

MAURER®

Macchina per sottovuoto
Vacuum sealer
Maquina de vacio

cod. 84412



Distribuzione



PADOVA – ITALY

Pulsanti:

1) DRY

Premere questo pulsante per mettere sottovuoto e sigillare gli alimenti secchi. Per questa modalità sono adatti frutta secca, cereali e altri alimenti secchi.

L'apparecchio si fermerà automaticamente al termine della sigillatura.

2) MOIST

Premere questo pulsante per mettere sottovuoto e sigillare gli alimenti umidi. Questa modalità è adatta per alimenti con piccole quantità di liquidi come pesce fresco, carne fresca, carne marinata, ecc.

L'apparecchio si fermerà automaticamente al termine della sigillatura.

3) PULSE

Questo pulsante viene utilizzato quando è necessario un controllo estremo del processo di messa sottovuoto per alimenti morbidi o delicati. Tenendo premuto questo pulsante l'apparecchio aspirerà, quando lo rilasci si fermerà. Quando raggiunge ciò che desideri, premi il pulsante SEAL per sigillare la borsa.

4) SEAL

Premere questo pulsante per sigillare la busta.

5) STOP

Premere questo pulsante per interrompere il processo in corso

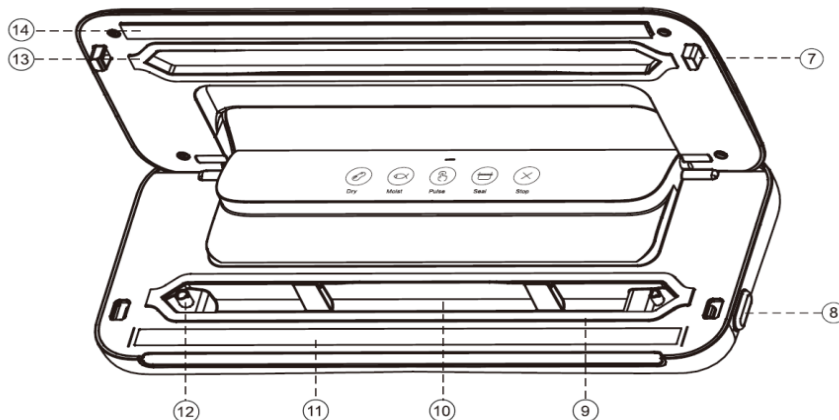
6) SPIA LUMINOSA

Una volta collegato, la luce verde si accenderà, l'apparecchio è pronto per l'uso.

Durante il funzionamento, la luce blu lampeggerà; una volta terminato il processo, la luce tornerà verde.

Quando la luce rossa è accesa, significa che l'apparecchio attiva la protezione dal surriscaldamento.

Assicuratevi di dare all'apparecchio il tempo di raffreddarsi prima di riutilizzarlo.



7. BLOCCO

Premere entrambe le estremità del coperchio per bloccarlo. Assicurati di bloccare correttamente entrambi i lati prima di sigillare sottovuoto.

8. PULSANTE DI RILASCIO

Premere il pulsante di rilascio su entrambi i lati per sbloccare il coperchio.

9. GUARNIZIONE DI TENUTA (INFERIORE)

10. CAMERA A VUOTO

Durante la sigillatura sottovuoto, assicurati di posizionare l'estremità aperta del sacchetto nella camera del sottovuoto.

11. ELEMENTO RISCALDANTE

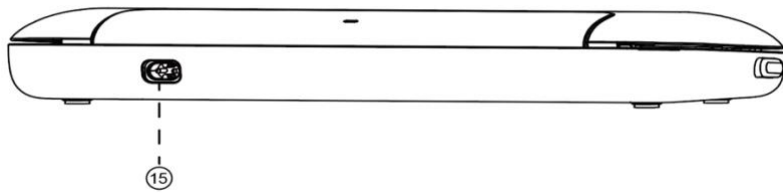
La barra riscaldante potrebbe surriscaldarsi. Evita il contatto!

12. SFIATO DEL VUOTO

Quando si aspira, verificare che la ventola non sia ostruita da sacchetti o altri corpi estranei.

13. GUARNIZIONE DI TENUTA (SUPERIORE)

14. SILICONE SEALING STRIP



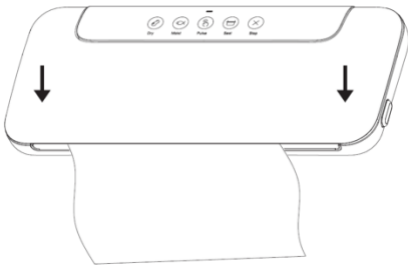
15. PRESA

Collegare un'estremità del cavo di alimentazione a questa presa dell'apparecchio e l'altra estremità alla rete elettrica.

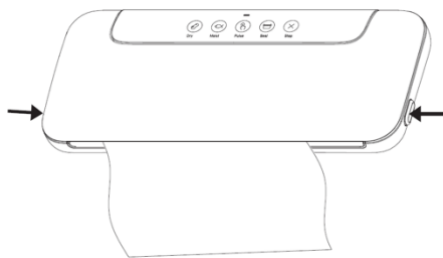
FUNZIONAMENTO

Come realizzare una borsa di dimensioni personalizzate.

1. Estrarre abbastanza materiale dal sacchetto per contenere l'oggetto da confezionare sottovuoto, più 2 pollici (circa 5 cm). Con un paio di forbici o un coltello affilato, tagliare la lunghezza desiderata del sacchetto da un rotolo. Assicurati di tagliare in linea retta.
2. Collegare il cavo di alimentazione, la luce verde si accenderà.
3. Apri il coperchio, posiziona un'estremità del sacchetto tagliato sulla barra riscaldante, non preoccuparti se accidentalmente posizioni del materiale nell'area della guarnizione.
4. Abbassare il coperchio e premere entrambe le estremità per bloccarlo.



