

Hamilton Beach[®]

— C O M M E R C I A L —

CHAMBER VACUUM SEALER

Operation Manual
Page 2

SCELLEUSE SOUS VIDE À CHAMBRE

Manuel d'utilisation
Page 9

SELLADORA AL VACÍO CON CÁMARA

Manual de Uso
Página 16

READ BEFORE USE.

LIRE AVANT UTILISATION.

LEA ANTES DE USAR.

Le invitamos a leer cuidadosamente este
instructivo antes de usar su aparato.



HVC406 – 16" Chamber
Vacuum Sealer With
Gas Flush

FOR COMMERCIAL
USE ONLY

840293800
9/17

For more Good Thinking[®] visit www.hamiltonbeachcommercial.com

Vacuum Sealer Safety

IMPORTANT: This operation manual should be reviewed with all equipment operators as part of your operator training program.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING – When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance is not to be used by children. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Never let the vacuum sealer run unattended. Disconnect the vacuum sealer from the power source before leaving the work area.
5. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or vacuum sealer in water or other liquid.
6. To reduce the risk of electric shock and injury to persons, disconnect from power supply when not in use, before cleaning and before servicing.
7. To provide continued protection against risk, do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not disassemble this appliance beyond instructions provided. Doing so may result in personal injury.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Do not use for other than intended purpose.
14. This appliance is designed for a maximum vacuum ON time of 60 seconds and a minimum OFF time of 10 seconds between cycles. Stop the appliance and allow it to cool to ambient temperature if the appliance has been in use for 60 minutes.
15. This appliance is for commercial use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.
Do not remove ground.
Do not use an adapter.
Do not use an extension cord.
Disconnect power before cleaning, assembling, or disassembling.
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

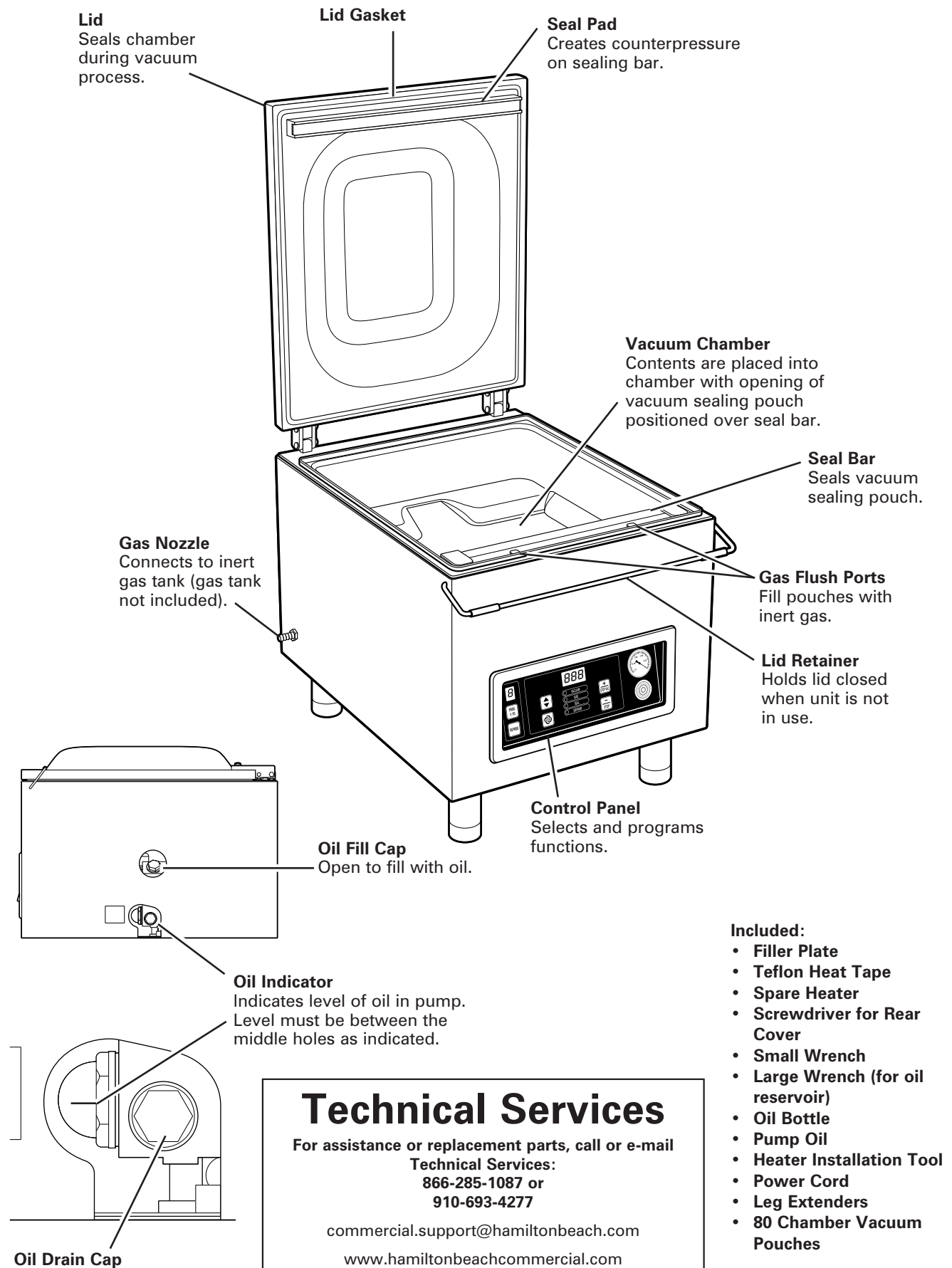
⚠ WARNING



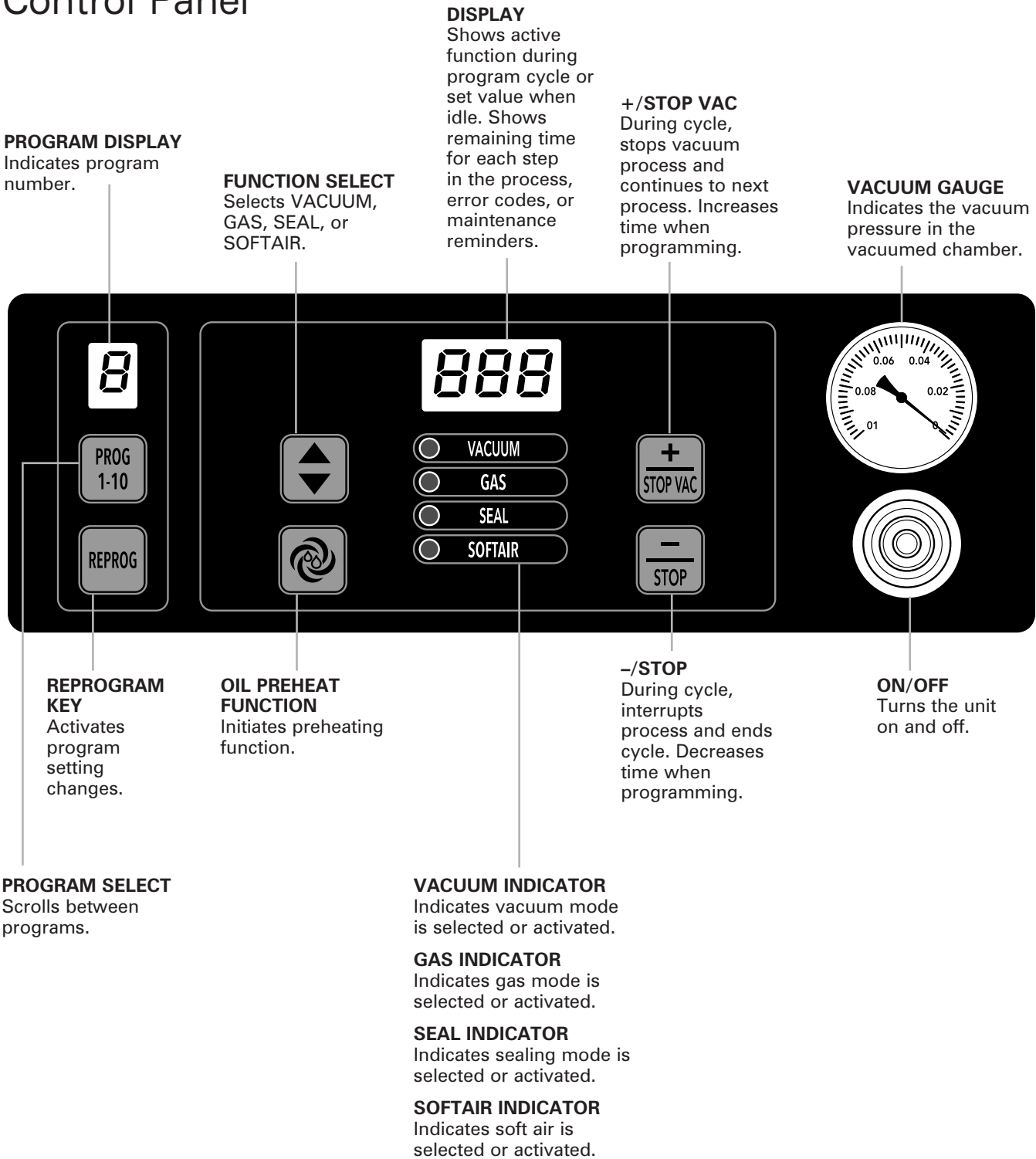
Burn Hazard

Seal bar is hot. Avoid touching it.
Allow unit to cool 10 seconds before making or vacuum-sealing another bag.
Never open the lid during use.

