



Vac `n Seal Elite

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
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	11
Cómo hacer vacío en una bolsa y sellarla	11
Cómo hacer bolsas usando rollos	12
Guía para usar las bolsas.....	12
Cómo se utiliza con el recipiente	13
Guía para usar el recipiente	15
MANTENIMIENTO.....	16
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	17
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	19
GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO DE POSTVENTA.....	20
Devoluciones.....	20
Cambios	20
Reemplazos por garantía	21
Gastos de envío	21
Artículos dañados y defectuosos	22
¿Qué no cubre esta garantía limitada?	22

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 adecuados para cocinar. Utilizar sólo bolsas de tamaño adecuado y no llenar demasiado la bolsa.

14. Este producto está diseñado solamente para uso doméstico.

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.

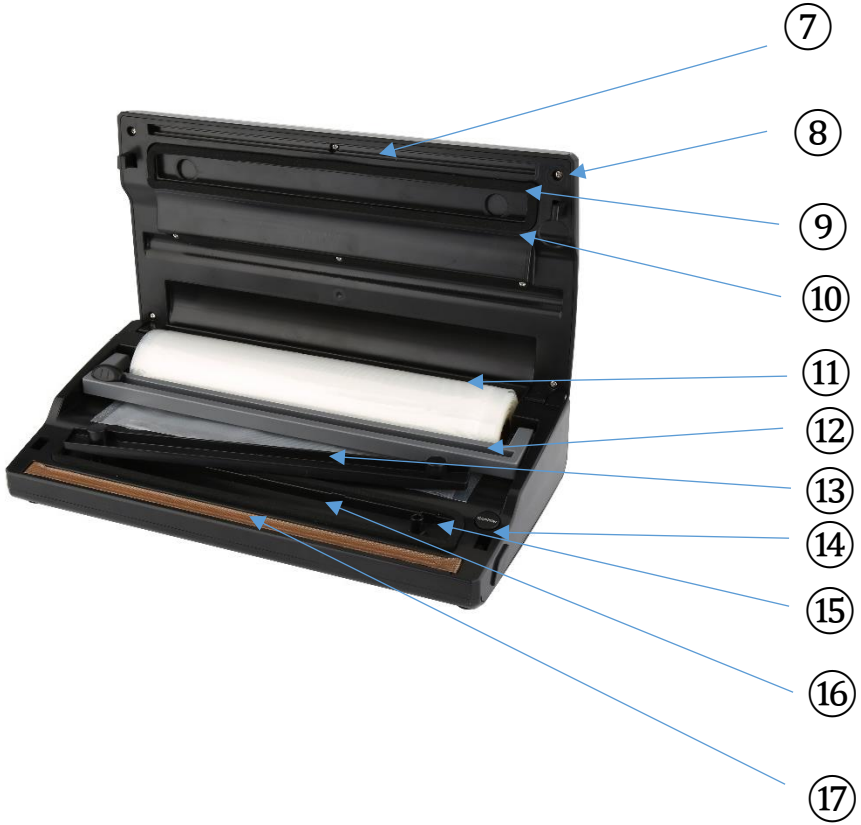
Información de seguridad y almacenamiento de los alimentos

