

# Manual de instrucciones

## Envasadora al vacío externa VAC 406-E



**neovac**  
*expertos en vacío*



## Medidas de Seguridad

Para su seguridad, tome estas precauciones al usar la selladora al vacío:

- Lea el Manual de usuario con cuidado antes de utilizar la máquina por primera vez.
- No utilice la selladora al vacío en superficies húmedas o calientes o cerca de una fuente de calor.
- No sumerja la máquina o el cable de alimentación en agua o cualquier otro líquido.
- Enchufe la selladora al vacío solo a una fuente de alimentación con descarga a tierra y no utilice un cable prolongador.
- Para desconectar, desenchufe directamente de la fuente de alimentación, no lo haga tirando del cable.
- No utilice el aparato con el cable dañado.
- Solo emplee la envasadora al vacío para el uso previsto.
- Utilice solo bolsas, accesorios y complementos para vacío.

## Envasado al vacío y seguridad alimentaria

El envasado al vacío prolonga la vida útil de los alimentos al eliminar la mayor parte del aire de los envases sellados. Al evitar el contacto con el aire se reduce la oxidación. El envasado al vacío ayuda a preservar el sabor y la calidad en general. También ayuda a inhibir el crecimiento de microorganismos aeróbicos, lo que puede llevar a los problemas que se detallan a continuación bajo ciertas condiciones:

**Moho:** El moho no puede crecer en un ambiente con poco oxígeno; por lo tanto, el envasado al vacío prácticamente puede eliminarlo.

**Levaduras:** Resultan de la fermentación y se pueden identificar por el olor y el sabor. Las levaduras necesitan agua, azúcar, una temperatura moderada para crecer y también pueden sobrevivir con o sin aire. Para retardar su crecimiento se requiere refrigeración, mientras que la congelación las detiene por completo.

**Bacterias:** Producen un olor desagradable, decoloración y/o textura suave o viscosa. En las condiciones adecuadas, el bacilo clostridium botulinum (organismo que causa el botulismo) puede crecer sin aire y no puede detectarse por el olfato o el gusto. Aunque es extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

Al igual que con cualquier otro envase de almacenamiento, es importante inspeccionar los alimentos para determinar si hay descomposición antes de consumirlos.

Para preservar los alimentos de manera segura, es importante mantenerlos a bajas temperaturas. Se puede reducir de forma significativa el crecimiento de microorganismos a temperaturas de 4° C o menos. La congelación a -17° C no mata los microorganismos, sino que impide que crezcan. Para el almacenamiento a largo plazo, siempre congele los alimentos perecederos que han sido envasados al vacío.

Es importante tener en cuenta que el envasado al vacío no puede revertir la descomposición de los alimentos, solo puede desacelerar los cambios en calidad. Es difícil predecir cuánto tiempo conservarán la máxima calidad de su sabor, apariencia o textura porque

esto depende del estado en que estaban los alimentos el día que fueron envasados al vacío.

**Nota:** El envasado al vacío no es un sustituto de la refrigeración o la congelación. Cualquier alimento perecedero que requiera frío debe refrigerarse o congelarse después de este tipo de envasado.

### **Pautas de preparación**

Los vegetales necesitan blanquearse antes del envasado al vacío. Este proceso detiene la acción de las enzimas que conducen a la pérdida de sabor, color y textura. Para blanquear los vegetales, colóquelos en agua hirviendo o en el microondas hasta que estén cocidos, pero aún crujientes. Luego, sumérgalos en agua fría para detener el proceso de cocción. Finalmente, séquelos con una toalla antes de envasarlos al vacío. Los vegetales crucíferos (brócoli, brotes, repollos, coliflores, coles, nabos) emanan gases de forma natural durante el almacenamiento. Por lo tanto, después de blanquearlos, deben almacenarse únicamente en el congelador.