Parts and Features



Control Panel



Setup

Space Requirements

Unit must be set on flat and level surface with about 5"-7" of clearance for side vents.

Before First Use

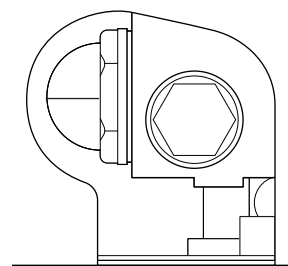
NOTE: This unit was shipped without oil. See "How to Add Oil" for instructions. Do not operate without oil or with low oil since this will damage the pump.

How to Add Oil

1. Unplug from outlet and from cord inlet.
2. Use wrench to remove the oil fill cap on right side of unit.
3. Fill with only Lubriplate L0944 "Light" vacuum pump oil.
4. Make sure oil level is between MIN and MAX in oil indicator.
5. Make sure complete and intact seal ring is fitted within the oil fill cap, and replace as needed.
6. Use the wrench to turn the oil fill cap and close.
7. Wait a few minutes.
8. Check whether the oil level is between MIN and MAX of oil level sight glass. Fill with more oil if lower than MIN.
9. If the oil level is between MIN and MAX of oil level sight glass.
10. Check the oil level every week and fill as needed.

Special Oil for Vacuum Pump

Use only Lubriplate L0944 "Light" vacuum pump oil.



Oil Preheating Program



The machine has a preprogrammed function that heats up and conditions the oil in the pump to ensure maximum performance and durability. It heats up the oil and separates impurities from the oil, prolonging the life of the pump. It is recommended to run this procedure if the unit has not been used for a while (24-plus hours). The procedure takes 15 minutes to run.


1. Plug into outlet.
2. Press ON (I)/OFF (O) button. The unit will be in standby mode and display will show "ooo."
3. Press and hold Oil Preheat Function button until program display shows "C," and display shows "15."
4. Close lid.
5. Unit will run 15 consecutive 1-minute cycles. Display will count down number of cycles until cycles are completed. When completed, lid will open and display will return to "ooo," indicating it is ready for use.

Operation

1. Plug into outlet.
2. Press ON (I)/OFF (O) button to turn on unit.
3. If unit has not been used in the last 24 hours, run preheating program (see above).
4. Place food in a vacuum-sealing pouch. Place pouch into chamber with open end positioned over sealing bar.

NOTES:

- If the contents are small, use insert plates to minimize space in chamber. This will reduce cycle time.
- The pouch should not extend outside chamber and should be placed over sealing bar, free of folds.
- Multiple pouches can be placed over sealing bar if sealing bar is longer than pouch openings. Do not overlap pouches.

5. Press PROGRAM SELECT  button until desired program is displayed.
6. Close lid. **Do not use lid retainer.** Cycle begins automatically.
7. Lid opens automatically when cycle is complete.
8. Remove contents and wait 10 seconds before beginning another cycle.

NOTES:

- To stop vacuum process and move to next step, press +/STOP VAC  button.
- To stop and cancel cycle, Press -/STOP  button.



Changing Preset Vacuum and Sealing Times

This unit comes with 10 preset programs that can be customized with user preferences depending on most frequent usage.

Factory Default for All 10 Programs (P0 to P9)

Vacuum time: 30 seconds. Can be adjusted from 10 to 60 seconds.



















Gas flush: 5 seconds. Can be adjusted from 0.0 to 30 seconds.

Seal time: 2 seconds. Can be adjusted from 0.0 to 3.0 seconds.

Soft air: 2 seconds. Can be adjusted from 2.0 to 30 seconds.

Programming and Storing

NOTE: P0 cannot be changed.

1. In standby mode, display will show “ooo” and PROGRAM DISPLAY will show current program number.
2. Press PROG 1-10  button to scroll through programs to find desired program number.
3. Press REPROG  button. Program number will flash until desired program is set. VACUUM INDICATOR  will illuminate to show selected vacuum time.
4. Press +/STOP VAC  or -/STOP  to change vacuum time.
5. Press FUNCTION SELECT . GAS INDICATOR  will illuminate to show selected GAS time.
6. Press +/STOP VAC  or -/STOP  to change GAS time.
7. Press FUNCTION SELECT . SEAL INDICATOR  will illuminate to show selected SEAL time.
8. Press +/STOP VAC  or -/STOP  to change SEAL time.
9. Press FUNCTION SELECT . SOFTAIR INDICATOR  will illuminate to show selected SOFTAIR time.
10. Press +/STOP VAC  or -/STOP  to change SOFTAIR time.
11. Press REPROG  to save parameters.

These are the programmable ranges for each of the four steps:

Name	Time
Vacuuming Time	10–60 seconds
Gas	0.0–30.0 seconds
Sealing Time	0.0–3.0 seconds
Soft Air Time	2.0–30.0 seconds

Using Inert Gas

NOTE: Gas tank pressure gauge should not exceed 14.5 psi.


1. Connect inert gas tank to gas nozzle on left side of machine.
2. Program should be set from following above directions.
3. Minor adjustments can be made by adjusting pressure of inert gas from tank. DO NOT EXCEED 14.5 psi.
4. Place pouch opening around gas flush ports and straight across seal bar.
5. Close lid.

NOTE: If no gas is needed and tank is connected to chamber vacuum sealer, then gas time should be set at “0.0”.

How to Seal Food With Liquids

1. Cool foods before placing in vacuum-sealing pouch. Hot foods rapidly reach their boiling point which may result in an insufficient seal and shorten the life of the pump.

NOTE: Hot foods create condensation, which may damage pump.







2. Monitor vacuum process through clear lid.
3. When you see a bubble appear in the vacuum-sealing pouch, press the +/STOP VAC  button to stop the vacuum process and begin the seal process.

Change the Cooling Times

Cooling Time



Your vacuum-sealing machine is equipped with a COOLING TIME feature that allows for sealing bar to cool off while setting a secure seal on the vacuum-seal pouch. It can be adjusted from factory setting of 3.0 seconds up to 9.9 seconds, allowing enough time to set seal in thicker pouches.

FEATURE	CODE	UNIT	RANGE
Cooling Time	F01	Seconds	3.0–9.9

1. In standby mode, display will show “ooo.” Press and hold FUNCTION SELECT  button for 3 seconds until “F01” appears on the display.
2. Press the FUNCTION SELECT  button to view the set time.
3. Press the +/STOP VAC  and –/STOP  buttons to adjust desired time.
4. Press the FUNCTION SELECT  button to confirm time. Display will show “F01” again.
5. Press and hold FUNCTION SELECT  button for 3 seconds to save cooling time.
6. Unit will return to standby mode and display will show “ooo.”

NOTE: Cooling times are applied to all programs. Regardless of which program is selected, cooling times are the same.

Reset Functions to Factory Setting

In standby mode, display shows “oo.” Press and hold +/STOP VAC  and –/STOP  buttons at same time for 5 seconds until displays shows “a.1.” All parameters will be reset to the factory setting.

PROGRAM NUMBER	VACUUMING TIME	AIR INFLATION TIME	HEAT SEALING TIME	SOFT AIR TIME	COOL TIME
0	30	5.0	2.0	2.0	3.0
1	30	5.0	2.0	2.0	3.0
2	30	5.0	2.0	2.0	3.0
3	30	5.0	2.0	2.0	3.0
4	30	5.0	2.0	2.0	3.0
5	30	5.0	2.0	2.0	3.0
6	30	5.0	2.0	2.0	3.0
7	30	5.0	2.0	2.0	3.0
8	30	5.0	2.0	2.0	3.0
9	30	5.0	2.0	2.0	3.0

Troubleshooting Guide

Control panel does not illuminate.

- Unit is not connected to an electrical outlet. Plug into outlet.
- Circuit breaker is tripped. Reset circuit breaker.

Unit is on but is not functioning once the lid is closed.

- Lid microswitch needs to be adjusted. Contact Technical Services.
- Pump is damaged. Contact Technical Services.

Lid does not open automatically.

- Gas spring is damaged. Contact Technical Services.

Display shows “err”.

- Lid does not open correctly. Inspect lid.

Display shows “OIL”.

- Unit needs a scheduled oil change. Contact Technical Services.

Final vacuum is insufficient.

- Set vacuum time is too short. Extend vacuum time.
- There is not enough oil in the vacuum pump. Contact Technical Services.
- Extraction hole in back of chamber is partially covered by vacuum pouch during extraction. Place pouch closer to the sealing bar.
- Lid gasket is worn down. Replace lid gasket.
- Oil is contaminated. Change oil or contact Technical Services.
- Oil exhaust filter is wet. Change exhaust filter or contact Technical Services.

