

# Manual de instrucciones

## Envasadora al vacío externa VAC 510-E



**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 el producto no intentar repararlo por cuenta propia. Ponerse 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.

## Contenido

Medidas de seguridad .....	3
Envasado al vacío y seguridad alimentaria .....	3
Especificación Técnica .....	4
Características de la envasadora al vacío .....	5
Funciones del producto .....	6
Instrucciones de uso .....	8
Cómo envasar al vacío con recipiente .....	10
Recomendaciones para el envasado al vacío con recipientes .....	11
Cómo marinar los alimentos .....	12
Mantenimiento .....	12
Solución de problemas .....	12
Cuadro de solución de problemas .....	14
Garantía y Servicio Post Venta .....	15

## 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**

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

**Potencia:** 550W

**Presión de la bomba:** -28,3" Hg /-958mbar (±3%)

**Max ancho de bolsa:** 406mm

**Bomba:** dual

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

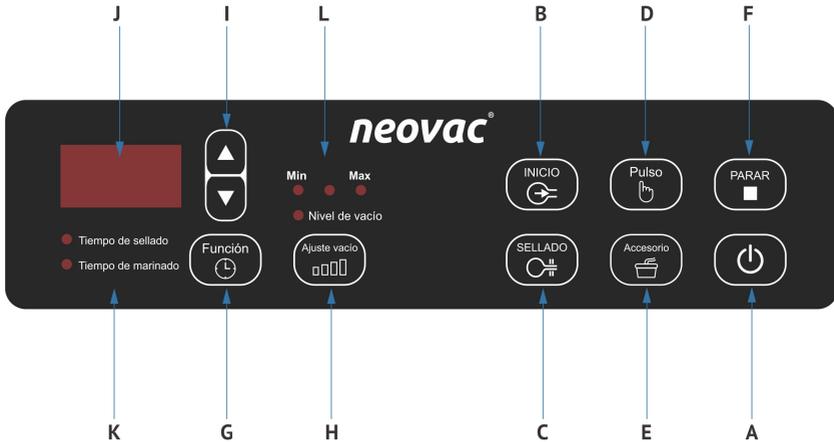
**Tamaño:** 495x301x162mm

**Peso:** 5,3Kg

# Características de la envasadora al vacío VAC 510-E



# Funciones del producto



## A - Botón "Encendido"

Conecte la fuente de alimentación y presione el botón "Encendido". El visor "J" muestra los parámetros configurados, la máquina entra en el modo "Disponible" y el ventilador comienza a funcionar. Presione "Encendido" de nuevo para apagar el visor "J" y el ventilador. Ahora la máquina vuelve a quedar en modo "en espera".

## B - Botón "Inicio"

1. En el modo "Vacío y sellar", presione el botón "Inicio" y la máquina succiona el aire y sella en forma automática.

Nota: Para activar esta función, presione la tapa cuando la cierra.

2. En el modo "Marinar", presione el botón "Inicio" y la máquina comienza a marinar en forma automática.

Nota: Para activar esta función, asegúrese de abrir la tapa.

Nota: Para agilizar la operación, se ha incorporado el botón "Inicio rápido" en el mango. (Este botón tiene la misma función que el botón "Inicio" en el panel de control).

## C - 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.

#### **D - Botón vacío por "Pulso"**

Use el botón "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).

#### **E - 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).

#### **F - Botón "Parar"**

Presione este botón para finalizar cualquier proceso.

#### **G - Botón "Función"**

Presione el botón "Función" y seleccione el modo "Vacío-sellar" o "Vacío-marinar" (el indicador lumínico se encenderá según corresponda). Pulse los botones "▲" "▼" para ajustar el tiempo de sellado o marinado (el tiempo se verá en el visor digital).

#### **H - Botón "Ajuste de vacío"**

Presione el botón "Ajuste de vacío", seleccione el grado de vacío deseado (el indicador lumínico se encenderá según corresponda con una unidad de inHg). Cuando opte por la opción NIVEL DE VACÍO, presione los botones "▲" "▼" para lograr el grado de ajuste necesario (el grado de vacío se muestra en el visor digital).

