

# MANUAL DE USO

Envasadora al Vacío VAC 801



**neovac**<sup>®</sup>  
*expertos en vacío*



## IMPORTANTE

Antes de encender la máquina es conveniente leer atentamente el presente manual. Se recomienda conservarlo ya que contiene información que puede ser necesaria consultar durante toda la vida útil de la máquina.

Neovac se reserva el derecho de modificar componentes y/o especificaciones en sus productos sin notificación previa.

El contenido del presente manual puede modificarse sin previo aviso.

Neovac no se responsabiliza por errores en el presente manual o por interpretaciones erróneas de su contenido. Si surge algún inconveniente con la máquina **no intente repararlo por cuenta propia**. Póngase en contacto con el **Servicio Técnico Oficial** para ser asesorado por personal técnico idóneo. Neovac no se responsabiliza por la utilización de componentes que NO sean originales.

## Índice

Envasado al vacío .....	4
Beneficios del envasado al vacío de alimentos .....	4
Beneficios de comercializar productos envasados al vacío .....	5
Características técnicas .....	5
Componentes básicos de la máquina.....	5
Para comenzar .....	6
Panel de control .....	6
Puesta en marcha .....	6
Selección de modo de vacío.....	7
Automático /Manual	
Envasado.....	8
Marinado .....	8
Vacío en recipiente .....	9
Recomendaciones.....	10
Solución de problemas .....	10
Garantía y Servicio Post Venta.....	11



## Envasado al vacío

El envasado al vacío con la VAC801 elimina hasta el 90% del aire del envase.

Esto ayudará a mantener los alimentos más frescos hasta 5 veces más que en circunstancias normales. Los alimentos secos como la pasta, los cereales y la harina se mantendrán frescos de principio a fin. Además, el envasado al vacío evita que los gorgojos y otros insectos infecten los productos secos.

Sin embargo, tenga en cuenta que no todos los alimentos se benefician del envasado al vacío. Nunca envase al vacío ajo u hongos ya que se produce una reacción química cuando se elimina el aire, lo que hace que estos alimentos sean peligrosos si se ingieren. Las verduras deben blanquearse antes del envasado al vacío. Este proceso detiene la acción de las enzimas que conducen a la pérdida de sabor, color y textura.

En el caso de productos alimenticios, el objetivo principal del envasado al vacío es generar una atmósfera libre de oxígeno para retrasar el desarrollo de bacterias y hongos que se encuentren en el producto a envasar. De esta manera, la durabilidad del alimento aumenta notablemente sin sufrir alteraciones en sus cualidades (aroma, sabor, color, etc.).

## Beneficios del envasado al vacío de alimentos

- Evita la disminución de peso por pérdida de grasas o líquidos.
- Evita que se humedezcan o pierdan humedad (muy importante en productos panificados y pastas).
- Evita la contaminación posterior a la elaboración.
- Evita el quemado por congelado.

## Beneficios de comercializar productos envasados al vacío

Evita reposiciones frecuentes del producto ya que su durabilidad aumenta notablemente. Reduce la cantidad de devoluciones por mal estado del producto.

### 1. Características técnicas

Modelo	VAC 801
Tensión	220V/50Hz
Potencia	380W
Largo de sellado	300mm
Ancho de sellado	Doble sellado de 2.5mm
Medidas exteriores	257x367x446mm
Peso	14.5kg

### Componentes básicos de la máquina

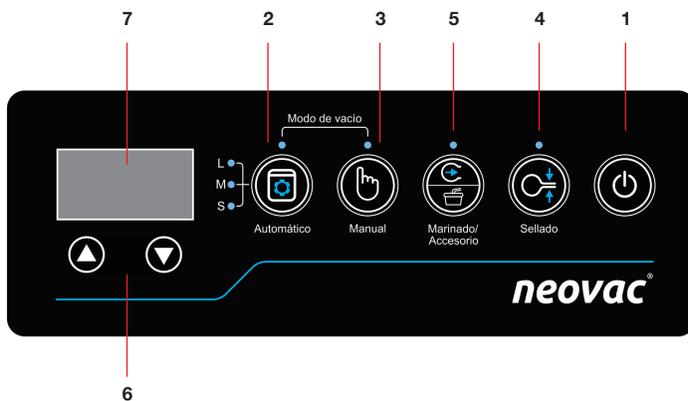


## 2. Para comenzar

Coloque la máquina sobre una superficie horizontal para un correcto funcionamiento. La máquina debe contar con una buena ventilación y situarse fuera del alcance de productos corrosivos o polvo.

Compruebe que el voltaje de la línea sea 220V/50Hz.

## 3. Panel de control



- 1 - Tecla de encender / apagar
- 2 - Tecla de modo de vacío automático
- 3 - Tecla de modo de vacío manual
- 4 - Tecla de sellado
- 5 - Tecla de marinado / accesorio
- 6 - Tecla de ajuste (más y menos)
- 7 - Visualizador digital

## 4. Puesta en marcha

1. Conecte el **cable de alimentación** a un suministro eléctrico (220V/50Hz) y presione la tecla de encendido. La máquina entrará en modo de espera (el visualizador digital mostrará OFF).