Unit extracts air too slowly.

- Oil exhaust filter is wet. Change exhaust filter or contact Technical Services.
- Vacuum pump's extraction filter is blocked. Contact Technical Services.

Vacuum pouch is sealed improperly.

- Vacuum pouch is being placed on sealing bar incorrectly. Place pouch neatly on the sealing bar ensuring that the opening of the pouch is inside the chamber.
- Sealing time is either too short or too long. Adjust sealing time accordingly.
- Sealing pad beneath lid is worn or damaged. Replace seal pad.
- Sealing wire needs replacement. Replace sealing wire.
- Vacuum pouch opening is soiled. Clean pouch opening.

Maintenance

Visit <http://www.hamiltonbeachcommercial.com/en/technical-services-how-to-videos.html> for directions on changing oil and replacing parts.

Inspect vacuum sealer and its various parts and replace as follows:

Weekly

- Check oil by looking at the oil indicator.
- Check seal pad under lid for wear.
- Check lid gasket and lid.
- Check seal bar for wear.

Every 6 Months

- Replace oil in vacuum pump. Contact Technical Services.
- Replace seal pad under lid.
- Replace lid gasket.
- Replace sealing tape and sealing wires.

Yearly

- Check oil exhaust filter. Contact Technical Services.

Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Before cleaning the Vacuum Sealer, make sure the Vacuum Sealer is OFF (O) and the plug is removed from the outlet/power source.

⚠ CAUTION Burn Hazard. The Seal Bar and Vacuum Chamber Seal get hot and can cause burns. Avoid contact. Allow Vacuum Sealer to cool for 20 minutes before cleaning.

Inspect the vacuum sealer and its various parts and clean as follows:

Run the Preheating Program

- Run the Preheating Program daily. See page 6.

Clean Inside and Outside

- Unplug unit.
- Let unit cool completely before cleaning.
- Wipe vacuum chamber, lid, sealing bar, silicone holder, and exterior with a clean, moist cloth.
- Do not use abrasive materials, scratching cleansers, or scouring pads to clean since these may damage the finish or spoil the clarity of the lid.
- Wipe off all mild soap and chemical cleansers since residue may corrode the finish.

Tips

Vacuum Confirmation

- To check quality of vacuum, check tightness of the pouch and its contents. Check for air leaks and pockets. If you find that contents are not tightly vacuumed, increase the vacuum time by 5 seconds and run the vacuum again.

Seal Confirmation

- To check quality of the seal, check seal of pouch. A complete seal will appear clear while an incomplete seal will appear bubbly. If the seal is incomplete, increase seal time by 0.1 second. If the seal appears white, decrease seal time by 0.1 second. After determining the appropriate time adjustments, vacuum and seal again.

Consignes de sécurité relatives à la scelleuse sous vide

IMPORTANT : Ce manuel d'utilisation devrait être examiné en présence de tous les opérateurs de l'équipement, dans le cadre de votre programme de formation des opérateurs.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT – Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne jamais laisser la scelleuse sous vide sans surveillance. Débrancher la scelleuse sous vide de la source d'alimentation avant de quitter l'espace de travail.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger pas le cordon, la fiche ou le scelleuse sous vide dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Pour éviter les risques d'électrocution et de blessures corporelles, débrancher l'appareil de la prise avant le nettoyage, une réparation ou s'il n'est pas utilisé.
7. Afin de procurer une protection continue contre les risques, ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact avec les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
11. Ne pas démonter cet appareil. Le démontage représente un risque de blessure.
12. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz ou dans un four chaud.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
14. Cet appareil est conçu pour une mise en marche (ON) sous vide maximale de 60 secondes et une mise en arrêt (OFF) minimale de 10 secondes entre les cycles. Arrêter l'appareil et le laisser refroidir à température ambiante s'il a été utilisé durant 60 minutes.
15. Cet appareil est destiné à un usage commercial seulement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher dans une prise mise à la terre.
N'enlever jamais la mise à la terre.
N'utiliser jamais un adaptateur.
N'utiliser jamais une rallonge.
Tout non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou une électrocution.

