

**400M**



**300435**

---

**ESPAÑOL**
**Índice de contenido**

<b>1. Seguridad</b> .....	<b>98</b>
1.1 Explicación de los símbolos.....	98
1.2 Indicaciones de seguridad.....	99
1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto.....	103
<b>2. Informaciones generales</b> .....	<b>104</b>
2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía.....	104
2.2 Protección de los derechos de autor.....	104
2.3 Declaración de Compatibilidad.....	104
<b>3. Transporte, embalaje y almacenaje</b> .....	<b>105</b>
3.1 Control de entregas.....	105
3.2 Embalaje.....	105
3.3 Almacenaje.....	105
<b>4. Especificaciones técnicas</b> .....	<b>106</b>
4.1 Panorámica de montaje.....	106
4.2 Especificaciones técnicas.....	108
<b>5. Instalación y servicio</b> .....	<b>109</b>
5.1 Instalación.....	109
5.2 Ventajas del envasado al vacío.....	110
5.3 Directrices del envasado al vacío.....	112
5.4 Funcionamiento.....	117
5.4.1 Panel de control / Función de las teclas y del display.....	117
5.4.2 Operaciones antes del uso.....	117
5.4.3 Encienda el dispositivo.....	118
5.4.4 Configuraciones.....	118
5.4.5 Realizar bolsas con los rollos.....	119
5.4.6 Ciclo de vacío automático con bolsas.....	121
5.4.7 Ciclo de vacío manual con bolsas.....	123
5.4.8 Ciclo de vacío automático con recipientes.....	123
<b>6. Limpieza</b> .....	<b>125</b>
<b>7. Posibles fallos</b> .....	<b>126</b>
<b>8. Recuperación</b> .....	<b>128</b>

Bartscher GmbH  
 Franz-Kleine-Straße 28  
 33154 Salzkotten  
 Alemania

Tel.: +49 5258 971-0  
 Fax: +49 5258 971-120  
**Asistencia técnica:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



**¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!**

La presente manual de instrucciones describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía. El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La manual de instrucciones constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

Si entrega el dispositivo a una tercera persona, debe también entregarle este manual de instrucciones.

## 1. Seguridad

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

Todas las personas que utilicen el dispositivo, deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones.

### 1.1 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.



**¡PELIGRO!**

Este símbolo indica un peligro directo, cuya consecuencia podría ser lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.



**¡ADVERTENCIA!**

Este símbolo indica una situación peligrosa, que podría causar lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.



### ¡ATENCIÓN!

Este símbolo indica la posible existencia de situaciones de riesgo que podrían ocasionar lesiones leves o daños, mal funcionamiento y/o deterioro del dispositivo.



### ¡INDICACIÓN!

Este símbolo indica consejos e información que debe respetar para que la utilización del dispositivo sea efectiva y sin fallos.

## 1.2 Indicaciones de seguridad

- El dispositivo puede ser utilizado por niños de más de 8 años de edad, así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, y por personas con poca experiencia y/o conocimientos, si se encuentran bajo supervisión o han sido instruidos sobre el uso seguro del dispositivo y han comprendido los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el dispositivo. La limpieza y el mantenimiento del dispositivo no deben ser realizados por niños, a menos que están bajo supervisión. Los niños menores de 8 años de edad no deben encontrarse cerca del dispositivo ni del cable de alimentación.
- No se debe permitir a los niños el acceso al material de embalaje, tales como sacos de plástico y espuma de poliestireno. **¡Riesgo de asfixia!**
- Durante el funcionamiento del dispositivo, **nunca** lo deje sin supervisión.
- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.
- El aparato puede usarse solo en estado técnico fiable y seguro para el uso. En caso de averías en el funcionamiento desconecte el aparato de la alimentación (¡retire el enchufe de la red) y consulte al servicio.

- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales. **¡No intente nunca reparar usted mismo el dispositivo!**
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.



## **¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado. No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- No se debe cubrir el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe encontrarse en la zona de trabajo y no debe sumergirse en agua u otros líquidos.

- No sumergir el dispositivo en el agua ni utilizarlo si el enchufe o el cable están mojados. Si esto ocurre durante el uso, se deben calzar los guantes de goma y tirar inmediatamente del enchufe. **No tire ni toque el dispositivo sumergido en el agua antes de retirar el enchufe de la toma de corriente.** No utilizar el dispositivo retirado del agua (se debe enviar inmediatamente a una asistencia técnica autorizada o a su vendedor).
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarle al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.
- El cable de alimentación se debe siempre desacoplar de la toma de corriente tirando únicamente del enchufe.
- No trasladar, mover ni levantar el dispositivo por el cable de alimentación.
- En ningún caso se debe abrir la carcasa del dispositivo. En el caso de modificar el circuito eléctrico o manipular el diseño eléctrico o mecánico existe el **riesgo de choque eléctrico**.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- **No** se debe nunca utilizar el dispositivo con las manos húmedas o estando sobre una superficie mojada.
- Desenchufar el dispositivo de la toma de corriente,
  - cuando el dispositivo no está siendo utilizado,
  - si durante su funcionamiento hay interferencias,
  - antes de limpiar el dispositivo.



## ¡ATENCIÓN!

- El dispositivo no está diseñado para un funcionamiento continuo. No realice más de un ciclo completo de envasado al vacío cada 2 minutos. El ciclo de trabajo dura aproximadamente 50 segundos, luego un descanso dura aproximadamente 2 minutos. En condiciones ambientales extremas, el uso intensivo del dispositivo puede activar un sistema automático para proteger el dispositivo del sobrecalentamiento. En este caso, deje que el dispositivo se enfríe hasta que esté listo para funcionar nuevamente o hasta que el sistema de protección contra sobrecalentamiento se vuelva a apagar.
- No use el dispositivo sobre o cerca de superficies calientes.
- La carcasa del dispositivo no lo protege contra la penetración de líquidos.
- Evite aspirar líquidos en la cámara de envasado al vacío. Si esto sucede, sin embargo, seque inmediatamente la cámara de envasado al vacío.
- Cuando use el dispositivo, no toque la barra de sellado para evitar lesiones debido a quemaduras.
- Nunca utilice un adaptador adaptado a una tensión de red diferente a la indicada en la placa de características en la parte inferior del dispositivo.
- No use tapas o contenedores que tengan grietas u otros daños.
- Recomendamos el uso de bolsas de envasado al vacío Bartscher. Si las bolsas antes mencionadas no se utilizan para llevar a cabo el proceso de envasado al vacío múltiple, el lado liso de la bolsa de envasado al vacío debe adherirse al carril de sellado.

### 1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto

La seguridad de explotación del dispositivo está garantizada únicamente si el dispositivo es utilizado de acuerdo a su uso previsto, de acuerdo con los datos contenidos en las instrucciones de empleo.

