Lyo Chef© 2023 · Manual de usuario - V1 - 2023

LYO CHEF

Tamaños: M-L

Manual de usuario
Guía esencial para liofilización

100%Chef

www.100x100chef.com

PRESENTACIÓN

Este liofilizador; congela y seca perfectamente sus alimentos de forma totalmente autónoma. Una vez configurado, sólo tiene que introducir el producto y pulsar el botón de inicio. El proceso es totalmente automático. Cuando su lote de producto esté seco, el liofilizador emitirá un pitido para avisarle de que ha terminado.
No se salte el ciclo de congelación del liofilizador. Si lo hace anulará la garantía de su bomba de vacío. Deje que el liofilizador haga su trabajo. El producto final será mejor y su bomba de vacío durará más.

Póngase en contacto con 100%Chef para cualquier consulta, incluidas preguntas sobre la instalación, la garantía o la reparación. No hace falta que se ponga en contacto con el establecimiento donde adquirió su liofilizador.

CONTENIDO

1-2. Introducucción y información del manual **4**

3. Desembalaje **5**

Desembalaje del liofilizador

4. Información general **6**

Componentes principales

5. Conocimientos importantes **7**

Información de seguridad

Cuidado con lo que pone en su liofilizador

La bomba de vacío se calienta durante su funcionamiento

Temperaturas de trabajo recomendadas

6. Conjunto liofilizador **9**

Instrucciones de montaje
Información importante sobre su primer lote
Uso de configuración personal

7. Un sistema cerrado **18**

¿Qué es un sistema cerrado?

Posibles puntos de fuga en la bomba de vacío

Posibles puntos de fuga en el liofilizador

8. Cuidado y limpieza **19**

Mantenimiento de la bomba de vacío de aceite

Cambio de aceite

Filtración del aceite

Limpieza interior y exterior del liofilizador

Precauciones de limpieza

Mudanzas o ausencias prolongadas

9. Solución de problemas **22**

FAQS

La bomba de vacío no se enciende durante el ciclo de secado

10. Bomba de vacío sin aceite **23**

11. Carga y envasado de alimentos **24**

Carga y envasado de alimentos

Embalaje material liofilizado: instrucciones

12. Garantía **25**

13. Uso seguro del liofilizador y bomba de vacío **27**

ATENCIÓN, LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE
Informe a sus trabajadores de estas reglas y utilice este manual como referencia.

1. INTRODUCCIÓN

Lea atentamente información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el producto y poder utilizarlo con total seguridad y capacidad.

Lyo Chef es una máquina robusta y resistente que le servirá durante muchos años si sigue las instrucciones atentamente. Le deseamos la mejor experiencia con este producto único.

2. INFORMACIÓN ACERCA DE ESTE MANUAL

El manual de instrucciones forma parte integrante de Lyo Chef y le proporciona toda la información que necesita para la puesta en marcha, el manejo, la limpieza y la conservación de la máquina. Guarde este manual en un lugar seguro y facilítelo a cualquier persona que vaya a utilizarla.

A. Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias

Peligro. Siga estas instrucciones para evitar lesiones graves y problemas importantes de seguridad.

Atención. Siga estas instrucciones para evitar los peligros.

Nota. Información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

B. Limitación de responsabilidad

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- Desobedecimiento de las instrucciones
- Uso indebido
- Reparaciones indebidas
- Modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- Uso de piezas de repuesto mo autorizadas

Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra.

C. Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.
Cocina sin límites S.L. se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

3. DESEMBALAJE DEL LIOFILIZADOR

Debería haber sacado la caja del liofilizador y haberla inspeccionado en busca de daños en el momento de recibir la unidad, antes de firmar la factura del remitente. No acepte una unidad dañada.

3.1. Desembalaje del liofilizador

Debería haber recibido los siguientes artículos:

- Liofilizador
- Bomba de vacío
- Cable de alimentación europeo
- Manguera de vacío
- Aceite para la bomba de vacío
- Estantería central
- Bandejas 5 / 6 según modelo
- Manual del usuario
- Aro de goma o aislante de la puerta
- Filtro decantador de aceite (no incluido con la bomba sin aceite)
- Otros materiales, no listados aquí, pueden haber sido también incluidos

1. Saque el liofilizador, la bomba de vacío, la manguera de vacío y el cable de alimentación del embalaje.
2. Inspeccione todos los artículos.
3. Saque la bomba de vacío de su embalaje y colóquela al lado o detrás del liofilizador.
4. Si hay algún problema, llame al servicio de atención al cliente +34 93 429 63 40

⚠

PRECAUCIÓN

No levante el liofilizador por la parte inferior de la puerta. Hacer esto puede causar desalineación e incapacidad para lograr posteriormente el vacío adecuado, y anula la garantía. Levante siempre el liofilizador por la base.

4.1. Componentes principales

Interruptor de encendido: Situado en la parte posterior del liofilizador (“0” está apagado, “I” está encendido).

Cámara de vacío: la cámara circular incluye una unidad de estantes para las bandejas. Las almohadillas naranjas de la estantería deben estar boca abajo.

Bandejas: contendrán el material a liofilizar. No sobrecargue nunca las bandejas.

Alimentación y pantalla: se alimenta enchufando el cable de alimentación en la parte posterior del liofilizador (un receptáculo es para el cable de alimentación y otro es para alimentación de la bomba de vacío) en una toma de corriente de 230 V.

Bomba de vacío: conecte la manguera de vacío a la conexión del lateral del liofilizador y a la conexión correspondiente de la bomba de vacío.
La manguera de vacío debe estar apretada. Asegúrese de apretar a mano ambos extremos de la manguera de vacío para conectar correctamente el liofilizador a la bomba de vacío. Enchufe la bomba de vacío en el receptáculo del panel trasero del liofilizador. Si puede ser aleje la bomba de vacío del cuerpo del liofilizador. La bomba desprende calor y esto hace que la unidad de frío trabaje más.
Asegúrese de añadir la cantidad correcta de aceite a la bomba de vacío, tal y como se especifica en las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que el interruptor “on/off” de la bomba de vacío esté en la posición “ON” (“O” es off, “I” es on). No recibirá alimentación y no se pondrá en marcha hasta que el liofilizador complete el circuito y adquiera la temperatura necesaria y active el funcionamiento de la bomba en el momento adecuado del proceso de liofilización.

Desvaporizador de aceite: es el cilindro negro que está unido está a la bomba de vacío en la parte superior.

Línea de Drenaje: es un tubo transparente, situado en el lateral, hacia la parte inferior-posterior del liofilizador. Este tubo debe desenrollarse y el extremo abierto debe colocarse en un desagüe o en un cubo o recipiente similar para recoger el agua eliminada durante la liofilización (se acumulará en forma de hielo en las paredes de la cámara de vacío).

MUY IMPORTANTE

Nunca abra la válvula de drenaje con el extremo abierto de la manguera transparente sumergida en el agua, ya que el agua será aspirada hacia el interior del liofilizador.

Antes de iniciar un ciclo de liofilización, asegúrese de que la válvula del tubo de drenaje esté cerrada y en posición cruzada. La pequeña manija de la válvula debe estar perpendicular al tubo.

5.1. Información de seguridad

Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar su liofilizador LyoChef. Seguir estas instrucciones le ayudará a prevenir daños al liofilizador y asegurará que usted tenga la mejor experiencia posible. Guarde estas instrucciones en un sitio adecuado.
Cuando utilice este aparato, tome siempre las precauciones básicas de seguridad:

- Utilice este producto únicamente para el fin para el que ha sido diseñado, tal y como se indica en este “Manual del Usuario”.