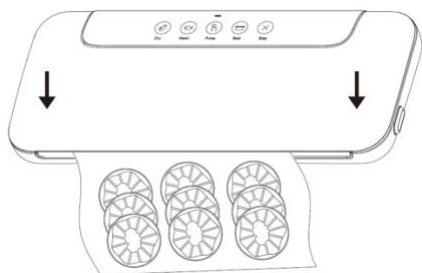
5. Premere il pulsante SEAL per creare una borsa di dimensioni personalizzate, la luce blu lampeggerà.
6. Al termine del processo, la spia diventerà nuovamente verde.
7. Premere il pulsante di rilascio su entrambi i lati per sbloccare il coperchio, ora è possibile estrarre in sicurezza la borsa appena creata.



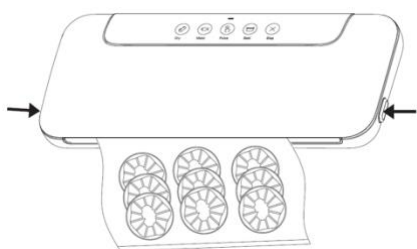
ATTENZIONE: Assicuratevi di dare all'apparecchio il tempo di raffreddarsi. Attendere almeno 20 secondi tra una sigillatura e l'altra. In caso di utilizzo molto intenso, l'apparecchio si spegnerà automaticamente per evitare il surriscaldamento. In tal caso, attendere 25 minuti per consentire all'apparecchio di raffreddarsi.

Come sigillare sottovuoto con il sacchetto per sottovuoto.

1. Posiziona l'articolo da sigillare nella busta pretagliata o di dimensioni personalizzate. Lasciare almeno 2 pollici (circa 5 cm) tra il contenuto e la parte superiore della borsa per consentire la contrazione della borsa.
2. Collegare il cavo di alimentazione, la luce verde si accenderà.
3. Aprire il coperchio, posizionare l'estremità aperta del sacchetto nella camera del vuoto.
4. Abbassare il coperchio e premere entrambe le estremità per bloccarlo.



5. Premere il pulsante DRY o MOIST in base al diverso tipo di cibo. L'apparecchio aspirerà e sigillerà, quindi si fermerà automaticamente. Durante il funzionamento, la luce blu lampeggerà.
6. Al termine del processo, la spia diventerà nuovamente verde.
7. Premere il pulsante di rilascio su entrambi i lati per sbloccare il coperchio, ora è possibile estrarre la borsa in sicurezza.



Come utilizzare la funzione a impulsi

Poiché la pressione durante la normale funzione di vuoto è impostata su un valore elevato, a volte è facile distruggere alcuni oggetti delicati a causa dell'alta pressione nei sacchetti sottovuoto. In questo caso, è possibile utilizzare la funzione di vuoto PULSE per controllare il tempo e la pressione del vuoto ed evitare lo schiacciamento di oggetti delicati. Quando si confezionano cibi succosi, è possibile utilizzare questa funzione anche per evitare che i liquidi vengano risucchiati.

1. Posiziona l'articolo da sigillare nella busta pretagliata o di dimensioni personalizzate. Lasciare almeno 2 pollici (circa 5 cm) tra il contenuto e la parte superiore della borsa per consentire la contrazione della borsa.
2. Collegare il cavo di alimentazione, la luce verde si accenderà.
3. Aprire il coperchio, posizionare l'estremità aperta del sacchetto nella camera del vuoto.
4. Abbassare il coperchio e premere entrambe le estremità per bloccarlo.
5. Premere continuamente il pulsante PULSE fino a raggiungere la pressione desiderata. Puoi guardare il sacco a vuoto per decidere la pressione. Durante questo processo è possibile interrompere l'aspirazione smettendo di premere questo pulsante; e premerlo nuovamente per aspirare nuovamente.
6. Quando la pressione raggiunge il livello necessario, premere il pulsante SEAL per avviare la sigillatura. Durante il funzionamento, la luce blu lampeggerà.
7. Al termine della sigillatura, la spia diventerà nuovamente verde.
8. Premere il pulsante di rilascio su entrambi i lati per sbloccare il coperchio, ora è possibile estrarre la borsa in sicurezza.

Cura e pulizia

1. Scollegare sempre l'apparecchio prima della pulizia.
2. Non utilizzare abrasivi per pulire l'apparecchio.
3. Pulisci la superficie esterna con un panno morbido e umido.
4. Per pulire l'interno dell'apparecchio, rimuovere eventuali alimenti o liquidi con un tovagliolo di carta.
5. Asciugare accuratamente tutte le parti prima di collegare e utilizzare nuovamente l'apparecchio.

6. La camera del vuoto potrebbe intrappolare i liquidi aspirati dal sacchetto, utilizzare un panno caldo-umido per rimuovere il liquido. Asciugare accuratamente.

Risoluzione dei problemi

Non succede nulla quando premo il pulsante DRY o MOIST:

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia correttamente inserito nella presa di corrente.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato in alcun modo.
- Assicurarsi che la presa di corrente sia operativa collegando un altro apparecchio. In caso contrario, controlla gli interruttori automatici o i fusibili di casa tua.
- Assicurarsi che il sacchetto sia posizionato correttamente nella camera del vuoto.
- Attendere 25 minuti per consentire all'apparecchio di raffreddarsi, quindi riprovare a utilizzarlo.