Todas las actividades técnicas, tales como el montaje y el mantenimiento, deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

La **envasadora al vacío** está destinada **solo** al envasado de productos alimentarios u otros objetos al vacío.



**¡ATENCIÓN!**

**El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.**

**No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.**

**Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.**

## 2. Informaciones generales

### 2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la manual de instrucciones se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma. La versión que decide es la manual de instrucciones anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.



#### ¡ATENCIÓN!

**¡Antes de iniciar cualquier operación relacionada con el dispositivo, sobre todo antes de ponerlo en marcha, leer con atención las presentes instrucciones de uso!**

El fabricante **no se hace responsable** de los daños y fallos derivados de:

- el incumplimiento de las instrucciones de uso y limpieza;
- el uso inapropiado;
- la introducción de cambios por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

### 2.2 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la manual de instrucciones de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



#### ¡INDICACIÓN!

**Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.**

### 2.3 Declaración de Compatibilidad



El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE. A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

## 3. Transporte, embalaje y almacenaje

### 3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

### 3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



**Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reuso hay que reciclarlos.**

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

### 3.3 Almacenaje

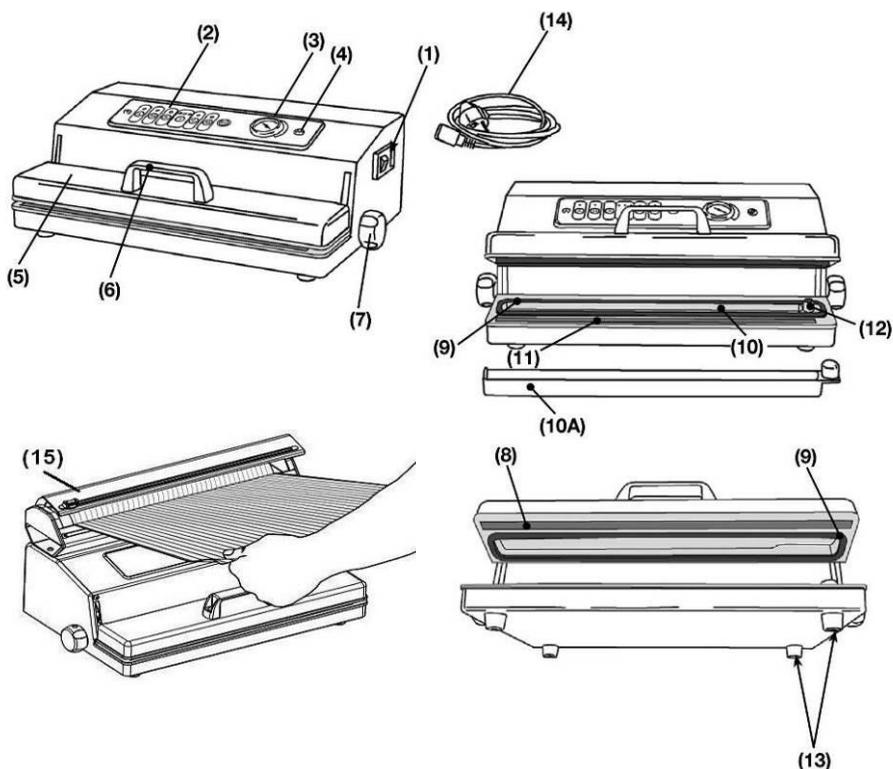
Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- en caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje, si es necesario, renueve el dispositivo.

## 4. Especificaciones técnicas

### 4.1 Panorámica de montaje



- (1) **Interruptor ON/OFF (I/O)** - Coloque el interruptor en posición **(I)** para encender el dispositivo. Apague el dispositivo con **(O)** cuando no esté en uso.
- (2) **Panel de control** - las diferentes funciones del dispositivo pueden ser reguladas mediante los pulsadores.
- (3) **Vacuómetro** - indica el nivel de vacío alcanzado.
- (4) **Toma de aire a través del tubo** - Introducción del tubo para generar el vacío en contenedores o botellas.
- (5) **Tapa** - es posible abrir y bloquear la puerta levantada. De este modo, es posible posicionar la bolsa para el vacío.
- (6) **Manija de la tapa** - facilita el cierre de la tapa para el ciclo de vacío.

- (7) **Dispositivo “Sistema de bloqueo y desbloqueo”** - se usa para fijar la bolsa para la ejecución automática del ciclo de envasado. El “**Lock & Unlock System**” (Sistema de bloqueo y desbloqueo) dispone de muelles a gas para regular la apertura de la tapa.
- (8) **Junta de sellado** - Presiona la bolsa sobre la barra soldadora.
- (9) **Junta de estanqueidad** - Garantiza la estanqueidad al vacío en la cámara, permitiendo evacuar el aire de las bolsas.
- (10) **Cámara de vacío con cuba extraíble** - es la sede para el posicionamiento de la bolsa y la evacuación del aire; dentro de la cámara se introduce la cuba de recogida de líquidos (10A), que puede extraerse y lavarse incluso en lavavajillas para proporcionar el máximo grado de higiene.
- (11) **Barra de soldadura con sistema de enfriamiento para uso intensivo** - Elemento de calentamiento que permite la soldadura de la bolsa sin que esta se pegue a la barra de soldadura.
- (12) **Filtro de protección de alimentos en polvo** - protege la bomba contra la entrada de alimentos en polvo (azúcar, harina, café, etc.) que podrían dañarla. Puede eliminarse y limpiarse fácilmente. Antes de retirarlo, coloque la cubeta de recogida de líquidos (10A).
- (13) **Patas antideslizantes** - para impedir que se mueva el dispositivo durante el ciclo de vacío.
- (14) **Cable de alimentación** - para conectar el dispositivo a la red eléctrica.
- (15) **Porta rollo** - para introducir el rollo de película de vacío.

## 4.2 Especificaciones técnicas

<b>Denominación</b>	<b>Envasadora de vacío 400M portarrollos incluido</b>
Código:	<b>300435</b>
Material:	Acero inoxidable 18/10
Fabricación:	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Bomba de vacío: 1,9 m<sup>3</sup>/h (aprox. 31,5 l/min.)</li><li>▪ Barra selladora: 1 barra de 400 mm</li><li>▪ Vacío máximo: -850 mbar</li><li>▪ Indicación de presión por manómetro</li><li>▪ Portarrollos con cuchilla integrada</li><li>▪ Colector de líquidos, extraíble</li></ul>
Potencia nominal:	0,38 kW / 230 V 50 Hz
Medidas:	an. 550 x prof. 325 x al. 270 mm
Accesorios:	1 rollo de film transparente (40 cm x 3 m) 5 bolsas de vacío (40 x 50 cm) 1 tubo flexible de unión para envasar al vacío con recipientes
Medidas:	12,45 kg

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

### Accesorios adicionales (¡no incluidos en la entrega!)



#### **Bolsa de vacío acanalada por un lado, gofrada**

Paquete de 50 bolsas  
Tamaño: 400 x 600 mm  
Capacidad: 20 litros  
**Código: 300414**



#### **Juegos rollos de folio 400**

Juego compuesto por 2  
rollos de film transparente  
Ancho: 40 cm c/u  
Longitud: 6 m c/u  
**Código: 300421**

## 5. Instalación y servicio

### 5.1 Instalación

#### Colocation

- Desembale el aparato, retire y elimine los materiales de envasado de acuerdo con la normativa local vigente.



