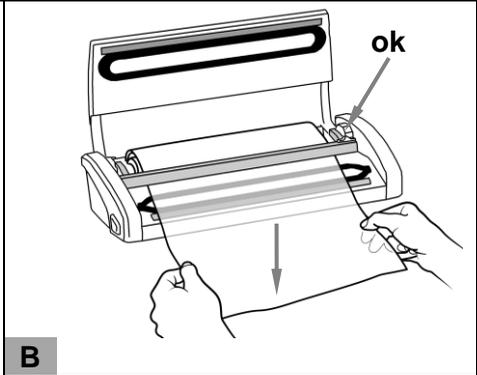
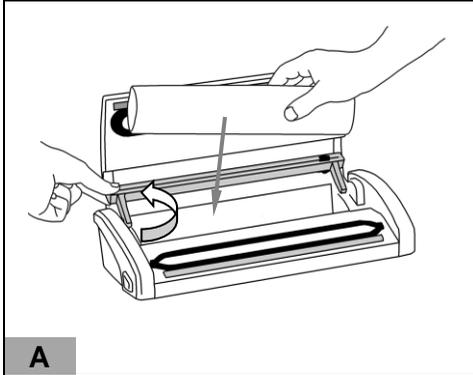
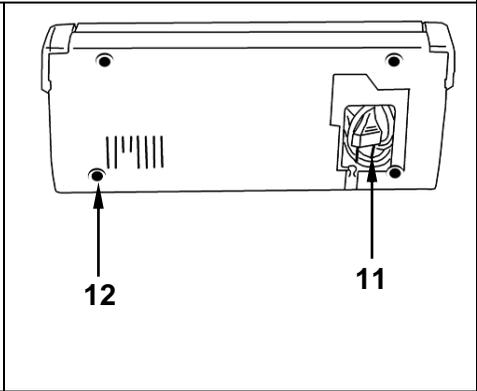
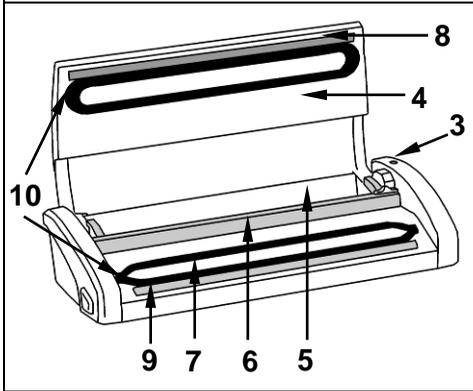
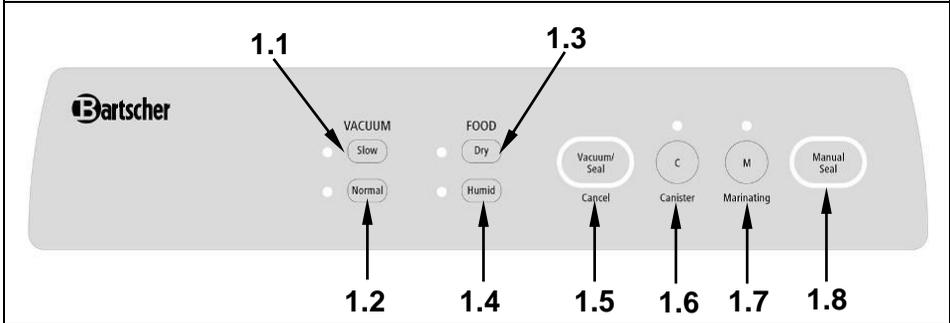
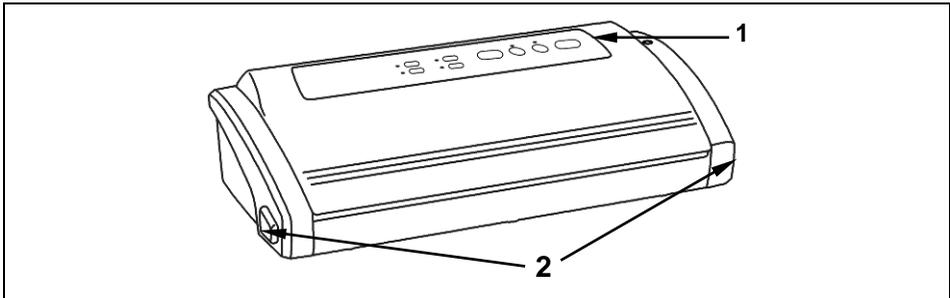
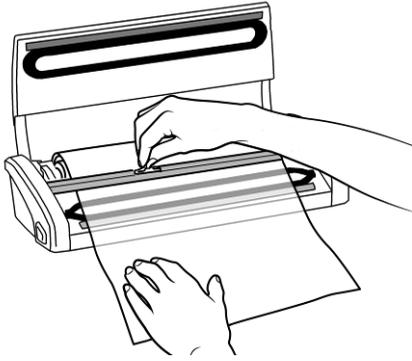


