

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 12

SELLADORA AL VACÍO CON CÁMARA

Manual de Uso
Página 22

READ BEFORE USE.

LIRE AVANT UTILISATION.

LEA ANTES DE USAR.

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



FOR COMMERCIAL USE ONLY

HVC254 – 10" Chamber Vacuum Sealer

HVC305 – 12" Chamber Vacuum Sealer

840284300

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.

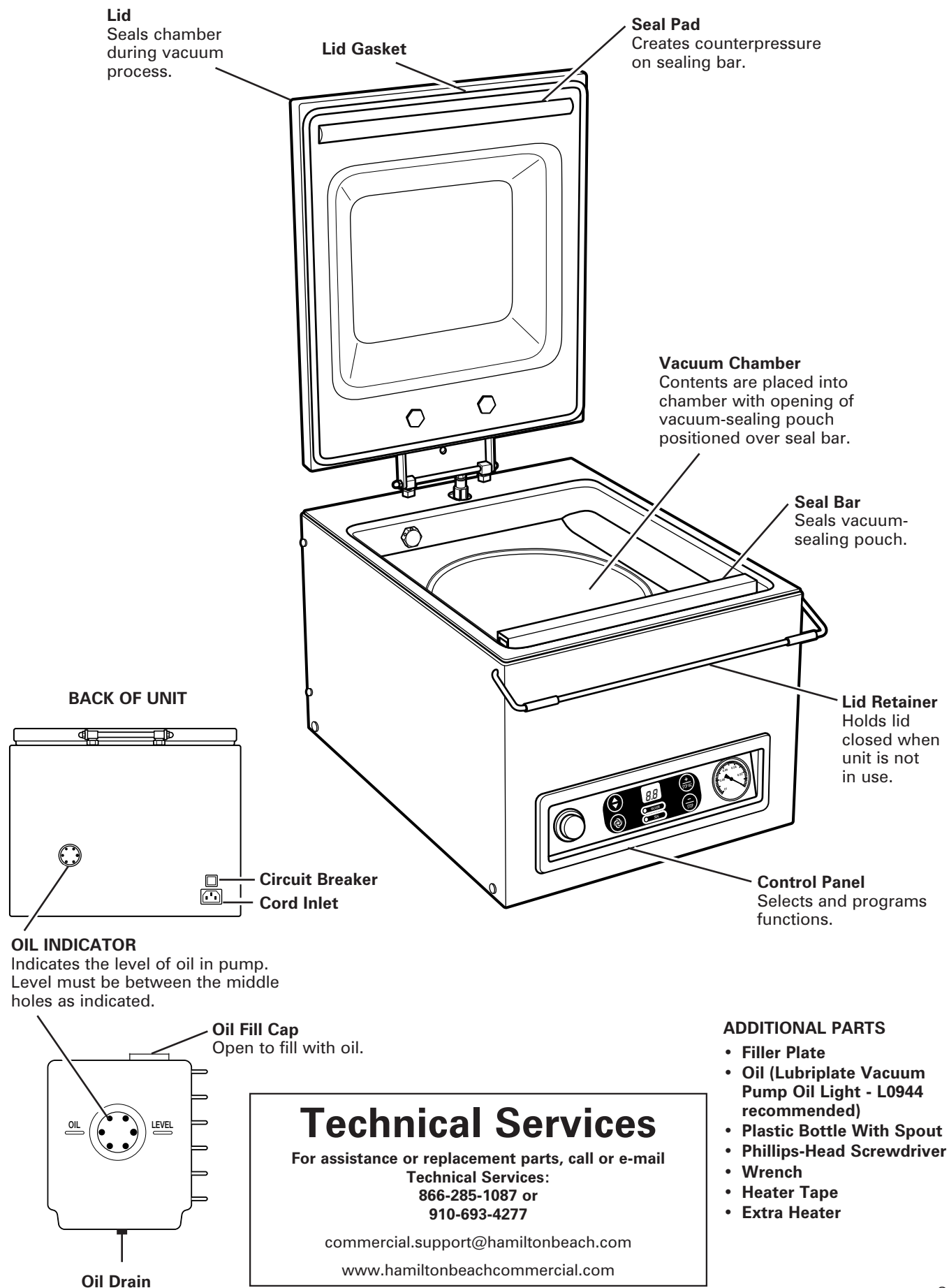
⚠ WARNING



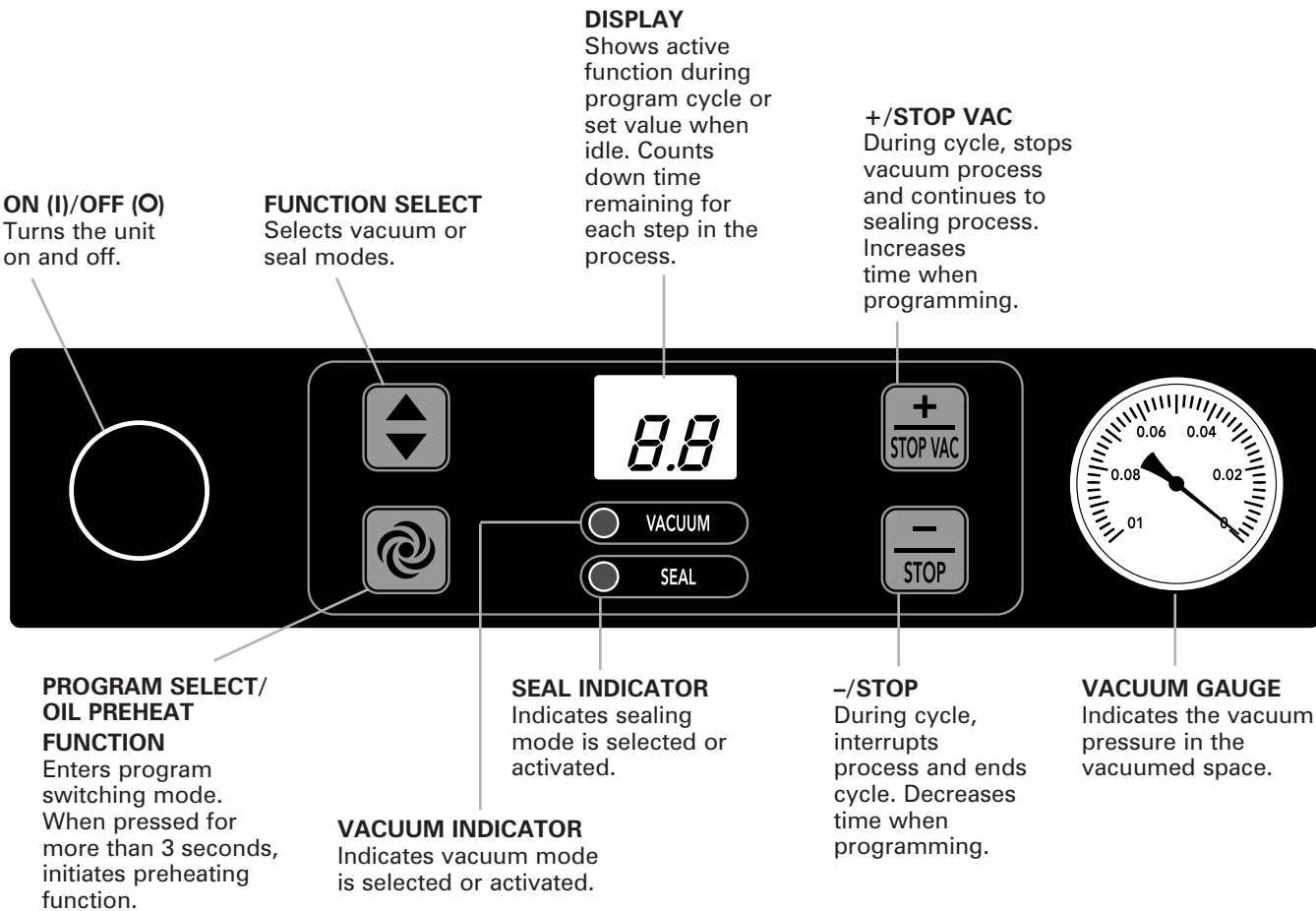
Burn Hazard

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

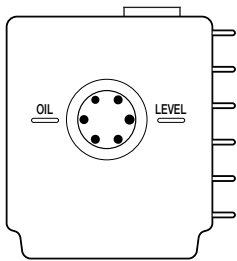
Unit must be placed on flat, sturdy (minimum 100 lb. capacity), and level surface with about 5"-7" in clearance for side vents.

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. Fill enclosed oil bottle with oil. Cut tip of spout.
- 3. Remove back panel of unit by removing four screws with the screwdriver.
- 4. Remove oil fill cap by twisting counterclockwise.
- 5. Insert spout of bottle into hole and empty bottle until level is between guides as shown.
- 6. Replace oil cap and back panel.



Model	Oil Fill Capacity	
	(fl. oz.)	(ml)
HVC254	7.8	230
HVC305	11.2	330

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 "00."
- 3. Press and hold PROGRAM SELECT button for 3 seconds until display shows "C."
- 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 standby mode, indicating it's 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. Set the program and seal times (see page 7).
 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 manually and move to sealing step, press +/STOP VAC  button.
- To stop and cancel the cycle, press the -/STOP  button.

Program Selection

1. Press PROGRAM SELECT  button. Display will show current program selected.
2. Press +/STOP VAC  button or -/STOP  button to select desired program.
3. Press PROGRAM SELECT  button. "oo" will show on display.



Changing Preset Vacuum and Sealing Times

Factory Default for All 10 Programs (P0 to P9)

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

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

Changing Vacuum and Seal Time

1. Press the FUNCTION SELECT  button to select VACUUM. The VACUUM INDICATOR  will illuminate.
2. The unit will display vacuum time. Press the +/STOP VAC  button to increase time and the -/STOP  button to decrease time.
3. Press FUNCTION SELECT  button to select SEAL. The SEAL INDICATOR  will illuminate.