#### **I - Botón "Ajuste de tiempo"**

Ajuste el tiempo de sellado o marinado con los botones hacia arriba ▲ o hacia abajo ▼. Cuando se ajusta a 0, la máquina no sella.

#### **J - Visor digital**

1. Muestra el grado de vacío en tiempo real.
2. Muestra el tiempo de sellado o marinado.

#### **K - Luces indicadoras**

Indican el proceso en funcionamiento.

#### **L - Luces indicadoras**

Indican el grado de vacío.

#### **Restauración de configuración de fábrica**

Conecte la fuente de alimentación, presione el botón "Encendido" y presione los botones "▲" y "▼" simultáneamente por 3 segundos. Cuando la máquina emite una señal sonora y muestra rS se restaura la configuración predeterminada de fábrica.

# Instrucciones de uso

## Preparación:

- Enchufe la máquina.
- Presione el botón "Encendido" y tanto el visor digital como el ventilador se encienden. Así, la máquina está lista para todos los ciclos.

## Cómo envasar al vacío con bolsas

1. Elija la bolsa de vacío adecuada y coloque el artículo en su interior.
  2. Para asegurar un mejor vacío, deje libre 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 de sellado. Asegúrese de que el extremo abierto esté dentro de la cámara de vacío.
  4. Cierre la tapa.
  5. Presione "Función", programe los tiempos de vacío y sellado con los botones "+" "-".
  6. Presione el botón "Inicio", baje y presione el mango de la tapa y la máquina entra en el ciclo de vacío. El visor "J" muestra la presión instantánea. Cuando la presión alcanza el valor preestablecido, la máquina comienza a sellar.
  7. Después de este ciclo, la tapa de la máquina se abre automáticamente y emite una señal sonora.
  8. Quite la bolsa y examine el vacío y el sello.
- NOTA:** Un buen sello se verá "nítido" cuando se lo examine. Si el sello es irregular, incompleto, blanco, lechoso o tiene arrugas, córtelo y reinicie el proceso.
9. Guarde los artículos para vacío correctamente después del sellado. Todos los alimentos perecederos se deben refrigerar o congelar para evitar desperdicios.
  10. Presione el botón "Parar" para detener todos los procesos en funcionamiento. Si necesita sellar de inmediato, solo presione el botón "Sellar".

## Cómo utilizar la función de vacío por pulso "Pulso"

Debido a que la presión de la función de "Auto" vacío está programada para ser alta, a veces es fácil destruir algunos artículos delicados en la bolsa. En este caso, puede utilizar la función de vacío "Pulso" para controlar el tiempo y la presión de la succión de aire y evitar que los artículos delicados se trituren. Cuando empaque alimentos jugosos, también puede usar esta función y así impedir que el líquido sea succionado.

1. Coloque los artículos en la bolsa y luego ubique el extremo abierto de la bolsa sobre el burlete de la cámara de sellado. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esté dentro de la cámara de vacío.
2. Cierre la tapa y presiónela con la mano.
3. Presione el botón "Pulso" para elegir la función de vacío por pulsos. Luego, presione el botón "Inicio" para comenzar el vacío por pulso para lograr la graduación deseada. Se puede ir observando la bolsa para decidir la presión. Este proceso se puede detener si se deja de pulsar el botón "Inicio". Si desea seguir con el proceso de vacío, presione el botón "Inicio" otra vez.
4. Cuando se alcanza la presión necesaria, pulse el botón "Sellar" para comenzar a cerrar la bolsa. El visor digital muestra la cuenta regresiva del tiempo de sellado hasta llegar a 0. Cuando termina el proceso, la tapa de la máquina se abre en forma automática y emite una señal sonora.  
\*\*Presione el botón "Parar" para detener todos los procesos en funcionamiento