**¡ATENCIÓN!**

**Nunca retire la placa identificativa ni las etiquetas de advertencia.**

- Coloque el aparato en una superficie plana, nivelada, seca, resistente al agua y altas temperaturas.
- **Nunca** coloque el aparato sobre una superficie inflamable.
- Nunca coloque el aparato cerca de fuentes de llamas abiertas, hornos eléctricos, estufas u otras fuentes de calor.
- **Nunca** coloque el aparato en lugares húmedos o mojados.
- Coloque el dispositivo fuera del alcance de los niños. Verifique que los niños pequeños no puedan tirar del cable del dispositivo.
- Coloque el dispositivo **lejos** de los bordes de la superficie de trabajo. Cree el espacio suficiente delante del dispositivo para que la bolsa pueda llenarse al vacío con el alimento.
- Verifique que haya una buena circulación del aire; deje al menos 20 cm de espacio libre a cada uno de los lados y 1 m sobre el dispositivo.
- Coloque el aparato de tal modo que el enchufe sea fácilmente accesible para desenchufar rápidamente el aparato si fuese necesario.

#### Conexión



**¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

**¡En el caso de una instalación incorrecta el dispositivo podría provocar daños!**

**Antes de comenzar la instalación debe comparar los datos de la red eléctrica local con los datos técnicos del dispositivo (ver tabla nominal). ¡Conectar el dispositivo únicamente con una conformidad plena!**

- El circuito de la toma de corriente debe tener una protección de por lo menos 16 A. Conecte el aparato directamente a una toma de corriente individual con contactos de protección; no utilice ladrones ni enchufes múltiples.

## 5.2 Ventajas del envasado al vacío

Con el envasado al vacío, se quita el aire de la bolsa de película o de los recipientes y se los sella herméticamente, de modo tal que la descomposición del alimento se detiene o se desacelera. El envasado al vacío prolonga la duración de la conservación de los alimentos que duran de tres a cinco veces más. Se mantienen intactos el sabor y el aporte vitamínico.

El alimento está protegido contra quemaduras producidas por el congelamiento, las bacterias y el moho.

El envasado al vacío es un método de conservación particularmente adecuado para alimentos frescos y debe ser combinado con bajas temperaturas; es decir, el producto envasado al vacío debe ser conservado en el refrigerador o en el congelador para obtener los mejores resultados. El alimento conservado de esta manera es mucho más duradero respecto de otros productos no conservados al vacío, que durarán solo unas horas o algunos días.

El envasado al vacío es la elección correcta para conservar los alimentos de manera sana y ahorrar dinero:

- Por lo tanto, puede ser utilizado para las ofertas especiales
  - en embalajes alimentarios al vacío y para que sean más resistentes,
  - para una pre cocción durante la semana,
  - para que duren más las ensaladas, las verduras y las hierbas (se conservan crocantes y frescas);
- Conservar los aceite de alta calidad y los productos similares en una botella ya no es un problema;
- Hay más espacio en el congelador;
- El alimento está protegido contra las quemaduras del congelador;
- Es marinado de forma más rápida y sostenible (bastan 20 minutos al vacío);
- Permite conservar al vacío carnes envasadas, embutidos y quesos (conservando su sabor);
- Se ahorra dinero, ya que todos los restos pueden ser fácilmente envasados y utilizados en otro momento;
- Todos los tipos de fruta y verdura de estación pueden ser comprados y conservados al vacío durante más tiempo.

**Todos los datos indicados en la siguiente tabla constituyen valores de referencia que dependen de la solidez del envasado y de la calidad de las características organolépticas del alimento.**



**¡ATENCIÓN!**

**Mantenga los alimentos perecederos en el congelador o en el refrigerador. El vacío prolonga la duración del alimento, pero no lo transforma en una “conserva”; es decir, en un producto que se conserva a temperatura ambiente.**

**Los tiempos de conservación para los alimentos “con y sin” envasado al vacío:**

	<b>Tiempo de conservación sin vacío</b>	<b>Tiempo de conservación con vacío</b>
<b>Alimento refrigerado (5+/-2°C)</b>		
Carne roja	3 - 4 días	<b>8 - 9 días</b>
Carne blanca	2 - 3 días	<b>6 - 9 días</b>
Pescados enteros	1 - 3 días	<b>4 - 5 días</b>
Carne de caza	2 - 3 días	<b>5 - 7 días</b>
Chorizo	7 - 15 días	<b>25 - 40 días</b>
Embutidos en lonchas	4 - 6 días	<b>20 - 25 días</b>
Queso blando	5 - 7 días	<b>14 - 20 días</b>
Queso curado/semicurado	15 - 20 días	<b>25 - 60 días</b>
Verduras	1 - 3 días	<b>7 - 10 días</b>
Fruta	5 - 7 días	<b>14 - 20 días</b>
<b>Alimento cocido y refrigerado (5+/-2°C)</b>		
Puré de verdura y sopas	2 - 3 días	<b>8 - 10 días</b>
Pasta y risotto	2 - 3 días	<b>6 - 8 días</b>
Ternera hervida y asada	3 - 5 días	<b>10 - 15 días</b>
Tartas rellenas (de crema o fruta)	2 - 3 días	<b>6 - 8 días</b>
Aceite para freír	10 - 15 días	<b>25 - 40 días</b>
<b>Alimento congelado (-18 +/-2°C)</b>		
Carne	4 - 6 meses	<b>15 - 20 meses</b>
Pescado	3 - 4 meses	<b>10 - 12 meses</b>
Verduras	8 - 10 meses	<b>18 - 24 meses</b>
<b>Alimento a temperatura ambiente (25+/-2°C)</b>		
Pan	1 - 2 días	<b>6 - 8 días</b>
Galletas envasadas	4 - 6 meses	<b>12 meses</b>
Pasta	5 - 6 meses	<b>12 meses</b>
Arroz	5 - 6 meses	<b>12 meses</b>
Harina	4 - 5 meses	<b>12 meses</b>
Fruta seca	3 - 4 meses	<b>12 meses</b>
Café molido	2 - 3 meses	<b>12 meses</b>
Té en polvo	5 - 6 meses	<b>12 meses</b>
Productos liofilizados	1 - 2 meses	<b>12 meses</b>
Leche en polvo	1 - 2 meses	<b>12 meses</b>