4. The unit will display sealing time. Press +/STOP VAC  button to increase time and -/STOP  button to decrease time.
5. Press FUNCTION SELECT  button to complete programming. Display will return to standby mode.

Programming and Storing

1. In standby mode, unit will show "oo."
2. Press PROGRAM SELECT  button. Unit will show current program number "PX" (X can be any number from 0 to 9).
3. Press +/STOP VAC  button to increase program number and -/STOP  button to decrease program number.
4. Press the FUNCTION SELECT  button. "oo" will show on display.
5. Press FUNCTION SELECT  button. VACUUM INDICATOR  will illuminate to show selected vacuum time.
6. Press +/STOP VAC  button or -/STOP  button to change vacuum time.
7. Press FUNCTION SELECT  button. SEAL INDICATOR  will illuminate to show selected seal time.
8. Press +/STOP VAC  button or -/STOP  button to change seal time.
9. Press FUNCTION SELECT  button to save new parameters.

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 Soft Air and Cooling Times

Cooling Time (F.1)

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.

Soft Air (F.2)

Your vacuum-sealing machine is equipped with a SOFT AIR feature that allows for entry of air back into chamber at a slow rate to help prevent damage to pouches. Time can be adjusted from factory setting of 2.0 seconds up to 9.9 seconds.

FEATURE	CODE	UNIT	RANGE
Cooling Time	F.1	Seconds	3.0–9.9
Soft Air Bleeding Time	F.2	Seconds	2.0–9.9

Changing Cooling Time

1. In standby mode, display will show “oo.” Press and hold FUNCTION SELECT  button for 3 seconds until “F.1” 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 “F.1” 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 “oo.”

Changing Soft Air

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

NOTE: Soft air and cooling times are applied to all programs. Regardless of which program is selected, the soft air and 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 display shows “a.1.” All parameters will be reset to the factory setting.

PROGRAM NUMBER	VACUUMING TIME	HEAT SEALING TIME	SOFT AIR TIME	COOLING TIME
0	30	2.0	2.0	3.0
1	30	2.0	2.0	3.0
2	30	2.0	2.0	3.0
3	30	2.0	2.0	3.0
4	30	2.0	2.0	3.0
5	30	2.0	2.0	3.0
6	30	2.0	2.0	3.0
7	30	2.0	2.0	3.0
8	30	2.0	2.0	3.0
9	30	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 "F.1."

- Lid microswitch needs adjusting. Contact Technical Services.
- Pump requires maintenance. Contact Technical Services.

Display shows "--."

