. Pantalla del temporizador (inferior)

Cuando está en modo de espera, se muestra el tiempo deseado.

Cuando el dispositivo está activo, se muestra el tiempo restante en el temporizador.

3. Botón de selección de temperatura (°C/°F)

Presione el botón "°C/°F" para alternar entre las mediciones de temperatura Celsius y Fahrenheit.

4. Botones de ajuste de temperatura y temporizador (^ v)

Presione el botón de ajuste "Set" para seleccionar el valor que va a ajustar, luego presione "^" o "v" para seleccionar la temperatura o el tiempo deseado.

5. Botón de ajuste de temperatura y temporizador (Set)

Presione el botón de ajuste "Set" para alternar entre el ajuste de la temperatura o el del tiempo. Cuando se le presiona una vez, el indicador de la temperatura brilla intermitentemente, luego presione "▲" o "▼" para seleccionar la temperatura deseada. Cuando se presiona una segunda vez, la pantalla del temporizador brilla intermitentemente, luego presione "▲" o "▼" para seleccionar el tiempo deseado.

Después de aproximadamente 10 segundos sin que se cambie la opción seleccionada, el dispositivo saldrá del modo de ajuste de temperatura/temporizador. Presione el botón de ajuste "Set" otra vez para entrar al modo de ajuste.

Presione y mantenga presionado el botón "Set" durante 3 segundos para mostrar la temperatura y el tiempo actuales.

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

Cuando esté en modo de espera, presione una vez el botón "Start/Stop" ("Iniciar/Detener") para que el calentador y la bomba comiencen a precalentar el agua a la temperatura deseada.

Una vez que llegue a la temperatura deseada, el dispositivo emitirá un sonido tres veces. Para empezar a cocinar, coloque en el agua los alimentos sellados al vacío y presione el botón "Start/Stop" para activar el temporizador. El temporizador comenzará el conteo regresivo hasta 00:00 y el ícono de las llamas seguirá iluminado para mostrar que la unidad está manteniendo activamente la temperatura deseada.

Cuando el temporizador llegue a 00:00 y suene, o bien cuando termine de cocinar, presione el botón "Start/Stop" para detener el dispositivo. El temporizador se detendrá y el ícono de las llamas se apagará.

COCCIÓN AL VACÍO

1. Seleccione una superficie de trabajo resistente y nivelada para la Perfecta Pro.
2. Agregue agua al recipiente, a un nivel superior al de la línea MIN pero inferior al de la línea de MAX de la parte posterior del dispositivo. NOTA: Tenga en cuenta el desplazamiento de agua que ocurre al introducir los alimentos que va a cocinar.
3. Enchufe el dispositivo y encienda el interruptor de encendido. La pantalla del panel de control indicará que el dispositivo está apagado ("OFF").
4. Presione el botón para Iniciar/Detener ("Start/Stop") para entrar al modo en espera.
5. Para seleccionar la unidad de temperatura que desea que aparezca en la pantalla del dispositivo, presione "°C/°F". La unidad predeterminada inicial es °C. El valor seleccionado se guardará en la memoria para la próxima vez que encienda el dispositivo.
6. Para ajustar la temperatura, haga clic en el botón de ajuste "Set" . Mientras el valor de temperatura brilla intermitentemente, ajuste el valor presionando los botones "▲" y "▼".
7. Para ajustar el tiempo del temporizador, haga clic en el botón de ajuste "Set" . Mientras el tiempo del temporizador brilla intermitentemente, ajuste el valor presionando "▲" y "▼".
8. Después de ajustar la temperatura y el temporizador, haga clic en "Start/Stop" para iniciar el ciclo de calentamiento.
9. Cuando el agua alcance la temperatura deseada, el dispositivo emitirá un sonido 3 veces. Coloque los alimentos sellados al vacío en el agua.
10. Presione el botón "Start/Stop" para que el temporizador comience a funcionar.

11. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la máquina emitirá un sonido para avisarle que los alimentos se han cocinado. Presione "Start/Stop" para detener la bomba y el calentador.
NOTA: Si no se hace nada después de que el temporizador haya llegado a 00:00, el dispositivo mantendrá la temperatura.
12. Retire los alimentos del agua y termine de preparar el plato a su gusto.
13. Cuando haya terminado de utilizar el dispositivo, apáguelo presionando el botón "Power" y desconéctelo. Deje que se enfríe antes de drenarlo, secarlo y guardarlo.

NOTA: Siempre drénelo conectando la manguera con el grifo de drenado y luego abra la válvula.

MANTENIMIENTO

Para evitar posibles lesiones por tocar objetos calientes, apague el aparato y deje que se enfríe antes de darle mantenimiento.

1. Coloque el dispositivo en posición vertical después de limpiarlo para que se drene completamente; no lo coloque horizontalmente ni hacia abajo.
2. Para no rayar la superficie, no use limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos para limpiarla.
3. 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.
4. Seque suavemente la máquina, pero muy bien, con un paño limpio y suave.
5. Si lo desmonta, tenga cuidado al limpiar los componentes interiores del dispositivo. Si cree que tiene algún daño, póngase en contacto con el departamento de Atención al cliente de Vesta. No trate de hacer reparaciones no autorizadas. Consulte los pasos de desmontaje que se muestran más adelante.
6. Dependiendo de la dureza o suavidad del agua, puede ser necesario descalcificar el dispositivo. Si nota alguna reducción en el flujo de la bomba, por favor siga los pasos que se describen en [Cómo descalcificar](#).

CÓMO ELIMINAR EL CALCIO

Los minerales disueltos en el agua pueden adherirse a los componentes de metal de su Perfecta Pro y con el tiempo tendrán un impacto negativo en su rendimiento. La limpieza y la descalcificación periódicas mantendrán al dispositivo funcionando con su mejor rendimiento.

1. Llene un recipiente con una mezcla con 75% de agua y 25% de vinagre hasta la línea MAX de la máquina.
2. Encienda el dispositivo, seleccione la temperatura a la que va a funcionar a 80°C/(176°F), ajuste el temporizador a 3 horas (3:00) y presione "Start/Stop". Cuando llegue a la temperatura deseada, presione "Start/Stop" para iniciar el temporizador.
3. Cuando el temporizador llegue a 00:00, detenga el dispositivo y apáguelo. Desenchúfelo del tomacorriente y deje que se enfríe.
4. Vacíe el recipiente y enjuague el dispositivo con agua limpia.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Causa	Pasos para la solución de problemas
E01	El nivel del agua es inferior al nivel mínimo o superior al nivel máximo	Si el nivel del agua es demasiado bajo, agregue la cantidad adecuada de agua al recipiente. Si el nivel del agua es demasiado alto, saque agua del recipiente.
E02	Posible obstrucción de la entrada para agua.	Verifique que las entradas para agua no estén obstruidas. Si el error persiste, póngase en contacto con el departamento de Atención al cliente de Vesta.

** Si ocurren otros problemas o errores, por favor póngase en contacto con el departamento de Atención al cliente de Vesta. No trate de hacer reparaciones no autorizadas.

PARÁMETROS TÉCNICOS

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

Clasificación de frecuencia: 60HZ / 50HZ

Clasificación de energía eléctrica: 650 W / 620 W

Rango de temperatura: 5 - 95 °C / 41 - 203 °F

Rango de tiempo: 5 min a 99 horas

Precisión: ± 1 °F

Tamaño: 569 x 455 x 310 mm (22.4 x 17.9 x 12.2 pulg.)

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)