<b>Alimentos</b>	<b>Almacenado al vacío en el congelador</b>	<b>Almacenado al vacío en la heladera</b>	<b>Almacenamiento común</b>
Carne vacuna y de ternera fresca	1 - 3 años	1 mes	1 - 2 semanas
Carne picada	1 año	1 mes	1 - 2 semanas
Cerdo Fresco	2 - 3 años	2 - 4 semanas	1 semana
Pescado fresco	2 años	2 semanas	3 - 4 días
Aves frescas	2 - 3 años	2 - 4 semanas	1 semana
Carnes ahumadas	3 años	12 semanas	2 - 4 semanas
Vegetales frescos, blanqueados	2 - 3 años	2 - 4 semanas	1 - 2 semanas
Frutas Frescas	2 - 3 años	2 semanas	3 - 4 días
Quesos duros	6 meses	12 semanas	2 - 4 días
Carnes selectas feteadas	no recomendado	12 semanas	1 - 2 semanas
Pasta fresca	6 meses	2 - 3 semanas	1 semana

## **Especificación Técnica VAC 406-E**

**Voltaje:** 220-240V ~ 50Hz

**Potencia:** 670W

**Presión de la bomba:** -28,5" Hg /-965mbar (±3%)

**Max ancho de bolsa:** 406mm

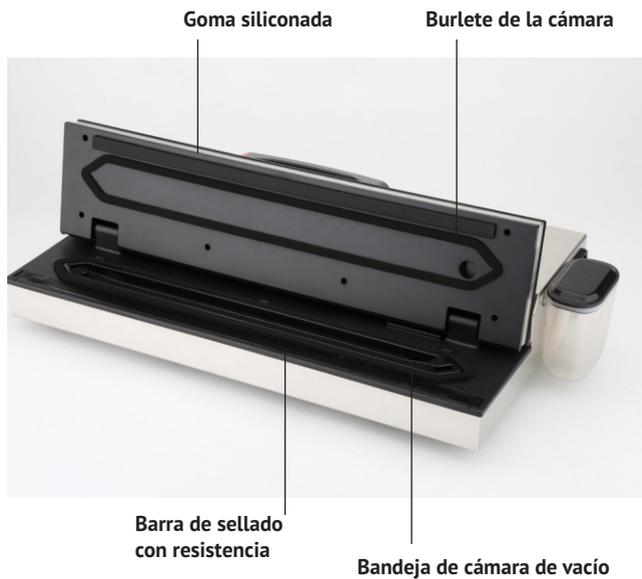
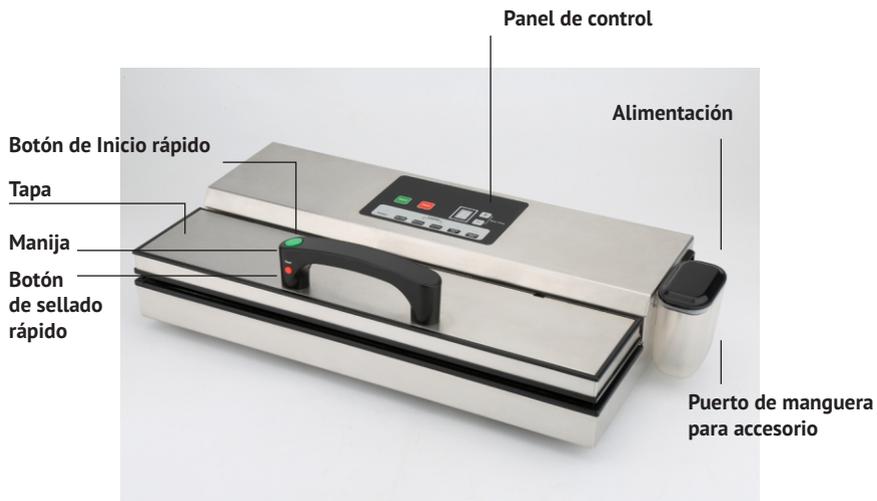
**Bomba:** dual