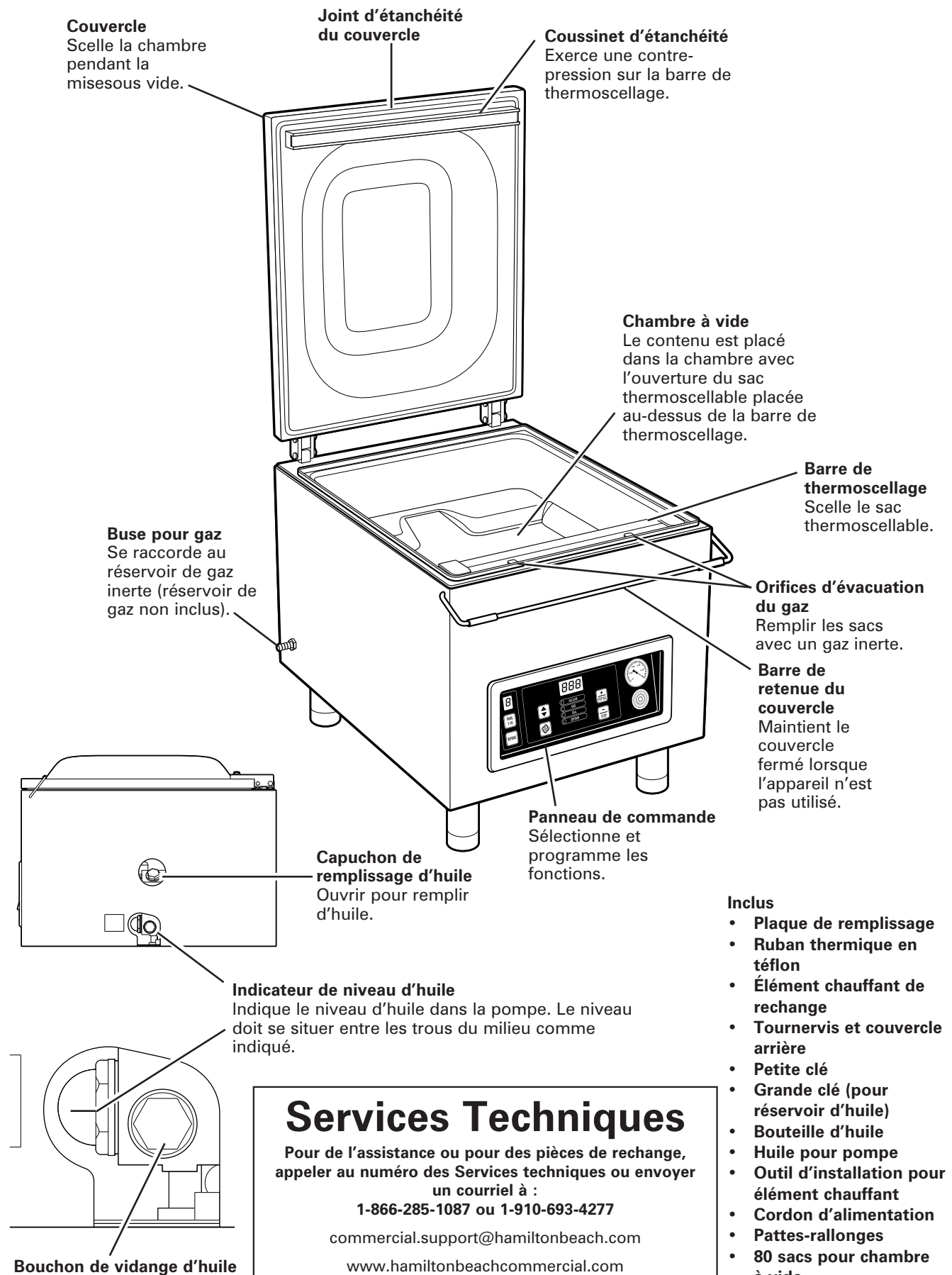
⚠ AVERTISSEMENT



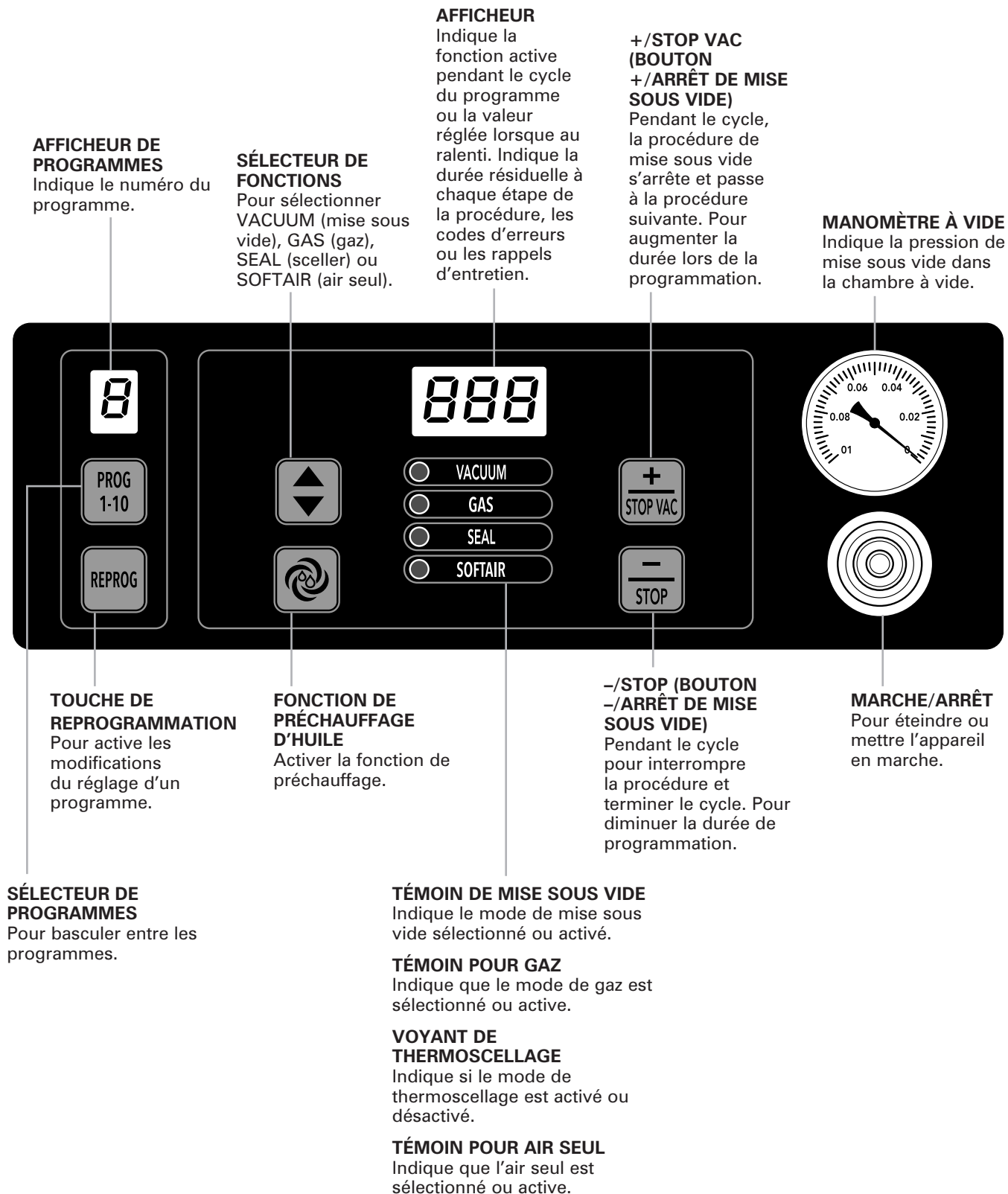
Risque de brûlures

La barre de thermoscellage est très chaude.
Éviter d'y toucher.
Laisser l'appareil refroidir durant 10 secondes avant de faire un autre sac ou de le sceller sous vide.
Ne jamais ouvrir le couvercle pendant l'utilisation.

Pièces et caractéristiques



Panneau de commande



Installation

Exigences d'espacement

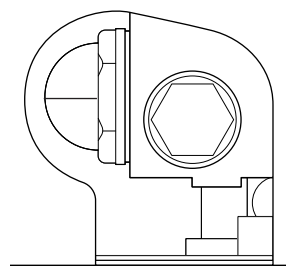
L'appareil doit être déposé sur une surface plate et à niveau et l'espace de dégagement des événements latéraux doit être de 5 à 7 po (12,7 à 17,8 cm).

Avant la première utilisation

REMARQUE : Cet appareil a été livré sans huile. Consulter le chapitre « Ajout d'huile » pour connaître les instructions. Ne pas faire fonctionner sans huile ou avec peu d'huile pour éviter d'endommager la pompe.

Ajout d'huile

1. Débrancher le cordon de la prise de courant et de la prise de l'appareil.
2. Utiliser la clé pour retirer le bouchon de remplissage d'huile situé au côté droit de l'appareil.
3. Remplir avec une huile « légère » pour pompe à vide Lubriplate L0944.
4. S'assurer que le niveau d'huile se situe entre les marques d'huile MIN et MAX.
5. S'assurer que toute la bague d'étanchéité est intacte et bien installée dans le bouchon de remplissage d'huile. Remplacer la bague si nécessaire.
6. Utiliser la clé pour tourner le bouchon de remplissage d'huile et le fermer.
7. Attendre quelques minutes.
8. S'assurer que le niveau d'huile se situe entre les marques MIN et MAX sur le repère transparent du niveau d'huile. Ajouter de l'huile si le niveau est inférieur à la marque MIN.
9. Le niveau d'huile est correct s'il se situe entre les marques MIN et MAX sur le repère transparent du niveau d'huile.
10. Vérifier le niveau d'huile chaque semaine et ajouter de l'huile si nécessaire.



Huile spéciale pour pompe à vide

Utiliser seulement une huile « légère » pour pompe à vide Lubriplate L0944.

Programme de préchauffage de l'huile



Cet appareil possède une fonction préprogrammée pour chauffer et conditionner l'huile dans la pompe pour assurer une performance optimale et la durabilité. Ce programme chauffe l'huile et sépare les impuretés de l'huile afin de prolonger la durée de vie utile de la pompe. Il est recommandé d'utiliser cette procédure si l'appareil n'a pas été utilisé pendant un long moment (plus de 24 heures). Cette procédure dure 15 minutes.


1. Brancher dans une prise de courant.
2. Appuyer sur le bouton de MARCHE (I)/ARRÊT (O). L'appareil sera en mode d'attente et l'afficheur indiquera « 000 ».
3. Appuyer et maintenir le bouton de fonction de préchauffage d'huile jusqu'à ce que le programme indique « C » et que l'afficheur indique « 15 ».
4. Fermer le couvercle.
5. L'appareil fonctionnera à 15 reprises par cycle d'une minute. L'afficheur indiquera le décompte des cycles jusqu'à la fin. Lorsque le cycle est terminé, le couvercle s'ouvrira et l'afficheur indiquera « 000 », l'appareil est prêt à utiliser.

Fonctionnement



1. Brancher dans une prise de courant.
2. Mettre l'appareil en marche en appuyant sur le bouton de MARCHE (I)/ARRÊT (O).
3. Activer le programme de préchauffage (voir ci-dessus) si l'appareil n'a pas été utilisé au cours des 24 dernières heures.
4. Mettre les aliments dans le sac à mettre sous vide. Placer le sac dans la chambre en plaçant l'extrémité ouverte sur l'élément chauffant.

REMARQUES :

- Pour sceller de petites quantités, utiliser les plaques rapportées pour réduire l'espace de la chambre. Ceci réduira la durée du cycle.
- Le sac ne doit pas déborder de la chambre et doit être placé sur l'élément chauffant et sans plis.
- Plusieurs sacs peuvent être placés sur l'élément chauffant si la longueur de ce dernier est plus longue que les ouvertures des sacs.

5. Appuyer sur le SÉLECTEUR DE PROGRAMME  pour choisir et afficher le programme désiré.
6. Fermer le couvercle. **Ne pas utiliser le fermoir du couvercle.** Le cycle commence automatiquement.
7. Le couvercle s'ouvre automatiquement dès la fin du cycle.
8. Retirer le contenu et attendre 10 secondes avant de commencer un autre cycle.

REMARQUES :

- Pour arrêter le cycle de mise sous vide et passer à la prochaine étape, appuyer sur le bouton +/STOP VAC  de mise sous vide.
- Pour arrêter et annuler le cycle, appuyer sur le bouton -/STOP  de mise sous vide.

Modification du préréglage de mise sous vide et durées de scellage



Cet appareil offre 10 programmes préréglés personnalisables selon les préférences et la fréquence d'utilisation de l'utilisateur.

Les 10 programmes par défaut réglés en usine (P0 à P9)

Durée de mise sous vide : 30 secondes. Réglable de 10 à 60 secondes.

















Évacuation du gaz : 5 secondes. Réglable de 0,0 à 30 secondes.

Durée de scellage : 2 secondes. Réglable de 0,0 à 3,0 secondes.

Air seul : 2 secondes. Réglable de 2,0 à 30 secondes.

Programmation et rangement

REMARQUE : P0 ne peut pas être modifié.