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

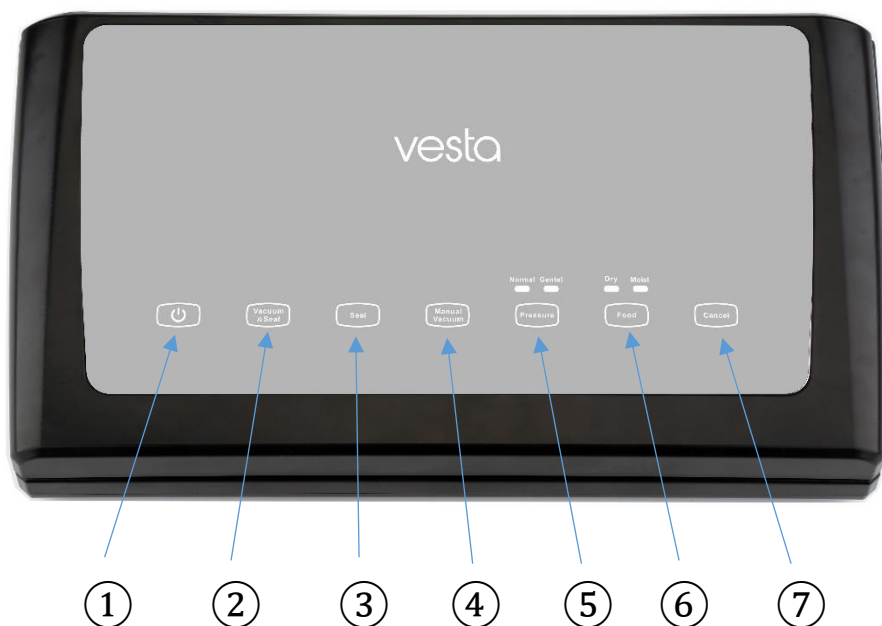


1. Panel de control 2. Superior de la tapa 3. Carcasa
4. Botón del seguro 5. Carcasa inferior
6. Bases de goma



- 7. Gomaespuma para sellar
- 8. Seguros
- 9. Junta
- 10. Placa interna de la tapa
- 11. Almacenamiento del rollo
- 12. Adaptador del cortador
- 13. Canal para líquido
- 14. Botón del accesorio
- 15. Entrada para vacío
- 16. Cámara de vacío
- 17. Cinta y alambre para sellar

CARACTERÍSTICAS Y OPCIONES



1. Encendido
2. Vacío y sellado
3. Sello
4. Vacío manual
5. Presión (Normal/Suave)
6. Alimento (Seco/Húmedo)
7. Cancelar

1. Encendido

Después de enchufar el dispositivo, este entrará en modo de ahorro de energía y solo este botón ("Power") se iluminará. Para hacer que funcione el dispositivo, presione este botón para activar el modo de espera. Cuando esté en modo de espera (todos los botones y los indicadores estarán iluminados), presione el botón de encendido para que entre en el modo de ahorro de energía.

2. Vacío y sellado

Cuando está en modo de espera, presione este botón para la opción de vacío y sellado automático. Este botón se volverá azul y hará varios sonidos cuando finalice la operación.

3. Sello

Cuando esté en modo de espera, presione este botón para la opción de sellado solamente. Esta opción es ideal para preparar bolsas para vacío de un rollo, para detener el proceso de vaciado con objetos delicados y comenzar el proceso de sellado, o para sellar objetos sin vacío (documentos, objetos de colección, etc.).

4. Vacío manual

Cuando esté en modo de espera, presione este botón para la opción de vacío solamente. Esta opción hará un vacío y liberará el objeto sin sellar la bolsa.

5. Presión (Normal/Suave)

Hay dos opciones de presión para el modo automático: Normal y Suave. La presión Normal es -21inHg/-711mbar y la presión Suave es de -29inHg/-982mbar.

6. Alimento (Seco/Húmedo)

Hay dos modos de sellado: Seco y Húmedo ("Dry" y "Moist" respectivamente) para los distintos tipos de alimentos. El tiempo de sellado en modo Seco es de 3 segundos y el de modo Húmedo es de 6 segundos. Al encender el dispositivo, el modo predeterminado es el modo Seco. Presione este botón para cambiar entre los modos.

7. Cancelar

Este botón detiene cualquier operación que se esté realizando.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Cómo hacer vacío en una bolsa y sellarla

1. Escoja una bolsa para vacío de tamaño apropiado y ponga el artículo en la bolsa, dejando un mínimo de 5 cm (2 pulgadas) entre el artículo y la parte superior de la bolsa.
2. Abra la tapa y coloque el extremo abierto de la bolsa en el canal para líquido de la cámara.
3. Cierre la tapa y presione las esquinas de la tapa para fijarla en su lugar.
4. Presione el botón de encendido para activar la pantalla y seleccione la opción de Seco ("Dry") o Húmedo ("Moist") según lo desee.
5. Presione el botón de Vacío y Sellado ("Vacuum & Seal") para iniciar el proceso de vacío y sellado. El botón se volverá azul durante el proceso.
6. Cuando finalice el proceso, este botón se volverá blanco y se producirán varios sonidos.
7. Suelte la tapa presionando los seguros de liberación de la tapa de cada extremo.
8. Revise el sellado de la bolsa.

NOTA: Un buen sellado se verá claro en la inspección. Si el sellado es irregular o está incompleto, arrugado, blanco o nebuloso, quite la porción sellada de la bolsa y repita el proceso.