ADVERTENCIA

No utilice un cable de extensión cuando enchufe su liofilizador. La mayoría de los cables de extensión no pueden manejar un consumo suficiente de energía y pueden derretirse o deformarse causando un incendio u otros daños.

- No utilice protectores contra sobretensiones ni enchufe el liofilizador a una toma GFI. Estas fuentes son muy sensibles y pueden hacer que su liofilizador active innecesariamente el disyuntor.
- Una vez que el liofilizador esté en funcionamiento, no toque las superficies frías durante el ciclo de congelación, especialmente si las manos están húmedas o mojadas. La piel puede adherirse a estas superficies extremadamente frías.
- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca del liofilizador.
- Mantenga los dedos alejados de las “zonas de pellizco”. Las distancias entre las puertas y mecanismo de cierre son necesariamente pequeñas.
- Desenchufe el liofilizador antes de limpiarlo o repararlo. Aconsejamos encarecidamente que el servicio lo realice una persona cualificada.
- Refrigerantes: todos los productos de refrigeración contienen refrigerantes, que según ley deben eliminarse antes de desechar el producto. Si decide deshacerse de un producto de refrigeración antiguo, consulte con una empresa especializada sobre qué hacer.
- No utilice un paño húmedo o mojado para limpiar la clavija del extremo del cable de alimentación. Elimine cualquier resto extraño de las clavijas del enchufe. Un enchufe en mal estado puede aumentar el riesgo de incendio.
- No bloquee los orificios de ventilación. Si los orificios de ventilación están bloqueados, el liofilizador podría sobrecalentarse. Mantenga limpios los orificios de ventilación.
- Nunca desenchufe el liofilizador tirando del cable de alimentación. Sujete siempre firmemente el enchufe y tire de él para desenchufarlo. Si tira del cable puede provocar un incendio y/o una descarga eléctrica.
- Tenga cuidado al poner las manos debajo del aparato. Los bordes afilados puede causar lesiones personales.
- No inserte el enchufe con las manos mojadas. Podría provocar una descarga eléctrica. En general, el consumo de energía será de un promedio de entre 9 y 11 amperios de potencia y pico cercano a los 16 amperios. El uso de un circuito dedicado de 20A evitará cortes de energía y permitirá una liofilización adecuada.
- Nunca descongele el liofilizador con un secador o pistola de calor u otro dispositivo para acelerar el proceso de descongelación.

Hay un fusible de corte térmico que protege la máquina y el material dentro de la cámara por sobrecalentamiento. Si el fusible se calienta demasiado, cortará toda energía a los calentadores de los estantes y necesitará ser reemplazado por uno nuevo

5.2. Cuiddado con lo que pone en su liofilizador

La Lyo Chef está diseñado para liofilizar materiales o productos que contengan agua.
La liofilización de otros materiales puede anular la garantía y podría dañar el liofilizador.

5.3. La bomba de vacío se calienta durante el funcionamiento

Tenga cuidado al poner en funcionamiento el liofilizador, ya que la bomba de vacío externa puede alcanzar 71°C / 160 ˚ F durante el funcionamiento.
Mantenga la bomba de vacío alejada de cualquier manipulación ya que puede causar lesiones si se toca. Su bomba de vacío está construida para funcionar en caliente permanentemente.
Tenga cuidado y precaución para evitar lesiones.

Aconsejamos alejar la bomba del liofilizador tanto le sea posible su temperatura hace que el enfriador de su liofilizadora trabaje más y consuma más energía.

5.4. Temperaturas de trabajo recomendadas

Su liofilizador LyoChef está diseñado para trabajar en una amplia variedad de temperaturas ambientales, pero el calor y el frío extremos afectarán el rendimiento.

El rango de temperatura recomendado para su funcionamiento es de 2 a 32°C / 35 a 90°F.

El rango de temperatura más eficiente es entre 8 a 24°C / 45 a 75°F. Aunque es seguro, el funcionamiento del liofilizador en temperaturas superiores a 32°C / 90 ˚ F aumentará los tiempos de lote y puede tener un efecto adverso en la unidad condensadora (congelador).

A medida que aumenta la temperatura en el lugar donde funciona su liofilizador, también aumenta el tiempo que tarda en terminar. Esto sucede porque con temperaturas de funcionamiento más elevadas es más difícil alcanzar el frío extremo necesario para la liofilización. Cuando haga funcionar su liofilizador a temperaturas superiores a 32°C / 90 ˚ F, coloque un pequeño ventilador en un lugar donde pueda soplar aire sobre la bomba de vacío.
Esto ayudará a que la bomba funcione de manera más eficiente y puede aumentar la vida útil de la bomba de vacío.

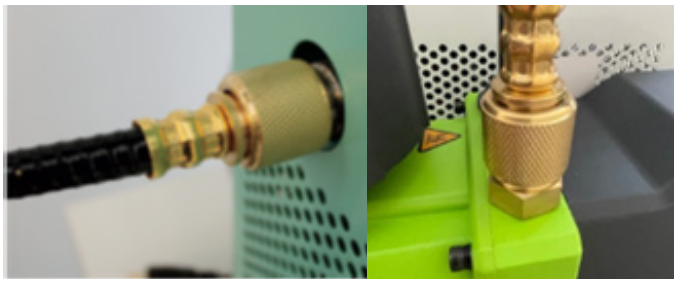
Por ejemplo: un lote que normalmente tarda 24 horas en terminar en un ambiente de 24°C / 75 °F podría tardar más de 40 horas en completarse en temperaturas mucho más cálidas.

⚠ *Espere 24 horas antes de poner en marcha el liofilizador para facilitar la correcta sedimentación del refrigerante dentro de la unidad de condensación.*

6.1. Instrucciones de montaje

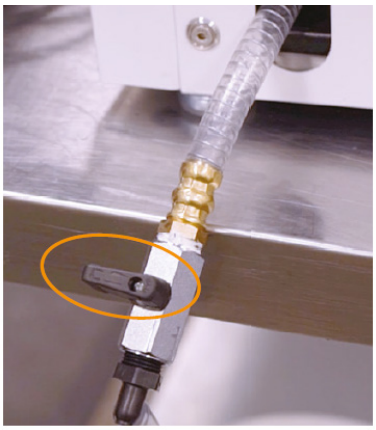
1. Una vez desembalado, coloque el liofilizador sobre una superficie nivelada y estable. El lugar ideal para el funcionamiento de su liofilizador es un lugar fresco, seco y limpio. El aire sucio obstruirá las aletas de refrigeración del serpentín de condensación y reducirá la vida útil y la eficacia del sistemarefrigeración. Asegúrese de que las rejillas de ventilación laterales del liofilizador estén para permitir un flujo de aire adecuado durante el uso.
2. Compruebe que la junta de goma de la puerta esté limpia.
3. Asegúrese de que el interior de la puerta acrílica está limpio. Utilice sólo un paño de algodón seco y agua tibia, sin limpiadores.
4. Ponga aceite en su bomba de vacío, desenroscar el antivaho de aceite negro en la parte superior de la bomba. Llene su bomba de vacío hasta el la línea marcada en la mirilla y vuelva a colocar el tapón.

5. Conecte la manguera al liofilizador y a la bomba de vacío y apriétela las dos conexiones. El apriete manual generalmente es suficiente, pero puede utilizar suavemente alicates o mordazas, según sea necesario. No apriete demasiado. No añada cinta de teflón adicional ni ningún tipo de adhesivo al instalar la manguera de vacío. Si lo hace, suele producirse una fuga de vacío porque interfiere con la junta tórica de la manguera.



