

# MAURER®

Macchina per sottovuoto

Vacuum sealer

Maquina de vaciò

cod. 52602



Distribuzione



PADOVA – ITALY

## **Punti importanti per la sicurezza dell'utente**

Prima di usare l'apparecchiatura, leggere e recepire integralmente istruzioni e avvertenze.

**La sicurezza è un fattore importante!**

1. Leggere attentamente le istruzioni.
2. Non lasciare che l'apparecchiatura sia usata per giocare.
3. L'apparecchiatura non deve essere utilizzata dai bambini.
4. Non utilizzare l'apparecchiatura con cavo d'alimentazione o spina danneggiati.
5. Non utilizzare l'apparecchiatura su superfici bagnate o molto calde o in prossimità di una fonte di calore.
6. Usare sempre l'apparecchiatura su una superficie piana.
7. Non immergere alcuna parte dell'apparecchiatura, il cavo d'alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
8. Per scollegare, staccare il cavo d'alimentazione dalla presa elettrica. Non scollegare tirando il cavo. Staccare sempre la spina prima della pulizia e quando l'apparecchiatura non è in uso.
9. Non utilizzare l'apparecchiatura in caso di guasto o se in qualche modo danneggiata. Se il cavo o l'apparecchiatura sono danneggiati, restituirli al nostro ufficio post-vendita per adeguato intervento di sostituzione o riparazione.
10. Occorre attenta sorveglianza se l'apparecchiatura viene utilizzata in presenza di bambini.
11. L'apparecchiatura non è adatta ad un uso intensivo. Se vengono sigillati continuamente più di 20 sacchetti, attendere almeno 25 minuti prima di riutilizzare l'apparecchiatura.
12. Tenere sbloccato il coperchio superiore, quando l'apparecchiatura non è in uso.

**L'apparecchiatura è solo per uso DOMESTICO.**

Non riparare l'apparecchiatura! La manutenzione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato. È previsto un cavo d'alimentazione corto per ridurre il rischio derivante da attorcigliamento o eventuale inciampo se il cavo fosse più lungo. I cavi di prolunga non sono vietati, a condizione che si usino con la massima attenzione. Se si usa una prolunga, il voltaggio elettrico riportato sulla prolunga non deve essere inferiore al voltaggio riportato sull'apparecchiatura. Il cavo di prolunga dovrà essere disposto in modo che non sporga dal banco o dal tavolo per evitare che possa essere d'inciampo o d'ostacolo e che possa essere tirato inavvertitamente, soprattutto da parte dei bambini.

## **Vantaggi della sigillatrice sottovuoto**

Grazie per aver acquistato questa sigillatrice sottovuoto.

Con questa nuova sigillatrice sottovuoto, basta chiudere il coperchio premendo verso il basso su entrambi i lati. Quando il coperchio viene bloccato in posizione, è sufficiente premere il pulsante per il sottovuoto e la sigillatrice farà automaticamente tutto il resto! L'apparecchiatura continuerà ad aspirare l'aria e quindi a sigillare il sacchetto; rilasciare il coperchio premendo i pulsanti su entrambi i lati della macchina e i prodotti alimentari saranno ora freschi e sottovuoto!

## **Linee guida della sigillatrice sottovuoto**

### **Conservazione dei prodotti alimentari e sicurezza**

*IMPORTANTE - Il confezionamento sottovuoto non è sostitutivo della refrigerazione o del congelamento. Tutti i prodotti alimentari deperibili che richiedono refrigerazione devono poi essere refrigerati o congelati dopo il confezionamento sottovuoto.*

Per ottenere risultati ottimali nel prolungare la durata dei prodotti alimentari è importante confezionarli sottovuoto freschi. Una volta che il prodotto alimentare ha cominciato a deteriorarsi, il confezionamento sottovuoto ne potrà solo rallentare il processo di deterioramento. La sigillatura sottovuoto non è in grado di impedire la crescita di muffe. In ambienti con scarso ossigeno potrebbero svilupparsi anche microrganismi patogeni, la cui totale eliminazione richiede altre misure.