- Lid does not open correctly. Inspect lid.

Display shows "CO."

- 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. Add oil or change oil.
- 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.
- Oil exhaust filter is wet. Contact Technical Services.

Unit extracts air too slowly.

- Oil exhaust filter is wet. 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

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

Weekly

- Check oil by looking at the oil inspection window.
- 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.

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

Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Before cleaning, assembling, or disassembling the vacuum sealer, make sure the vacuum sealer is unplugged.

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

Run the Preheating Procedure

- Run the Preheating Procedure 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.
- 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

- 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.

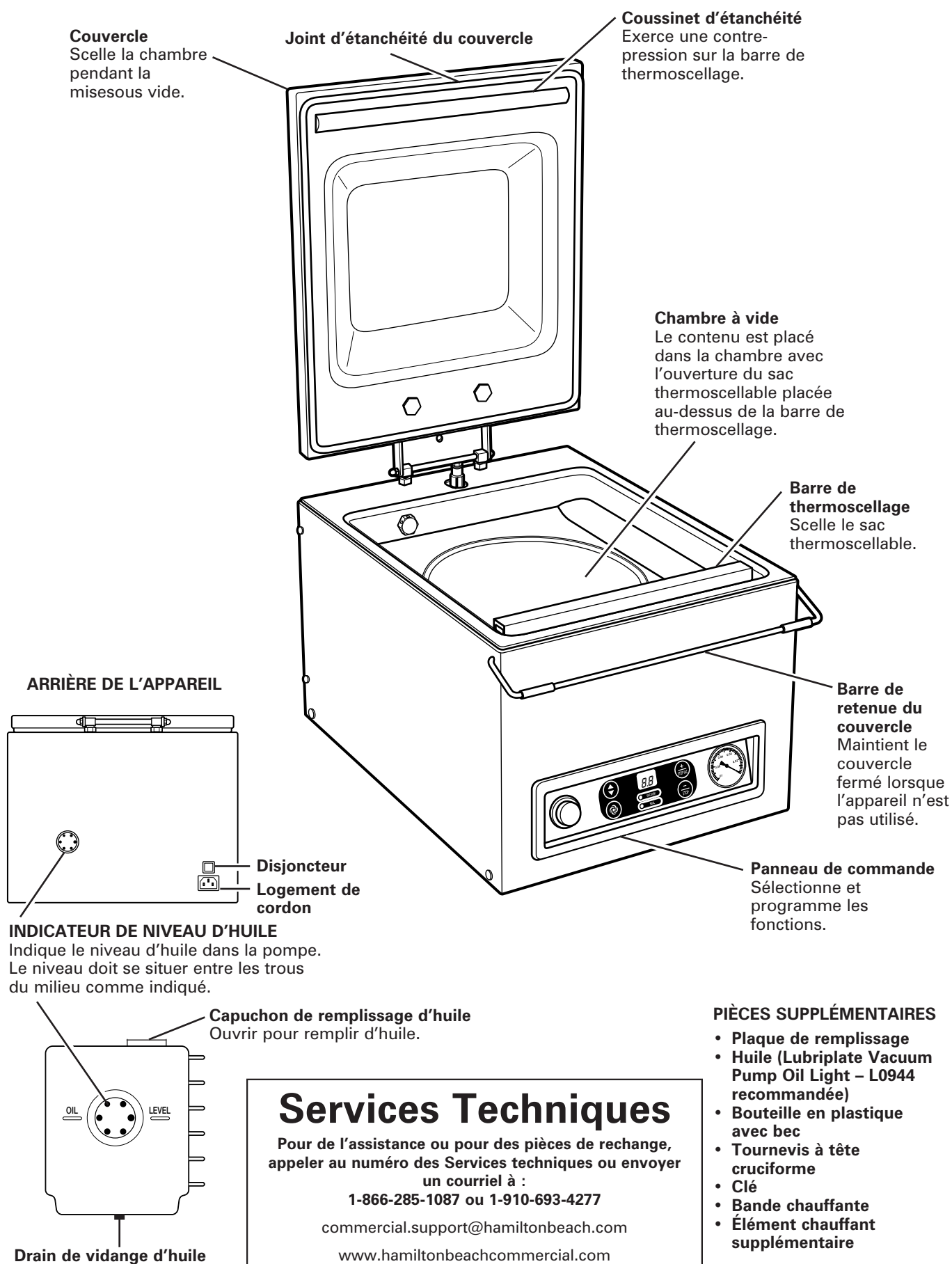
⚠️ AVERTISSEMENT



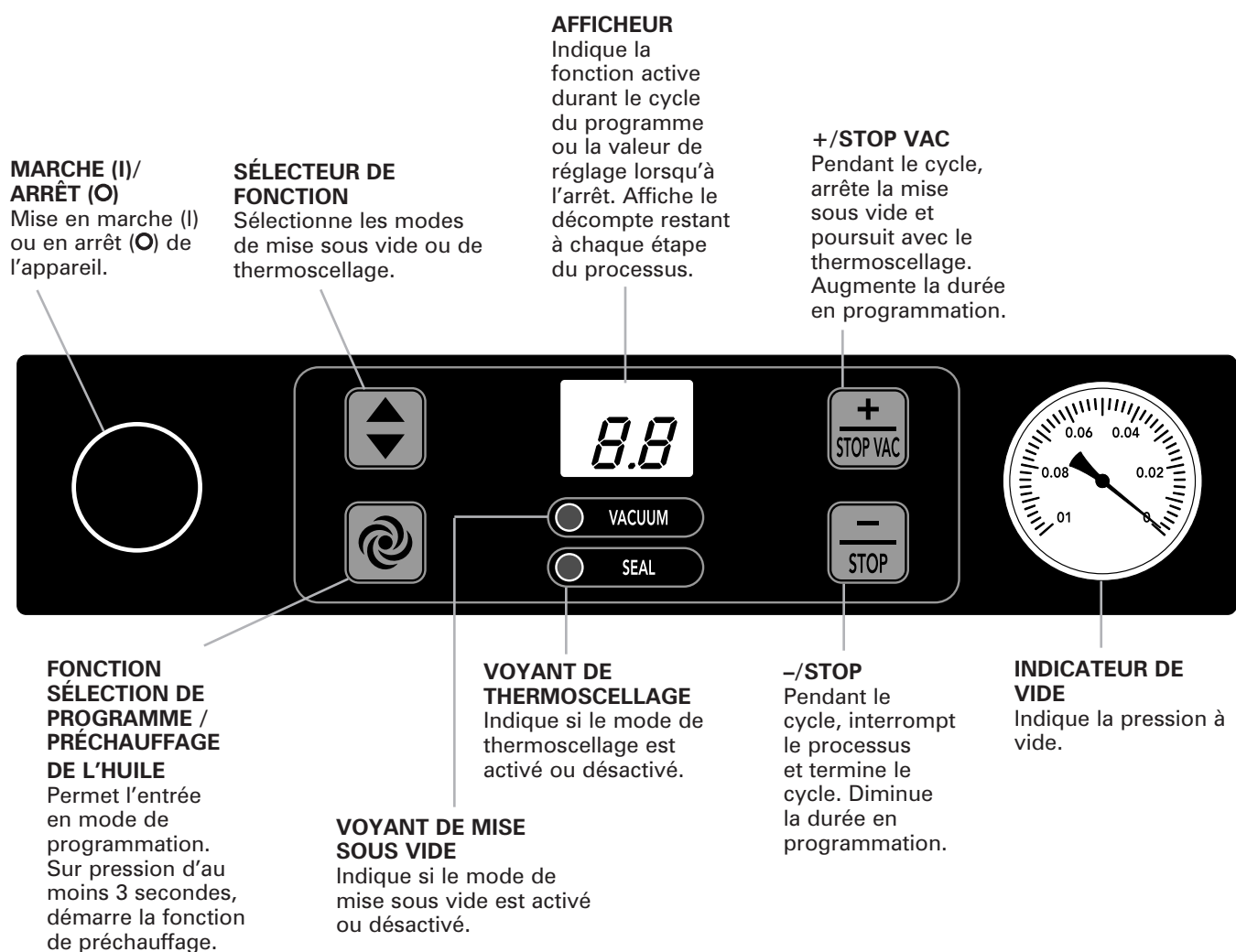
Risque de brûlures

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

Critères à respecter pour l'emplacement

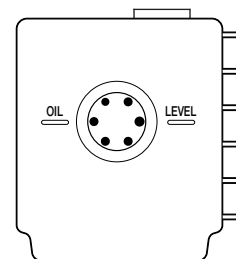
L'appareil doit être placé sur une surface plane, solide (capacité minimale de 100 lb [46 kg] et de niveau, avec un dégagement de 5 à 7 po (12,7 à 17,8 cm) pour les orifices d'aération latéraux.

Avant la première utilisation

REMARQUE : Cet appareil a été expédié sans huile. Voir la section « Comment ajouter de l'huile » pour des instructions.

Comment ajouter de l'huile

1. Débrancher le cordon de la prise murale et de son logement sur l'appareil.
2. Remplir la bouteille fournie avec de l'huile. Couper le bout du bec.
3. Enlever le panneau arrière de l'appareil en retirant quatre vis à l'aide d'un tournevis.
4. Enlever le capuchon de remplissage d'huile en dévissant dans le sens contraire des aiguilles.
5. Insérer le bec de la bouteille dans le trou et vider la bouteille jusqu'à ce que le niveau se situe entre les guides comme illustré.
6. Replacer le capuchon d'huile et le panneau arrière.



Modèle	Capacité de remplissage d'huile	
	(oz liq.)	(ml)
HVC254	7,8	230
HVC305	11,2	330

Programme de préchauffage d'huile