L'aria non viene aspirata dal sacchetto:

- Controllare che non vi siano spazi, pieghe, grinze o buchi nei sacchetti pre-sigillati.
- Verificare la presenza di guarnizioni di tenuta superiori e inferiori allentate, usurate o incrinata.
- Gli alimenti con un elevato contenuto di liquidi possono impedire la corretta chiusura del sacchetto. Tagliare la busta per aprirla, pulire la parte superiore interna della busta e richiuderla.
- Controllare se il sacchetto è inserito correttamente nella camera del vuoto.
- Assicurati di aver posizionato la borsa nel posto giusto. Quando si crea un sacchetto da un rotolo, assicurarsi che l'estremità del pezzo tagliato sia sulla barra riscaldante.

La borsa si scioglie:

La barra riscaldante potrebbe essere stata troppo calda durante il processo di sigillatura. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 20 secondi tra un utilizzo e l'altro. Se il sacchetto continua a sciogliersi, lasciare raffreddare l'apparecchio per 25 minuti prima dell'uso.

L'aria è ritornata nel sacchetto sottovuoto:

- Controllare la tenuta della busta. Potrebbe esserci un buco o una piega che consente all'aria di rientrare nella borsa. Taglia con attenzione la busta e aprila nuovamente, oppure utilizza una busta completamente nuova.
- Assicurarsi che non siano presenti umidità o liquidi derivanti dal cibo all'interno della chiusura del sacchetto. Potrebbe essere necessario aprire la busta e richiuderla oppure utilizzarne una completamente nuova. Congelare parzialmente gli alimenti con liquidi in eccesso, prima della messa sottovuoto.
- Assicurarsi che non siano presenti alimenti con bordi taglienti che potrebbero aver forato il sacchetto. Se trovi un foro, sigilla l'oggetto in una busta completamente nuova.
- Assicurarsi che non siano stati aspirati liquidi nell'area della barra riscaldante.
- Verificare la presenza di guarnizioni di tenuta superiori e inferiori allentate, usurate o incrinata.
- L'umidità degli alimenti con un elevato contenuto di liquidi impedirà la corretta chiusura del sacchetto. Tagliare la busta per aprirla, pulire la parte superiore interna della busta e richiuderla.

La borsa non si chiude:

- Controllare che non siano presenti spazi, pieghe, grinze o buchi nei bordi pre-sigillati.
- L'umidità degli alimenti con un elevato contenuto di liquidi impedirà la corretta chiusura del sacchetto. Tagliare la busta per aprirla, pulire la parte superiore interna della busta e richiuderla.
- Assicurati di aver posizionato la borsa nel posto giusto. Quando si crea un sacchetto da un rotolo, assicurarsi che l'estremità del pezzo tagliato sia sulla barra riscaldante.
- Assicurarsi di aver dato all'apparecchio il tempo di raffreddarsi. Attendere 20 secondi tra una sigillatura e l'altra.

Garanzia:

La garanzia per questo elettrodomestico è di 12 mesi dalla data del primo acquisto. La garanzia copre solo i reclami relativi a difetti del materiale e di fabbricazione, ma non per danni al trasporto, parti soggette a usura o danni a componenti fragili, ad es. pulsante o anello di tenuta.

La garanzia è nulla in caso di trattamento abusivo e improprio, uso di forza e manomissioni interne non eseguite dal nostro servizio di assistenza autorizzato. I tuoi diritti legali non sono limitati in alcun modo da questa garanzia. Il periodo di garanzia non viene esteso da riparazioni effettuate in garanzia. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate. L'apparecchio è stato fabbricato con cura e meticolosamente esaminato prima della consegna.

Si prega di conservare la ricevuta come prova d'acquisto.

Si prega di contattare il nostro servizio clienti in caso di richiesta di intervento in garanzia.

Cod. **84412**

Tensione di funzionamento: 220-240 VAC 50 / 60Hz

Consumo di energia: 100W

Max. Larghezza per confezionamento termoretraibile: 300mm

Valore di vuoto: -70~-75Kpa

Livello di rumore: circa 72 dB

Dimensione del prodotto: 376x155x54 mm

Informazione sullo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche obsolete.



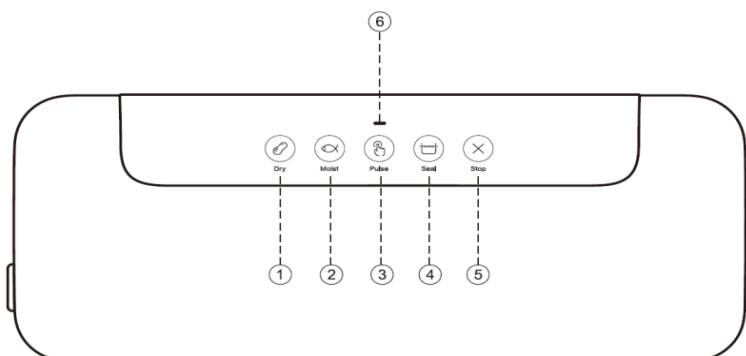
Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici. Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente. Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare preziose risorse e evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento errato. Per ulteriori dettagli contattare la propria autorità locale o il punto di raccolta più vicino.

Safety Warnings

Read and fully understand all instructions and warnings prior to using this appliance.