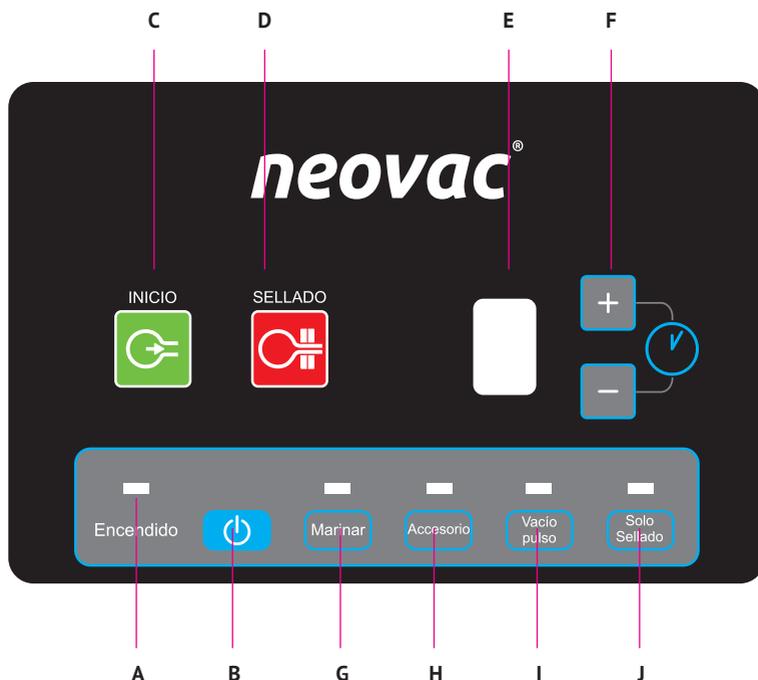
**Ancho de la resistencia de sellado:** 5mm

**Tamaño:** 490x260x145mm

**Peso:** 7.1Kg

## Características de la envasadora al vacío VAC 406-E





### A. Luz indicadora de Encendido

Cuando la luz indicadora "Encendido" está encendida, la máquina está lista para funcionar.

### B. Botón Iniciar/detener

Cuando el equipo está listo para funcionar, pulse el botón . El último tiempo de vacío se visualiza en el panel digital y el ventilador arranca. Si no hay acción dentro de los 10 minutos, el panel digital y el ventilador se apagarán automáticamente. La máquina también puede dejar de funcionar al presionar de nuevo este botón. Una vez finalizado el ciclo, púselo otra vez y desenchufe la máquina.

### C. Botón "Inicio"

Presione el botón "Inicio" y la máquina envasará al vacío automáticamente. Este botón es solo para envase de bolsa/rollo.

Si selecciona el modo "Marinar" y presiona "Inicio", la máquina comenzará a marinar automáticamente.

Si selecciona el modo "Vacío pulso" y presiona "Inicio", la máquina comenzará el vacío mediante pulsos.

Para agilizar la operación, se ha incorporado un botón de inicio rápido en la manija. Este botón tiene la misma función que el botón "Inicio" en el panel de control.

**(NOTA: Para activar esta función, presione la tapa cuando la cierra).**

### D. Botón "Sellado"

1. Pulse el botón "Sellado" para detener el ciclo de vacío y selle al instante la bolsa para

evitar que se trituren los elementos frágiles.

## 2. Haga bolsas a medida.

Para agilizar la operación, se ha incorporado un botón de inicio rápido en la manija. Este botón tiene la misma función que el botón "Inicio" en el panel de control.

**(NOTA: Para activar esta función, presione la tapa cuando la cierra).**

## E. Panel digital

1. Muestra el ciclo de vacío y el valor cambiará según la cuenta regresiva de 9 a 0. Cuando se visualiza 0, el ciclo de vacío se termina.

2. Muestra el tiempo de sellado, que se puede ajustar y configurar de 0-6. El equipo cuenta con memoria para el tiempo de sellado.

3. Cuando se visualiza "E", la máquina se encuentra en estado protegido.

## F. Botón de ajuste del tiempo de sellado ("+" o "-")

Simplemente ajuste el tiempo de sellado hacia arriba o hacia abajo mediante los botones "+" o "-". Cuando se ajusta a 0, la máquina no sellará.

## G. Botón "Marinar"

El modo "Marinar" es para repetir el ciclo de succionar y soltar aire dentro del envase, lo que permite que los alimentos reciban una infusión de condimento óptima en el menor tiempo.

**(NOTA: Para activar esta función, asegúrese de abrir la tapa).**

## H. Botón "Accesorio"

Solo para recipientes, tapones de botellas y otros accesorios especiales para el vacío. Presione el botón "Accesorio" y se inicia el ciclo de vacío. Una vez finalizado, el equipo parará automáticamente SIN sellar.