1. En mode d'attente, l'afficheur indique « 000 » et L'AFFICHEUR DE PROGRAMMES indiquera le programme actuel.
2. Appuyer sur le bouton PROG 1-10  pour faire défiler les programmes et trouver le numéro de programme désiré.
3. Appuyer sur le bouton REPROG (reprogrammation) . Le numéro du programme clignotera jusqu'à ce que le nouveau programme soit réglé. Le TÉMOIN DE MISE SOUS VIDE  s'allumera pour indiquer la durée de mise sous vide sélectionnée.
4. Appuyer sur le bouton +/STOP VAC  ou -/STOP  pour modifier la durée de mise sous vide.
5. Appuyer sur le SÉLECTEUR DE FONCTIONS . Le TÉMOIN POUR GAZ  s'allumera pour indiquer la durée de gaz sélectionnée.
6. Appuyer sur +/STOP VAC  ou -/STOP  pour modifier la durée du gaz.
7. Appuyer sur le SÉLECTEUR DE FONCTIONS. Le TÉMOIN DE THERMOSCELLAGE  s'allumera pour indiquer la durée de scellage sélectionnée.
8. Appuyer sur +/STOP VAC  ou -/STOP  pour modifier la durée de SCELLAGE.
9. Appuyer sur le SÉLECTEUR DE FONCTIONS. Le TÉMOIN POUR AIR SEUL  s'allumera pour indiquer la durée d'air seul sélectionnée.
10. Appuyer sur +/STOP VAC  ou -/STOP  pour modifier la durée d'air seul.
11. Appuyer sur le bouton REPROG (reprogrammation)  pour enregistrer les paramètres.

Le tableau ci-dessous indique les échelles programmables pour chacune des quatre étapes :

Nom	Durée
Durée de mise sous vide	10–60 secondes
Gaz	0,0–30,0 secondes
Durée de scellage	0,0–3,0 secondes
Durée air seul	2,0–30,0 secondes

Utilisation d'un gaz inerte

REMARQUE : La pression au manomètre du réservoir de gaz ne doit pas dépasser 14,5 psi.

1. Raccorder le réservoir de gaz inerte à la buse de gaz situé sur le côté gauche de l'appareil.
2. Le programme doit être réglé selon les instructions ci-dessus.
3. De petites modifications de réglages peuvent être effectuées en ajustant la pression du gaz inerte dans le réservoir. LA PRESSION NE DOIT PAS EXCÉDER 14,5 PSI.
4. Placer l'ouverture du sac autour des orifices d'évacuation de gaz et l'aligner à la transversale sur l'élément chauffant.
5. Fermer le couvercle.

REMARQUE : Si l'utilisation de gaz n'est pas requise et que le réservoir est raccordé à la chambre de mise à vide, la durée du gaz doit être réglée à « 0,0 ».

Comment sceller les aliments avec du liquide

1. Refroidir les aliments avant de placer dans un sac thermoscellable. Les aliments chauds atteignent rapidement leur point d'ébullition, ce qui peut occasionner un scellage insuffisant et réduire la longévité de la pompe.

REMARQUE: Les aliments chauds génèrent de la condensation pouvant endommager la pompe.

2. Surveiller le processus de mise sous vide par le couvercle transparent.







3. Si l'on observe une bulle se former dans le sac thermoscellable, appuyer sur le bouton +/STOP VAC  pour arrêter la mise sous vide et démarrer le thermoscellage.

Modification des durées de refroidissement

Durée de refroidissement



Cette scelleuse sous vide possède une caractéristique de DURÉE DE REFROIDISSEMENT permettant le refroidissement de l'élément scellant et permettre un scellage sous vide sécuritaire des sacs. La durée par défaut effectuée en usine peut être modifiée de 3,0 à 9,9 secondes pour augmenter la durée requise au scellage des sacs plus épais.

CARACTÉRISTIQUE	CODE	UNITÉ	ÉCHELLE
Durée de refroidissement	F01	Secondes	3,0–9,9

1. En mode d'attente, l'afficheur indiquera « 000 ». Appuyer sur le SÉLECTEUR DE FONCTIONS  pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'afficheur indique « F01 ».
2. Appuyer sur le bouton SÉLECTEUR DE FONCTIONS  pour voir la durée réglée.
3. Appuyer sur les boutons +/STOP VAC  et –/STOP  pour régler la durée désirée.
4. Appuyer sur le bouton SÉLECTEUR DE FONCTIONS  pour confirmer la durée. L'afficheur indiquera à nouveau « F01 ».
5. Appuyer et maintenir le bouton SÉLECTEUR DE FONCTIONS  pendant 3 secondes pour enregistrer la durée de refroidissement.
6. L'appareil retournera au mode d'attente et l'afficheur indiquera « 000 ».

REMARQUE : Tous les programmes comportent des durées de refroidissement. Les durées de refroidissement sont identiques pour tous les programmes.

Restauration des fonctions aux paramètres d'usine

En mode d'attente, l'afficheur indique « 00 ». Appuyer et maintenir simultanément les boutons +/STOP VAC  and –/STOP  pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'afficheur indique « a.1 ». Tous les paramètres seront restaurés aux paramètres d'usine.

NUMÉRO DU PROGRAMME	DURÉE DE MISE SOUS VIDE	DURÉE DE GONFLEMENT D'AIR	DURÉE DU SCELLAGE À CHAUD	DURÉE AIR SEUL	DURÉE DE REFROIDISSEMENT
0	30	5,0	2,0	2,0	3,0
1	30	5,0	2,0	2,0	3,0
2	30	5,0	2,0	2,0	3,0
3	30	5,0	2,0	2,0	3,0
4	30	5,0	2,0	2,0	3,0
5	30	5,0	2,0	2,0	3,0
6	30	5,0	2,0	2,0	3,0
7	30	5,0	2,0	2,0	3,0
8	30	5,0	2,0	2,0	3,0
9	30	5,0	2,0	2,0	3,0

Guide de dépannage

Le panneau de commande ne s'allume pas.

- L'appareil n'est pas branché dans une prise électrique. Brancher dans une prise de courant.
- Le disjoncteur est déclenché. Le réenclencher.

L'appareil est sous tension mais ne fonctionne pas une fois le couvercle fermé.

- Le microrupteur doit être ajusté. Contacter les Services techniques.
- La pompe est endommagée. Contacter les Services techniques.

Le couvercle ne s'ouvre pas automatiquement.

- Le ressort à gaz est endommagé. Contacter les Services techniques.

L'afficheur indique "err".

- Le couvercle ne s'ouvre pas correctement. Inspecter le couvercle.

L'afficheur indique "OIL".

- L'appareil nécessite un changement d'huile prévu. Contacter les Services techniques.

La mise sous vide finale est insuffisante.

- Le réglage de la durée de mise sous vide est trop court. Augmenter la durée de mise sous vide.
- La pompe à vide ne contient pas assez d'huile. Contacter les Services techniques.
- Le trou d'extraction à l'arrière de la chambre est partiellement recouvert d'un sac thermoscellable pendant l'extraction. Placer le sac plus près de la barre de thermoscellage.
- Le joint d'étanchéité du couvercle est usé. Remplacer ce joint.
- L'huile est contaminée. Changer l'huile.
- Le filtre d'échappement d'huile est mouillé. Contacter les Services techniques.

Extraction d'air de l'appareil trop lente.

- Le filtre d'échappement d'huile est mouillé. Changer le filtre d'échappement ou communiquer avec les Services techniques.
- Le filtre d'extraction de la pompe à vide est obstrué. Communiquer avec les Services techniques.

Le sac thermoscellable n'est pas correctement scellé.

- Le sac thermoscellable n'est pas correctement placé sur la barre de thermoscellage. Placer le sac correctement sur cette barre en s'assurant que l'ouverture du sac est à l'intérieur de la chambre.
- La durée de thermoscellage est trop courte ou trop longue. Régler cette durée adéquatement.
- Le coussinet d'étanchéité sous le couvercle est usé ou endommagé. Le remplacer.
- Le fil de thermoscellage doit être remplacé. Le remplacer.
- L'ouverture du sac thermoscellable est salie. Nettoyer cette ouverture.

Entretien

Visiter <http://www.hamiltonbeachcommercial.com/en/technical-services-how-to-videos.html> pour des instructions sur la façon de changer l'huile et de remplacer des pièces.

Inspecter la scelleuse sous vide et ses pièces et remplacer celles-ci comme suit :

Chaque semaine

- Vérifier l'huile en regardant par l'indicateur de niveau d'huile.
- Vérifier l'usure du tampon d'étanchéité sous le couvercle.
- Vérifier le couvercle et son joint d'étanchéité.
- Vérifier l'usure de la barre de thermoscellage.

Tous les 6 mois

- Remplacer l'huile de la pompe à vide. Contacter les Services techniques.
- Remplacer le tampon d'étanchéité sous le couvercle.
- Remplacer le joint d'étanchéité du couvercle.
- Remplacer le ruban et les fils de thermoscellage.

Chaque année

- Vérifier le filtre d'échappement d'huile. Contacter les Services techniques.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** S'assurer que la scelleuse sous vide est ARRÊT (○) et que la fiche est retirée de la prise de courant/source d'alimentation avant de nettoyer la scelleuse sous vide.

⚠ ATTENTION **Risque de brûlures.** La barre de thermoscellage et le joint de la chambre de mise à vide peuvent causer des brûlures. Éviter de toucher à ces pièces. Laisser refroidir la scelleuse sous vide pendant 20 minutes avant de la nettoyer.

Inspecter la scelleuse sous vide et ses pièces et les nettoyer comme suit :

Exécuter la procédure de préchauffage

- Exécuter la procédure de préchauffage quotidiennement. Voir la page 15.