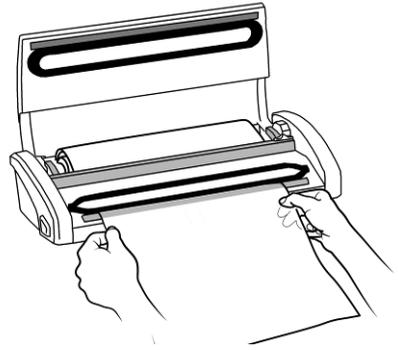


300741





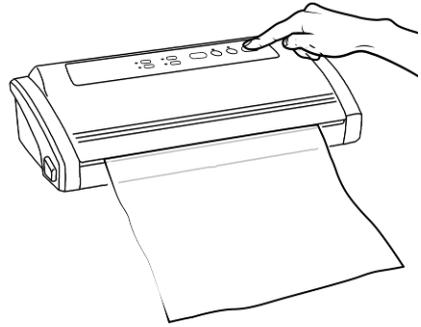
C



D



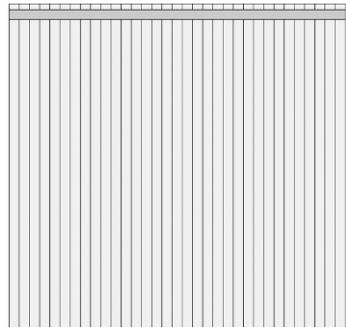
E



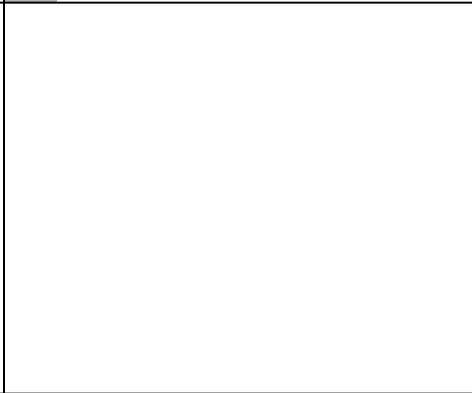
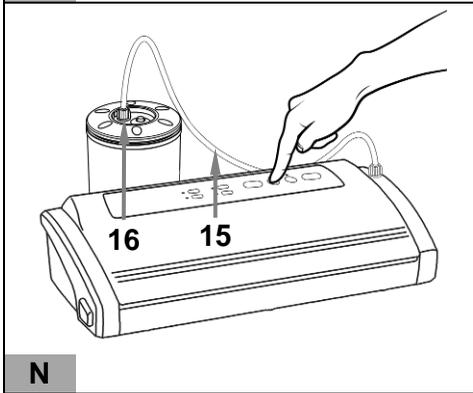
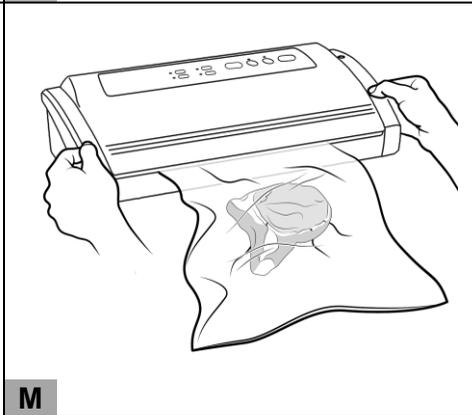
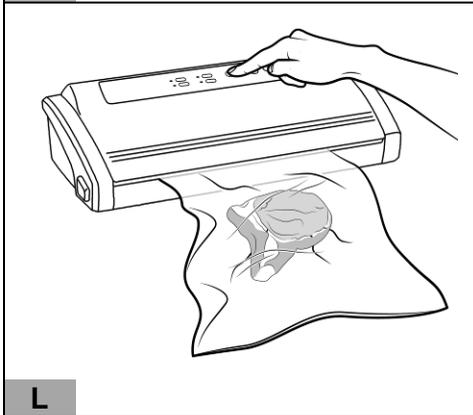
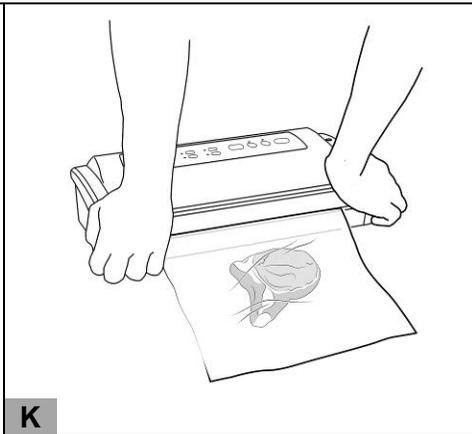
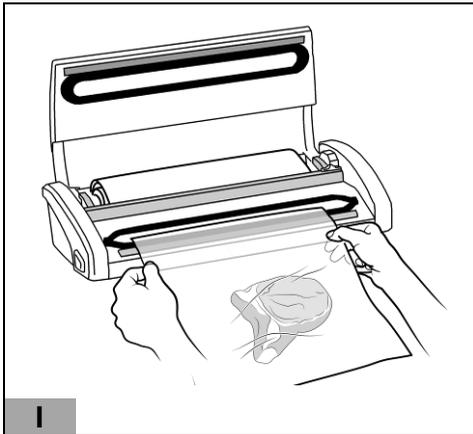
F



G



H



ESPAÑOL
Índice de contenido

1. Seguridad	114
1.1 Explicación de los símbolos.....	114
1.2 Indicaciones de seguridad.....	115
1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto.....	119
2. Informaciones generales	120
2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía.....	120
2.2 Protección de los derechos de autor.....	120
2.3 Declaración de Compatibilidad.....	120
3. Transporte, embalaje y almacenaje	121
3.1 Control de entregas.....	121
3.2 Embalaje.....	121
3.3 Almacenaje.....	121
4. Especificaciones técnicas	122
4.1 Datos técnicos.....	122
4.2 Presentación de las partes del dispositivo.....	122
4.3 Accesorios compatibles.....	124
5. Instalación	125
6. Servicio	126
6.1 Ventajas del envasado al vacío.....	126
6.2 Normas de envasado al vacío.....	128
6.3 Normas de seguridad para la conservación de alimentos.....	131
6.4 Servicio.....	132
6.4.1 Antes del primer uso.....	132
6.4.2 Encendido del dispositivo.....	132
6.4.3 Configuración.....	132
6.4.4 Preparación de las bolsas con el rollo de film transparente.....	133
6.4.5 Envasado al vacío en bolsas del rollo o en bolsas precortadas.....	134
6.4.6 Uso de la función Manual Seal.....	135
6.4.7 Envasado al vacío en recipientes de vacío.....	135
7. Limpieza	136
8. Fallos posibles	138
9. Recuperación	140

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



¡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 mantenimiento del dispositivo no puede ser realizada por niños, a no ser que tengan al menos 8 años y se encuentren 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 empaque, 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 indicado para uso continuo. Por eso, hay que hacer una pausa de por lo menos 1 minuto entre cada ciclo.
- El uso intensivo del dispositivo puede hacer que se encienda el sistema automático de protección térmica. En tal caso, dejar enfriar el dispositivo por lo menos 20 minutos para que se apague el sistema de protección térmica.
- 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.