Cómo hacer bolsas usando rollos

1. Abra la tapa, levante el adaptador del cortador y saque del rollo la longitud deseada de la bolsa.
2. Coloque el adaptador del cortador hacia abajo, presione hasta que haga clic y deslice el cortador para cortar la longitud adecuada para hacer la bolsa.
3. Abra la tapa para colocar uno de los extremos abiertos en la cámara.
4. Cierre la tapa y presione hacia abajo en las esquinas para que quede cerrada.
5. Presione el botón de encendido para activar la pantalla y pulse el botón para sellar ("Seal") para sellar el extremo abierto de la bolsa.
6. Después de sellar, consulte la sección [Cómo hacer vacío y sellar una bolsa.](#)

Guía para usar las bolsas

- No todos los tipos de bolsas se pueden utilizar con esta máquina. Por favor verifique que las bolsas que usará en esta máquina tengan relieves de canales de aire.
- Los alimentos delicados, jugosos y que necesiten mantener su forma se deben congelar previamente. Alimentos como carne, bayas y pan se pueden congelar hasta por 24 horas sin daños ni quemaduras por congelamiento. Una vez que el alimento esté firme, estará listo para ser envasado al vacío.
- Para sellar líquidos como sopas, guisos y platillos a la cacerola, precongélelos en un plato o una bandeja para cubos de hielo. Una vez que estén congelados, enváselos al vacío y guárdelos en el congelador.
- Para los objetos con puntas o bordes filosos, acojine los bordes con toallas de papel para evitar que la bolsa se perforé.

- Las bolsas para vacío utilizadas para el almacenamiento se pueden reutilizar y se pueden usar una vez cuando ya hayan sido calentadas o usadas en el microondas. No vuelva a usar bolsas que se han utilizado para almacenar pescado fresco o alimentos grasos.

Cómo se utiliza con el recipiente

Utilice solo recipientes diseñados para el sellado al vacío con el fin de evitar el riesgo de una explosión y de lesiones. Los siguientes pasos indican cómo usar los recipientes de Vesta.

1. Coloque los alimentos en el recipiente. Verifique que la tapa del recipiente esté seca y la junta de la tapa esté limpia y sin partículas de alimentos. Deje un espacio en la parte superior del recipiente; no lo llene por arriba de la línea "Max".
2. Cierre la tapa firmemente y gire la perilla a la posición de vacío ("Vacuum").
3. Presione el botón de encendido para poner la máquina en modo de espera.
4. Abra la tapa y retire el canal para líquido que está dentro de la cámara.
5. Conecte la manguera en la entrada de accesorio de la máquina y en la entrada de la tapa del recipiente.



6. Presione el botón del recipiente ("Canister") que está dentro de la máquina mientras presiona ligeramente la tapa del recipiente hasta que no haya presión negativa dentro del recipiente.
7. Después del ciclo de vacío, la máquina se detendrá automáticamente. Retire la manguera del recipiente y gire la perilla a la posición de aseguramiento ("Lock") antes de guardarlo.
8. Para abrir los recipientes sellados vacío, gire la perilla a la posición abierta ("Open") para liberar la presión y abrir la tapa. Si se les da el cuidado apropiado, los recipientes pueden reutilizarse muchas veces.

Este proceso que se indicó funciona con recipientes de Vesta y puede funcionar con otros tipos de recipientes. Consulte siempre las instrucciones de su envase específico.

Guía para usar el recipiente

- Utilice sólo recipientes diseñados para envasar al vacío.
- Enfríe los alimentos calientes antes de envasarlos al vacío para evitar problemas en el sellado al vacío.
- Para evitar posibles lesiones o daños, no coloque el recipiente con la tapa cerrada en el horno microondas.

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

No funciona

- Verifique que la máquina esté enchufada en un tomacorriente eléctrico.
- Revise el cable de alimentación para ver si está roto o raído. 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.
- Acojine los objetos que puedan ser puntiagudos y que pueden perforar la bolsa para vacío (huesos, etc.).

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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Clasificación de frecuencia : 60 HZ/50 HZ

Clasificación de energía eléctrica: 110 W

Bomba: Una sola bomba

Presión: -21inHg /-711 mbar

Ancho del alambre para sellar: 2 mm/.08 pulg.

Ancho máx. de la bolsa: 305 mm/12 pulg.

Tamaño: 380 x 198 x 88.5 mm/15 x 7.8 x 3.5 pulg.

Peso: 2.2 kg/4.85 lb

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 dar 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 previsto 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)