## 5.3 Directrices del envasado al vacío

### Envasado al vacío para el congelador

- Una correcta conservación contribuirá a que el dispositivo conserve la frescura de los alimentos. Envase el alimento lo más fresco que sea posible.
- Los alimentos delicados o aquellos de los cuales se desea mantener la forma y el aspecto pueden dañarse si se envasan como el producto fresco. Se aconseja pre-congelar los productos delicados como la carne, el pescado, los frutos rojos, el pan, etc. Pueden congelarse durante un máximo de 24 horas sin sufrir quemaduras del congelador. Una vez pre-congelados, se puede aspirar el aire de la bolsa y conservarla durante mucho tiempo en el congelador para mantener el gusto y el valor nutricional de los productos envasados.
- Para conservar al vacío líquidos como sopas, flanes y estofados envasados, congélelos antes en una fuente o en una escudilla, después enváelos herméticamente y consérvelos en el congelador en estado congelado.
- Para conservar las verduras frescas, límpielas o pélelas y blanquéelas un instante en agua hirviendo (o, si fuera necesario, caliéntelas en el horno microondas), para obtener verduras frescas y cocidas. Después del enfriamiento, séllelas al vacío en las porciones deseadas.
- Para embalar productos no congelados, el saco debe tener un espacio extra de 5 cm para garantizar el espacio necesario para la expansión del alimento en estado congelado. Coloque la carne o el pescado sobre una servilleta de papel; después, selle herméticamente con la servilleta de papel en la bolsa de plástico. De esta manera se absorberá el líquido del alimento.
- Antes de envasar al vacío alimentos como tortillas, crepes o hamburguesas, colóquelos entre varios trozos de papel encerado o papel para horno. Esto facilitará quitar las piezas individuales y volver a cerrar la bolsa para la conservación en el congelador.

### Envasado al vacío para el refrigerador

- El alimento puede ser preparado con anticipación, conservado al vacío en el refrigerador y calentado cuando sea necesario.

### Envasado al vacío para la despensa

- Algunos alimentos pueden ser conservados incluso a temperatura ambiente (como el café, la harina, la pasta, el azúcar, etc.) y esto puede ser facilitado por el envasado al vacío. Si estos productos no se utilizaran durante varios días; por ejemplo, si se fuera de vacaciones, deberán protegerse con un envasado al vacío. De esta manera seguirán frescos a temperatura ambiente y no serán atacados por los insectos y el moho.

---

## Descongelación de alimentos envasados en bolsas al vacío

- Es posible descongelar los alimentos conservados al vacío como carne, pescado, fruta, verdura y otros alimentos en el estante más bajo del refrigerador.
- Deje descongelar el pan y los dulces a temperatura ambiente.
- Para las sopas u otros líquidos, descongele la bolsa directamente en agua caliente hasta que el contenido esté completamente caliente. Para descongelar a temperatura ambiente o a baño María, corte antes una esquina de la bolsa para liberar el vacío y el vapor.
- Consuma los alimentos inmediatamente después de descongelarlos. **No** vuelva a congelar las sobras.

## Vacío para alimentos envasados

- Muchos alimentos, como el queso o la carne, se venden envasados al vacío. Después de la apertura de estos paquetes, es posible volver a envasarlos al vacío para conservar el sabor y la frescura del alimento.



**¡ATENCIÓN!**

**Los alimentos envasados deben consumirse siempre dentro de la fecha de vencimiento especificada en el envase original. En el segundo envasado al vacío, deben ser tratados con el máximo cuidado e higiene.**

## Sugerencias para la conservación al vacío

- Cuando se envasan al vacío alimentos con bordes cortantes o en punta, tales como huesos o espaguetis, refuerce estos ángulos con servilletas de papel con el fin de evitar daños en la bolsa.
- Para evitar que los alimentos frágiles, como los frutos rojos, biscotes o galletas, se desintegren o se rompan en el envasado al vacío, utilice los recipientes para la conservación.
- Es posible conservar una gran variedad de objetos al vacío. Por ejemplo, los suministros de camping, tales como fósforos, botiquines e indumentaria, pueden conservarse secos y limpios. Los triángulos de emergencia están siempre listos para usar. Es posible conservar el tabaco para pipa. La oxidación de la plata y de los objetos de bisutería es evitada por el vacío.

## Instrucciones de seguridad generales

1. Lávese las manos, limpie todos los utensilios y las superficies de trabajo que se utilicen para cortar y conservar al vacío los alimentos.
2. Si fuera posible, use guantes para manipular los alimentos.
3. Use solo alimento fresco para el envasado al vacío.
4. Conserve rápidamente los alimentos perecederos al vacío en el refrigerador o en el congelador, sin dejarlos demasiado tiempo a temperatura ambiente.
5. Distribuya de manera uniforme la aspiración del envasado al vacío dentro del refrigerador o del congelador para permitir una congelación rápida.
6. Los alimentos envasados siempre deben consumirse dentro de la fecha de vencimiento indicada en el envase original del producto.
7. El envasado al vacío prolonga la duración de la conservación de los alimentos secos. Los alimentos de alto contenido graso pueden ranciarse rápidamente si se los expone al oxígeno y al calor. El envasado al vacío aumenta también el tiempo de conservación de las nueces, las escamas de coco o los cereales. Consérvelos en un lugar fresco y alejado de las fuentes de luz.
8. El envasado al vacío no prolongará el período de conservación de la fruta y la verdura, tales como bananas, manzanas, patatas y demás vegetales a menos que se las pele antes del sellado al vacío.
9. Algunas verduras (tales como brócoli, coliflor, coles), emiten gases al ser envasadas frescas al vacío. Por este motivo, estos alimentos deben blanquearse antes de ser embalados y congelados.
10. Para volver a envasar el alimento al vacío después de haberlo extraído del envasado al vacío, siga las instrucciones para la conservación en el refrigerador después de la apertura y para conservar el alimento al vacío de modo seguro.
11. Consuma los alimentos perecederos inmediatamente después de haberlos calentado, descongelado o retirado del refrigerador. **No** consuma alimentos que hayan quedado expuestos al aire durante muchas horas, especialmente si están cocidos en salsas densas y conservados en una bolsa al vacío o en otro ambiente sin aire.
12. Precongele los alimentos blandos y delicados (pescado, frutos rojos, etc.) la noche anterior. Una vez precongelados, es posible conservarlos al vacío y reposicionarlos en el congelador.