### **Suggerimenti per la preparazione dei cibi e consigli pratici per il confezionamento sottovuoto**

Cucinare, scongelare e riscaldare – La cottura a fuoco lento in un sacchetto sottovuoto aiuta a conservare inalterate le proprietà organolettiche dei prodotti alimentari e contribuisce ad elevare il livello di pulizia: non più tegami sporchi in giro... Per riscaldare i prodotti alimentari nel forno a microonde utilizzando i sacchetti sottovuoto, perforare sempre il sacchetto per permettere la fuoriuscita dell'aria calda.

È inoltre possibile riscaldare i prodotti alimentari nei sacchetti sottovuoto adatti alla cottura, mettendoli in acqua a fuoco lento, senza superare i 75 °C (170 °F).

*IMPORTANTE - Scongelare sempre i prodotti alimentari nel frigorifero o nel forno a microonde - Non scongelare a temperatura ambiente i prodotti alimentari deperibili.*

### **Suggerimenti per la preparazione di carne e pesce:**

Precongelando la carne e il pesce per 1-2 ore prima della sigillatura sottovuoto, si potranno conservare succhi e forma, ottenendo così una sigillatura più efficace.

Se ciò non fosse possibile, mettere un tovagliolo di carta piegato fra l'alimento e la parte superiore del sacchetto, ma al di sotto della zona di sigillatura. Lasciare il tovagliolo di

carta nel sacchetto in modo che assorba l'umidità e i succhi in eccesso durante il processo di confezionamento sottovuoto.

#### **Suggerimenti per la preparazione dei formaggi:**

Sigillare sottovuoto i formaggi dopo l'uso. Se si fa un sacchetto un po' più lungo, lo si potrà risigillare il sacchetto dopo ogni uso.

**IMPORTANTE** - Per evitare il rischio che si formino batteri anaerobici, i formaggi a pasta molle non dovrebbero mai essere confezionati sottovuoto.

#### **Istruzioni per la preparazione della verdura:**

La scottatura è un processo che andrebbe effettuato prima del confezionamento sottovuoto della verdura. Questo processo arresta l'azione di un enzima che potrebbe portare a perdita di sapore, colore e consistenza. Per scottare la verdura, metterla in acqua sobbollente o in un forno a microonde, fino a quando non sarà cotta ma ancora croccante. Il tempo di scottatura può variare da 1 a 2 minuti per la verdura a foglia verde e i ceci; da 3 a 4 minuti per i piselli, le zucchine a fette o broccoli; circa 5 minuti per le carote e da 7 a 11 minuti per le pannocchie. Dopo la scottatura, immergere la verdura in acqua fredda per arrestare il processo di cottura.

**NOTA** - Ogni tipo di verdura (compresi broccoli, cavolini di Bruxelles, cavoli, cavolfiori, ricci, rape) emette naturalmente gas durante la conservazione. Pertanto, dopo a scottatura, è meglio conservarla nel freezer.

#### **Altre utili informazioni per la verdura:**

La verdura è ideale per la suddivisione in porzioni; per conservare correttamente la verdura, precongela per 1 a 2 ore, poi ripartirla in porzioni all'interno dei sacchetti sottovuoto. Una volta confezionati sottovuoto, rimetterli nel freezer.

**IMPORTANTE** – Per il rischio che si formino batteri anaerobici, funghi freschi, cipolle e aglio non dovrebbero mai essere confezionati sottovuoto.

#### **Suggerimenti per la preparazione di prodotti alimentari in polvere:**

Per sigillare prodotti alimentari in polvere, come ad esempio la farina, conviene utilizzarne la confezione originale all'interno dei sacchetti sottovuoto. La polvere fine potrebbe essere risucchiata all'interno dell'apparecchiatura e provocare danni sufficienti a compromettere la durata funzionale della sigillatrice.

#### **Suggerimenti per la preparazione di liquidi:**

Prima di sigillare sottovuoto liquidi, come ad esempio minestre, precongela in un vassoio-casseruola, in una teglia o in contenitore per cubetti di ghiaccio fino ad ottenerne uno stato di buona solidità. Rimuovere il liquido congelato dalla teglia e sigillare sottovuoto negli appositi sacchetti, quindi riporli nel freezer. Al momento dell'uso, basterà

tagliare un angolo del sacchetto e disporre il contenuto su un piatto per forno a microonde o in acqua a fuoco lento, senza superare i 75 °C (170 °F).