El aparato no está indicado para un funcionamiento continuo en uso industrial.

El aparato está diseñado para uso doméstico y lugares similares, como por ejemplo:

- en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo parecidos;
- en granjas;
- por clientes de hoteles, moteles y otro tipo de zona residencial común;
- en locales para desayunar.

La envasadora de vacío está indicada **solo** para envasar al vacío los alimentos oportunos u otros objetos.



¡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 Datos técnicos

Nombre	Envasadora de vacío 100
Código:	300741
Material:	Plástico, blanco
Fabricación:	<ul style="list-style-type: none">▪ Control electrónico de vacío▪ Funciones:<ul style="list-style-type: none">- sellado y- envasado automático al vacío▪ Conexión externa para el recipiente de envasadora▪ Cuchilla integrada
Potencia nominal:	0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
Bomba de vacío:	0,72 m ³ /h (aprox. 12 l/min.)
Barra de sellado:	300 mm
Medidas:	an. 400 x prof. 185 x al. 100 mm
Accesorios:	1 rollo de film transparente (20 cm x 3 m), 1 rollo de film transparente (30 cm x 3 m), 1 tubo flexible de unión (para envasado externo al vacío)
Peso:	2,8 kg

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

4.2 Presentación de las partes del dispositivo



¡INDICACIÓN!

En las páginas plegables de las instrucciones de uso puede encontrar una lista con los subconjuntos más importantes y las ilustraciones para el uso de la envasadora de vacío. Al leer las instrucciones, mantenga estas páginas siempre abiertas para consultar las ilustraciones.

- (1) **Panel de control** - para ajustar las diversas funciones del dispositivo.
- (2) **Teclas de desbloqueo** - al pulsar estas teclas, se abre la cubierta (4).
- (3) **Tobera de la toma de aire** - permite conectar el tubo para crear vacío en los recipientes al vacío oportunos.
- (4) **Cubierta** - cuando está abierta hacia arriba, se pueden cortar y colocar las bolsas antes de comenzar el envasado al vacío.

- (5) **Compartimento para el rollo de film** - para guardar el rollo de film transparente oportuno.
- (6) **Mecanismo de corte** - para cortar las bolsas de vacío del film transparente.
- (7) **Cámara de vacío** - para colocar las bolsas de vacío y evacuar el aire.
- (8) **Barra de soldadura** - elemento soldador para sellar/soldar las bolsas de vacío.
- (9) **Junta de sellado** - aprieta la bolsa de vacío a la barra de soldadura.
- (10) **Juntas** - garantizan la estanqueidad de la cámara y permiten evacuar el aire de las bolsas de vacío.



¡ATENCIÓN!

Después de finalizar el envasado, mantener siempre el dispositivo con la cubierta abierta; no bloquear nunca la cubierta cerrada, ya que se podrían deformar las juntas y dañar el funcionamiento del dispositivo.

- (11) **Cable de alimentación y compartimento para el cable.**
- (12) **Patas antideslizantes** - impiden que el dispositivo se deslice al usarlo.

Funciones de las teclas de control

- 1.1 Slow** tecla para seleccionar una velocidad pequeña de aspiración del aire a través de la bomba.
- 1.2 Normal** tecla para seleccionar una velocidad alta de aspiración del aire a través de la bomba.
- 1.3 Dry** tecla para seleccionar la soldadura del envase con alimentos secos.
- 1.4 Humid** tecla para seleccionar la soldadura del envase con alimentos húmedos.
- 1.5 Vacuum & Seal / Cancel**
Tecla (PILOTO AZUL) para iniciar automáticamente el ciclo de envasado en las bolsas de vacío con el consiguiente sellado. Esta tecla también tiene la función **Cancel** para anular el proceso de envasado en curso.
- 1.6 Canister** Tecla para el inicio automático del ciclo en envasado en los recipientes de vacío.
- 1.7 Marinating** Tecla para iniciar el ciclo de marinado rápido, **a usar solo con recipientes indicados para marinar.**
- 1.8 Manual Seal** Tecla (PILOTO ROJO) para el inicio manual del sellado de las bolsas de vacío.

4.3 Accesorios compatibles



¡ATENCIÓN!

Para garantizar la extracción correcta y segura del aire, usar para el envase al vacío de alimentos el rollo de film transparente incluido en la entrega o los accesorios de BARTSCHER indicados en la tabla de abajo.

Solo estos accesorios son perfectamente compatibles con el dispositivo y garantizan un envasado al vacío ideal de los alimentos.

Para el envasado al vacío de alimentos sirven las bolsas o los recipientes.

Las bolsas de vacío están indicadas para productos duros y consistentes que no se pueden aplastar.

Indicación importante:

¡Usar solo bolsas de vacío especiales (bolsas de vacío acanaladas por un lado, prensadas) para el envasado al vacío!

En **los recipientes de vacío rígidos** se pueden envasar alimentos en polvo (como café) y productos sensibles a la presión como fresas, tomates o platos preparados en forma de sopas y salsas.

Accesorios (¡no incluidos en la entrega!)