**¡ATENCIÓN!**

**El envasado al vacío no sustituye la congelación o la ultra congelación. Los alimentos perecederos deben congelarse antes del envasado al vacío, deben estar fríos después del envasado al vacío y congelados.**

---

## Consejos para la conservación de los alimentos al vacío

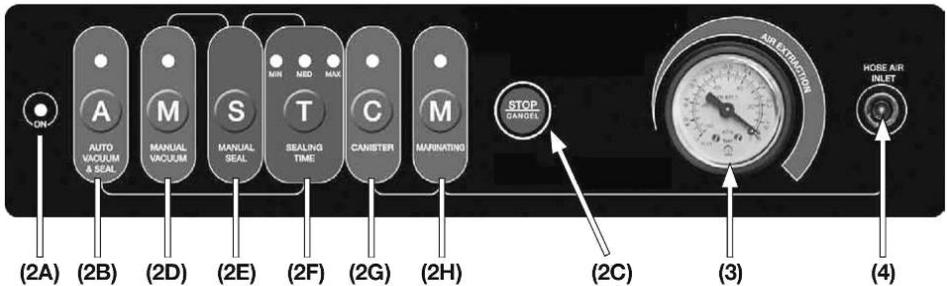
El sistema de conservación al vacío es el modo de conservar el alimento comprado y cocinado. Una vez utilizada la conservación al vacío, esta pronto se volverá un componente indispensable en la preparación de los alimentos. Siga las instrucciones indicadas a continuación acerca del envasado al vacío y la conservación para garantizar la calidad del alimento:

1. Las reacciones químicas del alimento en contacto con la temperatura, el aire, la humedad y la formación de enzimas, microorganismos o la contaminación de insectos arruinan el alimento.
2. La razón principal para la pérdida de sustancias nutritivas, consistencia, sabor y calidad es el oxígeno presente en el aire. El crecimiento de microorganismos es en gran parte debido al aire, porque esta quita la humedad, a menos que el alimento no esté envuelto en material resistente a la humedad. Los alimentos congelados, expuestos a la congelación, sufren quemaduras por el congelador.
3. El envasado al vacío aspira aproximadamente el 90% del aire de la bolsa. Con cerca del 21% de oxígeno en el aire, una extracción del 90% significa una cantidad residual de aproximadamente 2%-3% de aire residual en la bolsa de vacío. Si el contenido de oxígeno es inferior a 5%, la mayor parte de los microorganismos no se multiplica.
4. En general, hay tres tipos de microorganismos: moho, levaduras y bacterias. Se encuentran en todas partes, pero solo en determinadas circunstancias representan un peligro.
5. En un ambiente con poco oxígeno o sin humedad, el moho no puede crecer. En un ambiente húmedo, azucarado y con temperaturas moderadas, las levaduras crecen con o sin aire. La capacidad de refrigeración demora el crecimiento de la levadura, mientras que una conservación congelada impide completamente el crecimiento de bacterias con o sin aire.
6. Uno de los tipos de bacteria más peligrosos, *Clostridium botulinum*, crece a determinadas condiciones sin aire: en el intervalo de temperatura entre 4 °C y 46 °C.  
El *Clostridium botulinum* es un tipo de bacteria muy peligrosa que puede desarrollarse en ambientes que no contengan ácidos, desprovistos de oxígeno y expuestos durante período prolongados a temperaturas superiores a 4 °C.
7. Los alimentos congelados, secos, encurtidos, salados o azucarados son resistentes a la toxina botulínica. Los alimentos que no contienen ácidos, tales como la carne, los mariscos, los productos de aceitunas, las aves de corral, el pescado, los huevos y las setas; los alimentos poco ácidos como las verduras; los alimentos medio ácidos como los tomates demasiado maduros, las cebollas, los pimientos chile, los higos y los pepinos son rápidamente atacados por la toxina botulínica.
8. Estos alimentos deben ser conservados durante poco tiempo en un lugar fresco; durante períodos prolongados si están congelados y deben consumirse rápidamente después de la cocción.

9. Algunos alimentos secos, como las harinas y los cereales, pueden contener larvas de insectos. Si no son conservados al vacío, las larvas podrían contaminar el alimento durante la conservación. Para evitar la eclosión de insectos, envase los alimentos al vacío.
10. Los alimentos debe ser conservados a baja temperatura, ya que solo pocos microorganismos prosperan sin aire.
11. Cuando la temperatura del refrigerador es superior a 4 °C (especialmente durante períodos prolongados), esto favorece el crecimiento de microorganismos dañinos; por lo tanto, es aconsejable mantener la temperatura por debajo de los 4 °C.
12. La temperatura en el congelador igual o inferior a -17 °C es apta para la conservación de los alimentos, aunque la congelación no mata los microorganismos, pero inhibe el crecimiento de estos.
13. La temperatura de conservación al vacío también tiene efecto en los alimentos secos: la duración de conservación aumenta 3 - 4 veces con cada reducción de la temperatura de 10 °C.

## 5.4 Funcionamiento

### 5.4.1 Panel de control / Función de las teclas y del display



**(2A) Indicador “ON”** - cuando el interruptor **(1)** está en **(I)**, el indicador es verde.

**(2B) Tecla “A” (Auto Vacuum & Seal)** - La tecla de inicio para el ciclo automático de envasado para bolsas, incluido el cierre.

**(2C) Tecla “STOP/CANCEL”** - detiene el dispositivo en cualquier momento.

**(2D) Tecla “M” (Manual Vacuum)** - Tecla de inicio para el ciclo manual; el dispositivo aspira el aire y efectúa la soldadura manual presionando la tecla **“S”**.

**(2E) Tecla “S” (Manual Seal)** - Pulsador de inicio manual de Soldadura.

**(2F) Tecla “T” (Sealing Time)** - Tecla para configurar el tiempo de soldadura.

**(2G) Tecla “C” (Canister)** - La tecla de inicio para el ciclo automática del envasado al vacío en contenedores.

**(2H) Tecla “M” (Marinating)** - La tecla de inicio para la función **“Marinado rápido”**

**(3) Vacuómetro** - indica el nivel de vacío alcanzado.

**(4) Toma de aire mediante tubo (HOSE AIR INLET)** - Para conectar el tubo para crear el vacío en contenedores sellados con tapa, en botellas selladas con tapón y recipientes de vidrio con tapa y abrazadera.

### 5.4.2 Operaciones antes del uso

- Antes de usar, limpie meticulosamente las superficies del dispositivo y los planos de trabajo que entran en contacto con los alimentos y los accesorios (recipientes, tapas, etc.). Proceda como se explica en las instrucciones de la Sección **6 “Limpieza”**.
- Introduzca el enchufe del cable de alimentación en la toma y conecte el cable de alimentación a una toma según la tensión del dispositivo (los datos pueden verificarse en la placa).

## 5.4.3 Encienda el dispositivo

- Presione el pulsador **(1)** sobre el lado derecho; en el panel frontal se ilumina el indicador verde **“ON” (2A)** y rojo **(2F)** del tiempo de cierre **(MED)**.