### **Caratteristiche base della nuova sigillatrice sottovuoto**

- Design elegante e basso livello di rumorosità in funzionamento.
- Linea di sigillatura ampia (fino a 3 mm) per evitare perdite d'aria e mantenere un elevato grado di sottovuoto per un tempo più lungo.
- Facile meccanismo di blocco: basta premere leggermente su entrambi i lati l'apparecchiatura per bloccarla.
- Disponibile funzione "Solo sigillatura".
- Presigillatura del sacchetto sottovuoto in qualsiasi momento quando si crea il sottovuoto.
- Ampiezza massima di sigillatura: 30 cm.

### **Parti principali della nuova sigillatrice sottovuoto**



**A**                      **B**                      **C**

#### **A. Pulsante Sigillatura sottovuoto**

Premere il pulsante per il confezionamento sottovuoto e la sigillatura dei prodotti alimentari a tenuta d'aria. L'apparecchiatura si spegne subito.

#### **B. Pulsante Annulla**

Interrompe subito la funzione corrente.

#### **C. Pulsante Solo sigillatura**

Questo pulsante ha tre impieghi:

1. Premere per creare una sigillatura quando si fanno sacchetti da un rotolo.
2. Premere per arrestare immediatamente il processo di vuoto e iniziare la sigillatura del sacchetto. Impedisce lo schiacciamento di prodotti delicati.
3. Premere per creare un sigillo sui sacchetti di pellicola (come una busta di patatine) per tenere gli alimenti chiusi ermeticamente

<b>Dimensioni</b>	376*72*142 mm
<b>Voltaggio e Potenza</b>	220-240V~ 50Hz 150W
<b>Grado aspirazione</b>	-0.6~-0.8 bar

## **Come ottenere sacchetti di formato personalizzato**

1. Estrarre materiale per sacchetti sufficiente da avvolgere il prodotto alimentare per la sigillatura sottovuoto e aggiungere circa 5 centimetri. Con un paio di forbici o un cutter affilato, ritagliare dal rotolo la lunghezza desiderata del sacchetto, assicurandosi che la linea di taglio sia ben dritta. Collegare il cavo d'alimentazione.
2. Aprire il coperchio. Mettere una delle estremità del sacchetto ritagliato sulla striscia di sigillatura, senza preoccuparsi se accidentalmente viene inserito materiale nell'area della guarnizione.
3. Chiudere il coperchio saldamente, premendo con forza su entrambi i lati e verificare che il coperchio non si apra. Se il coperchio non è sollevabile, significa che è stato correttamente bloccato in posizione.
4. Ora che il coperchio è stato bloccato, premere il tasto "**Solo sigillatura**" per ottenere un sacchetto di formato personalizzato. Durante il processo di sigillatura si accende una spia.
5. Una volta completata l'operazione, la spia si spegne; premere i pulsanti di rilascio su entrambi i lati della macchina. Ora si può estrarre il nuovo sacchetto in sicurezza.
6. Il sacchetto di formato personalizzato è ora pronto per la sigillatura sottovuoto.

*ATTENZIONE - Accertarsi di dare all'apparecchiatura il tempo di raffreddarsi. Attendere almeno 20 secondi fra una sigillatura e la successiva. In uso intensivo, l'apparecchiatura si spegne automaticamente per evitare il surriscaldamento. Se si spegne, attendere 20 minuti per consentire all'apparecchiatura di raffreddarsi.*

## **Come sigillare sottovuoto con i sacchetti sottovuoto**

1. Disporre il prodotto alimentare da sigillare nel sacchetto pretagliato o di formato personalizzato. Lasciare almeno 5 centimetri fra pollici tra il contenuto e la parte superiore del sacchetto per consentire la contrazione del sacchetto.
2. Aprire il coperchio e posizionare l'estremità aperta del sacchetto in basso nel canale sottovuoto.
3. Chiudere il coperchio saldamente premendo con forza su entrambi i lati e verificare che il coperchio non si apra. Se il coperchio non è sollevabile, significa che è stato bloccato correttamente in posizione.
4. Per iniziare il processo di sottovuoto, premere il pulsante "**Sigillatura sottovuoto**". L'apparecchiatura continuerà a funzionare sottovuoto ed effettuerà la sigillatura una volta eliminata l'aria.