Juegos rollos de folio 220

Juego compuesto por 2 rollos de film transparente
ancho: 22 cm c/u; longitud: 5 m c/u
Código 300418



Juegos rollos de folio 280

Juego compuesto por 2 rollos de film transparente
ancho: 28 cm c/u; longitud: 5 m c/u
Código 300419



Recipiente de vacío

Plástico, recipiente transparente, tapa blanca
Capacidad: 1,5 l; apilable
Medidas: an. 135 x prof. 135 x al. 180 mm
Peso: 0,3 kg

Código 300422

Indicación importante: ¡el dispositivo **no** está indicado para marinar alimentos!

5. 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.
- No colocar **nunca** el dispositivo cerca de materiales inflamables como alcohol o gasolina.
- No colocar **nunca** el dispositivo en la orilla o el borde de la superficie de trabajo. Dejar delante del dispositivo espacio suficiente para colocar las bolsas de plástico.
- Comprobar que el aire circule libremente. Mantener por todos lados una distancia de por lo menos 20 cm y de 1 m encima del 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.

6. Servicio

6.1 Ventajas del envasado al vacío

Con el envasado al vacío, después de extraer el aire, la bolsa de plástico o el recipiente quedan herméticamente cerrados, con lo que se frena o ralentiza el proceso de descomposición de los alimentos. Gracias al envasado al vacío, el tiempo de conservación de los alimentos se prolonga de tres a cinco veces, conservando el sabor y las vitaminas.

De este modo, los alimentos no se secan ni oxidan y están protegidos contra las bacterias y el moho.

El envasado al vacío es un método de conservación particularmente adecuado para productos frescos y debe ir acompañado de bajas temperaturas, es decir, el producto envasado al vacío debe ser conservado en la nevera o el congelador para obtener los mejores resultados.

Los alimentos conservados de esta manera son mucho más duraderos que otros similares no envasados al vacío, cuya fecha de consumo es de solo unas horas o unos días.

El envasado al vacío se utiliza para mejorar la organización del trabajo, conservar los alimentos de un modo más sano y ahorrar dinero:

- Se puede usar en ocasiones especiales,
 - para envasar alimentos al vacío y alargar de este modo su fecha de consumo,
 - para preparar la comida de toda una semana,
 - para conservar durante más tiempo ensaladas, verduras y hierbas (que se mantienen crujientes y frescas);
- Los aceites de alta calidad y productos similares se pueden conservar directamente en la botella;
- Hay más espacio libre en el congelador;
- Los alimentos no se secan ni oxidan;
- De este modo, se pueden marinar rápida y duraderamente (bastan 20 minutos al vacío);
- Así también se pueden volver a envasar productos cárnicos, salchichas o quesos que ya se habían envasado antes al vacío (conservando su sabor);
- Se puede ahorrar dinero, ya que todos los restos pueden envasarse fácilmente y utilizarse en otro momento;
- Se puede comprar todo tipo de verdura y fruta en temporada, envasarla al vacío y conservarla durante más tiempo.

Toda la información indicada en la siguiente tabla son valores orientativos que dependen del perfecto estado del envase y de la calidad original de los alimentos.



¡ATENCIÓN!

Conservar los alimentos perecederos en el congelador o en la nevera. El envasado al vacío prolonga la duración de los alimentos, pero no los convierte en “conservas”, es decir, en un producto duradero a temperatura ambiente.

Tiempo de conservación de los alimentos con y sin envase al vacío:

	Tiempo de conservación sin vacío	Tiempo de conservación con vacío
Alimentos refrigerados (5+/-2°C)		
Carne roja	3 - 4 días	8 - 9 días
Carne blanca	2 - 3 días	6 - 9 días
Pescado entero	1 - 3 días	4 - 5 días
Carne de caza	2 - 3 días	5 - 7 días
Embutido	7 - 15 días	25 - 40 días
Embutido cortado	4 - 6 días	20 - 25 días
Queso blando	5 - 7 días	14 - 20 días
Queso duro y semiduro	15 - 20 días	25 - 60 días
Verdura	1 - 3 días	7 - 10 días
Fruta	5 - 7 días	14 - 20 días
Alimentos cocinados y refrigerados (5+/-2°C)		
Puré de verduras y sopa	2 - 3 días	8 - 10 días
Pasta y risotto	2 - 3 días	6 - 8 días
Carne hervida y asada	3 - 5 días	10 - 15 días
Tartas rellenas (de crema o fruta)	2 - 3 días	6 - 8 días
Aceite para freír	10 - 15 días	25 - 40 días
Alimentos congelados (-18 +/-2°C)		
Carne	4 - 6 meses	15 - 20 meses
Pescado	3 - 4 meses	10 - 12 meses
Verdura	8 - 10 meses	18 - 24 meses
Alimentos a temperatura ambiente (25+/-2°C)		
Pan	1 - 2 días	6 - 8 días
Bizcochos envasados	4 - 6 meses	12 meses
Pasta	5 - 6 meses	12 meses
Arroz	5 - 6 meses	12 meses
Harina	4 - 5 meses	12 meses
Fruta seca	3 - 4 meses	12 meses
Café molido	2 - 3 meses	12 meses
Té en polvo	5 - 6 meses	12 meses
Productos liofilizados	1 - 2 meses	12 meses
Leche en polvo	1 - 2 meses	12 meses