## 5.4.4 Configuraciones

### ➤ Configuraciones del tiempo de soldadura

- Para configurar el tiempo de soldadura, presione la tecla **“T” (2F)** antes del ciclo de vacío. El tiempo de soldadura configurado es almacenado hasta que:
  - se efectúa una nueva configuración del tiempo de soldadura;
  - se presiona la tecla **STOP**;Para desactivar el dispositivo, desplace el interruptor de alimentación en **“O”** o desconecte el cable de alimentación de la toma.
- La posición del interruptor rojo sobre el pulsador visualiza el tiempo de cierre configurado:
  - **MIN** (iluminación del indicador rojo de control) corresponde al tiempo mínimo de cierre recomendado para la ejecución de varios cierres;
  - **MED** (el indicador central rojo parpadea) corresponde al tiempo medio de cierre, apto para la mayoría de las aplicaciones, el dispositivo se configura en el tiempo de cierre automático, según la configuración predeterminada.
  - **MAX** (se ilumina el indicador rojo derecho) tiempo de cierre máx., aconsejado para la conservación del alimento húmedo.

### ➤ Tecla **STOP/CANCEL – 2C**

- Para detener la máquina en cualquier momento, presione el pulsador **“STOP/CANCEL” (2C) Fig. A**. Desbloquee la tapa girando uno de los dos pomos **(7)** del dispositivo **“Lock & Unlock System”**.

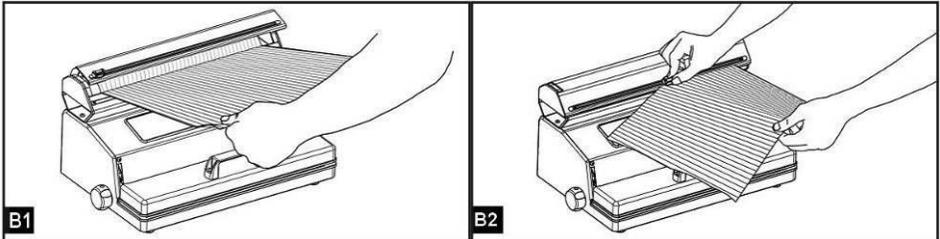
### 5.4.5 Realizar bolsas con los rollos

Introduzca un rollo de película adecuado en el porta rollo (15) del dispositivo.

**Utilice solo rollos para vacío (con lado ondulado o gofrado).**

Seleccione la dimensión adecuada para la bolsa en la cual conservará los alimentos.

Asegúrese de usar una bolsa al menos 8 cm más largo que el alimento que debe envasar. Cada nuevo vacío reduce 2 cm la bolsa.



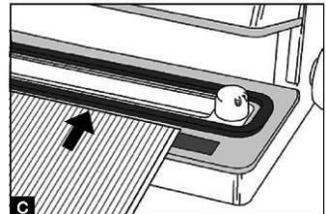
a) Levante la tapa y tire de los dos ángulos del rollo para bolsas hasta obtener la longitud adecuada, (**Fig. B1**); después, cierre la tapa. Presione la cuchilla de corte y tire desde la izquierda o la derecha de la bolsa (**Fig. B2**). Es posible obtener un corte completamente recto. Además, es posible soldar el lado abierto de la bolsa de la siguiente manera:

b) Para realizar esto, coloque uno de los dos extremos abiertos de la bolsa con el lado liso sobre la barra de soldadura (11) (**Fig. C**).



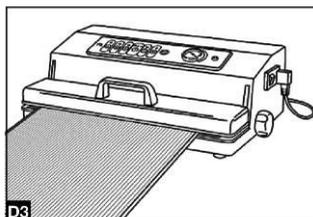
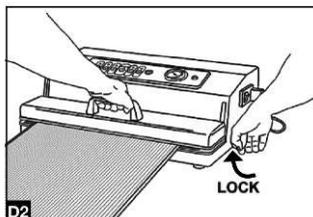
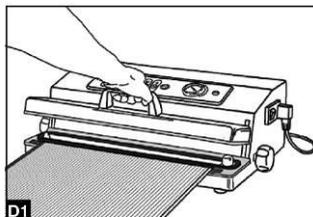
**¡ATENCIÓN!**

La bolsa no debe sobresalir en la cámara de vacío (10) o sobre la junta (9), sino que debe llegar hasta el final de la parte externa de la junta, como se muestra en la figura.

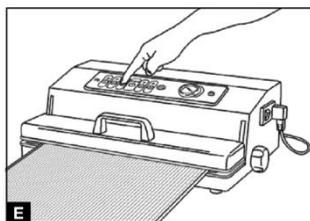
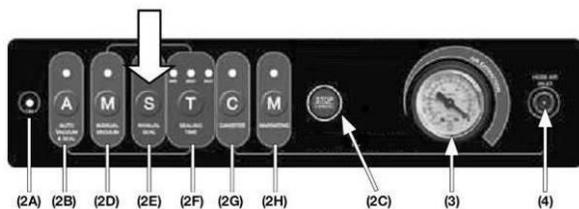


- c) Baje la tapa (5) presionando la manija hacia abajo (6) (Fig. D1), después, aferre con la otra mano y gire uno de los dos pomos (7) en la dirección de la flecha LOCK (Fig. D2).

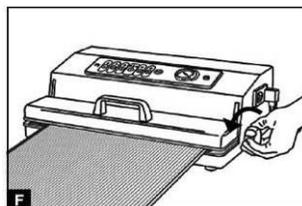
La tapa (5) debe permanecer completamente abajo (Fig. D3).



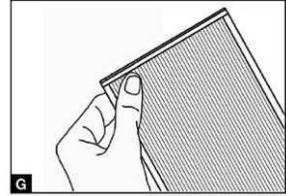
- d) Presione el pulsador “S” (2E): el dispositivo cierra la bolsa automáticamente y se apaga al finalizar el proceso (Fig. E).



- e) Desbloquee la tapa girando uno de los dos pomos (7) del dispositivo “Lock & Unlock System” (Fig. F) y quite la bolsa.



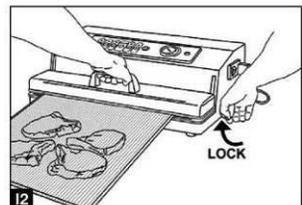
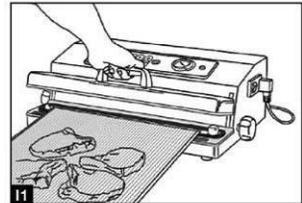
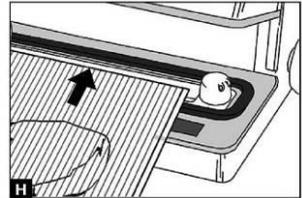
- f) Verifique que el cierre sea correcto. Un cierre correcto debe ser liso, derecho y sin pliegues; la costura no debe mostrar el motivo en la capa inferior (**Fig. G**).