6. Conecte el cable de alimentación del liofilizador al receptáculo del panel posterior del liofilizador y a una toma de corriente de 230 V. Asegúrese de tener una línea dedicada de 20 A.
7. Conecte el cable de alimentación de la bomba de vacío al receptáculo situado en el panel trasero del liofilizador.
8. Asegúrese de que el interruptor de alimentación de la bomba de vacío está en la posición “ON”. (“O” está apagado, “I” está encendido). El botón de encendido se encuentra en la parte posterior de la bomba de vacío.
9. Inserte el aro o almohadilla aislante negra en la abertura de la puerta, justo en el vértice del aro metálico donde debe encajar la puerta. Asegúrese de que su estantería está tirada hacia delante, cerca de la junta de goma de la puerta, para que la almohadilla aislante de la puerta encaje perfectamente entre la puerta y la estantería.

10. Asegure el pestillo de la puerta para crear un buen sellado. El pestillo de la puerta tiene dos etapas. La fase 1 cierra la puerta y la fase 2 comprime la puerta contra la junta de goma. Gire la manilla todo lo que pueda hacia la derecha. No aplique demasiada fuerza. No rompa el pestillo de la puerta.
11. Asegúrese de cerrar la válvula de drenaje del liofilizador secador, situada en el lateral, hacia la parte inferior-posterior del liofilizador. Cuando esté en la posición cerrada, la pequeña manija de la válvula debe estar perpendicular a la dirección del tubo de drenaje. Si no está cerrada, se producirá una fuga de vacío que podría dañar su bomba de vacío y anular la garantía de la bomba de vacío. Asegúrese de colocar el extremo abierto en un cubo, un desagüe o un recipiente similar, para recoger el agua que se elimina durante el proceso de descongelación por liofilización. Asegúrese de mantener la manguera fuera del agua en el momento de abrir la llave, ya que succionará agua hacia el interior de la cámara por acción del vacío.



12. Asegúrese de que la puerta acrílica hace contacto con la junta de goma examinando la puerta en posición completamente cerrada. Verá una línea fina en el centro de la junta (que rodea parcialmente la junta) al presionar contra la puerta. Cuando la bomba se enciende, asegúrese de que la puerta sella completamente contra la junta.
13. Como se describe en los pasos anteriores, es su responsabilidad asegurarse de que la puerta esté bien cerrada, la válvula de drenaje esté cerrada y la manguera que conecta la bomba de vacío al liofilizador esté conectada. El buen funcionamiento de la bomba de vacío depende de que estos pasos se realicen correctamente.
14. Encienda el liofilizador pulsando el interruptor a la posición “ON” (“O” es apagado, “I” es encendido). El interruptor On/Off se encuentra en la parte trasera del liofilizador. A continuación, con el fin de realizar una prueba rápida y asegurarse de que su liofilizador está configurado correctamente, complete los siguientes pasos. Para realizar esta tarea, la cámara del liofilizador debe estar libre de cualquier material húmedo o mojado, como agua o condensación. Debe estar completamente seca.
15. Pulse el logotipo de la hoja circular en la esquina superior izquierda. Esto le llevará a una pantalla de “Pruebas funcionales”. Active el interruptor “Freeze” pulsando el icono del botón “off/on”. icono del botón “off/on”. Deberá oír cómo se enciende el condensador de refrigeración. Cierre la puerta y la válvula de desagüe. Deje que se congele durante 30 minutos o más. A continuación, conmute el “Vacuum” a “on” pulsando el icono del botón “on/off”. Deberá oír cómo se enciende la bomba de vacío. En 20-30 minutos la lectura de presión disminuirá hasta que esté por debajo de 500 mTorr. Cuando esto ocurra, significa que esta prueba se ha realizado correctamente. Pulse “Done” para salir de esta pantalla. (Al pulsar “Done”, “Freeze” y el “Vacuum” se desactivarán automáticamente).

16. Ahora puede abrir la válvula de drenaje, esto liberará la presión y permitirá abrir la puerta. Si no se alcanzan los 500 mTorr o menos, compruebe si hay fugas de aire y repita la prueba.

    1. La puerta debe estar bien cerrada.
    2. La manguera que conecta la bomba de vacío al liofilizador debe estar bien apretada en ambos extremos.
    3. La válvula de drenaje debe estar cerrada.

    Si no puede completar con éxito esta prueba porque la presión de vacío no baja de 500 mTorr, llame al servicio de atención al cliente: +34 93 429 63 40

17. Ya está listo para empezar su primer lote.

6.2. Información importante sobre su primer lote

A lo largo del proceso de liofilización, el sistema controlará las funciones de refrigeración el vacío y el calentamiento. Si detecta un problema, proporcionará información para ayudarle a resolver el problema. Mientras espera a que usted responda el mensaje de error, el sistema intentará resolver el problema por sí mismo.

Si tiene éxito, borrará el mensaje de error y continuará procesando el lote.
Los liofilizadores nuevos deben tener un periodo de rodaje de un lote. Esto significa que debe llenar el liofilizador con rebanadas de pan húmedas y liofilizarlas. Una vez que el pan esté seco, compruébelo y tírelo. De esta forma podrá saber si el liofilizador está funcionando correctamente y ayudará a eliminar cualquier olor a "máquina nueva" que pueda estropear su producto.

A continuación, prepare el material que desea liofilizar y colóquelo en las bandejas. Sólo debe haber una capa y no debe sobrepasar la parte superior de las bandejas.

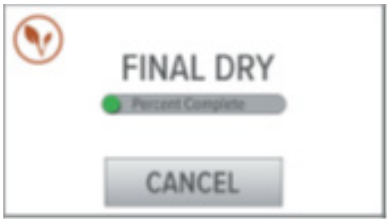
Desde la pantalla de inicio, pulsa "START". Verá una pantalla que dice "Starting System". En este momento, se están ejecutando algunas pruebas de diagnóstico. Tenga paciencia. Después de unos segundos, verá una pantalla con "PRE-FROZEN" y "NOT FROZEN". El material precongelado debe colocarse en una cámara de vacío fría para evitar que el producto se descongele. Para ello, seleccione el ciclo "PRE-FROZEN". La cámara del liofilizador congelador se enfriará a 0°C / 32 ˚ F.
Este proceso de "PRE-COOLING" tarda unos 30 minutos, pero puede variar.

Una vez enfriadas, la pantalla le indicará que cargue las bandejas en el liofilizador y cierre la válvula de drenaje. Coloque las bandejas en la estantería dentro del liofilizador; asegúrese de que esté insertada la almohadilla aislante; cierre la puerta acrílica y gire el pestillo de la puerta en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope, comprimiendo la puerta contra la junta de goma. Compruebe visualmente que la puerta está correctamente sellada a la junta. Si la puerta no está bien cerrada, habrá una fuga de vacío posteriormente. Pulse “CONTINUE”. La unidad continuará “FREEZING”.

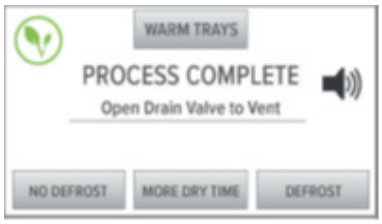
Si su material no está precongelado, después de pulsar “START”, verá una pantalla que dice “Starting System”. Después de unos segundos, verá una pantalla con “PRE-FROZEN” y “NOT FROZEN”, pulse “NOT FROZEN”.

A partir de ese momento, todo es automático. A menos que aparezca una pantalla de error durante el proceso de liofilización, es seguro asumir que el liofilizador funciona correctamente y opera con normalidad.
El primer proceso es la FREEZING. Los siguientes procesos son VACUUM FREEZING, DRYING y FINAL DRY.

El proceso de secado final también es automático. Los tiempos pueden variar considerablemente, pero entre 2 y 15 horas.