**(NOTA: Para activar esta función, asegúrese de abrir la tapa).**

## I. Botón "vacío pulso"

Use el botón "Vac pulso" para evitar que los artículos delicados se trituren. Si pulsa este botón, la máquina comenzará a realizar el vacío poco a poco, según se vaya oprimiendo el botón.

**(NOTA: Para activar esta función, presione la tapa cuando la cierra).**

## J. Botón "Solo sellado"

Presione el botón "Solo sellado", la luz de esa opción se enciende y se habilita el sellado de la bolsa mediante la apertura y cierre de la tapa. (Este modo es principalmente para las bolsas que no necesitan cerrado al vacío)

**(NOTA: Para activar esta función, presione la tapa cuando la cierra).**

## Instrucciones de uso

### Preparación:

- Enchufe la máquina.
- Cuando el equipo esté encendido, se iluminará el indicador de "Encendido".
- Pulse el botón " ", se enciende el panel digital y el ventilador arranca. Ahora la máquina está lista para todos los ciclos.

## Cómo envasar al vacío con bolsas

1. Elija la bolsa adecuada y coloque el artículo en su interior.
2. Para asegurar un mejor vacío, permita al menos 4,5 cm de espacio en la bolsa después de colocar el artículo.
3. Coloque el extremo abierto de la bolsa sobre el burlete de la cámara y asegúrese de este se encuentre dentro de la cámara de vacío.
4. Cierre y presione la tapa.
5. Presione el botón "Inicio" o presione el botón de inicio rápido (botón de la manija).
6. La máquina pasa al ciclo de vacío. El panel digital cambiará el valor de 9 a 0 según la cuenta regresiva (si la presión no alcanza el nivel de -20 "Hg, el valor permanecerá en 2). Durante el proceso de vacío, el panel digital mostrará los valores de la cuenta regresiva desde el valor por defecto hasta llegar a 0. Luego el equipo comienza el ciclo de sellado.
7. Después de este ciclo, la tapa de la máquina se abrirá automáticamente y emitirá una señal sonora.
8. Retire la bolsa y examine el vacío y el sellado.  
**NOTA:** Un buen sellado se distinguirá claramente cuando se lo examine. Si es irregular, incompleto o tiene arrugas, córtelo y reinicie el proceso de sellado.
9. Guarde los artículos al vacío correctamente después del sellado. Todos los alimentos perecederos se deben refrigerar o congelar para evitar la descomposición.
10. \*\* Presione "B" para detener todos los procesos en ejecución. Si necesita sellar de inmediato, simplemente presione el botón "Sellado".

## Cómo utilizar la función de vacío "Vacío Pulso"

La función de vacío "Vacío Pulso" sirve para controlar el tiempo y la presión, y así evitar que los artículos delicados se trituren. Cuando envase alimentos jugosos, también puede usar esta función y así impedir que el líquido sea succionado.

1. Introduzca los artículos en la bolsa y luego coloque con cuidado el extremo abierto de la misma dentro de la cámara de vacío.
2. Cierre y presione la tapa del equipo.
3. Presione el botón “Vacío Pulso” y mantenga presionado el botón “Inicio” (o el botón de inicio rápido en la manija) para comenzar el vacío por pulsos hasta llegar al envasado que desea.
4. Cuando se alcanza la presión necesaria, pulse el botón “Sellado” para comenzar a sellar. El panel digital mostrará la cuenta regresiva del tiempo de sellado hasta 0. Después de este proceso, la tapa de la máquina se abrirá automáticamente y emitirá una señal sonora. \*\*Presione “B” para detener todos los procesos en ejecución.