L'appareil dispose d'une fonction préprogrammée qui chauffe et prépare l'huile dans la pompe pour assurer un rendement et une durabilité maximaux. La fonction chauffe l'huile et sépare les impuretés de l'huile, prolongeant ainsi la longévité de la pompe. Il est recommandé d'exécuter cette procédure si l'appareil n'a pas été utilisé durant un certain temps (plus de 24 heures). La procédure met 15 minutes à s'exécuter.

1. Brancher dans une prise de courant.
2. Appuyer sur le bouton MARCHE (I)/ARRÊT (O). L'appareil sera en mode de veille et affichera « oo ».
3. Maintenir une pression le bouton de SÉLECTION DE PROGRAMME  durant 3 secondes jusqu'à l'affichage de « C ».
4. Fermer le couvercle.
5. L'appareil exécutera 15 cycles consécutifs de 1 minute. L'afficheur indiquera le décompte du nombre de cycles jusqu'à ce qu'ils soient terminés. À la fin, le couvercle s'ouvrira et l'afficheur retournera en mode de veille, indiquant qu'il est prêt à l'emploi.

Fonctionnement

1. Brancher dans une prise de courant.
2. Appuyer sur le bouton MARCHE (I)/ARRÊT (O) pour mettre l'appareil en marche.
3. Si l'appareil n'a pas été utilisé depuis 24 heures, exécuter le programme de préchauffage (voir ci-dessus).
4. Placer les aliments dans un sac thermoscellable. Placer le sac dans la chambre avec l'extrémité ouverte placée au-dessus la barre de thermoscellage.

REMARQUES :

- Si le volume du contenu est faible, utiliser des plaques d'insertion pour minimiser l'espace dans la chambre. Cela réduira la durée de cycle.
 - Le sac ne doit pas se prolonger hors de la chambre et doit être placé au-dessus de la barre de thermoscellage, sans plis.
 - On peut placer plusieurs sacs au-dessus de la barre de thermoscellage si la barre est plus longue que les ouvertures des sacs. Ne pas superposer les sacs.
5. Régler les durées du programme et du scellage (voir la page 17).
 6. Fermer le couvercle. Ne pas utiliser la barre de retenue du couvercle. Le cycle commence automatiquement.
 7. Le couvercle s'ouvre automatiquement une fois le cycle terminé.
 8. Retirer le contenu et attendre 10 secondes avant de commencer un autre cycle.

REMARQUES :

- Pour arrêter le processus de mise sous vide manuellement et passer à l'étape de thermoscellage, appuyer sur le bouton +/STOP VAC .
- Pour arrêter et annuler le cycle, appuyer sur le bouton -/STOP .

Sélection de programme

1. Appuyer sur le bouton PROGRAM SELECT . L'afficheur indiquera le programme actuellement sélectionné.
2. Appuyer sur +/STOP VAC  ou -/STOP  pour sélectionner le programme désiré.
3. Appuyer sur le bouton PROGRAM SELECT . Les lettres « oo » apparaissent sur l'afficheur.