1. Read the instructions carefully.
2. Do not allow the appliance to be used as a toy.
3. This appliance should not be operated by children.
4. Do not operate the appliance with a damaged mains power cord or plug.
5. Do not use the appliance on a wet or hot surface, or near a heat source.
6. Always use the appliance on a level surface.
7. Do not immerse any part of the appliance, mains power cord or plug into water or other liquid.
8. To disconnect, unplug the mains power cord from the mains power socket. Do not disconnect by pulling on the mains power cord. Always unplug the appliance before cleaning and when not in use.
9. Do not operate the appliance if it malfunctions or is in any way damaged. If the mains power cable or the appliance is damaged, return it to our after-sales department for proper service, replacement or repair.
10. Close supervision is required when this appliance is used near children.
11. The appliance is not for commercial use. If sealing more than 20 bags continuously, wait at least 25 minutes before resuming use of your appliance.

Product Overview



1. DRY

Press this button to vacuum and seal dry food. **Nuts, grains, and other dry foods are suitable for this mode.** The appliance will stop automatically when the sealing is done.

2. MOIST

Press this button to vacuum and seal moist food. **This mode is suitable for foods with small amount of liquid such as fresh fish, fresh meat, marinated meat etc.**

The appliance will stop automatically when the sealing is done.

3. PULSE

This button is used when extreme control of the vacuuming process is needed for soft or delicate foods.

Press and hold this button the appliance will vacuum, when you release it will stop.

When it reaches what you want, press SEAL button to seal the bag.

4. SEAL

Press this button to seal the bag.

5. STOP

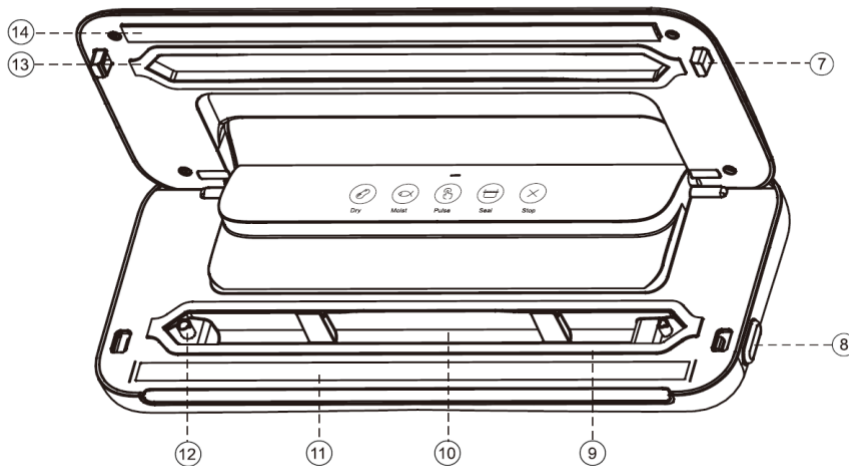
Press this button to stop the on-going process.

6. INDICATOR LIGHT

When plugged in, Green light will light up, the appliance is ready for use.

When working, Blue light will pulse; once the process is done, the light will turn Green again.

When Red light is on, it means the appliance activates the overheating protection. Make sure you give the appliance time to cool down before using again.



7. LOCK

Press both ends of the lid to lock it. Make sure you lock both sides successfully before vacuum sealing.

8. RELEASE BUTTON

Press the release button on both sides to unlock the lid.

9. SEALING GASKET (LOWER)

10. VACUUM CHAMBER

When vacuum sealing, make sure you place the open end of the bag down into the vacuum chamber.

11. HEATING ELEMENT

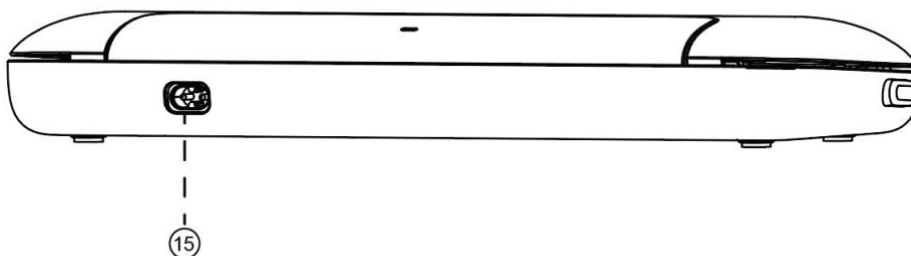
The heating bar may get hot. Avoid contact !

12. VACUUM VENT

When vacuuming, check that the vent is not blocked by bags or other foreign objects.

13. SEALING GASKET (UPPER)

14. SILICONE SEALING STRIP



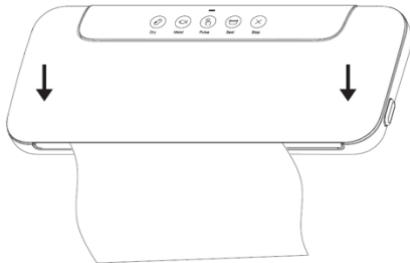
15. SOCKET

Connect one end of the power cord into this socket of appliance, and the other end into the mains.

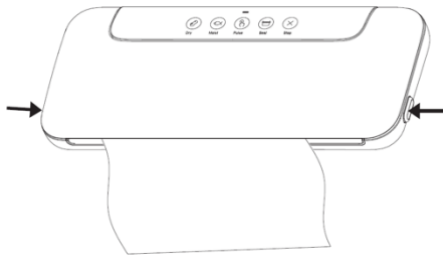
Operation

How to Make Custom Sized Bag

1. Pull enough bag material to hold item to be vacuum packaged, plus 2 inches (about 5cm). With a pair of scissors or sharp knife, cut desired bag length from a roll. Make sure to cut in a straight line.
2. Plug in the power cord, Green light will light up.
3. Open the lid, place one end of bag onto the heating bar, don't worry if you accidentally place any material onto the gasket area.
4. Lower down the lid and press both ends of the lid to lock it.