## Cómo fabricar una bolsa

1. Elija un rollo con el ancho adecuado.
2. Coloque el extremo abierto del rollo sobre la barra de sellado (asegúrese de que el borde abierto esté sobre la barra de sellado); cierre y presione la tapa.
3. Pulse el botón “Sellado” (o el botón de inicio rápido en la manija) y el panel digital mostrará la cuenta regresiva del tiempo de sellado desde la configuración por defecto hasta llegar a 0. Después de este ciclo, la tapa de la máquina se abrirá automáticamente y emitirá una señal sonora. \*\*Presione “B” para detener todos los procesos en ejecución.
4. Retire el extremo del rollo y verifique el sellado.  
**NOTA:** Un buen sellado se distinguirá claramente cuando se lo examine. Si es irregular, incompleto o tiene arrugas, córtelo y reinicie el proceso de sellado.
5. Después de sellar el extremo, mida la bolsa al tamaño del artículo, deje 4,5 cm de espacio y corte el rollo. Coloque el artículo en la bolsa y siga con el paso “Cómo aspirar y sellar con bolsas”.

## Recomendaciones para el envasado con bolsa

### Envasar con bolsa / rollo Neovac gofradas

- Envase alimentos frescos. La selladora al vacío permite mantener su frescura hasta cinco veces más que en condiciones normales de almacenado.
- Los alimentos delicados, húmedos y los que necesitan mantener su forma requieren congelación previa. Los alimentos como la carne, los frutos del bosque y el pan se pueden congelar hasta por 24 horas sin que los queme el hielo. Una vez duros, están listos para envasarse al vacío.
- Si embala carnes frescas sin congelación previa, coloque una servilleta de papel doblada

entre la carne y la parte superior de la bolsa. Esto ayudará a absorber la humedad.

- Para envasar líquidos al vacío como sopas, guisos y cazuelas, precongélelos en una fuente o en una cubetera de hielo. Una vez congelados, enváelos al vacío, etiquételos y apíelos en el congelador.

- Para evitar pinchaduras de objetos con puntas o bordes afilados (huesos, fideos, arroz), rellene los bordes de las bolsas con servilletas de papel.

- Las bolsas de vacío se pueden hervir, se pueden usar en el horno microondas y son reutilizables, pero NO recomendamos reutilizar bolsas que hayan sido hervidas o puestas en el horno microondas. No reutilice bolsas que se hayan empleado para almacenar pescado fresco o alimentos grasosos.

- Los vegetales deben blanquearse antes de ser envasados. Colóquelos en agua hirviendo o en el horno microondas hasta que se calienten pero que todavía estén crujientes. Envase al vacío como de costumbre.

**\*\* Nunca envase al vacío los champiñones o el ajo. \*\***

## Cómo realizar la función “Solo sellado”

A veces no es necesario sellar al vacío, solo se necesita sellado. Por ese motivo, a esta máquina se le ha incorporado el modo “Solo sellado”. En este modo no se necesita pulsar ningún botón, solo abrir y cerrar la tapa para sellar la bolsa.

1. Pulse los botones “+” “-” para ajustar el tiempo de sellado.
2. Pulse el botón “Solo sellado” y la luz indicadora se le enciende (si la tapa está cerrada, el LED muestra C; si la tapa está abierta, el LED muestra el tiempo de sellado con brillo intermitente)
3. Coloque la boca de la bolsa sobre la barra de sellado y dentro de la cámara. Cierre y presione la tapa, la máquina detecta que está cerrada y entra en modo de sellado. En el panel digital se visualiza la cuenta regresiva del tiempo preconfigurado del sello hasta llegar a 0. La máquina liberará aire y la tapa luego emitirá una señal sonora cuando finalice el proceso.  
\*\* Presione “ ” para detener todos los procesos en ejecución.
4. Abra la tapa, saque la bolsa y compruebe si el sellado es correcto.
5. Repita los pasos anteriores 3 y 4 para sellar otras bolsas o presione el botón “ ” para salir de este modo.  
(Nota: si necesita usar el modo “Solo sellado” para cerrar muchas bolsas, ajuste o abrevie el tiempo de sellado para evitar que la bolsa se derrita o que haya un calentamiento excesivo)

## Cómo envasar al vacío con recipiente

La Envasadora al vacío VAC406-E también se utiliza con recipientes de plástico. La perilla en la parte superior de la tapa del recipiente controla el vacío, cierra y bloquea los conductos de ventilación interior de la tapa después de la succión, los abre para permitir que el aire regrese al recipiente y libera la tapa para acceder a los contenidos.