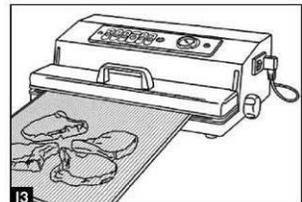
#### 5.4.6 Ciclo de vacío automático con bolsas (precortadas o véase P. 5.4.4)

Para efectuar el ciclo automático de envasado en bolsas con soldadura final:

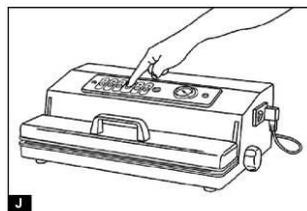
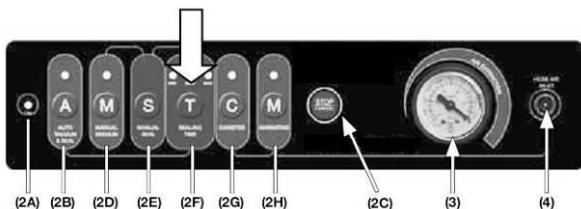
- a) Introduzca el alimento en la bolsa sin crear arrugas o tensiones en la superficies. Elimine los líquidos o los residuos de alimento de la zona interna de la bolsa que debe ser soldada.
- b) Coloque delante de la máquina la bolsa con su contenido, posicionando el extremo abierto dentro de la cámara de vacío (**10**) con la parte lisa hacia arriba (**fig. H**).
- c) Baje la tapa (**5**) hasta el fondo (**6**) (**Fig. I1**) después, aferre con la otra mano y gire uno de los dos pomos (**7**) en la dirección de la flecha **LOCK** (**Fig. I2**).



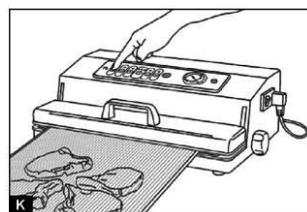
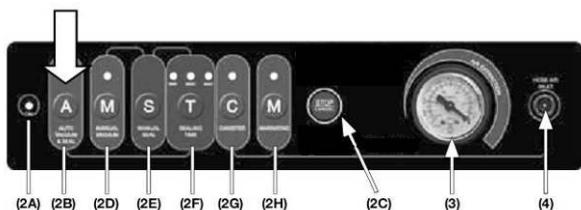
La tapa (**5**) debe permanecer completamente abajo (**Fig. I3**).



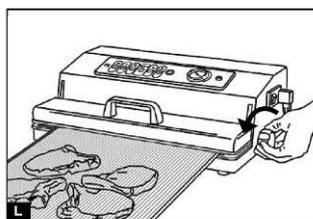
- d) Si fuera necesario, regule el tiempo de soldadura (véase el punto 5.4.3 “Configuraciones/ Configuración del tiempo de soldadura”) (Fig. J).



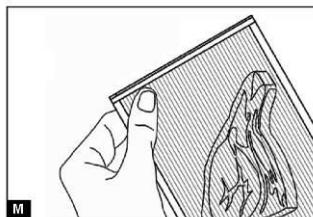
- e) Presione el pulsador “A” (2B) para el ciclo automático. El dispositivo efectúa el ciclo de vacío automáticamente. Espere hasta que el indicador rojo de la tecla “T” deje de parpadear (Fig. K).



- f) Desbloquee la tapa girando uno de los dos pomos (7) del dispositivo “Lock & Unlock System” (Fig. L) y quite la bolsa.

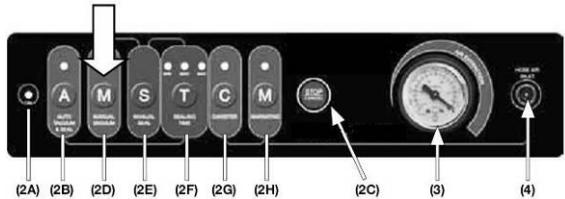


- g) Verifique que el cierre sea uniforme. Un cierre correcto debe ser liso, derecho y sin pliegues; la costura no debe mostrar el motivo en la capa inferior (Fig. M).



### 5.4.7 Ciclo de vacío manual con bolsas

- Repita las operaciones desde el punto **a)** al **d)** de la sección 5.4.5.
- Inicie el ciclo de vacío manual con la tecla **“M” (2D)**.



Después, presione la tecla **“S” (2E)** para cerrar la bolsa manualmente antes de aplastar el contenido frágil o sensible.

Espere hasta que comience a parpadear uno de los tres indicadores rojos **MIN / MED / MAX** en la tecla **“T”** y desbloquee la tapa con uno de los dos pomos **(7)** para retirar la bolsa; en esta fase, el dispositivo podrá efectuar un segundo cierre de seguridad cuando la bomba no haya alcanzado un cierto nivel de vacío (poniendo la bomba nuevamente en funcionamiento durante algunos instantes).

### La aspiración máxima de aire, incluso con alimentos de forma compleja

- Repita las operaciones desde el punto **a)** al **d)** de la sección 5.4.5.
- Inicie el ciclo de vacío manual con la tecla **“M” (2D)**, espere hasta que el indicador de vacío **(3)** muestre el valor máximo (aprox. - 0,85 bar) y deje que la bomba funcione durante aproximadamente 1 minuto.

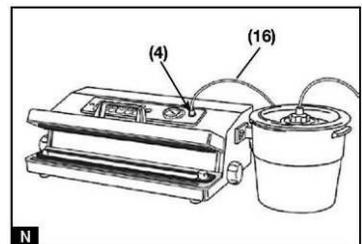
Efectúe el cierre manualmente presionando el pulsador **“S” (2E)**.

Este método está indicado para el envase al vacío de alimentos (por ej.; queso emmental, pollo entero, pescado, etc.)

### 5.4.8 Ciclo de vacío automático con recipientes

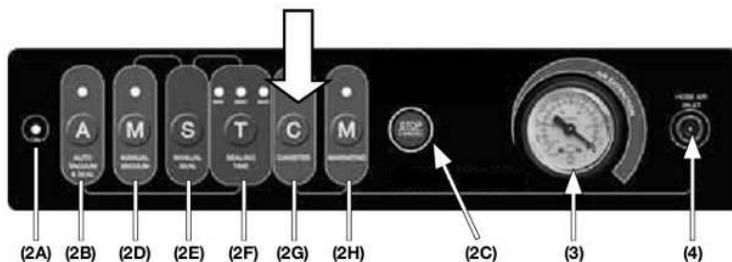
El dispositivo está diseñado además para la aspiración de vacío con los correspondientes recipientes.

- Llene el recipiente adecuado y deje libre al menos 3 cm en la parte superior del contendor.
- Coloque la tapa en el contendor.
- Conecte el tubo flexible **(16)** suministrado en la tapa del depósito y la entrada del tubo de aire **(4)** del dispositivo **(Fig. N)**.



## ¡NOTA!

Al comienzo de la fase de vacío, puede ser necesario presionar a mano la tapa del contenedor para cerrarlo herméticamente.



- d) Presione el pulsador “C” (2G). El dispositivo efectúa el ciclo de vacío y se apaga automáticamente al final de la operación. La bomba se apaga automáticamente después de 5 minutos.
- e) Desconecte el tubo flexible de la tapa del recipiente y de la entrada del tubo de aire del dispositivo.



## ¡ATENCIÓN!

Para garantizar un envasado al vacío seguro y óptimo, use solo los accesorios idóneos y respete las instrucciones del fabricante.