El liofilizador emitirá un pitido para notificarle que el proceso ha finalizado. A continuación, se le pedirá que “Abra la válvula de drenaje para ventilar” “Open drain valve to vent”. Antes de hacerlo, saque la manguera de drenaje del cubo y/o compruebe que el cubo está completamente vacío de agua. Si abre la válvula de drenaje mientras la manguera está en el agua, succionará el agua dentro de la cámara y arruinará el material liofilizado.
Abrir la válvula de drenaje ventila el vacío y permite que el aire entre en la cámara. Entonces se puede abrir la puerta, quitar la almohadilla aislante de la puerta y retirar las bandejas.



Compruebe bien el material para asegurarse de que está completamente seco. (Si hay trozos que todavía no están secos, al envasar los alimentos se estropeará todo el lote; todo lo que haya en la bolsa se reblandecerá). Quizás si ha liofilizado diferentes productos habrá algunos que requieran de mayor tiempo.

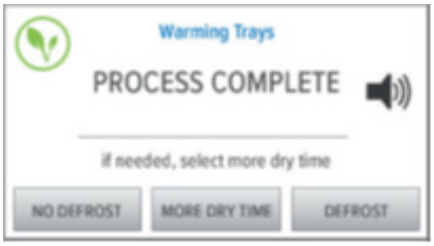
Si observa que todavía hay humedad en el material, simplemente pulse “MORE DRY TIME” y deje que el liofilizador termine de secar. De lo contrario, puede retirar las bandejas, asegúrese de que la manguera de drenaje está colocada correctamente para el drenaje, cierre la puerta
y pulse “DEFROST”.

Envase inmediatamente su material liofilizado para que no se rehidrate por la humedad natural del aire. Para envasar los alimentos, puede utilizar latas, bolsas de Mylar o tarros de cristal. Utilice siempre un absorbente de oxígeno adecuado, gel de sílice es un buen aliado, aunque el vacío con algún sobre de “oxigen absorber” le dará un mejor resultado.

Asegúrese de retirar todo el hielo y el agua de la cámara de vacío antes de iniciar un nuevo lote.

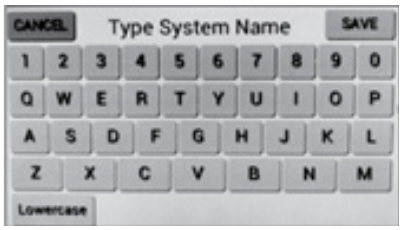
WARM TRAYS: El proceso de liofilización incluye el calentamiento de las bandejas. Las bandejas estarán calientes inmediatamente después de finalizar el lote. Si no puede retirar las bandejas inmediatamente después de finalizar un lote, la unidad enfriará y congelará el material liofilizado. Esto preserva su comida de forma segura hasta que esté listo para retirarla. Las bandejas extremadamente frías pueden ser incómodas de retirar con las manos desnudas. Para evitarlo, puede utilizar guantes, almohadillas calientes o, simplemente, calentar las bandejas.

Pulse el botón “WARM TRAYS” en la pantalla y espere de 5 a 10 minutos antes de descargar.



NO DEFROST: Permite que el aire ambiente derrita el hielo con el tiempo. Puede dejar la puerta abierta durante este tiempo. De esta manera ahorrará energía, pero tardará más tiempo en poder liofilizar una nueva tanda.
DEFROST: Enciende los calentadores de la estantería y acelera el proceso de fundición del hielo.

Configurar el nombre de su liofilizador
Para personalizar el nombre de su liofilizador:
Pulse - Nombre del sistema - para personalizar el nombre de su liofilizador y, a continuación, siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

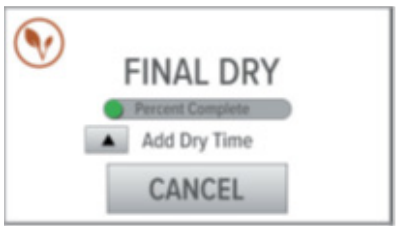


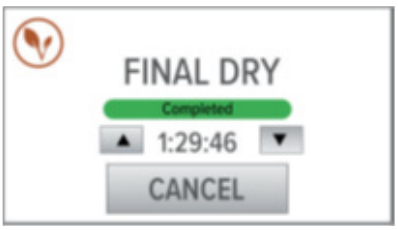
6.3. Uso de configuración personal

Para ajustar la temperatura de secado:
Pulse “CUSTOMIZE” en la pantalla táctil. Esta pantalla le permite ajustar la temperatura de los elementos de calentamiento del interior de su liofilizador. El ajuste fábrica es de 52°C / 125°F. La mayoría de los artículos se pueden secar a esta temperatura; sin embargo, usted puede aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5° utilizando los botones de flecha. Pulse “SAVE” para mantener su ajuste y volver a la pantalla de inicio.

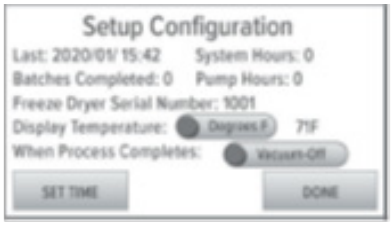
Mostrar Final Dry Control:
Si selecciona ‘SHOW’ en Mostrar Control de Secado Final, le permite añadir tiempo al proceso de FINAL DRY. (Aparecerán flechas para añadir o restar tiempo a FINAL DRY.)

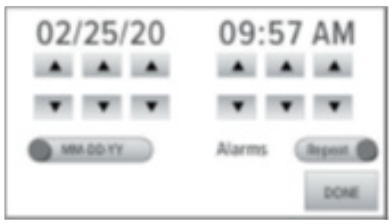
LyoChef es inteligente. Secará correctamente el material con poca o ninguna interacción del usuario. Sin embargo, a algunos usuarios les gusta añadir tiempo adicional al FINAL DRY para coordinar una hora de finalización que funcione con su horario. Esto le da la opción de hacerlo. Cuando la pantalla muestra la barra de estado de progreso en FINAL DRY como “Completed”, el sistema cree que tu comida está seca y lista para ser sacada.
Para ajustar la fecha y la hora:





Para ajustar la fecha y la hora:
Encienda el liofilizador y pulse la tecla logo 'HarvestRight' Este le llevará a la pantalla "Setup Configuration".
Desde aquí puede utilizar las flechas para ajustar fecha y/o hora. Pulse "DONE" una vez configurado.



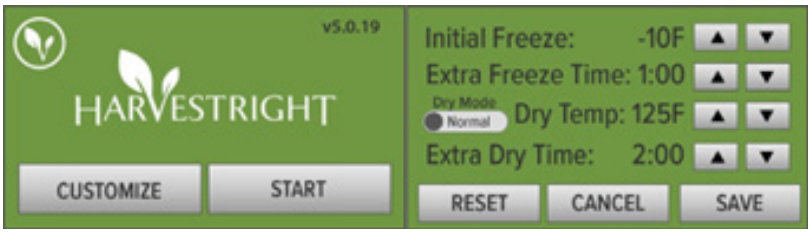


CÓMO UTILIZAR LA APLICACIÓN CANDY

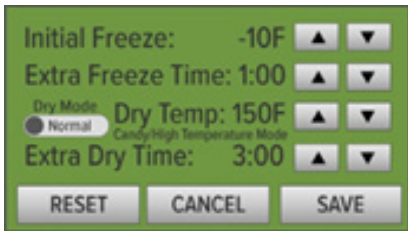
ADVERTENCIA

No ejecutar la liofilización de alimentros en modo caramelo

1. En primer lugar, asegúrese de que tiene instalada la versión v5.x.19 o superior del software.
2. En la pantalla de inicio, seleccione CUSTOMIZE.
3. Aumente la temperatura entre 54°C /135°F y 66°C/150°F.