**(Nota: Cuando se utiliza la función al vacío con recipientes, la tapa de la máquina debe estar abierta)**

1. Coloque los artículos en el recipiente y asegúrese de que la tapa esté seca y que el burlete de la misma no tenga residuos de polvo o alimentos. Deje un poco de espacio en el recipiente después de colocar los artículos y luego, cierre la tapa.
2. Gire la perilla a la posición "Vacío".
3. Conecte la manguera al puerto para accesorio en la máquina y al puerto en la tapa del recipiente.
4. Pulse el botón "Accesorio", presione ligeramente la tapa del recipiente por 3-5s y la máquina inicia el proceso de vacío.  
**\*\*Presione " " para detener todos los procesos en ejecución.**
5. Después del ciclo de vacío, la máquina se detendrá automáticamente. Retire la manguera del recipiente y gire la perilla a la posición "Cerrado". Almacene el recipiente en el refrigerador.
6. Para abrir el recipiente al vacío, gire la perilla a la posición "Abierto". Con el cuidado correcto, los frascos pueden reutilizarse muchas veces.

## Recomendaciones para el envasado al vacío con recipientes

- Utilice solo recipientes diseñados para envasado al vacío. Otros recipientes pueden implosionar con la presión que soportan durante el momento de la succión.

- Enfrie los líquidos en la heladera antes de envasarlos al vacío. Los alimentos calientes deben enfriarse antes de este tipo de envasado.

- No congele el recipiente al vacío. La temperatura más baja sugerida es  $-18^{\circ}\text{C}$ . Una temperatura muy baja (inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ ) o demasiado alta (superior a  $100^{\circ}\text{C}$ ) hará que los materiales soporten una menor presión o se derritan.

- Lave a mano la tapa del recipiente, NO la ponga en el lavavajillas o en el horno microondas. El cuerpo del recipiente en sí mismo es apto para lavavajillas y horno microondas. La



temperatura máxima sugerida es de 100° C.

- Si quedan líquidos en la manguera, límpiela bien con agua tibia, pero asegúrese de que no esté conectada al puerto de conexión para accesorios de la maquina.

- Los alimentos en polvo o granulados deben cubrirse con una servilleta de papel antes de efectuar el proceso de vacío, para evitar que algún resto viaje dentro del mecanismo.

- El envasado al vacío no es un sustituto del enlatado. Los alimentos perecederos aún necesitan ser refrigerados o congelados.

## Cómo marinar alimentos

La selladora al vacío VAC406-E tiene una función especial que sirve para condimentar los alimentos: el modo "Marinar". Este modo tiene dos opciones: el modo rápido al presionar sobre "Marinar" una vez (15 min) y el modo normal al presionar dos veces (27 min). En el modo "Marinar" la maquina puede realizar dos ciclos de succión y liberación de aire dentro del recipiente. Esto permite que los alimentos reciban una óptima infusión de condimento en el menor tiempo posible. Antes de liberar aire entre cada ciclo, el estado de vacío se mantiene durante 4 minutos aproximadamente en modo "1" y 8 minutos en modo "2". Cuando la operación se completa, el equipo emite una señal sonora.

El recipiente de vacío es el equipo perfecto para marinar. Se puede realizar el procedimiento en tan poco tiempo porque esta función abre los micro orificios de los alimentos y permite una infusión (de salmuera, escabeche, vinagre, etc.) muy rápido.

Consejos importantes: Debe haber una perilla en la tapa del recipiente para poder marinar. Asegúrese de que la tapa del recipiente esté en la opción "Abierto", NO en "Vacío" cuando se encuentre en este proceso.

**1.** Coloque los artículos en el recipiente. Asegúrese de que no haya residuos de polvo o alimentos en el burlete de la tapa del recipiente. Deje un poco de espacio dentro del envase después de colocar los artículos y luego, cierre la tapa.

**2.** Gire la perilla a la posición "Abierto".

**3.** Conecte la manguera al puerto para accesorio en la máquina y al puerto en la tapa del envase.

**4.** Pulse el botón "Marinar" y elija la opción con la que desea condimentar. Presione una vez para el modo rápido y el número "1" aparecerá el panel digital. Presione dos veces para modo normal y aparecerá el número "2".