6.2 Normas de envasado al vacío

Indicaciones importantes

1. Lavar minuciosamente las manos, todos los utensilios y la superficie de trabajo que se van a usar para cortar y envasar al vacío los alimentos.
2. Usar guantes, en la medida de lo posible, para preparar los alimentos.
3. Usar solo alimentos frescos para envasar al vacío.
4. Después de envasarlos al vacío, meter inmediatamente los alimentos perecederos en la nevera o el congelador, no dejarlos demasiado tiempo a temperatura ambiente.
5. Repartir uniformemente los envases de vacío en la nevera o el congelador para que se congelen rápidamente.
6. En cualquier caso, se deben consumir los alimentos sacados del envase antes de la fecha de caducidad indicada en el envase original.
7. El envasado al vacío prolonga el tiempo de conservación de los alimentos secos. Los alimentos con alto contenido de grasa se ponen rancios más rápido en contacto con el oxígeno y el calor. El envasado al vacío también prolonga el tiempo de conservación de nueces, coco rallado y cereales. Conservar en lugar fresco y oscuro.
8. El envasado al vacío no prolonga el tiempo de conservación de verduras y frutas como plátanos, manzanas o patatas, a menos que se pelen antes de envasarlas al vacío.
9. Algunos tipos de verduras como el brócoli, la coliflor y la col emiten gases después de envasarlos al vacío. Por eso, estas verduras se deben escaldar y congelar antes de envasarlas al vacío.
10. Para volver a envasar al vacío alimentos que se han sacado de envases de vacío, seguir las indicaciones de conservación de alimentos en frío después de abrirlos para que el nuevo envasado al vacío sea seguro.
11. Consumir inmediatamente los alimentos perecederos que se han calentado, descongelado o sacado de la nevera. **No** consumir alimentos que hayan estado varias horas al aire, especialmente cuando fueron preparados con una salsa espesa y conservados en un envase de vacío o en un lugar sin aire.
12. Precongelar durante una noche los alimentos blandos y delicados (pescado, frutas del bosque, etc.). Después de precongelarlos, se pueden envasar los alimentos al vacío y meterlos en el congelador.



¡ATENCIÓN!

**¡El envasado al vacío no sustituye a la congelación y la ultracongelación!
Todos los alimentos que deben ser congelados antes de envasarlos al vacío
también deben ser refrigerados y congelados después de envasarlos al vacío.**

Envasado al vacío para el congelador

- Un correcto almacenamiento contribuirá a que el dispositivo conserve la frescura de los alimentos. Envasar los alimentos lo más frescos posible.
- Los alimentos delicados o aquellos que deben mantener su forma y aspecto pueden estropearse cuando se envasan al vacío productos frescos. Se aconseja precongelar productos delicados como carne, pescado, frutas del bosque, pan, etc. Pueden congelarse durante un máximo de 24 horas sin sufrir quemaduras del congelador. Una vez precongelados, se pueden envasar al vacío en bolsas y conservar durante mucho tiempo en el congelador para mantener el sabor y el valor nutricional de los productos envasados.
- Para envasar al vacío alimentos líquidos como sopas, guisos o estofados, se deben congelar antes en una fuente o en un molde para horno y, a continuación, envasar al vacío y conservar congelados en el congelador.
- Lavar y pelar las verduras frescas y, antes de envasarlas al vacío, escaldarlas un momento en agua hirviendo (o, si es necesario, calentarlas en el microondas), pero manteniéndolas crujientes y sin permitir que se hagan papilla. Después de enfriarlas, envasarlas al vacío en las porciones deseadas.
- Para envasar productos no congelados, se deben sacar aprox. 5 cm más de film transparente para compensar la dilatación de los alimentos al congelarse. Colocar la carne o el pescado sobre papel absorbente y envasarlos al vacío en la bolsa con el papel absorbente. De esta manera absorberá el jugo del alimento.
- Antes de envasar al vacío alimentos como pan árabe, crepes o hamburguesas, debe colocarse papel de horno o celofán entre cada pieza. Esto permite sacar cada pieza por separado y volver a sellar el resto para conservarlo en el congelador.

Envasado al vacío para la nevera

- Se pueden preparar los alimentos con antelación en las porciones deseadas, conservarlos envasados al vacío en la nevera y, a continuación, calentarlos según la necesidad.

Envasado al vacío para la despensa

- El envasado al vacío puede tener ventajas también en el caso de los alimentos que se pueden conservar a temperatura ambiente (café, harina, pasta, azúcar, etc.). Si no va a usar estos productos durante unos días, por ejemplo, si se va de vacaciones, debe protegerlos envasándolos al vacío. Así se mantendrán frescos y no los estropearán la temperatura ambiente, el moho o los insectos.

Descongelación de alimentos envasados en bolsas de vacío

- Se puede descongelar lentamente alimentos envasados al vacío como carne, pescado, frutas, verduras u otros productos delicados en el estante inferior de la nevera.
- Descongelar el pan y las tortas a temperatura ambiente.
- Calentar las sopas y otros alimentos líquidos directamente en las bolsas de vacío al baño María hasta que estén totalmente calientes. Para descongelar a temperatura ambiente o calentar al baño María, cortar una de las esquinas de la bolsa para reducir el vacío y dejar salir posteriormente el vapor.
- Consumir los alimentos inmediatamente después de descongelarlos. No congelar **nunca** de nuevo los alimentos.

Nuevo envasado al vacío de alimentos envasados

- Muchos alimentos como el queso o la carne se venden envasados al vacío. Después de abrir estos productos, se puede conservar su sabor y frescura envasándolos de nuevo al vacío en bolsas de vacío.



¡ATENCIÓN!

Consumir los alimentos envasados siempre antes de la fecha de caducidad indicada en el envase original. Después de envasarlos al vacío de nuevo, conservarlos con el máximo cuidado e higiene.

Consejos para el envasado al vacío

- Cuando se envasan al vacío alimentos con bordes afilados o esquinas agudas, p.ej. huesos o pasta secada, colocar sobre estos ángulos papel absorbente para evitar daños en la bolsa.
- Para evitar que los alimentos quebradizos se desmenucen y los productos delicados como bayas, bizcochos y galletas se rompan, se deben usar recipientes para conservarlos.
- El envasado al vacío permite proteger muchas otras cosas. En el camping se pueden mantener limpios y secos utensilios como las cerillas, el botiquín y la ropa. Los triángulos de emergencia siempre están listos para usar después de envasarlos al vacío. El tabaco de pipa se puede conservar durante más tiempo. Se puede evitar que la plata y los objetos de colección pierdan su lucidez y brillo envasándolos al vacío.