Modification des durées de mise sous vide et de thermoscellage pré-réglées



Réglages d'usine par défaut pour tous les 10 programmes (P0 à P9)

Durée de mise sous vide : 30 secondes. Peut se régler de 10 à 60 secondes.

Durée de thermoscellage : 2 secondes. Peut se régler de 0,0 à 3,0 secondes.

Modification des durées de mise sous vide et de thermoscellage

1. Appuyer sur le bouton SÉLECTION DE FONCTION pour sélectionner VACUUM (mise sous vide). Le voyant de mise sous vide s'allume.
2. L'appareil affichera une durée de mise sous vide. Appuyer sur le bouton +/STOP VAC pour augmenter la durée et le bouton -/STOP pour la diminuer.
3. Appuyer sur le bouton SÉLECTION DE FONCTION pour sélectionner SEAL (scellage). Le voyant de thermoscellage s'allume.
4. L'appareil affichera une durée de thermoscellage. Appuyer sur le bouton +/STOP VAC pour augmenter la durée et le bouton -/STOP pour la diminuer.
5. Appuyer sur le bouton SÉLECTION DE FONCTION pour terminer la programmation. L'afficheur retournera en mode de veille.

Programmation et mémorisation

1. En mode de veille, l'appareil affiche « oo ».
2. Appuyer sur le bouton SÉLECTION DE PROGRAMME button. L'appareil affichera le numéro de programme « PX » (X peut être n'importe quel chiffre de 0 à 9).
3. Appuyer sur le bouton +/STOP VAC pour augmenter le numéro de programme et -/STOP pour le diminuer.
4. Appuyer sur le bouton SÉLECTION DE FONCTION . Les lettres « oo » apparaissent sur l'afficheur.
5. Appuyer sur le bouton SÉLECTION DE FONCTION . Le voyant de mise sous vide s'allumera pour indiquer la durée de mise sous vide sélectionnée.
6. Appuyer sur +/STOP VAC ou -/STOP pour modifier la durée de mise sous vide.
7. Appuyer sur le bouton SÉLECTION DE FONCTION . Le voyant de thermoscellage s'allumera pour indiquer la durée de thermoscellage sélectionnée.
8. Appuyer sur +/STOP VAC ou -/STOP pour modifier la durée de thermoscellage.
9. Appuyer sur le bouton SÉLECTION DE FONCTION pour sauvegarder les nouveaux paramètres.

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 rentrée d'air pur et de refroidissement



Refroidissement (F.1)

Votre scelleuse sous vide est dotée d'une fonction DURÉE DE REFROIDISSEMENT permettant de laisser refroidir la barre de thermoscellage pendant l'application d'un scellement sur le sac thermoscellable. La valeur de la durée pré réglée à l'usine de 3,0 secondes peut être modifiée jusqu'à 9,9 secondes, laissant suffisamment de temps pour sceller les sacs plus épais.

Air pur (F.2)

Votre scelleuse sous vide est dotée d'une fonction AIR PUR permettant la rentrée d'air à faible débit dans la chambre afin de prévenir l'endommagement des sacs. On peut modifier la durée pré réglée à l'usine de 2,0 secondes jusqu'à 9,9 secondes.

FONCTION	CODE	UNITÉ	PLAGE
Durée de refroidissement	F.1	Secondes	3,3 à 9,9
Durée de rentrée d'air pur	F.2	Secondes	2,0 à 9,9

Modification de la durée de refroidissement

1. En mode de veille, l'afficheur indique « oo ». Maintenir une pression sur le bouton SÉLECTION DE FONCTION  durant 3 secondes jusqu'à voir apparaître « F.1 » sur l'afficheur.
2. Appuyer sur le bouton SÉLECTION DE FONCTION  pour voir le réglage de la durée.
3. Appuyer sur +/STOP VAC  ou -/STOP  pour modifier la durée.
4. Appuyer sur le bouton SÉLECTION DE FONCTION  pour confirmer la durée. L'afficheur indiquera « F.1 » de nouveau.
5. Maintenir une pression sur le bouton SÉLECTION DE FONCTION  durant 3 secondes pour sauvegarder la durée de refroidissement.
6. L'appareil retournera en mode veille et l'afficheur indiquera « oo ».

Modification de la durée de rentrée d'air

1. En mode de veille, l'afficheur indique « oo ». Maintenir une pression sur le bouton SÉLECTION DE FONCTION  durant 3 secondes jusqu'à voir apparaître « F.1 » sur l'afficheur.
2. Appuyer sur +/STOP VAC  pour sélectionner « F.2 ».
3. Appuyer sur le bouton SÉLECTION DE FONCTION  pour voir le réglage de la durée.
4. Appuyer sur les boutons +/STOP VAC  ou -/STOP  pour modifier la durée.
5. Appuyer sur le bouton SÉLECTION DE FONCTION  pour confirmer la durée. L'afficheur indiquera « F.2 » de nouveau.
6. Maintenir une pression sur le bouton SÉLECTION DE FONCTION  durant 3 secondes pour sauvegarder la durée de rentrée d'air.
7. L'appareil retournera en mode veille et l'afficheur indiquera « oo ».

REMARQUE : Les durées de rentrée d'air et de refroidissement s'appliquent à tous les programmes. Peu importe le programme sélectionné, les durées de rentrée d'air et de refroidissement sont les mêmes.

Rétablissement des fonctions aux réglages d'usine

En mode de veille, l'afficheur indique « oo ». Maintenir une pression sur les boutons +/STOP VAC  et -/STOP  simultanément durant 5 secondes jusqu'à voir apparaître « a.1 ». Tous les paramètres sont restaurés aux réglages d'usine.

NUMÉRO DE PROGRAMME	DURÉE VIDE	DURÉE SCELLAGE	DURÉE AIR PUR	DURÉE REFROIDISSEMENT
0	30	2,0	2,0	3,0
1	30	2,0	2,0	3,0
2	30	2,0	2,0	3,0
3	30	2,0	2,0	3,0
4	30	2,0	2,0	3,0
5	30	2,0	2,0	3,0
6	30	2,0	2,0	3,0
7	30	2,0	2,0	3,0
8	30	2,0	2,0	3,0
9	30	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 « F.1 ».