Nettoyer l'intérieur et l'extérieur

- Débrancher l'appareil.
- Le laisser refroidir complètement avant le nettoyage.
- À l'aide d'un chiffon propre et humide, essuyer la chambre, le couvercle, la barre de thermoscellage, le support en silicone et l'extérieur.
- Ne pas utiliser de matières, nettoyants ni tampons abrasifs pour nettoyer car ils peuvent endommager le fini ou gâcher la clarté du couvercle.
- Essuyer tout résidu de savon doux ou nettoyant chimique car ils peuvent corroder le fini.

Conseils

Validation de la mise sous vide

- Pour vérifier la qualité de la mise sous vide, vérifier l'étanchéité du sac et son contenu. Vérifier l'absence de fuites et de poches d'air. Si l'on observe une insuffisance de la mise sous vide, augmenter sa durée de 5 secondes et exécuter la procédure de nouveau.

Validation du thermoscellage

- Pour vérifier la qualité de l'étanchéité, vérifier l'étanchéité du sac. Un scellement complet apparaîtra transparent, sinon il présentera des bulles. Dans ce dernier cas, augmenter la durée de thermoscellage de 0,1 seconde. Si le scellement apparaît blanc, diminuer la durée de 0,1 seconde. Une fois la durée modifiée, recommencer la mise sous vide et le thermoscellage.

Seguridad de la Selladora al Vacío

IMPORTANTE: Este manual de operaciones debe analizarse con todos los operadores del equipamiento como parte del programa de capacitación de los operadores.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA – Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este producto no debe ser usado por niños. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Nunca permita que la selladora al vacío funcione sin la atención del usuario. Desconecte la selladora al vacío de la fuente de energía antes de dejar el área de trabajo.
5. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica no sumerja el cable, enchufe o selladora al vacío en agua u otro líquido.
6. Para reducir el riesgo de descargas eléctricas y lesiones a personas, desconecte del suministro de energía cuando la unidad no esté en uso, antes de limpiarla y antes de efectuar reparaciones.
7. Para brindar una protección continua contra los riesgos, no opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar daños.
9. No use en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta o toque superficies calientes, incluyendo el horno.
11. No desarme este artefacto más allá de las instrucciones provistas. Hacerlo puede provocar una lesión personal.
12. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
13. No use el aparato para otro uso más que para el que fue diseñado.
14. Este artefacto está diseñado para un tiempo máximo de vacío ENCENDIDO de 60 segundos y un tiempo mínimo de APAGADO de 10 segundos entre ciclos. Detenga el artefacto y déjelo enfriar a temperatura ambiente si la unidad ha estado en uso por 60 minutos.
15. Este artefacto es sólo para uso comercial.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ADVERTENCIA



Peligro de Descarga Eléctrica

Enchufe en un tomacorriente con conexión a tierra.
No quite la conexión a tierra.
No utilice un adaptador.
No utilice un cable de extensión.
Desconecte la energía antes de limpiar, armar o desarmar la unidad.
No seguir estas instrucciones puede provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

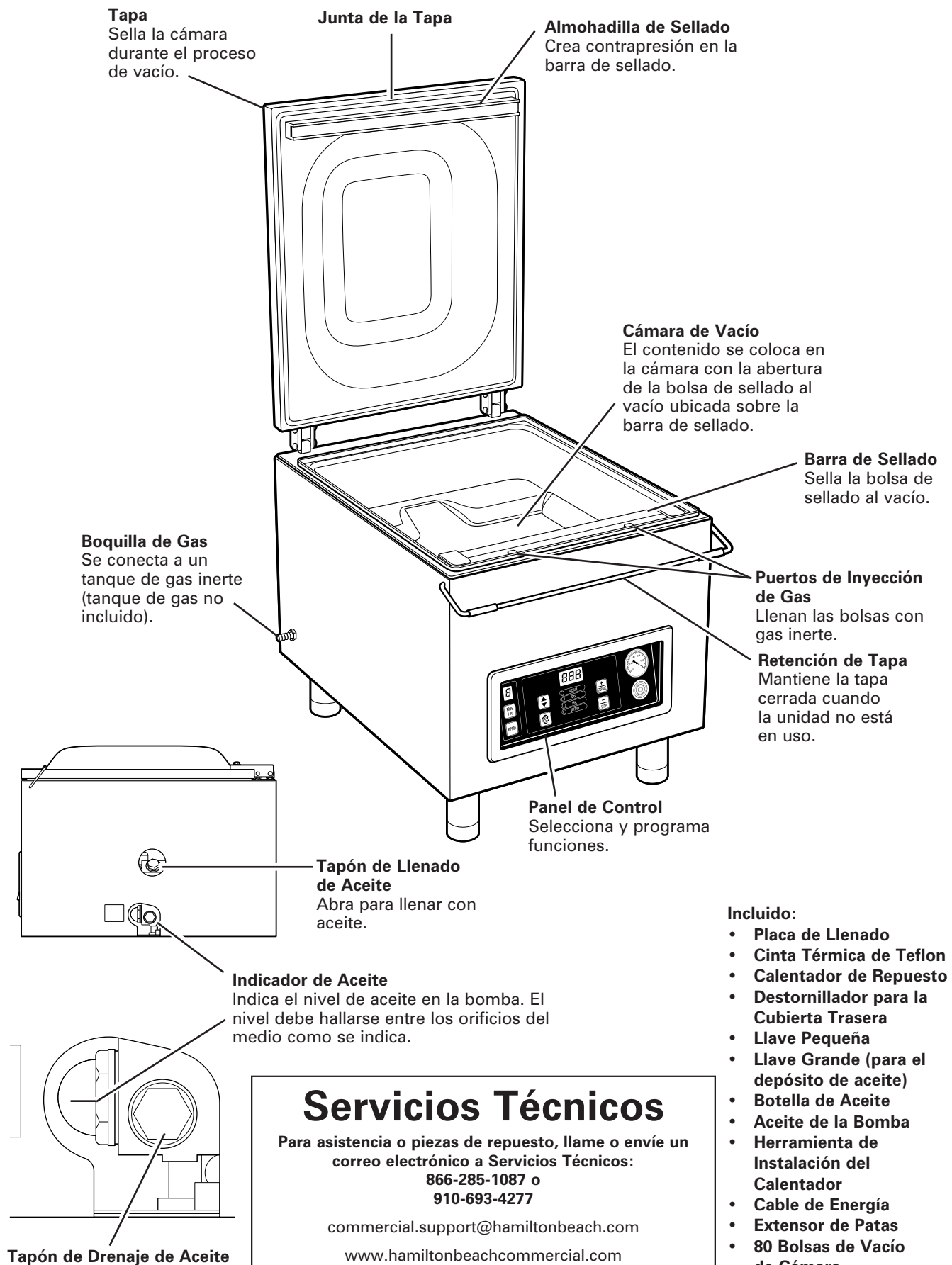
⚠ADVERTENCIA



Peligro de Quemaduras

La barra de sellado está caliente. No la toque.
Deje que unidad se enfríe por 10 segundos antes de preparar otra bolsa o sellarla al vacío.
Nunca abra la tapa durante el uso.

Piezas y Características



Servicios Técnicos

Para asistencia o piezas de repuesto, llame o envíe un correo electrónico a Servicios Técnicos:

866-285-1087 o

910-693-4277

commercial.support@hamiltonbeach.com

www.hamiltonbeachcommercial.com

Panel de Control

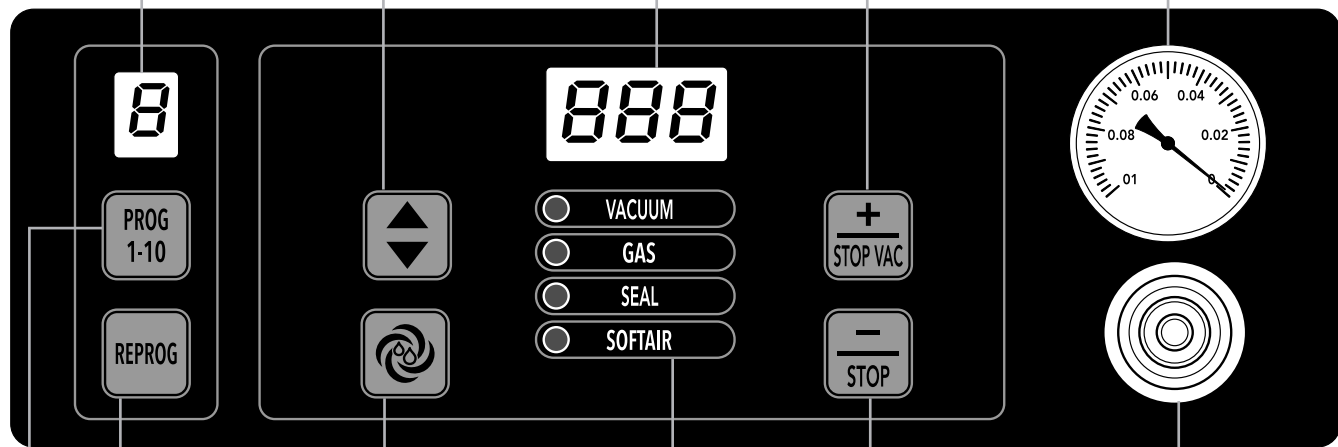
VISUALIZACIÓN DE PROGRAMA
Indica el número de programa.