\*\* En el modo rápido, el ciclo es de 15 minutos.

\*\* En el modo normal, el ciclo es 27 mins. La maceración más prolongada logrará un mejor condimento.

**5.** Pulse el botón "Inicio" (o el botón de inicio rápido en la manija) y presione ligeramente la tapa del recipiente por 3-5s. La máquina se detendrá automáticamente cuando alcance la presión. La cuenta regresiva de 5 a 1 cambiará el valor en el panel digital y repetirá los ciclos en forma continua. Después de 4 min (modo rápido) u 8 min (modo normal), deja de

contar, y la función de vacío se completa.

6. Cuando la función de vacío se completa, el recipiente comienza a liberar aire y se puede observar el cambio de valor de la cuenta progresiva de 1 a 5 en el panel digital. Después de 30s, deja de contar y se completa la liberación de aire.

7. La máquina succiona el recipiente otra vez. El ciclo mencionado anteriormente se ejecutará dos veces.

8. Cuando finaliza el proceso, se ilumina 0 en el panel digital y la máquina emite una señal sonora. Retire la manguera del recipiente, gire la perilla a la posición "Cerrado" y el manjar está listo.

\*\*Presione "B" para detener todos los procesos en ejecución.

## Cómo utilizar con tapones de botellas para vacío

La envasadora VAC 406-E puede realizar el proceso de vacío en botellas mediante tapones. Si no pudo terminar una botella de vino o si necesita preservar una bebida cítrica no carbonatada, un aceite comestible, un jugo o cualquier otro líquido embotellado, puede utilizar este equipo para sellar la botella al vacío con un tapón.

1. Inserte el tapón para vacío en la botella. Libere al menos 2,5 cm de espacio entre la parte inferior del tapón y la superficie del líquido.

2. Conecte un extremo de la manguera al puerto para accesorio de la máquina y el otro extremo al puerto del tapón de la botella.

3. Presione el botón "Accesorio" y la máquina comienza el vacío.

\*\*Presione "B" para detener todos los procesos en ejecución.

4. Después de completado el ciclo de vacío, el equipo se detendrá automáticamente. Retire la manguera del tapón.

5. Coloque la botella en forma vertical en una superficie plana y asegúrese de que el líquido no toque el tapón.

6. Simplemente quite el tapón para abrir la botella.

## Consejos para el envasado al vacío

El envasado al vacío extiende en gran medida la vida útil de los alimentos, pero este equipo también se puede utilizar en muchos otros sectores de la casa además de la cocina.

- Para obtener una compresa de hielo rápida y reutilizable, llene una bolsa de vacío por la mitad con agua y unas cucharadas de alcohol medicinal. Séllela (no la envase al vacío) y colóquela en el congelador. El alcohol impide que el agua se congele por completo y

da por resultado una compresa de hielo flexible para envolver articulaciones con dolor y lesiones de menor importancia.

- Si desea una cena fácil y rápida al aire libre, envase al vacío comidas precocidas para ir de campamento.

- Envase carnes y otros artículos al vacío para almacenar sin olores.

- Cree sus propios paquetes secos al envasar al vacío elementos esenciales como fósforos, medias secas, etc.

- Organice cajones y proteja elementos fáciles de perder, como clavos y tornillos, dentro de una bolsa al vacío. De este modo, los artículos se visualizan con claridad dentro del envase.

Envase al vacío los cubiertos utilizados ocasionalmente, para evitar la oxidación que produce las manchas.

\*\*Sugerencia: Coloque una servilleta de papel doblada entre los bordes afilados de los cubiertos y la bolsa de vacío para evitar perforaciones.

## Mantenimiento

- Desenchufe antes de limpiar.

- Limpie regularmente el electrodoméstico con un paño húmedo y jabón suave para eliminar las migas, el polvo y los residuos.

- El burlete de la cámara de sellado es desmontable para limpiar los líquidos que pudieron haberse escapado de la bolsa durante el proceso.

## Solución de problemas

Bajo las circunstancias adecuadas, la selladora al vacío brindará un rendimiento de excelencia. Como en algunos casos, pueden surgir inconvenientes, consulte el menú de solución de problemas.