A continuación, establezca el tiempo (Tiempo de Secado Extra) que desea que dure el lote (por defecto es de 2 horas). Es importante que entienda que en el "Modo Caramelo" no habrá un "Tiempo de Secado" estándar.



El único secado que se producirá, cuando en el Modo caramelo, será durante el "Tiempo de secado extra" que usted establezca aquí. Normalmente, de 2 a 3 horas son suficientes para secar cualquier tipo de caramelo.

4. Pulse el botón GUARDAR

Pulse START. Durante los quince minutos siguientes deberá esperar a que la cámara se enfríe.

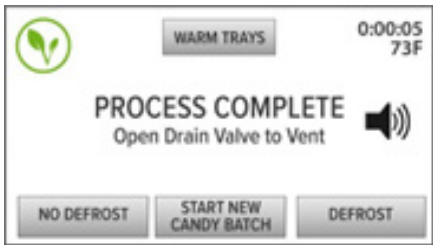
5. Una vez que la cámara se haya enfriado, podrá ENCENDER el proceso de caramelo pulsando el botón Off/On y cambiándolo a On.
A continuación, asegúrese de cerrar la válvula de drenaje, coloque las bandejas llenas en el liofilizador y pulse CONTINUE

6. Ahora verá la pantalla CALENTAR BANDEJAS. Algunos caramelos funcionan mejor si se calientan antes del proceso de liofilización. Como regla general, cuanto más tiempo haya calentado el caramelo antes de iniciar el vacío, más se expandirá cuando se seque. Es posible que tenga que experimentar para determinar qué es lo mejor en cada caso.

7. Si no es necesario precalentar los caramelos, pulse SALTAR y pasará inmediatamente al paso 9. Si desea calentar las bandejas de caramelos, seleccione START.
En primer lugar, sus bandejas se calentarán a 57°C /135°F. A continuación, sus bandejas se calentarán durante el tiempo seleccionado (por defecto es 1 minuto). Puede aumentar o disminuir el tiempo pulsando las flechas arriba y abajo. Puede añadir hasta 20 minutos de tiempo de calentamiento

8. Una vez que las bandejas finalicen el tiempo de calentamiento seleccionado, la unidad iniciará automáticamente el proceso de secado y secará durante el tiempo de "Extra Secado" seleccionado en el paso 3. Puede modificar ese tiempo de secado en esta pantalla utilizando las flechas arriba y abajo.

9. Al final del lote, se le preguntará si desea ejecutar otro lote de caramelos sin descongelar el cámara (véase más abajo). Esto se puede hacer repetidamente porque no hay mucha agua en el caramelo. Esto se hace pulsando el botón START NEW CANDY BATCH y el proceso comienza de nuevo en el paso 7.



10. Una vez que elija "DEFROST" o "NO DEFROST", el software volverá inmediatamente a la temperatura de liofilización estándar de 51°C /125° F y el "Modo de alta temperatura/caramelo" ya no aparecerá en las pantallas de inicio.
11. Una vez que el liofilizador ha vuelto a su modo de funcionamiento estándar, congelará y secará a las temperaturas estándar. Si desea realizar más lotes de caramelos, tendrá que entrar en el modo de personalización (véase el paso 2 al principio de este apartado) y aumentar la Temperatura de secado, así como el Tiempo de secado extra.

7. UN SISTEMA CERRADO

7.1. ¿Qué es un sistema cerrado?

Para congelar los artículos secos, su máquina utilizará una bomba de vacío que elimina el aire y crea un entorno de vacío. Para conseguir una presión de vacío adecuada, es MUY IMPORTANTE asegurarse de que todas las válvulas están bien cerradas. Si hay una fuga en alguna parte del sistema, el proceso de liofilización no se producirá.

ADVERTENCIA

Usted puede pensar que no hay una fuga de aire en su máquina porque la puerta no se abre (una señal de que está haciendo el vacío). Sin embargo, es posible alcanzar una presión de vacío inferior a la adecuada para una liofilización óptima, aunque puede tener suficiente vacío para mantener la puerta cerrada. En 10-15 minutos debería ver que la presión indicada en la pantalla ha disminuido significativamente.

El secado puede producirse cuando la presión de vacío desciende a 500 mTorr (también indicado). Si después de 30 minutos no se han alcanzado los 500 mTorr, el siguiente paso lógico es comprobar si hay fugas. Asegúrese de que la válvula de drenaje está cerrada y de que la junta de la puerta sella correctamente (limpie la junta con agua caliente, déjela secar y vuelva a instalarla; no la seque con un paño porque la pelusa podría impedir un buen sellado). Aunque se han tomado todas las precauciones para garantizar que no haya puntos de fuga en su sistema de vacío, podría darse la situación de que hubiera un punto de fuga. Es importante comprobar los siguientes posibles puntos de fuga para conseguir una liofilización óptima.

7.2. Posibles puntos de fuga en la bomba de vacío

- Conexiones de la manguera de la bomba de vacío
- Aceite de la bomba de vacío contaminado
- El nivel de aceite de la bomba de vacío es demasiado bajo
- Las juntas de la manguera de vacío están dañadas

Para más información sobre su bomba de vacío, consulte el manual de manual de instrucciones que acompaña a la bomba de vacío.

7.3. Posibles puntos de fuga en el liofilizador

- La válvula de drenaje está abierta
- Manguera de la bomba de vacío mal conectada o mal apretada
- Puerta mal cerrada (2 etapas de cierre, pestillo y compresión)
- La junta de la puerta no está limpia por dentro y por fuera
- La puerta necesita ajuste mecánico

8.1. Mantenimiento de la bomba de vacío de aceite

Le recomendamos que cambie y filtre el aceite cada 4-5 lotes (o antes si el aceite está turbio) para garantizar un alto rendimiento de vacío y aumentar la vida útil de su bomba de vacío.
Para un rendimiento óptimo de su bomba de vacío, no omita el ciclo de congelación de su liofilizador. Para ciclos de congelación más cortos, puede precongelar los productos hasta que estén congelados antes de colocarlos en el liofilizador, pero no omita el ciclo de congelación. La unidad es inteligente. Sólo congelará a la temperatura necesaria para secar adecuadamente un lote. Los productos liofilizados que contengan incluso un poco de humedad no sólida reducirán el rendimiento y la vida útil de la bomba de vacío.

NO sobrecargue las bandejas del liofilizador. Demasiado producto producirá demasiada humedad evaporada que puede exceder la capacidad de hielo dentro de la cámara de vacío y hacer que la bomba de vacío aspire el exceso de humedad. Esto puede afectar al rendimiento y acortar la vida útil de la bomba de vacío.

8.2. Cambio de aceite

1. Apague la bomba de vacío.

2. Localice la válvula de drenaje del depósito de aceite situada en la parte inferior delantera de la bomba. Asegúrese de que sobrepasa el borde de la mesa o carro.

3. Coloque el filtro de aceite debajo de la para recoger el aceite.

4. Abra la válvula.

5. Vacíe el aceite de la bomba de vacío en su filtro.

6. Eleve la parte trasera de la bomba y drene el aceite restante por la de drenaje. Una vez drenado todo el aceite, cierre la válvula de drenaje.

7. Con aceite nuevo o filtrado, rellene el depósito de aceite hasta el nivel adecuado.

8. Vuelva a conectar el interruptor de la bomba de vacío.

8.3. Filtración de aceite

1. Aproximadamente cada 4-5 tandas (preferiblemente cuando el aceite aún está caliente), coloque el filtro de aceite debajo de la válvula de drenaje del depósito de aceite.

2. Abra la válvula de drenaje del depósito de aceite y deje que el aceite se drene en el filtro de aceite. Asegúrese de que sale todo el aceite levantando ligeramente la parte trasera de la bomba de vacío.