6.3 Normas de seguridad para la conservación de alimentos

En principio, el envasado al vacío modifica el modo de conservar los alimentos. Después de acostumbrarse al envasado al vacío, esta técnica se convertirá rápidamente en un elemento esencial para la preparación de sus alimentos. Durante el envasado al vacío y la conservación, se deben observar las siguientes indicaciones para garantizar la calidad de los alimentos:

1. Las reacciones químicas de los alimentos con el aire, la temperatura y la humedad, las reacciones enzimáticas, la aparición de microorganismos o el contacto con insectos estropean los alimentos.
2. La principal causa de pérdida de sustancias nutritivas, propiedades, sabor y calidad es el oxígeno presente en el aire. El principal causante de la reproducción de microorganismos es el aire, ya que permite la entrada y salida de humedad, aunque los alimentos estén envasados con un material resistente a la humedad. Los alimentos congelados que están expuestos al aire frío en el congelador se secan y oxidan.
3. El envasado al vacío elimina aprox. el 90% del aire del envase. Con un contenido de oxígeno en el aire del 21% aprox., la eliminación del 90% significa que en el alimento envasado al vacío permanece aprox. del 2% al 3% de oxígeno. Con un contenido de oxígeno inferior al 5%, la mayoría de microorganismos no puede reproducirse.
4. En general, se distinguen 3 tipos de microorganismos: moho, hongos y bacterias. Están presentes en todas partes, pero solo son peligrosos en ciertas circunstancias.
5. El moho no puede desarrollarse en ambientes con poco oxígeno o sin humedad. Los hongos se desarrollan en ambientes húmedos que contienen azúcar a una temperatura suave, con o sin oxígeno. La conservación a baja temperatura ralentiza el desarrollo de los hongos, mientras que en el congelador lo hace completamente imposible. Las bacterias se desarrollan tanto con aire como sin él.
6. Uno de los tipos de bacteria más peligroso es Clostridium Botulinum, que se desarrolla en condiciones oportunas para él, sin aire: en un margen de temperatura de 4 °C a 46 °C. Los alimentos que no contienen ácido, la escasez de aire en el ambiente y las temperaturas de más de 4 °C que se mantienen durante mucho tiempo crean las condiciones ideales para el desarrollo de estas bacterias.
7. Los alimentos congelados, secados y con gran cantidad de ácido, sal o azúcar son inmunes al Botulinum. Los alimentos sin ácido como la carne, el marisco, las aceitunas, el pollo, el pescado, los huevos y las setas, con poca cantidad de ácido como las verduras, y con una cantidad moderada de ácido como los tomates maduros, la cebolla, el peperoni, los higos y los pepinillos son atacados rápidamente por el Botulinum.
8. Estos alimentos, aunque se vayan a conservar por poco tiempo, deben conservarse en frío; si se van a conservar durante mucho tiempo deben ser congelados y, después de calentarlos, consumidos.

9. Algunos alimentos secos como la harina o el muesli pueden contener larvas de insectos. Si estos productos no se conservan envasados al vacío, las larvas pueden salir del huevo y estropear los alimentos. Para evitar que salgan los insectos, estos productos deben estar envasados al vacío.
10. Para evitar que se estropeen los alimentos, deben conservarse a bajas temperaturas, ya que solo unos pocos microorganismos se desarrollan sin acceso al aire.
11. Si la temperatura en la nevera es superior a 4 °C (especialmente durante mucho tiempo), se dan unas condiciones favorables para el desarrollo de microorganismos nocivos. Por eso, se recomienda mantener una temperatura inferior a 4 °C en la nevera.
12. La temperatura en el congelador de -17 °C o inferior es ideal para conservar los alimentos, aunque la congelación no mata los microorganismos, sino frena su desarrollo.
13. La temperatura influye también en la conservación de los alimentos secos envasados al vacío: la fecha de consumo se prolonga 3 - 4 veces con cada reducción de temperatura de 10 °C.

6.4 Servicio

6.4.1 Antes del primer uso

- Antes de usar, limpiar minuciosamente el dispositivo, las superficies de trabajo y los accesorios que vayan a estar en contacto con los alimentos (recipientes de vacío, tapas, etc.), observando las indicaciones del capítulo 7 “**Limpeza**”.

6.4.2 Encendido del dispositivo

- Meter **la clavija** (11) en el enchufe (ver datos técnicos). Se encenderán los diodos 1.2 y 1.4 de las teclas **Normal** y **Humid**.

6.4.3 Configuración

La configuración se debe cambiar cuando **la clavija** (11) esté metida en el enchufe. Para cambiar la configuración, pulsar la tecla oportuna.

Configuración de la velocidad de aspiración del aire

Se puede regular la velocidad de aspiración del aire mediante la bomba, lo que facilita el proceso de envasado.

Al encender el dispositivo está configurada automáticamente la velocidad **Normal** (1.2), es decir, la más alta, que normalmente se usa para envasar.

Si se va a envasar en bolsas al vacío alimentos frágiles, se recomienda seleccionar la función **Slow** (1.1), que reduce la velocidad de aspiración del aire a través de la bomba, lo que permite observar cómodamente el proceso de aspiración y finalizar la operación con la soldadura a mano de la bolsa, pulsando en el momento oportuno la tecla **Manual Seal** (1.8).

Configuración del tipo de soldadura

La envasadora de vacío tiene una función que permite seleccionar el tipo de soldadura. Sobre el resultado final de la soldadura de las bolsas influye el tipo de alimentos envasados y la temperatura de la estancia. Para optimizar el resultado final, se puede seleccionar uno de dos tipos de soldadura:

- Dry** (1.3) → para productos secos como galletas, arroz, café;
- Humid** (1.4) → para carnes rojas y pescados que pueden soltar jugos o sangre.