SELECCIÓN DE FUNCIÓN
Selecciona VACUUM (vacío), GAS (gas), SEAL (sellar) o SOFTAIR (aire suave).

PANTALLA
Muestra una función activa durante el ciclo de programa o un valor establecido cuando no está en uso. Indica el tiempo restante para cada paso del proceso, códigos de errores o recordatorios de mantenimiento.

+ /STOP VAC (+/detener vacío)
Durante el ciclo, detiene el proceso de vacío y continúa el siguiente proceso. Aumenta el tiempo al programar.

MEDIDOR DE VACÍO
Indica la presión de vacío en la cámara donde se hace vacío.



TECLA REPROGRAM (reprogramar)
Activa los cambios de configuración de programa.

FUNCIÓN DE PRECALENTAMIENTO DE ACEITE
Inicia la función de precalentamiento.

- /STOP (-/detener)
Durante el ciclo, interrumpe el proceso y finaliza el ciclo. Disminuye el tiempo al programar.

ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)
Enciende y apaga la unidad.

SELECCIÓN DE PROGRAMA
Se desplaza entre programas.

INDICADOR DE VACÍO
Indica que se ha seleccionado o activado el modo de vacío.

INDICADOR DE GAS
Indica que se ha seleccionado o activado el modo de gas.

INDICADOR DE SELLADO
Indica que se ha seleccionado o activado el modo de sellado.

INDICADOR DE AIRE SUAVE
Indica que se ha seleccionado o activado el modo aire suave.

Inicio

Requisitos de Espacio

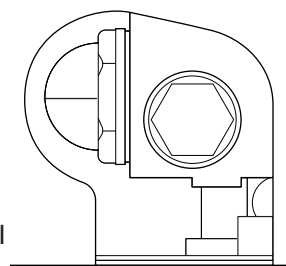
La unidad debe colocarse sobre una superficie plana y nivelada con alrededor de 5"–7" (12.7 a 17.8 cm) de espacio libre para las ventilaciones laterales.

Antes del Primer Uso

NOTA: Esta unidad se envía sin aceite. Ver la sección "Cómo Agregar Aceite" para obtener instrucciones. No utilice la unidad sin aceite o con un nivel bajo ya que esto daña la bomba.

Cómo Agregar Aceite

1. Desenchufe del tomacorriente y de la entrada del cable.
2. Utilice la llave para quitar el tapón de llenado de aceite ubicado en el lado derecho de la unidad.
3. Llène sólo con aceite para bomba de vacío Lubriplate L0944 "liviano".
4. Verifique que el nivel del aceite se encuentre entre MIN y MAX en el indicador de aceite.
5. Verifique que se haya instalado el anillo de sellado completo e intacto dentro del tapón de llenado de aceite, y reemplácelo según sea necesario.
6. Utilice la llave para girar el tapón de llenado de aceite y cerrarlo.
7. Espere unos minutos.
8. Verifique que el nivel de aceite se encuentre entre MIN y MAX de la ventana de visualización del nivel de aceite. Llène con más aceite si se encuentra en un nivel más bajo que MIN.
9. Si el nivel de aceite se encuentra entre MIN y MAX de la ventana de visualización del nivel de aceite, el nivel de aceite es el adecuado.
10. Verifique el nivel de aceite en forma semanal y llene según sea necesario.



Aceite Especial para Bomba de Vacío

Use sólo aceite para bomba de vacío Lubriplate L0944 "liviano".

Programa de Precalentamiento de Aceite



La máquina cuenta con una función preprogramada que calienta y acondiciona el aceite de la bomba para garantizar un máximo desempeño y durabilidad. Calienta el aceite y separa las impurezas del aceite, prolongando la vida útil de la bomba. Se recomienda hacer funcionar este procedimiento si la unidad no se ha usado por un tiempo (más de 24 horas). El procedimiento lleva 15 minutos.


1. Enchufe en el tomacorriente.
2. Presione el botón ENCENDIDO (I)/APAGADO (O). La unidad quedará en modo de espera y la pantalla indicará "ooo".
3. Presione y sostenga el botón de función de precalentamiento de aceite hasta que la visualización de programa indique "C", y la pantalla muestre "15".
4. Cierre la tapa.
5. La unidad hará funcionar 15 ciclos consecutivos de 1 minuto. La pantalla hará una cuenta regresiva de la serie de ciclos hasta finalizarlos. Cuando hayan finalizado, se abrirá la tapa y la pantalla volverá a "ooo", indicando que se encuentra lista para el uso.

Operación



1. Enchufe en el tomacorriente.
2. Presione el botón ENCENDIDO (I)/APAGADO (O) para encender la unidad.
3. Si la unidad no se ha usado en las últimas 24 horas, haga funcionar el programa de precalentamiento (ver abajo).
4. Coloque los alimentos en una bolsa de sellado al vacío. Coloque la bolsa en la cámara con el extremo abierto colocado sobre la barra de sellado.

NOTAS:

- Si el contenido es pequeño, use placas de inserción para minimizar el espacio en la cámara. Esto reducirá el tiempo del ciclo.
- La bolsa no debe extenderse fuera de la cámara y debe colocarse sobre la barra de sellado, libre de pliegues.
- Pueden colocarse varias bolsas sobre la barra de sellado si ésta es más larga que las aberturas de las bolsas. No superponga bolsas.

5. Presione el botón SELECCIÓN DE PROGRAMA  hasta visualizar el programa deseado.
6. Cierre la tapa. **No utilice la retención de tapa.** El ciclo comienza en forma automática.
7. La tapa se abre en forma automática cuando el ciclo finaliza.
8. Quite el contenido y espere 10 segundos antes de comenzar otro ciclo.

NOTAS:

- Para detener el proceso de vacío y continuar con el paso siguiente, presione el botón +/STOP VAC  (+/detener vacío).
- Para detener y cancelar el ciclo, presione el botón -/STOP  (-/detener).

Cambiar el Vacío Predeterminado y los Tiempos de Sellado



Esta unidad viene con 10 programas predeterminados que pueden personalizarse con las preferencias del usuario dependiendo de la frecuencia de uso.

Configuraciones predeterminadas de fábrica para los 10 programas (P0 a P9)

Tiempo de vacío: 30 segundos. Puede ajustarse de 10 a 60 segundos.



















Inyección de gas: 5 segundos. Puede ajustarse de 0.0 a 30 segundos.

Tiempo de sellado: 2 segundos. Puede ajustarse de 0.0 a 3.0 segundos.

Aire suave: 2 segundos. Puede ajustarse de 2.0 a 30 segundos.

Programación y Almacenamiento

NOTA: El P0 no puede modificarse.

1. En el modo de espera, la pantalla muestra “ooo” y la VISUALIZACIÓN DE PROGRAMA indicará el número de programa actual.
2. Presione el botón PROG 1-10  para desplazarse entre programas y encontrar el número de programa deseado.
3. Presione el botón REPROG . El número de programa destellará hasta que se configure el programa deseado. Se iluminará VACUUM INDICATOR (indicador de vacío)  para indicar el tiempo de vacío seleccionado.
4. Presione +/STOP VAC  (+/detener vacío) o -/STOP  (-/detener) para cambiar el tiempo de vacío.
5. Presione SELECCIÓN DE FUNCIÓN . Se iluminará GAS INDICATOR  (indicador de gas) para indicar el tiempo de gas seleccionado.
6. Presione +/STOP VAC  (+/detener vacío) o -/STOP  (-/detener) para cambiar el tiempo de GAS.
7. Presione SELECCIÓN DE FUNCIÓN . Se iluminará SEAL INDICATOR  (indicador de sellado) para indicar el tiempo de sellado seleccionado.
8. Presione +/STOP VAC  (+/detener vacío) o -/STOP  (-/detener) para cambiar el tiempo de SELLADO.
9. Presione SELECCIÓN DE FUNCIÓN . Se iluminará SOFTAIR INDICATOR  (indicador de aire suave) para indicar el tiempo de air suave seleccionado.
10. Presione +/STOP VAC  (+/detener vacío) o -/STOP  (-/detener) para cambiar el tiempo de AIRE SUAVE.
11. Presione REPROG  para guardar los parámetros.

Estos son los rangos programables para cada uno de los cuatro pasos:

Nombre	Tiempo
Tiempo de Vacío	10–60 segundos
Gas	0.0–30.0 segundos
Tiempo de Sellado	0.0–3.0 segundos
Tiempo de Aire Suave	2.0–30.0 segundos

Cómo Usar Gas Inerte

NOTA: El manómetro de presión del tanque de gas no debe superar los 14.5 psi.


1. Conecte el tanque de gas inerte a la boquilla de gas ubicada en el lado izquierdo de la unidad.
2. El programa debe configurarse siguiendo las instrucciones anteriores.
3. Pueden efectuarse ajustes menores ajustando la presión del gas inerte del tanque. NO SUPERE LOS 14.5 psi.
4. Coloque la abertura de la bolsa alrededor de los puertos de inyección de gas y directamente enfrente de la barra de sellado.
5. Cierre la tapa.