## Cómo fabricar una bolsa

1. Levante el portacuchilla, abra la puerta del compartimento para rollo, abra el rollo y mida la longitud de la bolsa al tamaño del artículo. Cierre la puerta del compartimento para rollo y baje el portacuchilla.
2. Corte el rollo con la cuchilla de corte.
3. Coloque el extremo abierto del rollo sobre la resistencia de sellado (asegúrese de que el extremo abierto esté sobre la resistencia de sellado) y cierre la tapa.
4. Programe el tiempo de sellado, presione "Sellar" y la máquina comienza a calentar. El visor "J" muestra el tiempo de sellado y comienza la cuenta regresiva. Cuando el tiempo de sellado llega a 0, la máquina emite una señal sonora y el sellado finalizó. La máquina vuelve al modo "Disponible".  
Nota: Presione el botón "Parar" para detener todos los procesos en funcionamiento de la máquina.
5. Quite el extremo del rollo y verifique el sello.

**Nota:** Un buen sello se verá "nítido" cuando se lo examine. Si es irregular, incompleto, blanco, lechoso o tiene arrugas, córtelo y reinicie el proceso de sellado.

## 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, enváselos 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 envasar al vacío con recipiente

La Envasadora al vacío VAC510-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.

- Enfríe 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  $100^{\circ}\text{C}$ .

- 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 máquina.

- 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 los alimentos

El modelo VAC510-E tiene una función especial, el modo "Marinar", y los frascos para vacío son el equipo perfecto. Los alimentos se pueden marinar en tan poco tiempo porque esta función abre sus microorificios y permite realizar una infusión muy rápida.

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

1. Coloque los artículos en el recipiente. Asegúrese de que no hay restos de polvo o comida en el burllete de la tapa del frasco. Deje un poco de espacio después de colocar los artículos y cierre la tapa.
2. Gire la perilla a la posición "Abierto".
3. Conecte la manguera al puerto "Conexión manguera accesorio" en la máquina y al puerto en la tapa del frasco.
4. Presione el botón "Función" y programe el tiempo de marinado con los botones "▲" "▼". (Un ciclo dura 9 minutos y el máximo de ciclos es 11. Cuanto más tiempo se marine, mejor será el efecto logrado.)
5. Pulse el botón "Inicio" y presione ligeramente la tapa del frasco de 3 a 5 segundos. Cuando la máquina alcanza la presión necesaria, se detiene en forma automática y el frasco queda con el vacío en su interior. Durante el proceso de marinado, los 3 puntos decimales en el visor "J" parpadean y el número comienza una cuenta regresiva. Cada ciclo tiene 9 minutos. Cuando la cuenta regresiva llega a 0, la máquina emite una señal sonora, el proceso de marinado termina y el equipo vuelve al modo "Disponible".
6. Gire la perilla a la posición "Cerrado", retire la manguera del recipiente y el manjar está listo.  
\*\*Presione el botón "Parar" para detener todos los procesos en funcionamiento.

## 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 burllete 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.

**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 burlete 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.

## Cuadro de solución de problemas

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
En el panel digital aparece E01.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cuando la maquina entra en el modo vacío y sellado, el interruptor de transmisión no cierra.</li><li>2. Salta el fusible de la resistencia de sellado.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Verifique que la tapa esté cerrada.</li><li>2. Verifique que el interruptor de transmisión y el fusible de la resistencia de sellado estén ensamblados de forma correcta. (cable conector, dispositivo de transmisión, válvula de control de presión (PCV), dispositivo de sujeción, etc.)</li></ol>
En el panel digital aparece E02.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Si no se alcanza la presión de vacío, el visor muestra el código E02 y luego de 2 minutos la bomba deja de funcionar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Se puede salir de la falla E02 si se pulsa la tecla "Parar".</li></ol>
En el panel digital aparece E03.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Se desconecta el fusible de control de temperatura del motor debido al recalentamiento o la pérdida de compresión.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Detenga la maquina por 30 minutos y deje que el fusible de control de temperatura vuelva a la normalidad.</li></ol>

## 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 periodo de un año. En caso de solicitar reclamo por garantía completar el formulario que acompaña al 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.



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

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