## 6. Limpieza



**¡ADVERTENCIA!**

**Antes de proceder a la limpieza del aparato, desconéctelo de la fuente de alimentación (¡desacoplar el enchufe!).**

**Para limpiar el aparato no deben utilizar chorros de agua a presión.**

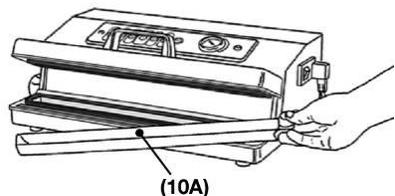
**Vigilar que no entre agua en el dispositivo.**



**¡ATENCIÓN!**

**No use detergentes agresivos, solventes o productos a base de esencias aromáticas.**

- Limpie el dispositivo regularmente.
- Antes de limpiar el dispositivo, desconéctelo de la red.
- Limpie las superficies de los equipos antes y después del uso con una esponja húmeda y jabón neutro, o alcohol desnaturalizado, o con una solución de agua y vinagre blanco.
- Si cae accidentalmente líquido en el dispositivo, desconecte el enchufe de alimentación de la toma de corriente; no use el aparato y diríjase a un centro de asistencia o al distribuidor.
- **Importante:** No use utensilios de metal (por ej.; tijeras, cuchillos, punzones o rasquetas ) para eliminar las impurezas, ya que podrían dañar las superficies de acero provocando corrosión.
- Además, un uso impropio de detergentes a base de cloro o de ácido clorhídrico, ácido fluorhídrico y ácido sulfúrico (algunos descalcificadores) pueden reducir la luminosidad típica del acero inoxidable e influir sobre su resistencia.
- Para limpiar los accesorios (recipientes, tapas, etc.) consulte las instrucciones para cada accesorio.
- El depósito de protección del líquido del dispositivo **(10A)** puede ser eliminado completamente y lavado en el cesto superior del lavavajillas. Enjuáguelo como si fuera un utensilio de cocina normal y séquelo completamente; después, vuelva a colocarlo en la cámara de vacío.



- Use solo un paño suave; **nunca** use detergentes abrasivos que podrían rayar la superficie.
- Después de la limpieza, use un paño suave y seco para enjuagar y lustrar la superficie.

## 7. Posibles fallos

En caso de problemas debe desenchufar el aparato de la toma de corriente eléctrica. En base a la tabla de la parte inferior debe comprobar si existe la posibilidad de eliminar los fallos antes de llamar al servicio técnico o contactar con el vendedor.

Problema	Posible causa y solución
<b>El dispositivo no funciona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controle el estado de los interruptores <b>(1)</b>.</li> <li>▪ Verifique que el cable de alimentación esté introducido en la toma del dispositivo y que esté conectado a la toma eléctrica. Controle la toma conectando otro dispositivo.</li> <li>▪ Verifique que el cable de alimentación o el enchufe no estén dañados. En ese caso, no use el dispositivo.</li> </ul>
<b>El dispositivo no realiza la primera soldadura en el trozo de rollo cortado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controle el correcto posicionamiento del trozo de rollo, según se describe en el apartado: <b>5.4.4 “Realizar bolsas con un rollo”</b>.</li> <li>▪ Verifique que la junta de cierre esté posicionada correctamente y que no esté dañada.</li> </ul>
<b>El dispositivo no proporciona un vacío completo en las bolsas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Para soldar correctamente, el extremo abierto de la bolsa tendría que permanecer completamente dentro de la sede de la cámara de vacío.</li> <li>▪ Controle que la barra de soldadura, las juntas de estanqueidad y los selladores no tengan impurezas. Después de una eventual limpieza, colóquelos correctamente en su lugar.</li> <li>▪ La bolsa podría estar perforada. Para controlar, selle la bolsa con el aire en el interior, sumérgala en agua y ejerza presión. La aparición de burbujas señala la presencia de una pérdida. Selle nuevamente o use otra bolsa.</li> </ul>
<b>El dispositivo no suelda la bolsa correctamente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Si la bolsa no se cierra correctamente, aumente el tiempo de soldadura presionando la tecla <b>“T” (2F)</b>.</li> <li>▪ Si la barra de soldadura se sobrecalienta y derrite la bolsa, abra la válvula de control y deje enfriar la barra soldadura durante algunos minutos.</li> <li>▪ Verifique que la junta de cierre esté posicionada correctamente y que no esté dañada.</li> </ul>

Problema	Posible causa y solución
<p><b>La bolsa no mantiene el vacío después del cierre</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Las pérdidas en el cierre pueden ser ocasionadas por arrugas, migas, grasa y humedad. Abra la bolsa, limpie la parte superior interna y retire los detritos de la barra soldadora; después efectúe un segundo cierre.</li> <li>▪ Controle que la bolsa no presente daños u orificios que podrían haber reducido el vacío. Proteja las aristas vivas del contenido con una servilleta de papel.</li> </ul>
<p><b>El dispositivo no crea vacío en el recipiente</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conecte nuevamente el tubo de aspiración a la tapa del contenedor (o con la tapa de aspiración, si fuera necesario) y la entrada del tubo de aire en el dispositivo.</li> <li>▪ Deje al menos 3 cm en la parte superior entre el contenido y la parte superior del recipiente.</li> <li>▪ Una fuga de líquidos podría producirse si estos no se hubieran enfriado lo suficiente antes del sellado al vacío. Enfríe el líquido en el refrigerador y no a temperatura ambiente.</li> <li>▪ Verifique que el borde superior del contenedor y la junta de la tapa estén intactos y limpios. Limpie ambos con un paño húmedo y envase al vacío.</li> <li>▪ Verifique que las juntas de la tapa del recipiente estén en la posición correcta y no estén dañadas.</li> </ul>
<p><b>El contenedor o la tapa pierden el vacío</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verifique que el borde superior del contenedor y la junta de la tapa estén intactos y limpios. Limpie ambos con un paño húmedo y envase al vacío.</li> <li>▪ Verifique que las juntas de la tapa del recipiente o la tapa universal estén en la posición correcta y no estén dañadas.</li> <li>▪ Verifique que el tubo esté conectado correctamente a la tapa del contenedor y a la entrada del tubo de aire <b>(4)</b> del dispositivo.</li> </ul>

**Si no se pueden eliminar los fallos de funcionamiento:**

- no abrir la carcasa,
- informar al punto de atención al cliente o ponerse en contacto con el vendedor, indicando la siguiente información:
  - tipo de fallo de funcionamiento;
  - código y número de serie (vea la placa de identificación en la parte inferior del dispositivo);
  - fecha de la compra.

## 8. Recuperación

### Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.



**¡ADVERTENCIA!**

**Para evitar eventuales abusos, y sus riesgos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.**



**Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
33154 Salzkotten  
Alemania

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax: +49 5258 971-120  
**Asistencia técnica:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)