6.4.4 Preparación de las bolsas con el rollo de film transparente



¡INDICACIÓN!

Para el envasado al vacío, usar solo bolsas al vacío especiales (bolsas acanaladas por un lado, prensadas).

- Las bolsas de vacío están disponibles en varios tamaños. Seleccionar el tamaño oportuno de la bolsa para el producto que se va a conservar. Asegurarse de que la bolsa sea por lo menos 8 cm más larga que el producto conservado y de que haya otros 2 cm más para cada uso siguiente de la bolsa.

Indicación: en caso de usar bolsas precortadas para envasar al vacío, ir al punto 6.4.5 de las instrucciones.

- Levantar **la cubierta** (4) y **el mecanismo de corte** (6), meter el rollo con las bolsas de vacío (**ilust. A**) dejando una solapa para poder sacar el film transparente posteriormente y, a continuación, cerrar **el mecanismo de corte** (6).



¡ATENCIÓN!

Al cerrar el mecanismo de corte (6), vigilar que la cuchilla esté en uno de los extremos del hueco por el que se mueve. La cuchilla NUNCA PUEDE ESTAR EN EL CENTRO del mecanismo de corte (ilust. B).

- Sacar del rollo un trozo de film transparente con la longitud deseada (**ilust. B**). Apretar **la cuchilla del mecanismo de corte** (6) y, comenzando desde uno de los extremos de la bolsa de vacío, mover la cuchilla por todo el ancho. De este modo se obtiene un corte limpio y preciso (**ilust. C**).
- En este momento se puede soldar uno de los lados abiertos de la bolsa siguiendo por orden los siguientes pasos:

- Levantar **la cubierta** (4) del dispositivo y colocarla en posición abierta.
- Meter uno de los lados abiertos de la bolsa en **la junta de sellado** (9) (**ilust. D**).
- Cerrar **la cubierta** (4) y apretar al mismo tiempo por ambos lados (**ilust. E**). Se oirá un clic indicando que **la cubierta** (4) ha encajado.
- Pulsar la tecla **Manual Seal** (1.8) (**ilust. F**) para soldar la bolsa. Esperar a que se apague la tecla **Manual Seal** (1.8).
- Pulsar **las teclas de desbloqueo** (2) (**ilust. G**) para abrir **la cubierta** (4).
- Abrir **la cubierta** (4) y sacar la bolsa de vacío.
Comprobar que la soldadura, que debería ser una línea transversal uniforme y no puede tener ningún pliegue (**ilust. H**). En caso de no soldarse completamente, repetir el proceso de envasado.

6.4.5 Envasado al vacío en bolsas del rollo o en bolsas precortadas de vacío

- Levantar **la cubierta** (4) y colocarla en posición abierta.
- Colocar los alimentos en la bolsa de vacío y eliminar los fluidos o los restos de comida dentro de los extremos de la bolsa que se va a soldar.
- Colocar la bolsa con su contenido delante del dispositivo de tal modo que el lado abierto de la bolsa se encuentre en **la cámara de vacío** (7) (**ilust. I**).
- Cerrar **la cubierta** (4) y apretar al mismo tiempo por ambos lados (**ilust. K**). Se oirá un clic indicando que **la cubierta** (4) ha encajado.
- Pulsar la tecla **Vacuum & Seal** (1.5) (**ilust. L**) para iniciar el proceso de envasado. Esperar a que se apague la tecla **Vacuum & Seal** (1.5).
- Pulsar **las teclas de desbloqueo** (2) (**ilust. M**) para abrir **la cubierta** (4).
- Comprobar que la soldadura, que debería ser una línea transversal uniforme y no puede tener ningún pliegue (**ilust. H**). En caso de no soldarse completamente, repetir el proceso de envasado.

6.4.6 Uso de la función Manual Seal

- Al pulsar esta tecla, se inicia inmediatamente la fase de soldadura de la bolsa. El tipo de soldadura corresponde a la configuración anterior (ver **capítulo 6.4.3 “Configuración”**).
- En caso de envasar alimentos delicados y frágiles (p.ej. galletas, arroz, café, etc.), se recomienda configurar una velocidad baja de aspiración del aire a través de la bomba pulsando la tecla **Slow**. De este modo se puede observar cómodamente la fase de aspiración del aire y evitar que se aplasten los alimentos.
- Pulsar la tecla **Manual Seal (1.8)** cuando se aspire el aire suficiente.

6.4.7 Envasado al vacío en recipientes de vacío



¡ATENCIÓN!

Usar solo los recipientes de vacío oportunos (p.ej. de la empresa Bartscher código 300422); solo estos recipientes son perfectamente compatibles con el dispositivo y pueden garantizar un envasado ideal de los alimentos al vacío.

- Llenar el recipiente de vacío como mucho hasta 3 cm del borde superior del recipiente y poner la tapa.
- Mediante el tubo (15) conectar la tapa del recipiente de vacío con **la tobera de la toma de aire (3)** en el dispositivo (**ilust. N**).
- Cerrar **la cubierta (4)**. Pulsar la tecla **Canister (1.6)** (**ilust. N**). El dispositivo crea un vacío en el recipiente y se apaga después de finalizar la operación.
- Desconectar **el tubo (15)** de la tapa del recipiente de vacío.
- Para abrir el recipiente de vacío, pulsar la tecla central (16) y, a continuación, abrir el cierre de seguridad (**ilust. N**). Se debería oír el ruido del aire al volver al recipiente de vacío. Este ruido garantiza que el contenido del recipiente estaba envasado herméticamente al vacío.

7. 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.