2. Presione la tecla **encender / apagar**, la máquina entrará en el estado de trabajo (el visualizador digital mostrará ON) y estará lista para seleccionar el **modo de vacío**.

Si cuando presiona la tecla **encender / apagar**, la pantalla muestra "CLO", abra la tapa de vidrio retirando la traba metálica.

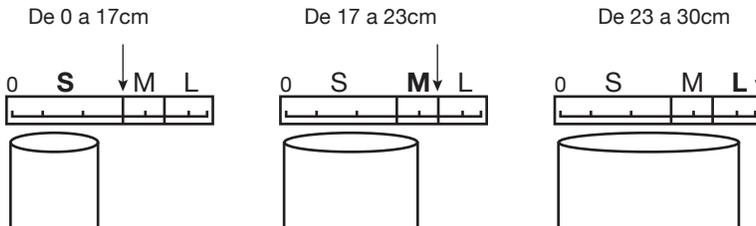
3. Cuando la máquina esté funcionando, presione la tecla **encender / apagar** para detener el proceso de envasado y volver a modo espera.

**Nota:** Cuando el visualizador digital muestra "CLO", la máquina está en estado de protección. En este estado, no importa qué tecla esté presionando, la máquina no funcionará. Para volver al funcionamiento normal abra la tapa de la máquina.

## 5. Selección de modo de vacío.

### Modo de vacío automático:

En el estado modo de trabajo (ON), presione la tecla **Vacío automático** (el visualizador digital mostrará AU) y seleccione el tamaño de la bolsa. Las luces indicadoras L, M y S se encenderán representando el tamaño de la bolsa seleccionada (L = grande, M = mediana o S = pequeña).



### Medición del tamaño de la bolsa:

**S:** de 0 a 17cm

**M:** de 17 a 23cm

**L:** de 23 a 30cm

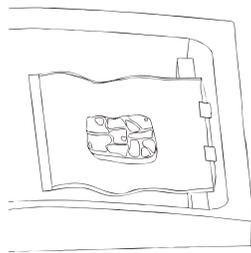
### Modo de vacío manual:

En el estado modo de trabajo (ON), presione la tecla Vacío manual (el visualizador digital mostrará la última selección de tiempo guardada). Luego presione  $\wedge$  /  $\vee$  y seleccione el tiempo de vacío deseado (rango de 5 a 80 segundos).

## 6. Envasado

1. Seleccione una bolsa de vacío del tamaño correcto y coloque el artículo que va a envasar en la bolsa, dejando al menos 5 cm entre la parte superior de la bolsa y el artículo para asegurar el sellado.

2. Coloque la bolsa con el/los artículos en la cámara de vacío, apoyando la boca de la bolsa en la barra de sellado e insertándola por debajo de los dos clips metálicos. La boca de la bolsa debe mantenerse limpia, libre de líquidos y desechos.



3. Cierre la tapa de vidrio y presione suavemente 2-3 segundos. El ciclo de trabajo comenzará automáticamente. El visualizador digital irá indicando el tiempo de vacío y el tiempo de sellado. Al finalizar el proceso, la tapa se abre automáticamente dando por terminado el ciclo.

4. Retire el/los artículos envasados, el empaque debe tener el nivel de vacío adecuado y el sellado fuerte y prolijo.

**Nota:** Si el sello es irregular o incompleto, aumente el tiempo de sellado una unidad. Si el sello es blanco, disminuya el tiempo de sellado en una unidad.

## 7. Marinado

1. En el estado modo de trabajo (ON). Presione la tecla **marinado / accesorio** para seleccionar el modo de marinado. El visualizador digital mostrará el tiempo de marinado.

Presione las teclas **^ / v** para seleccionar diferentes tiempos de marinado: 6, 12, 18, 24, 30, 36, 42, 48, 54 o 60 minutos (cada 6 minutos se cumple un ciclo de trabajo).

2. Empaque el/los alimentos con una bolsa de tamaño apropiado y colóquela en la cámara de vacío.

3. Cierre la tapa de vacío y presione suavemente 2-3 segundos, la máquina comenzará a funcionar. El visualizador digital mostrará el grado de vacío. Cuando se alcanza un cierto grado de vacío, la bomba se detiene y mantiene el estado de vacío. El visualizador digital mostrará el tiempo de marinado y comenzará la cuenta regresiva, después de 6 minutos, la máquina se detendrá y comenzará de nuevo el siguiente ciclo de trabajo.

4. Cuando el tiempo de marinado llegue a 0, la máquina emitirá tres pitidos y luego abrirá automáticamente la tapa de la cámara.

**Nota:** Si necesita sellar la bolsa antes de que se complete el proceso de marinado, presione la tecla **Sellado** para comenzar a sellar inmediatamente.

## 8. Vacío en recipiente

Cuando utilice la función **Accesorio**, mantenga abierta la tapa de vidrio de la máquina.