## **Cura e pulizia**

1. Scollegare sempre l'apparecchiatura prima di pulirla.
2. Non immergere in acqua.
3. Non utilizzare abrasivi per pulire l'apparecchiatura.
4. Pulire la superficie esterna con panno morbido umido e saponato.
5. Per pulire l'interno dell'apparecchiatura, rimuovere ogni traccia di prodotto solido o liquido con un tovagliolo di carta.
6. Asciugare accuratamente tutte le parti prima di collegare e utilizzare di nuovo l'apparecchiatura.
7. La camera a vuoto può trattenere i liquidi aspirati dal sacchetto; utilizzare un detergente lavapiatti delicato e un panno caldo e umido per rimuovere eventuali residui di liquido dalla camera a vuoto. Asciugare con cura.

## **Individuazione guasti**

### **Premendo il pulsante "Sigillatura sottovuoto" non accade nulla:**

- Assicurarsi che il cavo d'alimentazione sia correttamente collegato alla presa di corrente.
- Assicurarsi che il cavo d'alimentazione non sia in qualche modo danneggiato.
- Verificare che la presa elettrica sia funzionante, collegandola ad un'altra apparecchiatura domestica. Se non lo fosse, controllare gli interruttori o i fusibili della casa.
- Assicurarsi che il sacchetto sia posizionato correttamente verso il basso nella camera a vuoto.
- Premere su entrambi i lati del coperchio e assicurarsi che sia bloccato in posizione.
- Attendere 25 minuti per consentire all'apparecchiatura di raffreddarsi e quindi provare a riutilizzarla.

### **L'aria non viene aspirata sottovuoto dal sacchetto:**

- Controllare che non vi siano spazi, pieghe, increspature o fori nei sacchetti presigillati.
- Controllare che non vi siano guarnizioni di tenuta superiori e inferiori allentate, usurate o incrinare.
- I prodotti alimentari ad alto contenuto liquido possono impedire la sigillatura perfetta del sacchetto. Aprire il sacchetto, pulire il lato superiore interno del sacchetto e risigillare.
- Controllare che il sacchetto sia inserito correttamente nella camera a vuoto.
- Assicurarsi di aver inserito il sacchetto in posizione corretta. Se si fa il sacchetto da

un rotolo, assicurarsi che l'estremità del pezzo tagliato sia sulla striscia di sigillatura.

#### **Il sacchetto fonde:**

- La striscia di sigillatura può essere diventata eccessivamente calda durante il processo di confezionamento. Lasciar raffreddare l'apparecchiatura per 20 secondi fra un impiego e il successivo. Se il sacchetto continua a fondersi, lasciar raffreddare l'apparecchiatura con il coperchio in posizione verticale per 25 minuti prima dell'uso.

#### **Rifiltra aria nel sacchetto sottovuoto:**

- Verificare la tenuta del sacchetto. La presenza di un piccolo foro o di un'increspatura potrebbero causare l'infiltrazione d'aria all'interno del sacchetto. Aprire con cautela il sacchetto e risigillarlo o usare un sacchetto nuovo.
- Assicurarsi che non vi siano umidità o liquido dal prodotto alimentare all'interno del sacchetto sigillato. Potrebbe essere necessario aprire il sacchetto e risigillarlo o utilizzare un sacchetto nuovo. Prima della sigillatura sottovuoto congelare parzialmente i prodotti alimentari che hanno liquidi in eccesso.
- Verificare che non vi siano prodotti alimentari con bordi taglienti che possano aver perforato il sacchetto. Se si nota un piccolo foro, risigillare il prodotto usando un sacchetto nuovo.
- Assicurarsi che non siano stati aspirati liquidi nell'area della striscia di sigillatura.
- Controllare che non vi siano guarnizioni di tenuta superiori e inferiori allentate, usurate o incrinare.
- L'umidità dei prodotti alimentari ad alto contenuto liquido impedisce la corretta sigillatura del sacchetto. Aprire il sacchetto, asciugare il lato superiore interno e risigillare.