NOTA: Si no se necesita gas y el tanque está conectado a la selladora de vacío de cámara, entonces el tiempo de gas debe configurarse en “0.0”.

Cómo Sellar Alimentos con Líquidos

1. Enfríe los alimentos antes de colocarlos en una bolsa de sellado al vacío. Los alimentos calientes rápidamente alcanzan su punto de ebullición, lo que puede provocar un sellado insuficiente y acortar la vida útil de la bomba.

NOTA: Los alimentos calientes provocan condensación, lo que puede dañar la bomba.







2. Controle el proceso de vacío a través de la tapa transparente.
3. Cuando vea aparecer una burbuja en la bolsa de sellado al vacío, presione el botón  (+/detener vacío) para detener el proceso de vacío y comenzar el proceso de sellado.

Cómo Cambiar los Tiempos de Enfriamiento

Tiempo de Enfriamiento



La máquina selladora al vacío está equipada con una característica de TIEMPO DE ENFRIAMIENTO que permite que la barra de sellado se enfríe mientras establece un sellado seguro en la bolsa de sellado al vacío. Puede ajustarse de la configuración de fábrica de 3.0 segundos hasta 9.9 segundos, lo que brinda el tiempo suficiente para establecer el sellado en bolsas más gruesas.

CARACTERÍSTICA	CÓDIGO	UNIDAD	RANGO
Tiempo de Enfriamiento	F01	Segundos	3.0–9.9

1. En el modo de espera, la pantalla mostrará “ooo”. Presione y sostenga el botón SELECCIÓN DE FUNCIÓN  por 3 segundos hasta que “F01” aparezca en la pantalla.
2. Presione el botón SELECCIÓN DE FUNCIÓN  para visualizar el tiempo configurado.
3. Presione los botones  (+/detener vacío) y  (-/detener) para ajustar el tiempo deseado.
4. Presione el botón SELECCIÓN DE FUNCIÓN  para confirmar el tiempo. La pantalla mostrará “F01” de nuevo.
5. Presione y sostenga el botón SELECCIÓN DE FUNCIÓN  por 3 segundos para guardar el tiempo de enfriamiento.
6. La unidad volverá al modo de espera y la pantalla indicará “ooo”.

NOTA: Los tiempos de enfriamiento se aplican a todos los programas. Sin importar qué programas se seleccionan, los tiempos de enfriamiento son los mismos.

Cómo Reconfigurar las Funciones a Configuraciones de Fábrica

En el modo de espera, la pantalla muestra “oo”. Presione y sostenga los botones  (+/detener) y  (-/detener) al mismo tiempo por 5 segundos hasta que la pantalla indique “a.1”. Todos los parámetros volverán a la configuración de fábrica.

NÚMERO DE PROGRAMA	TIEMPO DE VACÍO	TIEMPO DE INFLADO DE AIRE	TIEMPO DE TERMOSELLADO	TIEMPO DE AIRE SUAVE	TIEMPO DE ENFRIAMIENTO
0	30	5.0	2.0	2.0	3.0
1	30	5.0	2.0	2.0	3.0
2	30	5.0	2.0	2.0	3.0
3	30	5.0	2.0	2.0	3.0
4	30	5.0	2.0	2.0	3.0
5	30	5.0	2.0	2.0	3.0
6	30	5.0	2.0	2.0	3.0
7	30	5.0	2.0	2.0	3.0
8	30	5.0	2.0	2.0	3.0
9	30	5.0	2.0	2.0	3.0

Guía de Detección de Problemas

El panel de control no se ilumina.

- La unidad no está enchufada en un tomacorriente. Enchufe en el tomacorriente.
- Se activó el interruptor de circuito. Reconfigure el interruptor de circuito.

La unidad está encendida pero no funciona cuando la tapa se cierra.

- El microinterruptor de la tapa debe ajustarse. Comuníquese con Servicios Técnicos.
- La bomba está dañada. Comuníquese con Servicios Técnicos.

La tapa no se abre en forma automática.

- El resorte a gas está dañado. Comuníquese con Servicios Técnicos.

La pantalla muestra “err”.

- La tapa no se abre correctamente. Inspeccione la tapa.

La pantalla muestra “OIL”.

- La unidad necesita un cambio de aceite programado. Comuníquese con Servicios Técnicos.

El vacío final es insuficiente.

- El tiempo de vacío configurado es muy corto. Extienda el tiempo de vacío.
- No hay suficiente aceite en la bomba de vacío. Comuníquese con Servicios Técnicos.
- El orificio de extracción de la parte trasera de la cámara está parcialmente cubierto por la bolsa de vacío durante la extracción. Coloque la bolsa más cerca de la barra de sellado.
- La junta de la tapa está gastada. Cambie la junta de la tapa.
- El aceite está contaminado. Cambie el aceite o comuníquese con Servicios Técnicos.
- El filtro de salida de aceite está húmedo. Cambie el filtro de salida o comuníquese con Servicios Técnicos.

La unidad extrae aire muy lentamente.

- El filtro de salida de aceite está húmedo. Cambie el filtro de salida o comuníquese con Servicios Técnicos.
- El filtro de extracción de la bomba de vacío está bloqueado. Comuníquese con Servicios Técnicos.

La bolsa de vacío está sellada en forma incorrecta.

- La bolsa de vacío se ha colocado en la barra de sellado en forma incorrecta. Coloque la bolsa correctamente en la barra de sellado asegurando que la abertura de la bolsa se encuentre dentro de la cámara.
- El tiempo de sellado es muy corto o muy largo. Ajuste el tiempo de sellado según corresponda.
- La almohadilla de sellado ubicada debajo de la tapa está gastada o dañada. Cambie la almohadilla de sellado.
- El alambre de sellado debe cambiarse. Cambie el alambre de sellado.
- La abertura de la bolsa de vacío está sucia. Limpie la abertura de la bolsa.

Mantenimiento

Visite <http://www.hamiltonbeachcommercial.com/en/technical-services-how-to-videos.html> para obtener instrucciones sobre cómo cambiar el aceite y reemplazar piezas.

Inspeccione la selladora al vacío y sus diferentes piezas y cámbielas de la siguiente manera:

Semanalmente

- Verifique el aceite controlando el indicador de aceite.
- Verifique que la almohadilla de sellado ubicada debajo de la tapa no esté gastada.
- Verifique la junta de la tapa y la tapa.
- Verifique que la barra de sellado no esté gastada.

Cada 6 Meses

- Cambie el aceite de la bomba de vacío. Comuníquese con Servicios Técnicos.
- Cambie la almohadilla de sellado ubicada debajo de la tapa.
- Cambie la junta de la tapa.
- Cambie la cinta de sellado y los alambres de sellado.

Una Vez al Año

- Controle el filtro de salida de aceite. Comuníquese con Servicios Técnicos.

Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Antes de limpiar la unidad, asegúrese de que la selladora al vacío esté apagada (O) y el enchufe no se encuentre conectado al tomacorriente.

⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Quemaduras. La barra de sellado y el sello de la cámara de vacío se calientan y pueden provocar quemaduras. Evite todo contacto. Permita que la selladora al vacío se enfríe por 20 minutos antes de la limpieza.

Inspeccione la selladora al vacío y sus diferentes piezas y límpielas de la siguiente manera:

Haga Funcionar el Procedimiento de Precalentamiento

- Haga funcionar el procedimiento de precalentamiento en forma diaria. Ver página 24.

Limpie por Adentro y por Afuera

- Desenchufe la unidad.
- Permita que la unidad se enfríe por completo antes de limpiarla.
- Limpie la cámara de vacío, la tapa, la barra de sellado, el soporte de silicona y la parte exterior con un paño limpio y húmedo.
- No utilice materiales abrasivos, limpiadores que rayen, o esponjillas abrasivas para limpiar ya que pueden dañar el acabado o arruinar la claridad de la tapa.
- Limpie bien todo el jabón suave y los limpiadores químicos porque los restos pueden corroer el acabado.

Consejos

Confirmación de Vacío

- Para verificar la calidad del vacío, controle la firmeza de la bolsa y sus contenidos. Controle que no haya pérdidas o bolsillos de aire. Si descubre que el contenido no está bien sellado al vacío, aumente el tiempo de vacío en 5 segundos y haga funcionar de nuevo.

Confirmación de Sellado

- Para controlar la calidad del sellado, verifique el sellado de la bolsa. Un sellado completo aparecerá transparente mientras que un sellado incompleto aparecerá con burbujas. Si el sellado es incompleto, aumente el tiempo de sellado en 0.1 segundo. Si el sellado parece blanco, disminuya el tiempo de sellado en 0.1 segundo. Después de determinar los ajustes de tiempo apropiados, haga funcionar el vacío y selle de nuevo.

Notas

Notas

Notas

Modelo:
HVC406

Tipo:
XV05

Características Eléctricas:
120 V ~ 60 Hz 10 Amps

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".