- Le microrupteur du couvercle doit être ajusté. Contacter les Services techniques.
- La pompe nécessite un entretien. Contacter les Services techniques.

L'afficheur indique « -- ».

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

L'afficheur indique « CO ».

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

La mise sous vide finale est insuffisante.

- La durée de mise sous vide est trop courte. Augmenter la durée de mise sous vide.
- Il n'y a pas assez d'huile dans la pompe à vide. Ajouter de l'huile ou la changer.
- 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.

L'appareil tire l'air trop lentement.

- Le filtre d'échappement d'huile est mouillé. Contacter les Services techniques.
- Le filtre d'extraction de la pompe à vide est obstrué. Contacter 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

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

Chaque semaine

- Vérifier l'huile en regardant par la fenêtre d'inspection 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.

Visitez <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.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** S'assurer de débrancher la scelleuse sous vide avant de la nettoyer, la monter ou la démonter.

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 16.

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.
- 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

- 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.

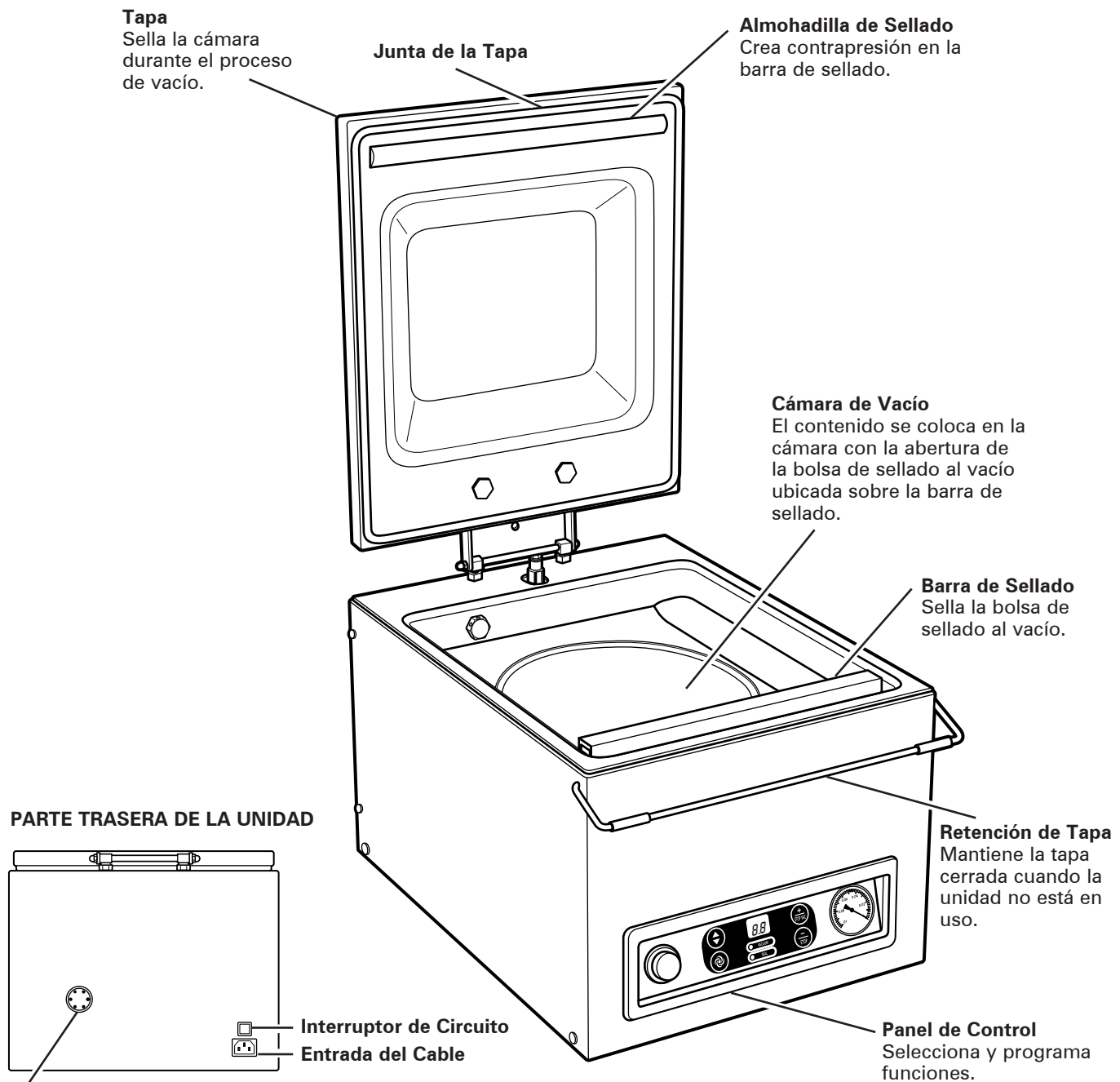
⚠ADVERTENCIA



Peligro de Quemaduras

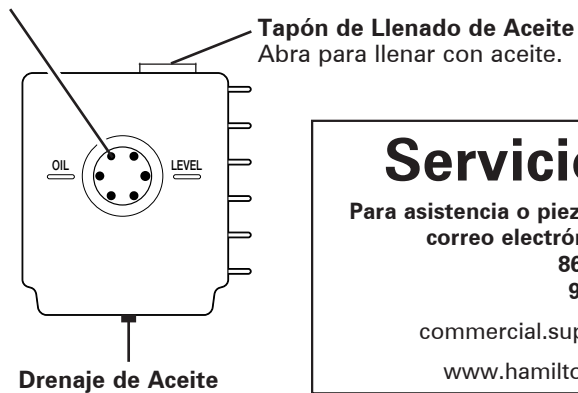
La barra de sellado está caliente. No la toque.
Deje que unidad se enfríe por 10 segundos antes de preparar otra bolsa o sellarla al vacío.
Nunca abra la tapa durante el uso.

Piezas y Características



INDICADOR DE ACEITE

Indica el nivel de aceite en la bomba. El nivel debe hallarse entre los orificios del medio como se indica.