#### **Il sacchetto non si sigilla:**

- Controllare che non vi siano spazi, pieghe, increspature o fori nei bordi presigillati.
- L'umidità dei prodotti alimentari ad alto contenuto liquido impedisce la corretta sigillatura del sacchetto. Aprire il sacchetto, asciugare il lato superiore interno e risigillare.
- Assicurarsi di aver inserito il sacchetto in posizione corretta. Se si fa il sacchetto da un rotolo, assicurarsi che l'estremità del pezzo tagliato sia sulla striscia di sigillatura.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura abbia avuto il tempo di raffreddarsi. Attendere 20 secondi tra una sigillatura e la successiva.

### **Istruzioni per l'assistenza**

1. NON tentare di riparare o regolare le funzioni elettriche o meccaniche dell'apparecchiatura.



2. Per domande o commenti riguardanti il funzionamento dell'apparecchiatura, o se si ritenesse necessaria una riparazione, contattare l'ufficio post-vendita.

Nella linea Maurer puoi trovare inoltre i seguenti sacchetti:

cod. 52605 – SACCHETTI GOFFRATI PER COTTURA 20x30 cm

cod. 52606 – SACCHETTI GOFFRATI PER COTTURA 25x35 cm

cod. 52607 – SACCHETTI GOFFRATI PER COTTURA 30x40 cm

cod. 97631 – SACCHETTI GOFFRATI 15x35 cm

cod. 97632 – SACCHETTI GOFFRATI 20x30 cm

cod. 97633 – SACCHETTI GOFFRATI 25x35 cm

cod. 97634 – SACCHETTI GOFFRATI 30x40 cm

cod. 97635 – SACCHETTI GOFFRATI IN ROTOLO 20 cm x 6 m

cod. 97636 – SACCHETTI GOFFRATI IN ROTOLO 30 cm x 6 m

## **Important Points for your Safety**

Read and fully understand all instructions and warnings prior to using this machine. Your safety is most important!

13. Read the instructions carefully.
14. Do not allow the appliance to be used as a toy.
15. This appliance should not be operated by children.
16. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug.
17. Do not use the appliance on a wet or hot surface, or near a heat source.
18. Always use the appliance on a level surface.
19. Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug into water or other liquid.
20. To disconnect, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on the cord. Always unplug the appliance before cleaning and when not in use.
21. Do not operate the appliance if it malfunctions or is any way damaged. If the cord or the machine is damaged, please return it to our after-sales department for proper service, replacement or repair.
22. Close supervision is required when this product is used near children.
23. 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.
24. Keep the upper lid of the appliance unlocked when not in use.

**This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.**

Do not attempt to service this product. Service should be performed by an authorized service representative.

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are not prohibited from being used when care is exercised in their use. When an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord shall be no less than the marked electrical rating of the appliance. The longer cord shall be arranged so that it does not drape over the counter-top or tabletop where it is capable of being tripped over, snagged, or pulled on unintentionally, especially by children.

**Start Enjoying the Benefits of your Vacuum Sealer System**

Thank you for purchasing this vacuum sealer.

With this new vacuum sealer, just close the lid by pressing down on both sides. When the lid is locked in place, press the vacuum button and let the vacuum sealer do the rest! The machine will continue to vacuum out air and then seal the bag; release the lid by pressing the buttons on both sides of the machine and your items are now vacuum fresh!

## **Vacuum Sealing Guidelines**

### **Food Storage & Safety**

***IMPORTANT :** Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.*

For best result in extending the life of foods, it is important to vacuum package foods that are fresh. Once food has begun to deteriorate, vacuum packaging may only slow the deterioration process. Vacuum sealing cannot prevent the growth of mold. Other disease causing microorganisms can still grow in low oxygen environments and may require further measures to be eliminated.

### **Food Preparation Hints and Tips for Air-tight Vacuum Sealing**

Cooking, Thawing and Reheating – Simmering in a vacuum bag helps food retain its flavor and it helps with the clean up as well. No dirty saucepans... When reheating foods in the microwave using your vacuum bags, always puncture open the bag to allow hot air to escape. You can also reheat foods in the vacuum bags by placing them in water at a low simmer below 170°F (75°C).

***IMPORTANT :** Always thaw foods in either refrigerator or microwave – do not thaw perishable foods at room temperature.*

#### **Preparation Hints for Meat and Fish :**

Try pre-freezing meats and fish for 1-2 hours before vacuum packaging. This helps retain the juice and shape, and provides for a better seal.