3. Espere a que el aceite se filtre a través de su sistema de filtración (puede tardar un par de horas).

4. Retire el agua del aceite vertiéndola y desechando el agua. No vierta el agua de nuevo en la bomba de vacío.

5. Vierta el aceite filtrado (o nuevo) en su bomba de vacío.

6. Ponga en marcha su liofilizador.

ACEITE LIMPIO

ACEITE TURBIO
DEBE CAMBIARSE

ACEITE DEMASIADO SUCIO
NO L O P E R M I T A

¿Cómo puedo saber si el aceite filtrado está limpio?
Los mejores indicios de limpieza son los siguientes:
- El aceite tiene claridad (el color puede ser amarillo o ámbar y seguir siendo claro)
- Su bomba de vacío alcanza la presión adecuada para la liofilización

¿Cómo sé cuándo tengo que cambiar el filtro de aceite?
- El aceite no drena a través del filtro (sucede con el tiempo a medida que se acumulan residuos)
- El aceite no se limpia bien

¿Cómo se sustituye el filtro de aceite?
Reemplace el filtro de papel (filtro de café) y el bateo dentro del filtro, o, compre un nuevo filtro de LyoChef. El material filtrante dentro del filtro de aceite puede ser reemplazado después de cada 20 a 30 lotes (o antes si el filtro se ve muy sucio). La parte inferior del material del filtro es un filtro de café común que se puede comprar en cualquier tienda de comestibles. El material por encima del filtro de café es guata de acolchado y se puede comprar en la mayoría de las tiendas de hobby y grandes almacenes. El relleno debe quedar bien apretado en el frasco del filtro.

8.4. Limpieza interior y exterior del liofilizador

Interior
Primero desenchufe su liofilizador de la pared. Limpie la cámara de vacío y los estantes con un detergente suave y séquelos con un paño suave. Retire los estantes para una limpieza a fondo. Para retirar los estantes, deberá quitar la junta de goma negra contra la que sella la puerta. Extraiga el estante con cuidado. A continuación, desconecte el cable. Una vez desbloqueada la lengüeta roja, presione la lengüeta negra hacia abajo y separe las dos piezas. Cuando termine la limpieza, asegúrese de que los estantes y la cámara estén secos. A continuación, vuelva a conectar la línea de alimentación a la estantería.

Es importante limpiar la cámara y la estantería con regularidad. Es necesario hacerlo a mano. Puede colocar la estantería en un fregadero grande y lavarla con jabón para platos, cepillos y trapos; sin embargo, un lavavajillas puede calentarse tanto que derretirá el pegamento y hará que las almohadillas térmicas se aflojen y se caigan. El uso de un lavavajillas para lavar los estantes anulará la garantía del liofilizador.

Exterior
La puerta exterior, el asa y las superficies del armario deben limpiarse con agua tibia y un detergente suave y luego secar con un paño suave.

8.5. Precauciones de limpieza

No utilice cepillos de cerdas duras ni paños/almohadillas abrasivas para limpiar el liofilizador, interior o exterior, ya que esto opaca o raya la superficie. No utilice benceno, diluyente o Cloro para la limpieza. Pueden dañar la superficie del aparato e incluso pueden provocar incendios.

8.6. Mudanzas o ausencias prolongadas

Si tiene planeadas unas vacaciones largas, vacíe el liofilizador y manténgalo apagado. Limpie la humedad del interior y deje la puerta de la cámara abierta para evitar que se formen olores y moho. Vacíe la bomba y llénela de aceite nuevo.

9.1. Preguntas más frecuentes - FAQS

Hay una serie de factores que pueden contribuir a alargar la duración de los ciclos. Algunos de ellos pueden ser una combinación de los siguientes:

1. Algunos artículos son más difíciles de liofilizar que otros. Debido a su estructura celular, azúcar y contenido de humedad, las naranjas, la piña, las fresas, los arándanos y otros alimentos con grandes cantidades de líquido azucarado pueden tardar más en congelarse. El liofilizador mide la eliminación y la humedad y sabe cuándo se ha completado el proceso.
2. Hay tanta agua en el material que se está secando que el hielo condensado en las paredes de la cámara ha empezado a invadir las bandejas. Aunque raro, si esto ocurre, el liofilizador no puede reconocer que el proceso está completo porque sublimará el hielo que está llegando a las bandejas. Si esto ocurre, retire las bandejas y póngalas en el congelador, descongele el hielo en el liofilizador, vuelva a colocar las bandejas en el liofilizador y deje que termine el proceso.
3. El aceite de la bomba de vacío debe cambiarse y filtrarse cada 4-5 lotes (antes si el aceite está turbio). A medida que el aceite de la bomba envejece, el tiempo de ciclo de los alimentos puede aumentar.
4. El liofilizador está funcionando correctamente si durante la parte de secado del ciclo de liofilización, el vacío está entre 100-900 mTorr.

Después de que mi ciclo de liofilización terminó y solté la válvula de drenaje, el agua entró entró en mi cámara de vacío. ¿Qué ocurrió?

Asegúrese de vaciar el recipiente en el que desagua el liofilizador. Si la manguera agua cuando se libera el vacío abriendo la válvula de vaciado, el agua se abrir la válvula de vaciado, el agua pasará a través de la manguera de vaciado y entrará en la cámara de vacío del liofilizador.

Nos ha salido aceite de la bomba de vacío, ¿qué ocurre?

1. Es probable que haya una fuga de aire en la cámara del liofilizador (o que la bomba de vacío esté sobrecargada). Esto puede ocurrir si la válvula de drenaje se deja abierta accidentalmente abierta, la puerta no está limpia/alineada correctamente, la junta de la puerta no está limpia, o la manguera de vacío no está completamente apretada en ambos extremos. También puede ocurrir si todos los tapones/accesorios de la bomba no están bien apretados. Estas son las razones más comunes para una pulverización de aceite.
2. El nivel de aceite es demasiado alto. Es posible que se haya llenado en exceso o debido al vapor de agua que sale por la manguera de vacío y se condensa en forma de líquido en el aceite. (es importante drenar el agua de la bomba de vacío y desecharla para preservar la vida útil del aceite y evitar que se produzcan salpicaduras).

Una vez finalizado el proceso, los estantes a veces están calientes y a veces fríos. ¿Por qué?

El último paso del proceso de liofilización es el Final Dry. Cuando finaliza el Final Dry los calentadores de los estantes y la bomba de vacío se apagan. La unidad de refrigeración, continuará congelando hasta que usted detenga el proceso o pulse “DEFROST”.
Si retira los alimentos/material inmediatamente después de finalizar el proceso, las bandejas estarán calientes. Si espera una hora o más, estarán muy frías. Para retirar estas bandejas frías deberá utilizar paños o guantes.
Compruebe que el producto está completamente seco rompiendo el trozo más grueso para ver si hay hielo. Si está frío o húmedo en el centro, es posible que quede un poco de humedad. Si es así, añada “More Time Dry”.

Mi comida y estaba muy seca cuando salió, pero ahora está húmeda. ¿Por qué?

1. Envasar correctamente el material liofilizado es vital. Es importante envasar rápidamente su producto liofilizado. Para envasar los alimentos, puede utilizar bolsas de Mylar (para sellarlas bien, le recomendamos que las selle dos veces para mayor seguridad), o tarros de cristal. Utilice siempre el absorbedor de oxígeno. Para garantizar una larga conservación, guárdelos en un lugar fresco y seco. Para una conservación ideal y prolongada en el tiempo, le recomendamos el uso de Dry Food Box.