- **No** usar instrumentos agudos de metal (p.ej. tijeras, cuchillos o rasquetas) para eliminar la suciedad, ya que pueden dañar la superficie.
- Además, el uso inadecuado de cloro o productos de limpieza en base a ácido clorhídrico, ácido fluorhídrico o ácido sulfúrico (que contienen algunos descalcificadores) puede dañar la superficie.

Superficie exterior del dispositivo

- Limpiar con regularidad el dispositivo.
- Antes y después de usarlo, limpiar **la superficie exterior del dispositivo** con un paño o una esponja húmeda y un producto de limpieza suave. **¡No usar productos de limpieza abrasivos, disolventes ni productos a base de esencias aromáticas!**

Interior del dispositivo

- Si en la cámara de vacío, la barra de soldadura o las juntas se acumulan restos de comida o líquidos, limpiarlos con papel absorbente.
- Sacar la junta de la cámara de vacío y la junta de sellado y lavarlas con agua caliente y un productos de limpieza suave.
- Pasar un paño suave y húmedo por la cámara de vacío.
- Pasar un paño suave y húmedo por el mecanismo de corte.



¡INDICACIÓN!

La junta debe estar totalmente seca antes de volver a colocarla y hay que meterla cuidadosamente para evitar daños. Colocar la junta en su estado original para garantizar un perfecto vacío.

Bolsas de vacío

- Lavar las bolsas de vacío con agua caliente y un producto de limpieza suave y, a continuación, secar minuciosamente.



¡ATENCIÓN!

Para evitar una intoxicación alimentaria, no se debe usar de nuevo las bolsas de vacío en las que se conservó carne cruda, pescado o alimentos grasos.

Recipientes de vacío

- Seguir las instrucciones de uso de cada accesorio al limpiarlos (recipiente de vacío, tapas).
- Lavar el recipiente y la tapa con agua caliente y un producto de limpieza suave.
- Los accesorios deben estar secos antes de volver a usarlos.

Almacenamiento de la envasadora de vacío

- Limpiar minuciosamente el dispositivo antes de guardarlo en un lugar seco.
- Comprobar que en la junta de sellado y la barra de soldadura no haya ningún cuerpo extraño. No colocar nunca objetos pesados encima del dispositivo.
- Guardar el dispositivo sobre una superficie plana y segura en un lugar fuera del alcance de los niños.



¡ATENCIÓN!

Después de finalizar el envasado, mantener siempre el dispositivo con la cubierta abierta; no bloquear nunca la cubierta cerrada, ya que se podrían deformar las juntas y dañar el funcionamiento del dispositivo.

8. Fallos posibles

En caso de fallos o daños, acudir a una tienda especializada o a nuestro servicio. Comprobar antes las siguientes indicaciones para localizar los fallos.

Problema	Posible causa y solución
El dispositivo no funciona	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprobar que la clavija esté bien metida en el enchufe. Comprobar el enchufe conectando otro dispositivo. ▪ Comprobar que el cable de alimentación y la clavija no estén dañados. En caso de daños, no usar el dispositivo. Ponerse en contacto con el servicio.
El dispositivo no hace la primera soldadura en la bolsa cortada del rollo de film transparente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprobar que la bolsa de vacío esté bien colocada como se ha descrito en el capítulo 6.4.4 “Preparación de las bolsas con el rollo de film transparente”. ▪ Comprobar que la junta de sellado esté bien colocada y no esté dañada.
El dispositivo no crea un vacío total en las bolsas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Para soldar correctamente, el extremo abierto de la bolsa de vacío debe estar íntegramente en la cámara de sellado. ▪ Comprobar que la barra de soldadura, la junta de sellado y las otras juntas estén limpias. En caso de necesidad, limpiarlas y colocarlas correctamente. ▪ La bolsa de vacío puede estar perforada. Para comprobarlo, soldar la bolsa dejando un poco de aire, sumergirla en agua y apretarla. La aparición de burbujas de aire indica que hay un agujero. Soldar de nuevo la bolsa o usar otra bolsa de vacío.
El dispositivo no suelda correctamente la bolsa	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Si la barra de soldadura se sobrecalienta y funde la bolsa, levantar la cubierta y esperar unos minutos a que se enfríe la barra de soldadura. ▪ Comprobar que la junta de sellado esté bien colocada y no esté dañada.
La bolsa no mantiene el vacío después de soldarla	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puede haber fugas en la soldadura causadas por pliegues, migas, grasa o humedad. Abrir de nuevo la bolsa de vacío, limpiar la parte superior del interior de la bolsa, retirar de la barra de soldadura cuerpos extraños y realizar de nuevo la soldadura. ▪ Comprobar que la bolsa de vacío no tenga daños que puedan provocar la pérdida de vacío. Colocar papel absorbente en las esquinas agudas del contenido de la bolsa.

Problema	Posible causa y solución
El dispositivo no crea vacío en el recipiente	<ul style="list-style-type: none">▪ Conectar de nuevo la tapa del recipiente con ayuda del tubo (o, en caso de necesidad, la conexión de la tapa) a la tobera de la toma de aire en el dispositivo.▪ En la parte superior del recipiente, entre su contenido y el borde superior del recipiente, debe haber por lo menos 3 cm libres.▪ Si el producto líquido comienza a salirse durante el envasado al vacío, puede que no se haya refrigerado lo suficiente antes de envasarlo. Refrigerar el producto en la nevera y no a temperatura ambiente.▪ Comprobar que el borde superior del recipiente y la tapa del recipiente no estén dañados. No pueden presentar ningún daño en la zona de sellado. En caso de necesidad, limpiar el borde del recipiente y la tapa con un paño húmedo y envasar de nuevo.▪ Comprobar que la junta de la tapa del recipiente esté bien colocada y no esté dañada.
El recipiente no mantiene el vacío	<ul style="list-style-type: none">▪ Comprobar que la junta debajo del botón central de la tapa del recipiente esté bien colocada.

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.

9. 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.