If you can't, place a folded paper towel between the food and top of the bag, but below seal area. Leave paper towel in bag to absorb excess moisture and juices during vacuum packaging process.

#### **Preparation Hints for Cheeses :**

Vacuum package cheese after each use. If you make your bag just a little longer than needed, you can re-seal the bag after each use.

***IMPORTANT :** Due to the risk of anaerobic bacteria, soft cheeses should never be vacuum packaged.*

### **Preparation Guidelines for Vegetables :**

Blanching is a process that should be done before vacuum packaging vegetables. This process stops the enzyme action that could lead to loss of flavor, color and texture. To blanch vegetables, place them in Simmering water or in a microwave until they are cooked, but still crisp. Blanching times can range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas ; 3 to 4 minutes for snap peas, sliced zucchini or broccoli ; give your carrots about 5 minutes ; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process.

*NOTE : All vegetables (including broccoli, Brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases, during storage. Therefore, after blanching, it's best if they're stored in the freezer.*

### **More on Vegetables :**

Vegetables are a great candidate for portion control ; when storing vegetables, try pre-freezing them for 1 to 2 hours, then separate them into meal portions within your vacuum bags. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

*IMPORTANT : Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions & garlic should never be vacuum packaged.*

### **Preparation Hints for Powdery Foods :**

When vacuum packaging powdery items like flour, it's best to use their original packaging inside of the vacuum bags. The fine powder could get sucked into the machine and cause enough damage to shorten the life of the sealer.

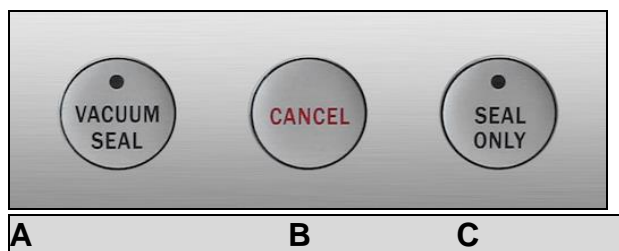
### **Preparation Hints for Liquids :**

Before you vacuum package liquid such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from pan and vacuum package in the vacuum bags. You can then stack in the freezer. When you're ready to use, just cut corner of bag and place in either a microwave dish or drop into water at a low simmer, below 170°F (75°C).

## **Key Features of your New Vacuum Sealer**

- Sleek design with low noise when working.
- Wide sealing line (up to 3mm) prevents air leakage and keeps high vacuum degree for a longer time.
- Easy lock system, slightly press the machine to lock.
- Press two buttons at bottom sides can unlock the cover easily.
- "Seal Only" function is available.
- Pre-seal the vacuum bag any time when vacuuming.
- Extra vacuum hole on the top of the machine for vacuuming canisters.
- Sealing width : MAX 30cm.

## **Main Parts of your New Vacuum Sealer**



#### **A. Port for Vacuuming Canister**

Insert one end of accessory hose into port on appliance, put the other end onto canister port, then let the appliance make the canister vacuum fresh.

#### **B. Vacuum & Seal Button**

Press to vacuum package and seal food airtight. Appliance shuts off automatically.

#### **C. Cancel Button**

Immediately halts the current function.

#### **D. Seal Only Button**

This button has three uses:

1. Press to create a seal when making bags from a roll.
2. Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. Preventing delicate foods from being crushed.
3. Press to create a seal on foil bags (such as a potato chip bag) to keep food sealed airtight.

### **How to Make Custom Sized bags**

1. Pull enough bag material to hold item to be vacuum packaged, plus 2 inches. With a pair of scissors or sharp knife, cut desired bag length from bag roll. Make sure to cut in a straight line. Plug in power cord.
2. Open lid. Place one end of cut bag onto sealing strip, don't worry if you accidentally place any material onto the gasket area.
3. Close lid firmly by pressing down firmly on both sides, check to make sure that the lid will not open. If the lid can not be lifted, then you have successfully locked the lid in place.

NOTE: The sealing strip will NOT work properly unless you lock the lid. Ensure that the lid has been locked on both sides for proper sealing.

4. Now that the lid has been locked, press the “**Seal Only**” button to create a custom sized bag. The indicator light illuminates during the seal process.
5. Once completed the indicator light will turn off; press the release buttons on both sides

- of the machine, it is now safe to take out the newly created bag.
6. The custom sized bag is now ready for vacuum sealing.