2. En ocasiones, todo el producto estará perfectamente liofilizado con la excepción de un par de trozos. Esto puede ocurrir si corta unos trozos de su producto mucho más gruesas que el resto. Si se envasa, un trozo húmedo se rehidratará y arruinará todo el lote. Cuando un lote esté completo, es una buena idea partir por la mitad el trozo más grueso de sus bandejas y probarlo para asegurarse de que el producto ha completado el proceso de secado. Si observa que el material no está completamente seco, simplemente vuelva a colocarlo en el liofilizador y pulse “More Dry Time” para volver directamente a la parte de la bomba de vacío/secado del ciclo de liofilización. El liofilizador terminará entonces las piezas que no estaban del todo completas.

9.2. La bomba no se enciende durante el ciclo de secado

Asegúrese de que la bomba está enchufada a la parte posterior del liofilizador y de que está en la posición “ON”. El liofilizador controla el encendido y apagado de la bomba, pero no puede hacerlo a menos que la bomba esté encendida (el interruptor se encuentra en la parte posterior de la bomba) y enchufada al liofilizador.

10. BOMBA DE VACÍO SIN ACEITE

La bomba no se enciende durante el ciclo de secado

1. Conecte la manguera de vacío a la bomba de vacío y al liofilizador, y apriétela No añada ninguna cinta de teflón adicional, ni ningún tipo de adhesivo, al instalar la manguera de vacío. Hacer esto casi siempre crea una fuga de vacío.

2. . Enchufe el cable de alimentación de la bomba de vacío en el receptáculo de la parte posterior del liofilizador.

3. Asegúrese de que el interruptor de alimentación de la bomba de vacío está encendido. Para un rendimiento óptimo de la bomba de vacío, no omita el ciclo de congelación del liofilizador. Para ciclos de congelación más cortos, puede precongelar los productos hasta que estén sólidos antes de colocarlos en el liofilizador, pero no omita el ciclo de congelación. Los productos liofilizados que contengan incluso un poco de humedad no sólida reducirán el rendimiento y la vida útil de la bomba de vacío.

   NO sobrecargue las bandejas del liofilizador. Demasiado producto producirá demasiada humedad evaporada que puede exceder la capacidad de hielo dentro de la cámara de vacío y hacer que la bomba de vacío aspire el exceso de humedad. Esto puede afectar al rendimiento y acortar la vida útil de la bomba de vacío.

11.1. Carga y envasado de alimentos

- Frutas como manzanas, plátanos, melocotones, piña, fresas y frambuesas deben colocarse en una sola capa a lo largo de las bandejas. Las rodajas de fruta pueden colocarse muy juntas, pero sólo deben tener una capa de profundidad.
- La fruta debe cortarse en rodajas y el lado de la piel (si se mantiene) debe colocarse hacia abajo en la bandeja con el lado cortado hacia arriba. Las piezas pueden cortarse en rodajas gruesas; sin embargo, si son gruesas, tardarán más en secarse. Por ejemplo, algunas personas simplemente cortan las fresas y los albaricoques por la mitad y los colocan con la piel hacia abajo en las bandejas.
- Los líquidos son un poco difíciles de introducir en el liofilizador. Para liofilizar líquidos como huevos revueltos crudos, leche, sopa, etc., lo mejor es colocar las bandejas vacías en el liofilizador y, mientras se extraen parcialmente, verter el líquido en las bandejas. Una vez llenas, deslice suavemente las bandejas en el liofilizador.
- De nuevo, cuanto más grueso sea algo, más tardará en secarse.
- Ingredientes con piel, como los arándanos y las uvas deben cortarse o agujerearse para que el agua pueda salir más fácilmente.
- Los guisos y las pastas (como un estofado de ternera o macarrones con queso) pueden extenderse densamente por las bandejas. En general, los alimentos no deben sobrepasar los lados de la bandeja.

11.2. Embalaje material liofilizado: Instrucciones

- Llene las bolsas dejando espacio suficiente para sellar el cierre.
- Añada un absorbente de oxígeno.
- Selle inmediatamente en la posición más alta (8) de su selladora.

Hay que tener en cuenta lo siguiente:

- Cuando se abre una bolsa de absorbentes de oxígeno, hay que utilizarlos inmediatamente. Por lo tanto, no debe abrir sus absorbedores de oxígeno hasta que su material liofilizado esté en las bolsas y esté listo para ser sellado.
- Vuelva a cerrar inmediatamente su bolsa de absorbedores de oxígeno. Y selle inmediatamente las bolsas que contienen los absorbedores. El ajuste para sellar las bolsas de absorbedores de oxígeno es menor que para las bolsas Mylar.
- Cuando el absorbedor de oxígeno está al aire libre se produce una reacción química. Durante este proceso, el envase del absorbedor de oxígeno se calentará. Esto es normal. Sin embargo, si deja los absorbedores de oxígeno al aire libre demasiado tiempo, se calentarán antes de sellarlos en bolsas Mylar y es posible que no funcionen.
- Cuando selle las bolsas, intente expulsar todo el aire antes de cerrarlas.
- No debe haber pliegues en el cierre de las bolsas. Si cierra la bolsa con un pliegue, es probable que entre aire y se estropee el alimento del envase.
- Para una conservación ideal y prolongada en el tiempo, le recomendamos mantener sus bolsas o tarros dentro de una Dry Food Box.

MUY IMPORTANTE

la garantía debe registrarse en la página web que le redirige el código QR de la caja original, recuerde debe registrar su garantía al momento de la compra. Su garantía carecerá de valor si no se registra oficialmente o se acompaña de la copia de la factura donde figura el número de serie.

Lea detenidamente este aparatado, actuar de forma diferente puede llevar a la no aceptación del compromiso de garantía.

Garantía limitada de 1 año

Periodo de garantía: Durante un año a partir de la fecha de envío original.
Exclusión: La bomba de vacío de aceite tiene 6 meses de garantía.
El fabricante proporcionará: Soporte a través de teléfono y correo electrónico solamente.
A nuestra opción, todas las piezas consideradas necesarias serán proporcionadas por el fabricante. El transporte de la máquina al servicio oficial y su devolución al cliente queda a cargo del consumidor.

Además, el consumidor será responsable de: costos de servicio local y costo de partes por mal uso y negligencia por parte del consumidor. Costes de transporte y entrega de todas las partes, por cualquier razón, de Cocina sin límites S.L al Consumidor.

Responsabilidades normales del consumidor:

Esta garantía se aplica únicamente a liofilizadores utilizados en entornos limpios y cuando se operan de acuerdo con las instrucciones del fabricante. El consumidor es responsable de los siguientes elementos:

1. El uso correcto del aparato de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con el producto.
2. Instalación adecuada de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con el aparato y de acuerdo con todos los códigos eléctricos locales.
3. Conexión correcta a una fuente de alimentación con toma de tierra y voltaje suficiente, sustitución de fusibles fundidos, reparación de conexiones sueltas o defectos en el cableado.
4. El aparato debe funcionar en una zona limpia y abierta que tenga suficiente circulación de aire y no esté a más de 35°C (95°F) ni a menos de 2°C (35°F).
5. Daños al aparato durante o después de la instalación. No levante el aparato sujetando la puerta.
6. Mantenimiento y funcionamiento correctos del liofilizador y de la bomba de vacío.
7. Asegurarse de que los alimentos liofilizados, u otro material liofilizado, estén completamente secos antes del envasado.
8. Asegurarse de que se utilizan recipientes adecuados y duraderos. Los contenedores, una vez sellados, no deben no permitir que penetre en ellos ni agua ni aire.
9. Asegurarse de que el contenedor sellado con el material liofilizado contiene absorbentes de oxígeno frescos, adecuados y en cantidad suficiente. con el material liofilizado. No deben haber caducado ni haber sido expuestos al aire prematuramente durante demasiado tiempo.
   El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por la calidad de los alimentos liofilizados o materiales liofilizados; tampoco acepta responsabilidad por el envasado de los alimentos u otros materiales liofilizados.