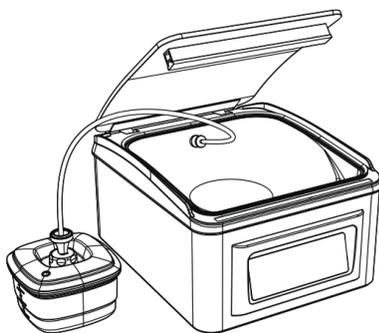
1. En el estado modo de trabajo (ON) instale la manguera de succión.



2. Conecte el pico de succión de la cámara con la boquilla de succión de los recipientes, tapones de botella o alinee la boquilla de succión de la manguera con la válvula de las bolsas con cierre tipo zipper.

### Nota:

1. Si usa un recipiente de vacío, debe girar la perilla de la tapa del recipiente a la posición Vacío.
2. Si usa una bolsa con cierre y válvula, asegúrese de que el zipper de la bolsa esté completamente cerrado.



3. Mantenga presionada la tecla **Marinado/Accesorio** durante aproximadamente 2 segundos para comenzar a realizar vacío en el accesorio. La máquina comenzará a funcionar y el visualizador digital mostrará ACC.

4. Cuando se completa el vacío, la máquina emitirá tres pitidos y el trabajo estará terminado.

### Nota:

Durante el proceso de aspiración, presione la tecla **encender / apagar** para detener el proceso. Si está utilizando un recipiente de vacío, debe girar la perilla de la tapa del recipiente a la posición "Bloquear" después de realizar el vacío.

5. Desenchufe la manguera de succión.

## 9. Recomendaciones

1. Desconecte el cable de alimentación del suministro eléctrico cuando la máquina no se utilice.
2. La limpieza de la **cámara** debe realizarse con paños húmedos.  
**NUNCA** utilice agua directamente sobre la máquina.
3. Limpie la máquina con regularidad con un paño húmedo y jabón suave para eliminar las migas, el polvo y la suciedad.

## 10. Solución de problemas

### No hace un vacío completo con la bolsa

- Es posible que el tiempo de vacío / sellado no esté lo suficientemente alto.  
Establezca tiempos de vacío y sellado más altos y vuelva a realizar el proceso de envasado.
- Para aspirar y sellar correctamente, la abertura de la bolsa debe estar dentro de la cámara de vacío.
- La máquina y la bolsa de vacío deben estar limpios, secos y libres de residuos para que el proceso de vacío sea exitoso. Limpie la superficie de la barra de sellado y el interior de la bolsa y vuelva a intentarlo.

### La bolsa de vacío pierde vacío después de ser sellada

- Los artículos con filo pueden realizar pequeños agujeros en las bolsas. Para evitar esto, cubra los bordes afilados con una toalla de papel y aspire en una bolsa nueva.
- Algunas frutas, verduras y carnes pueden liberar gases (desgasificación) si no se blanquean o congelan adecuadamente antes del envasado.

### No sella la bolsa correctamente

- El tiempo de sellado puede no ser lo suficientemente largo. Aumente el tiempo de sellado y vuelva a intentarlo.
- Las bolsas no se sellarán si hay humedad, partículas de comida o desechos en el área del sello. Limpie el interior de la bolsa y vuelva a intentarlo.
- La bolsa debe colocarse correctamente a lo largo de la barra de sellado. Asegúrese de que toda la bolsa esté sobre la barra de sellado y que no haya arrugas en el material de la bolsa.

Error	Causa	Solución
E01	Si la máquina no puede alcanzar el grado de vacío necesario, luego de 10 segundos mostrará E01 en el visualizador digital.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Presione la tecla <b>encender / apagar</b> para salir de la falla.</li><li>2. Compruebe si el perfil de goma para hermetizado de cámara está colocado correctamente.</li><li>3. Vuelva a cerrar la tapa de la cámara de vacío.</li></ol>
E02	Protección de sobrecalentamiento del motor.	Detenga la máquina durante 30 minutos para que el fusible de control de temperatura vuelva a la normalidad.

## Garantía y Servicio Post Venta

Neovac garantiza la provisión de repuestos originales de todas y cada una de las partes y/o reparación de su equipo o producto. Puede solicitar dichos repuestos a su proveedor o contactarse directamente con el **Servicio Técnico Oficial: [neovac@neovac.com.ar](mailto:neovac@neovac.com.ar)**

La garantía se limita a los daños causados por defectos de fabricación durante el período de un año. En caso de solicitar reclamo por garantía completar el formulario que acompaña el manual.

Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.

Si el cable de alimentación se daña debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personal técnico idóneo a fin de preservar la seguridad del producto.

Este artefacto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, solo si son supervisadas o han sido instruidas sobre el correcto uso del mismo de una manera segura y si comprenden los peligros que involucra su uso.

**Servicio Técnico Oficial:** [neovac@neovac.com.ar](mailto:neovac@neovac.com.ar)



**SEGURIDAD ELÉCTRICA**  
ESTE PRODUCTO POSEE  
CERTIFICADO DE CONFORMIDAD TIPO

**neovac**<sup>®</sup>  
*expertos en vacío*

Encontrá más información en [neovac.com.ar](https://neovac.com.ar)