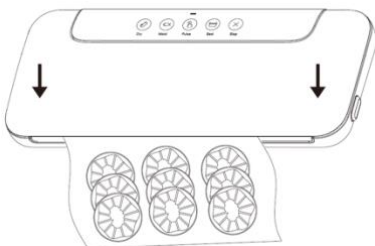
5. Press the **SEAL** button to create a custom sized bag, Blue light will pulse.
6. When the process is done, the indicator light will turn Green again.
7. Press the release button on both sides to unlock the lid, it is now safe to take out the newly created bag.



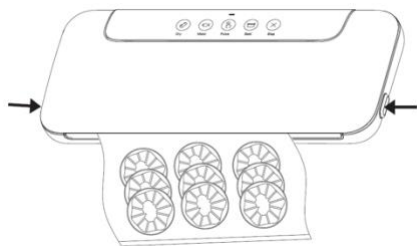
CAUTION : Make sure you give the appliance time to cool down. Wait at least 20 seconds between seals. Under very heavy usage, the appliance will shut off automatically to prevent overheating. If it does, wait 25 minutes to allow the appliance to cool off.

How to Vacuum Seal with the Vacuum Bag

1. Place the item to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 2 inches (about 5cm) between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Plug in the power cord, Green light will light up.
3. Open the lid, place the open end of the bag down into the vacuum chamber.
4. Lower down the lid and press both ends of the lid to lock it.



5. Press **DRY** or **MOIST** button according to different food type. The appliance will vacuum and seal, then stop automatically. When working, Blue light will pulse.
6. When the process is done, the indicator light will turn Green again.
7. Press the release button on both sides to unlock the lid, it is now safe to take out the bag.



How to Use Pulse Function

Since the pressure under the normal vacuum function is set to be high, sometimes it is easy to destroy some delicate items by high pressure in the vacuum bags. In this case, you can use the PULSE vacuum function to control the vacuum time and pressure, and prevent crushing delicate items. When packing some juicy foods, you can also use this function and prevent liquid being sucked out.

1. Place the item to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 2 inches (about 5cm) between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Plug in the power cord, Green light will light up.
3. Open the lid, place the open end of the bag down into the vacuum chamber.
4. Lower down the lid and press both ends of the lid to lock it.
5. Press the **PULSE** button continually, till it reaches the pressure that you want. You can watch the vacuum bag to decide the pressure. During this process, you can stop vacuum by stop pressing this button; and press it again to vacuum again.
6. When the pressure reaches what it needs, press **SEAL** button to start sealing. When working, Blue light will pulse.
7. When the sealing is done, the indicator light will turn Green again.
8. Press the release button on both sides to unlock the lid, it is now safe to take out the bag.

Care & Cleaning

1. Always unplug the appliance before cleaning.
2. Do not use abrasives to clean the appliance.
3. Wipe the outer surface with a soft, damp cloth.
4. To clean the inside of the appliance, wipe away any food or liquid with a paper towel.
5. Dry all parts thoroughly before you plug in and operate the appliance again.
6. Vacuum chamber may trap liquids that were drawn from the bag, use a warm-damp cloth to wipe away the liquid. Dry thoroughly.

Trouble Shooting

Nothing happens when I press the DRY or MOIST button:

- Make sure the mains power cord is correctly plugged into the mains power socket.
- Make sure the mains power cord is not damaged in any way.
- Make sure the mains power socket is operative by plugging in another appliance. If it's not, check the circuit breakers or fuses in your home.
- Make sure the bag is positioned correctly down into the vacuum chamber.
- Wait 25 minutes to allow appliance to cool off, and then try using again.

Air is not vacuumed from the bag:

- Check that there are no gaps, folds, wrinkles or holes in the pre-sealed bags.
- Check for loose, worn or cracked Upper and Lower sealing gaskets.
- Foods with high liquid contents may prevent the bag from sealing properly. Cut the bag open and wipe the top of the inside of the bag and reseal.
- Check to see if the bag is properly inserted into the vacuum chamber.
- Make sure you've placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, make sure the end of the cut piece is on the heating bar.

Bag melts:

- The heating bar may have been too hot during the sealing process. Allow the appliance to cool for 20 seconds between uses. If the bag continues to melt, allow the appliance to cool for 25 minutes before using.

Air has seeped back into the vacuumed bag:

- Check the seal of the bag. There may be a hole or wrinkle that is allowing air to reenter the bag. Carefully cut the bag open and re-seal it, or use an entirely new bag.
- Make sure that there is no moisture or liquid from the food present within the bag seal. You may need to cut open the bag and re-seal it, or use an entirely new bag. Partially freeze foods with excess liquids, prior to vacuum sealing.
- Make sure there are no food items with sharp edges that may have punctured the bag. If you find a puncture hole, seal the item in an entirely new bag.
- Make sure no liquids were drawn to the heating bar area.
- Check for loose, worn or cracked Upper and Lower sealing gaskets.
- Moisture of foods with high liquid content will prevent the bag from sealing properly. Cut the bag open and wipe the top of the inside of the bag and reseal.

Bag will not seal:

- Check that there aren't any gaps, folds, wrinkles or holes in the pre-sealed edges.
- Moisture of foods with high liquid content will prevent the bag from sealing properly. Cut the bag open and wipe the top of the inside of the bag and reseal.
- Make sure you've placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, make sure the end of the cut piece is on the heating bar.
- Make sure you've given the appliance time to cool down. Wait 20 seconds between seals.

Warranty:

The warranty for this appliance is 12 months from the date of first purchase. The warranty only covers claims relating to material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or damage to fragile components, e.g. seal ring button.