Servicios Técnicos

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

866-285-1087 o
910-693-4277

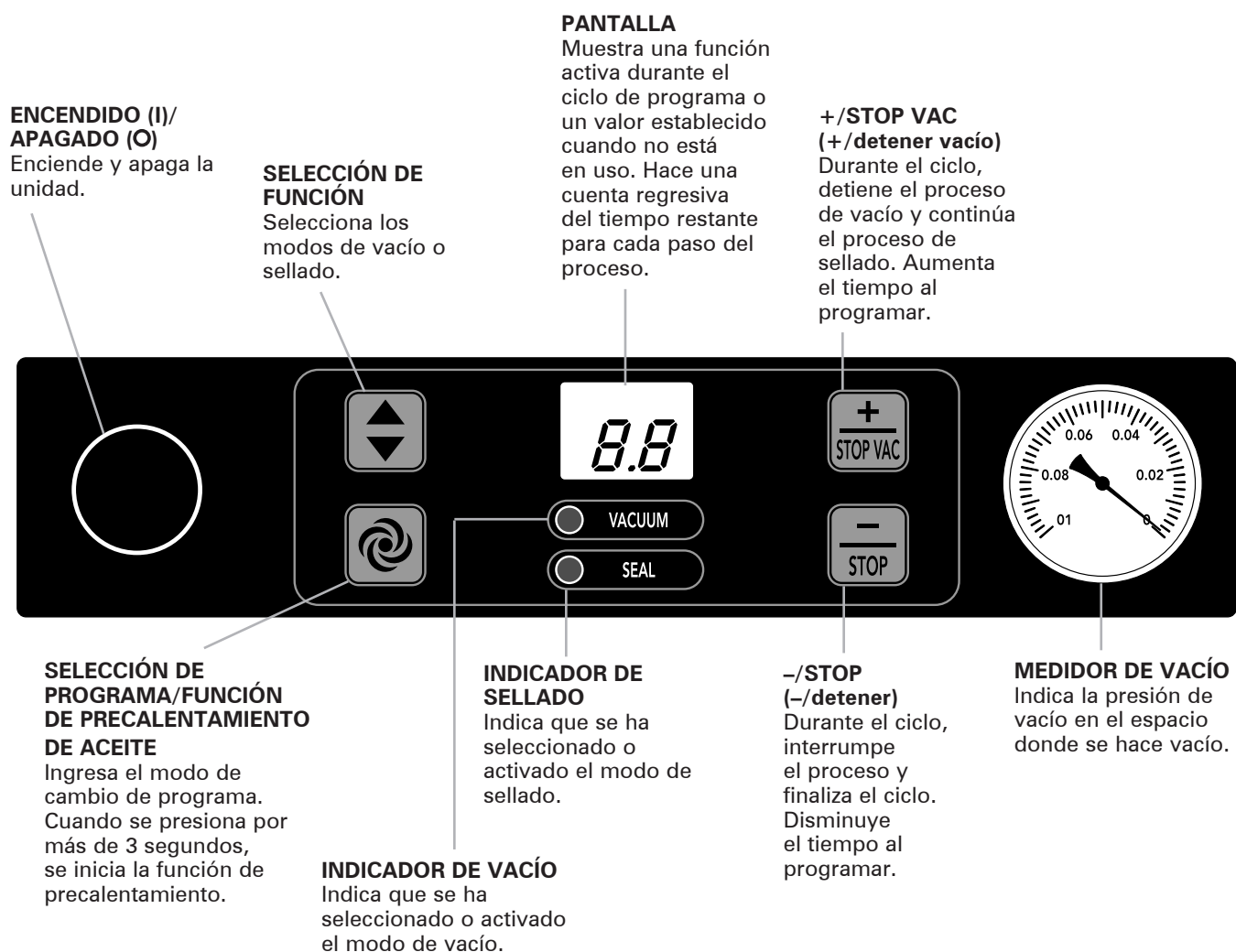
commercial.support@hamiltonbeach.com

www.hamiltonbeachcommercial.com

PIEZAS ADICIONALES

- Placa de Llenado
- Aceite (aceite liviano para bomba de vacío Lubriplate - L0944 recomendado)
- Botella Plástica con Pico
- Destornillador Phillips
- Llave
- Cinta Térmica
- Calentador Extra

Panel de Control



Inicio

Requisitos de Espacio

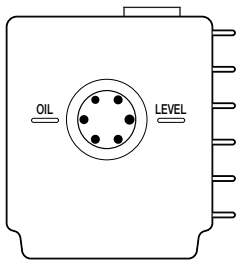
La unidad debe colocarse sobre una superficie plana, resistente (capacidad mínima de 100 lb. [45.4 kg]) y nivelada con alrededor de 5"–7" de espacio libre para las ventilaciones laterales.

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. Llene la botella para aceite con aceite. Corte la punta del pico.
3. Quite el panel trasero de la unidad sacando cuatro tornillos con el destornillador.
4. Saque el tapón de llenado de aceite girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Introduzca el pico de la botella en el orificio y vacíe la botella hasta que el nivel se halle entre las guías, como se muestra.
6. Vuelva a colocar el tapón de aceite y el panel trasero.



	Capacidad de Llenado de Aceite	
Modelo	(fl. oz.)	(ml)
HVC254	7.8	230
HVC305	11.2	330

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 “oo”.
3. Presione y sostenga el botón PROGRAM SELECT (selección de programa)  por 3 segundos hasta que la pantalla muestre “C”.
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 al modo en espera, 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. Configure el programa y los tiempos de sellado (ver página 27).
 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 en forma manual y saltar al paso de sellado, presione el botón +/STOP VAC (+/detener vacío) .
- Para detener y cancelar el ciclo, presione el botón -/STOP (-/detener) .

Selección de programa

1. Presione el botón PROGRAM SELECT (selección de programa) . La pantalla indicará el programa actual seleccionado.
2. Presione +/STOP VAC (+/detener vacío)  o -/STOP (-/detener)  para seleccionar el programa deseado.
3. Presione el botón PROGRAM SELECT (selección de programa) . Aparecerá "oo" en la pantalla.