Exclusiones:

1. Cualquier modificación o adición de accesorios posventa anulará la garantía en su totalidad.

2. ILos daños consecuenciales o fortuitos, tales como daños materiales y gastos daños materiales y gastos imprevistos derivados del incumplimiento de esta garantía escrita o cualquier garantía implícita.

3. Llamadas de servicio que no impliquen mal funcionamiento o defectos de mano de obra o material.

4. Daños causados por servicios realizados por personas no autorizadas por Cocina sin límites, S.L.

5. Piezas que no sean piezas de reparación originales.

6. Causas externas tales como abuso, mal uso, suministro inadecuado de energía.

7. Productos con números de serie originales que hayan sido retirados o alterados y no puedan determinarse fácilmente.

8. Utilización de un alargador en lugar de una conexión directa a la red eléctrica.

9. Reclamaciones por lesiones personales, daños incidentales o consecuentes, o pérdidas económicas (beneficios o ingresos), cualquiera que sea su causa.

10. Si usted no es el **propietario original** del liofilizador, y su garantía no ha sido registrada por usted en el momento de la compra la garantía ya no es aplicable a no ser que presente copia de la factura donde figure el número de serie del aparato.

11. Si usted debe enviar la bomba al servicio técnico hágalo siempre con el deposito de aceite vaciado por completo. De lo contrario puede crear derrames de aceite e invalidar la garantía además de correr con gastos de limpieza y cubrir daños a otros productos que hayan podido estropearse por dicho derrame.

Servicio:

Dado que es responsabilidad del consumidor establecer el periodo de garantía verificando la fecha de compra original, conserve su albarán de entrega o recibo de compra o algún otro registro de pago apropiado. Esta garantía escrita le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. El servicio bajo esta garantía debe obtenerse contactando directamente con Cocina sin límites, S.L o con su distribuidor de su país o zona comercial.

13. USO SEGURO DEL LIOFILIZADOR Y BOMBA DE VACÍO

1. Las bombas de vacío con aceite Harvest Right y las bombas sin aceite sólo deben utilizarse con alimentos y materiales orgánicos que no sean nocivos por ingestión o cuando los vapores procedentes de dichos materiales tampoco sean nocivos por inhalación.

A. El fabricante advierte expresamente a los usuarios de sus liofilizadores y bombas de vacío que no los utilicen para fines distintos de la liofilización de alimentos u otros materiales sanos y no tóxicos, u otros materiales sanos y no tóxicos. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por tales actos, ya sean intencionados o no.
B. Si alguien utiliza la bomba para liofilizar algo que contenga sustancias químicos dañinos, las garantías del liofilizador y de la bomba de vacío son se incumplen y dejan de ser válidas. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por estos actos y se entiende tanto por el cliente y que el cliente realiza estos actos a sabiendas y a riesgo de su propia salud y bienestar; y que el cliente acepta la responsabilidad de todos estos actos.

2. Los liofilizadores LyoChef, junto con sus bombas de vacío, deben utilizarse en locales bien ventilados. Cuando se utiliza una bomba de aceite, no se espera la vaporización del aceite a temperatura ambiente. No se espera que el aceite cause trastornos relacionados con la inhalación en las condiciones de uso previstas.

3. Los liofilizadores y las bombas de vacío de LyoChef deben funcionar correctamente, tal como se describe en los documentos de instrucciones y manuales de usuario de LyoChef. Cuando estén en uso, las válvulas de drenaje deben estar cerradas, las puertas bien cerradas (sin obstrucciones entre las puertas y las juntas de las puertas), las mangueras que conectan las bombas al liofilizador deben estar conectadas correctamente. Los usuarios de los liofilizadores tienen la responsabilidad de garantizar que no haya fugas de ningún tipo en el sistema.

4. Todas las instrucciones de LyoChef para el funcionamiento del liofilizador deben ser seguidas explícitamente por el usuario/cliente. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por actos que incumplan sus instrucciones.

C. Si hay fugas en el sistema, el liofilizador(es) informará que hay un error de vacío. Los usuarios de los liofilizadores LyoChef entienden que deben responder rápida y responsablemente a estos mensajes.

5. Al drenar el aceite de las bombas de vacío que utilizan aceite, el usuario no debe inclinar la bomba de vacío tanto hacia delante que el aceite se vierta y/o llene el filtro/desvaporizador de aceite. Hacer esto puede causar que algo de aceite se encuentre en el filtro que luego podría causar que el vapor de aceite salga del filtro durante el funcionamiento. Debe tenerse en cuenta que el desempañador de aceite utilizado en la Bomba de Aceite Premier de LyoChef tiene un drenaje que permite que el aceite vuelva a la bomba de vacío. Sin embargo, si el filtro blanco dentro del desempañador de aceite se satura de aceite, es importante lavarlo y limpiarlo con agua jabonosa tibia y luego dejarlo secar antes de volver a usarlo.

6. Los liofilizadores deben funcionar automáticamente. Aquellos clientes que toman atajos y se saltan los ciclos estándar tales como “FREZZER “, “VACUUM FREEZING”, “DRY” y “FINAL DRY” lo hacen a riesgo de dañar sus alimentos y el equipo del liofilizador. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por actos intencionales o no intencionales realizados por los clientes que eluden el proceso automático de “liofilización” de LyoChef.

7. No permanezca sobre charcos de agua cuando utilice el liofilizador.

8. No permita que entre agua en los enchufes y receptáculos eléctricos.

9. No toque los cables expuestos ni ningún otro componente del interior del liofilizador mientras la unidad esté enchufada a una toma eléctrica.

10. No duerma en una habitación u otro lugar donde se esté utilizando un liofilizador y una bomba de vacío.

11. En la parte posterior del liofilizador hay una toma de corriente a la que se conecta la bomba de vacío. No enchufe nada más en esa toma.

12. No utilice el liofilizador sin los paneles laterales. Esto puede suponer un riesgo eléctrico.

13. No añadir cinta de teflón u otros materiales a las uniones de las mangueras.

14. No llene en exceso de aceite las bombas de vacío de aceite y asegúrese de seguir las directrices de cambio de aceite de aceite.

15. Mantenga limpios el interior de la cámara de vacío y los estantes. Lávelos con agua jabonosa tibia. No coloque la unidad de estantes en el lavavajillas. Lávela y enjuáguela a mano.

16. Es importante verter regularmente un producto de limpieza seguro por el conducto de desagüe para mantenerlo limpio y evitar la proliferación de moho y bacterias en su interior.

17. Asegúrese de que la manguera de desagüe está fuera del cubo de agua antes de ventilar la cámara de vacío.

18. Asegúrese de que los alimentos que se van a envasar están completamente secos.

19. Los alimentos con grasa animal pueden ponerse rancios. Liofilícelos siempre completamente secos.
Asegúrese de que el envase contiene un buen absorbente de oxígeno y de que la bolsa de Mylar esté bien sellada. Una vez abierto, este alimento debe refrigerarse o utilizarse inmediatamente.

20. Harvest Right no se hace responsable del uso que usted haga del liofilizador. Harvest Right no se hace responsable de los alimentos que han ido “malo” por cualquier razón incluyendo falta de secado, técnicas y materiales inadecuados de almacenamiento de alimentos.

100%Chef

Cocina sin Límites, S.L.
Joan Peiró i Belis 2 – 08339 Vilassar de Dalt – Barcelona, Spain
Tel. +34 93 429 63 40 - sat@100x100chef.com - orders@100x100chef.com