The warranty is void in case of abusive and improper treatment, use of force and internal tampering not carried out by our authorized assistance service. Your legal rights are not limited in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs carried out under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. The appliance was carefully manufactured and meticulously examined before delivery. Please keep your receipt as proof of purchase.

Please contact our customer service if you have a warranty request.

Cod. 84412

Operating voltage: 220-240 VAC 50/60Hz

Power consumption: 100W

Maximum. Width for shrink packaging: 300mm

Vacuum value: -70~-75Kpa

Noise level: approximately 72 dB

Product dimension: 376x155x54 mm

Information on the disposal of obsolete electrical and electronic equipment.

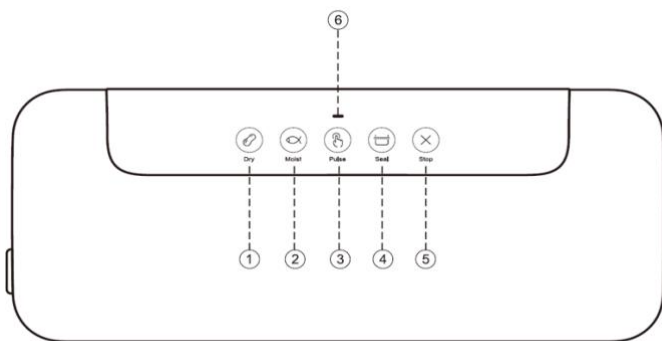
This symbol on the products and/or accompanying documentation means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. For correct treatment, recovery and recycling, take these products to designated collection points, where they will be accepted free of charge. Correct disposal of this product will help save valuable resources and avoid potential negative effects on human health and the environment, which could otherwise arise from incorrect disposal. For further details contact your local authority or nearest collection point.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea y comprenda completamente todas las instrucciones y advertencias antes de usar este electrodoméstico.

1. Lea atentamente las instrucciones.
2. No permita que el aparato se utilice como juguete.
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños.
4. No utilice el aparato con un cable de alimentación o un enchufe dañados.
5. No utilice el aparato sobre una superficie húmeda o caliente, ni cerca de una fuente de calor.
6. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada.
7. No sumerja ninguna parte del aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido.
8. Para desconectar, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No lo desconecte tirando del cable de alimentación principal. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo y cuando no esté en uso.
9. No opere el aparato si no funciona correctamente o si está dañado de alguna manera. Si el cable de alimentación o el aparato están dañados, devuélvalos a nuestro departamento de posventa para su correcto servicio, reemplazo o reparación.
10. Se requiere una estrecha supervisión cuando este aparato se utiliza cerca de niños.
11. El aparato no es para uso comercial. Si sella más de 20 bolsas continuamente, espere al menos 25 minutos antes de reanudar el uso de su aparato.

Descripción del producto



1. SECO

Presione este botón para aspirar y sellar alimentos secos. Para este modo son adecuados los frutos secos, los cereales y otros alimentos secos.

El aparato se detendrá automáticamente cuando finalice el sellado.

2. HÚMEDO

Presione este botón para aspirar y sellar alimentos húmedos. Este modo es adecuado para alimentos con pequeña cantidad de líquido, como pescado fresco, carne fresca, carne marinada, etc.

El aparato se detendrá automáticamente cuando finalice el sellado.

3. PULSO

Este botón se utiliza cuando se necesita un control extremo del proceso de aspirado para alimentos blandos o delicados.

Mantenga presionado este botón el aparato aspirará, cuando lo suelte se detendrá.

Cuando llegue a lo que desea, presione el botón SEAL para sellar la bolsa.

4. SELLO

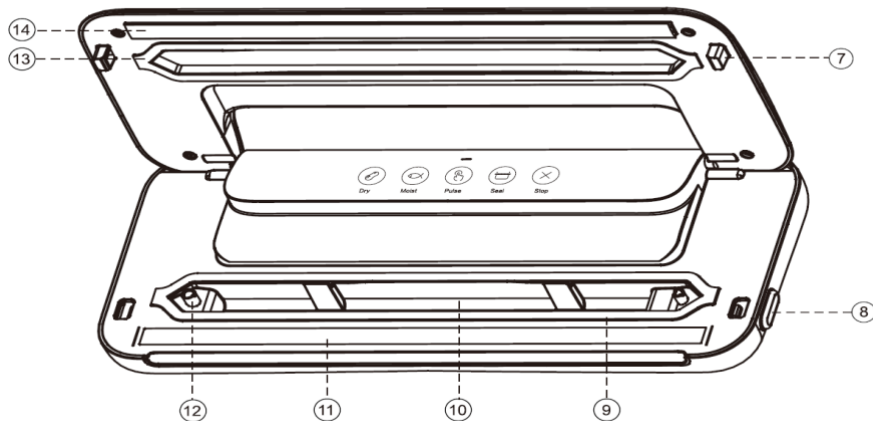
Presione este botón para sellar la bolsa.

5. PARAR

Presione este botón para detener el proceso en curso.

6. LUZ INDICADORA

Cuando esté enchufado, se encenderá una luz verde y el aparato estará listo para usar.
 Cuando esté funcionando, la luz azul parpadeará; Una vez finalizado el proceso, la luz volverá a ponerse verde.
 Cuando la luz roja está encendida, significa que el aparato activa la protección contra sobrecalentamiento. Asegúrese de darle tiempo al aparato para que se enfríe antes de volver a usarlo.



7. LOCK

Press both ends of the lid to lock it. Make sure you lock both sides successfully before vacuum sealing.

8. RELEASE BUTTON

Press the release button on both sides to unlock the lid.