Cambiar el Vacío Predeterminado y los Tiempos de Sellado



Configuraciones Predeterminadas de Fábrica para los 10 Programas (P0 a P9)

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

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

Cambiar el Vacío y el Tiempo de Sellado

1. Presione el botón FUNCTION SELECT (selección de función)  para seleccionar VACUUM (vacío). Se iluminará VACUUM INDICATOR (indicador de vacío) .
2. La unidad indicará el tiempo de vacío. Presione el botón +/STOP VAC (+/detener vacío)  para aumentar el tiempo y el botón -/STOP (-/detener)  para disminuir el tiempo.
3. Presione el botón FUNCTION SELECT (selección de función)  para seleccionar SEAL (sellado). Se iluminará SEAL INDICATOR (indicador de sellado) .
4. La unidad indicará el tiempo de sellado. Presione el botón +/STOP VAC (+/detener vacío)  para aumentar el tiempo y el botón -/STOP (-/detener)  para disminuir el tiempo.
5. Presione el botón FUNCTION SELECT (selección de función)  para completar la programación. La pantalla volverá al modo de espera.

Programación y Almacenamiento

1. En el modo de espera, la unidad mostrará "oo".
2. Presione el botón PROGRAM SELECT (selección de programa) . La unidad mostrará el número del programa actual "PX" (X puede ser cualquier número de 0 a 9).
3. Presione el botón +/STOP VAC (+/detener vacío)  para aumentar el número de programa y el botón -/STOP (-/detener)  para disminuir el número del programa.
4. Presione el botón FUNCTION SELECT (selección de función) . Aparecerá "oo" en la pantalla.
5. Presione FUNCTION SELECT (selección de función) . Se iluminará VACUUM INDICATOR (indicador de vacío)  para indicar el tiempo de vacío seleccionado.
6. Presione +/STOP VAC (+/detener vacío)  o -/STOP (-/detener)  para cambiar el tiempo de vacío.
7. Presione FUNCTION SELECT (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 FUNCTION SELECT (selección de función)  para guardar los nuevos parámetros.

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 +/STOP VAC (+/detener vacío)  para detener el proceso de vacío y comenzar el proceso de sellado.

Cambiar los Tiempos de Aire Suave y de Enfriamiento



Tiempo de Enfriamiento (F.1)

La máquina de sellado 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.

Aire Suave (F.2)

La máquina de sellado al vacío está equipada con una característica de AIRE SUAVE que permite el ingreso de aire de vuelta en la cámara a una velocidad baja para evitar daños a las bolsas. El tiempo puede ajustarse de la configuración de fábrica de 2.0 segundos hasta 9.9 segundos.

CARACTERÍSTICA	CÓDIGO	UNIDAD	RANGO
Tiempo de Enfriamiento	F.1	Segundos	3.0–9.9
Tiempo de Purgado de Aire Suave	F.2	Segundos	2.0–9.9

Cambiar el Tiempo de Enfriamiento

1. En el modo de espera, la pantalla mostrará “oo”. Presione y sostenga el botón FUNCTION SELECT (selección de función)  por 3 segundos hasta que “F.1” aparezca en la pantalla.
2. Presione el botón FUNCTION SELECT (selección de función)  para visualizar el tiempo configurado.
3. Presione los botones +/STOP VAC (+/detener vacío)  y –/STOP (–/detener)  para ajustar el tiempo deseado.
4. Presione el botón FUNCTION SELECT (selección de función)  para confirmar el tiempo. La pantalla mostrará “F.1” de nuevo.
5. Presione y sostenga el botón FUNCTION SELECT (selección de función)  por 3 segundos para guardar el tiempo de enfriamiento.
6. La unidad volverá al modo de espera y la pantalla indicará “oo”.

Cambiar el Aire Suave

1. En el modo de espera, la pantalla mostrará “oo”. Presione y sostenga el botón FUNCTION SELECT (selección de función)  por 3 segundos hasta que “F.1” aparezca en la pantalla.
2. Presione el botón +/STOP VAC (+/detener vacío)  para seleccionar “F.2.”
3. Presione el botón FUNCTION SELECT (selección de función)  para visualizar el tiempo configurado.
4. Presione los botones +/STOP VAC (+/detener vacío)  y –/STOP (–/detener)  para ajustar el tiempo deseado.
5. Presione el botón FUNCTION SELECT (selección de función)  para confirmar el tiempo. La pantalla mostrará “F.2” de nuevo.
6. Presione y sostenga el botón FUNCTION SELECT (selección de función)  por 3 segundos para guardar el tiempo de enfriamiento.
7. La unidad volverá al modo de espera y la pantalla indicará “oo”.

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

Reconfigurar las Funciones a Configuraciones de Fábrica

En el modo de espera, la pantalla muestra "oo". Presione y sostenga los botones +/STOP VAC (+/detener vacío)  y -/STOP (-/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 SELLADO DE CALOR	TIEMPO DE AIRE SUAVE	TIEMPO DE ENFRIAMIENTO
0	30	2.0	2.0	3.0
1	30	2.0	2.0	3.0
2	30	2.0	2.0	3.0
3	30	2.0	2.0	3.0
4	30	2.0	2.0	3.0
5	30	2.0	2.0	3.0
6	30	2.0	2.0	3.0
7	30	2.0	2.0	3.0
8	30	2.0	2.0	3.0
9	30	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 indica "F.1".

- El microinterruptor de la tapa debe ajustarse. Comuníquese con Servicios Técnicos.
- La bomba necesita mantenimiento. Comuníquese con Servicios Técnicos.

La pantalla muestra "--".

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

La pantalla muestra "CO".

- 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. Agregue aceite o cambie el aceite.
- 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.
- El filtro de salida de aceite está húmedo. Comuníquese con Servicios Técnicos.

La unidad extrae aire muy lentamente.

- El filtro de salida de aceite está húmedo. 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

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

Semanalmente

- Verifique el aceite controlando la ventana de inspección de aceite.
- Verifique que la almohadilla de sellado 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 alambres de sellado.

Una Vez al Año

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

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

Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Antes de limpiar, montar o desmontar la selladora al vacío, asegúrese de que la selladora se encuentre desenchufada.

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 26.

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.
- 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

- 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.

Modelos:

HVC254
HVC305

Tipos:

XV03
XV04

Características Eléctricas:

120 V ~ 60 Hz 3.2 A
120 V ~ 60 Hz 5 A

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".

Hamilton Beach®
C O M M E R C I A L

4421 Waterfront Drive
Glen Allen, VA 23060

www.hamiltonbeachcommercial.com

840284300
9/17