### **Nota:**

Para extender la vida útil del aparato, se recomienda dejar al menos 20 segundos entre cada sellado.

Con el fin de evitar quemaduras en la mano, cuando abra la tapa de la máquina, pulse el botón "Sellado" y "E1" se visualizará en el panel digital con luz intermitente. En ese momento la máquina no calienta. Solo cierre la tapa para volverla a utilizar.

Cuando el equipo está en funcionamiento por largo tiempo y se recalienta, se inicia la protección de sobrecarga térmica. En el panel digital parpadea "E2". Apague la máquina, desconéctela y déjela descansar por 20 minutos aproximadamente. Luego, vuelva a conectarla y reiniciela.

Un dispositivo de seguridad protegerá el equipo del recalentamiento. Cuando el panel digital muestre E3, apague y desenchufe la máquina. Déjela descansar durante unos 20 minutos y luego, reiniciela.

### **La envasadora al vacío no se enciende**

- Asegúrese de que la máquina esté enchufada correctamente a un tomacorriente con conexión a tierra.
- Compruebe que el cable de alimentación no esté dañado y tenga roturas. No utilice la máquina con el cable en estas condiciones.

### **El equipo no realiza un vacío completo en las bolsas**

- Para realizar un sellado al vacío adecuadamente, el borde de bolsa debe estar sobre la barra de sellado. Asegúrese de que la bolsa esté dentro del burllete de la cámara y de que no tenga arrugas a lo largo de la barra de sellado.
- Si envasa con un rollo de bolsas, asegúrese de que el primer sellado esté completo y de que no haya fugas en ninguno de los sellos.
- Tanto la envasadora al vacío como la bolsa deben estar limpias, secas y libres de desechos para que el proceso de vacío tenga éxito. Limpie la superficie de la barra de sellado y dentro de la bolsa, y vuelva a intentar la operación.

### **La bolsa pierde el vacío después del sellado**

- Los artículos afilados pueden perforar pequeños orificios en las bolsas. Para evitar fugas, cubra los bordes filosos con servilletas de papel y repita la operación en una bolsa nueva.
- Algunas frutas y verduras pueden liberar gases (desgasificación) si no se han blanqueado o congelado adecuadamente antes de empacarlas. Abra la bolsa y si considera que el alimento se ha echado a perder, deséchelo. Si el alimento aún no se ha echado a perder, consúmlalo de inmediato, pero en caso de duda, descártelo.

### **La envasadora al vacío no succiona bien los recipientes**

- Es posible que la manguera de accesorios no esté bien conectada. Asegúrese de que esté completamente insertada en la tapa del recipiente y en el puerto de accesorios e intente de nuevo.
- Asegúrese de que la tapa del recipiente esté en el modo "Vacío".
- Deje un espacio adecuado en la parte superior del recipiente.
- Asegúrese de que no hay daños en el recipiente y la tapa. A veces hay grietas muy finas y cuando esto ocurre el envase ya no es hermético y debe ser desechado.
- Gire la perilla en la tapa del envase para asegurarse de que esté bien sujeta.

## Garantía y Servicio Post Venta

### Importante

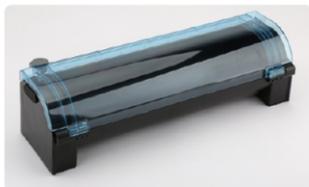
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Este artefacto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, solo si son supervisadas o han sido instruidas sobre el correcto uso del mismo de una manera segura y si comprenden los peligros que involucra su uso.
- 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.
- Neovac garantiza la provisión de repuestos originales de todas y cada una de las partes componentes de los productos que fabrica. 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.



### Seguridad Eléctrica

Este producto posee certificado de conformidad tipo.

## Productos, accesorios e insumos Neovac \*



Dispenser porta rollo para confección de bolsas  
Exclusivo para mod. VAC406-E



Máquinas de cocción  
a baja temperatura.

Rollo y bolsas para  
envasado al vacío

\* Productos no incluidos en esta caja.

**neovac**  
expertos en vacío

[neovac.com.ar](http://neovac.com.ar)  