9. SEALING GASKET (LOWER)

10. VACUUM CHAMBER

When vacuum sealing, make sure you place the open end of the bag down into the vacuum chamber.

11. HEATING ELEMENT

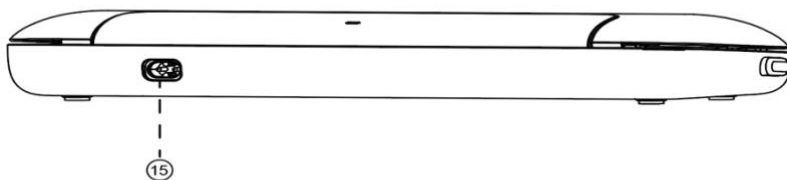
The heating bar may get hot. Avoid contact !

12. VACUUM VENT

When vacuuming, check that the vent is not blocked by bags or other foreign objects.

13. SEALING GASKET (UPPER)

14. SILICONE SEALING STRIP



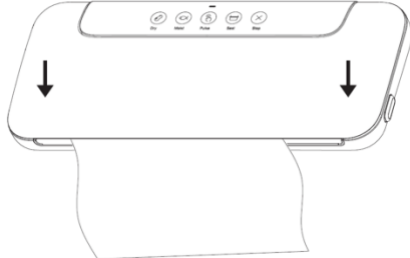
15. ENCHUFE

Conecte un extremo del cable de alimentación a esta toma del aparato y el otro extremo a la red eléctrica.

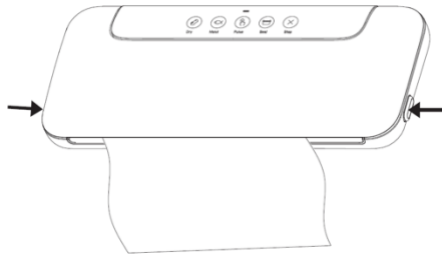
Operación

Cómo hacer una bolsa de tamaño personalizado

1. Tire de suficiente material de la bolsa para contener el artículo que se va a envasar al vacío, más 2 pulgadas (aproximadamente 5 cm). Con un par de tijeras o un cuchillo afilado, corte la longitud deseada de la bolsa de un rollo. Asegúrate de cortar en línea recta.
2. Enchufe el cable de alimentación y se encenderá una luz verde.
3. Abra la tapa, coloque un extremo de la bolsa cortada en la barra calefactora, no se preocupe si accidentalmente coloca algún material en el área de la junta.
4. Baje la tapa y presione ambos extremos de la tapa para bloquearla.



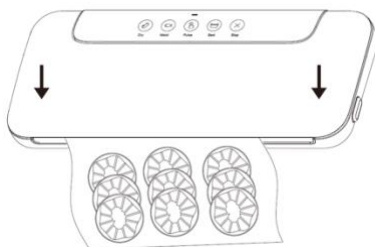
5. Presione el botón SELLAR para crear una bolsa de tamaño personalizado. La luz azul parpadeará.
6. Cuando finalice el proceso, la luz indicadora se volverá verde nuevamente.
7. Presione el botón de liberación en ambos lados para desbloquear la tapa; ahora es seguro sacar la bolsa recién creada.



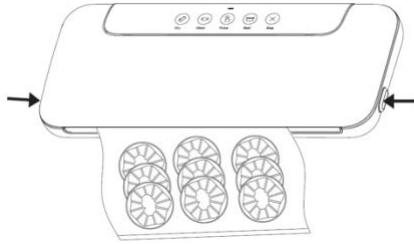
PRECAUCIÓN: Asegúrese de darle tiempo al aparato para que se enfríe. Espere al menos 20 segundos entre sellos. En caso de uso muy intenso, el aparato se apagará automáticamente para evitar el sobrecalentamiento. Si es así, espere 25 minutos para permitir que el aparato se enfríe.

Cómo sellar al vacío con la bolsa de vacío

1. Coloque el artículo a sellar en la bolsa precortada o de tamaño personalizado. Deje al menos 2 pulgadas (aproximadamente 5 cm) entre el contenido y la parte superior de la bolsa para permitir que se contraiga.
2. Enchufe el cable de alimentación y se encenderá una luz verde.
3. Abra la tapa y coloque el extremo abierto de la bolsa en la cámara de vacío.
4. Baje la tapa y presione ambos extremos de la tapa para bloquearla.



5. Presione el botón SECO o HÚMEDO según el tipo de alimento. El aparato aspirará y sellará, luego se detendrá automáticamente. Cuando esté funcionando, la luz azul parpadeará.
6. Cuando finalice el proceso, la luz indicadora se volverá verde nuevamente.
7. Presione el botón de liberación en ambos lados para desbloquear la tapa; ahora es seguro sacar la bolsa.



Cómo utilizar la función de pulso

Since the pressure under the normal vacuum function is set to be high, sometimes it is easy to destroy some delicate items by high pressure in the vacuum bags. In this case, you can use the PULSE vacuum function to control the vacuum time and pressure, and prevent crushing delicate items. When packing some juicy foods, you can also use this function and prevent liquid being sucked out.

1. Place the item to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 2 inches (about 5cm) between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Plug in the power cord, Green light will light up.
3. Open the lid, place the open end of the bag down into the vacuum chamber.
4. Lower down the lid and press both ends of the lid to lock it.
5. Press the PULSE button continually, till it reaches the pressure that you want. You can watch the vacuum bag to decide the pressure. During this process, you can stop vacuum by stop pressing this button; and press it again to vacuum again.
6. When the pressure reaches what it needs, press SEAL button to start sealing. When working, Blue light will pulse.
7. When the sealing is done, the indicator light will turn Green again.
8. Press the release button on both sides to unlock the lid, it is now safe to take out the bag

Cuidado y limpieza

1. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
2. No utilice abrasivos para limpiar el aparato.
3. Limpie la superficie exterior con un paño suave y húmedo.
4. Para limpiar el interior del aparato, limpie cualquier alimento o líquido con una toalla de papel.
5. Seque bien todas las piezas antes de enchufar y utilizar el aparato nuevamente.
6. La cámara de vacío puede atrapar líquidos extraídos de la bolsa; utilice un paño húmedo y tibio para limpiar el líquido. Seque bien.

Solución de problemas

No sucede nada cuando presiono el botón SECO o HÚMEDO:

- Asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente enchufado a la toma de corriente.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado de ninguna manera.
- Asegúrese de que la toma de corriente esté operativa enchufando otro aparato. Si no es así, revise los disyuntores o fusibles de su casa.
- Asegúrese de que la bolsa esté colocada correctamente en la cámara de vacío.
- Espere 25 minutos para permitir que el aparato se enfríe y luego intente usarlo nuevamente.

No se aspira aire de la bolsa:

- Compruebe que no haya huecos, pliegues, arrugas o agujeros en las bolsas preselladas.
- Compruebe si hay juntas de sellado superiores e inferiores flojas, desgastadas o agrietadas.
- Los alimentos con alto contenido líquido pueden impedir que la bolsa selle correctamente. Corte la bolsa, limpie la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a cerrarla.
- Verifique si la bolsa está insertada correctamente en la cámara de vacío.
- Asegúrese de haber colocado la bolsa en el lugar adecuado. Al hacer una bolsa con un rollo, asegúrese de que el extremo de la pieza cortada esté en la barra calefactora.

La bolsa se derrite:

- Es posible que la barra calefactora haya estado demasiado caliente durante el proceso de sellado. Deje que el aparato se enfríe durante 20 segundos entre usos. Si la bolsa continúa derritiéndose, deje que el aparato se enfríe durante 25 minutos antes de usarlo.

El aire ha vuelto a entrar en la bolsa aspirada:

- Compruebe el sellado de la bolsa. Es posible que haya un agujero o una arruga que permita que el aire vuelva a entrar en la bolsa. Corte con cuidado la bolsa y vuelva a cerrarla, o utilice una bolsa completamente nueva.
- Asegúrese de que no haya humedad ni líquido de los alimentos dentro del sello de la bolsa. Es posible que tengas que abrir la bolsa y volver a sellarla, o usar una bolsa completamente nueva. Congele parcialmente los alimentos con exceso de líquido, antes de sellarlos al vacío.
- Asegúrese de que no haya alimentos con bordes afilados que puedan haber perforado la bolsa. Si encuentra un agujero perforado, selle el artículo en una bolsa completamente nueva.
- Asegúrese de que no hayan entrado líquidos en el área de la barra calefactora.
- Compruebe si hay juntas de sellado superiores e inferiores flojas, desgastadas o agrietadas.
- La humedad de los alimentos con alto contenido líquido impedirá que la bolsa selle correctamente. Corte la bolsa, limpie la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a cerrarla.

La bolsa no sella:

- Compruebe que no haya huecos, pliegues, arrugas o agujeros en los bordes presellados.
- La humedad de los alimentos con alto contenido líquido impedirá que la bolsa selle correctamente. Corte la bolsa, limpie la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a cerrarla.
- Asegúrese de haber colocado la bolsa en el lugar adecuado. Al hacer una bolsa con un rollo, asegúrese de que el extremo de la pieza cortada esté en la barra calefactora.
- Asegúrese de haber dado tiempo al aparato para que se enfríe. Espere 20 segundos entre sellos.

Cod. 84412

Voltaje de funcionamiento: 220-240 VAC 50 / 60Hz

Consumo de energía: 100W

Ancho máx. Para envoltura retráctil: 300 mm

Valor de vacío: -70~75Kpa

Nivel de ruido: alrededor de 72 dB

Tamaño del producto: 376x155x54 * 166 * 92 mm



Este símbolo en los productos y/o la documentación adjunta significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con la basura doméstica general. Para un correcto tratamiento, recuperación y reciclaje, lleve estos productos a los puntos de recogida designados, donde serán aceptados de forma gratuita. La eliminación correcta de este producto ayudará a ahorrar recursos valiosos y evitará posibles efectos negativos en la salud humana y el medio ambiente, que de otro modo podrían surgir de una eliminación incorrecta. Para obtener más detalles, comuníquese con su autoridad local o el punto de recogida más cercano.

CONTENUTO DELLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE

FERRITALIA Soc. Coop., distributrice per l'Europa dei prodotti MAURER, dichiara che la macchina per sottovuoto codice 84412 descritto in questo manuale è conforme alle direttive europee 2014/30/EU, 2014/35/EU.

CONTENIDO DE LA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

FERRITALIA Soc. Coop., distribuidor para Europa de los productos MAURER, declara que el producto cod.84412 esta de acuerdo con las Directivas Europeas 2014/30/EU, 2014/35/EU.

DISTRIBUIDOR PARA ESPAÑA A FORGED TOOL S.A. - Avda. Andalucía s/n - 18015 Granada - SPAIN

CONTENT OF DECLARATION OF CONFORMITY CE

FERRITALIA Soc. Coop, distributor for Europe of MAURER products, declares that the product cod.84412 is in accordance with European Directives 2014/30/EU, 2014/35/EU.

DISTRIBUZIONE FERRITALIA SOC. COOP.
Via Longhin, 71 – 35129
Padova – ITALY
www.maurer.ferritalia.it

052024