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

## **How to Vacuum Seal with the Vacuum Bags**

1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 2 inches between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Open lid and place the open end of the bag down into the Vacuum channel.
3. Close lid firmly by pressing down firmly on both sides, check to make sure that the lid will not open. If the lid can not be lifted, then you have successfully locked the lid in place.
4. To begin the vacuum process, press the "**Vacuum & Seal**" button. The unit will continue to vacuum and then seal once air has been removed.
5. Once the indicator light has turned off, press the release buttons on both sides of the machine to release the bag.

## **Care & Cleaning**

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

## **Trouble Shooting**

**Nothing happens when I press the "Vacuum & Seal" button:**

- Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet.
- Make sure the power cord is not damaged in any way.
- Make sure the electrical outlet is operative by plugging in another appliance. If it's not,

please check the circuit breakers or fuses in your home.

- Make sure the bag is positioned correctly down in the vacuum chamber.
- Press down on both sides of the lid and make sure it is locked in place.
- 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 bag open and wipe top inside of bag and reseal.
- Check to see if 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 end of cut piece is on the sealing strip.

#### **Bag melts:**

- The sealing strip may have been too hot during the sealing process. Allow the unit to cool for 20 seconds between uses. If the bag continues to melt, allow unit to cool with the lid in the upright position 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 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 sealing strip 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 bag open and wipe top inside of bag and reseal.

#### **Bag will not seal:**

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

## **Service Instructions**

1. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit.  
Doing so will void the warranty.
2. If you have any questions or comments regarding the unit's operation or believe any repair is necessary, please contact our after-sales department.

With Maurer can find the following bags:

- cod. 52605 – VACUUM BAGS FOR COOKING 20x30 cm
- cod. 52606 – VACUUM BAGS FOR COOKING 25x35 cm
- cod. 52607 – VACUUM BAGS FOR COOKING 30x40 cm
- cod. 97631 – VACUUM BAGS 15x35 cm
- cod. 97632 – VACUUM BAGS 20x30 cm
- cod. 97633 – VACUUM BAGS 25x35 cm
- cod. 97634 – VACUUM BAGS 30x40 cm
- cod. 97635 – VACUUM BAGS WITH ROLL 20 cm x 6 m
- cod. 97636 – VACUUM BAGS WITH ROLL 30 cm x 6 m



## **Puntos importantes para su seguridad**

Lea y comprenda plenamente todas las instrucciones y advertencias antes de utilizar esta máquina. ¡Su seguridad es lo más importante!

1. Lea el manual de instrucciones atentamente.
2. No permita que el aparato sea utilizado como un juguete.
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños.
4. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado.
5. No utilice el aparato sobre una superficie húmeda o caliente, o cerca de una fuente de calor.
6. Utilice siempre el aparato sobre una superficie plana.
7. No sumerja ninguna parte del aparato, cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido.
8. Para desconectar, desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica. No desconecte tirando del cordón. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo y cuando no esté en uso.
9. No utilice el aparato si funciona mal o está de alguna manera dañado. Si el cable de la máquina está dañado, devuélvalo a nuestro departamento de post-venta para el servicio adecuado, sustitución o reparación.
10. Se requiere una estrecha supervisión cuando este producto se utiliza cerca de niños.
11. El aparato no es para uso comercial. Si sella más de 20 bolsas de forma continua, espere por lo menos 25 minutos antes de reanudar el uso de su aparato.
12. Mantenga la tapa superior del aparato desbloqueada cuando no esté en uso.

### **Este aparato es para USO DOMÉSTICO.**

No intente reparar este producto. El servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable más largo. Los cables de extensión no están prohibidos cuando se tiene cuidado en su uso. Cuando se utiliza un cable de extensión la clasificación eléctrica marcada del cable de extensión deberá ser inferior a la clasificación eléctrica marcada del aparato. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue sobre la encimera o mesa ya que se puede enredar, enganchar o tirar involuntariamente, especialmente por los niños.

## **Comience a disfrutar de los beneficios de su sistema sellador de vacío**

Gracias por adquirir este sellador de vacío.

Con este nuevo sellador al vacío, simplemente cierre la tapa presionando hacia abajo en ambos lados. ¡Cuando la tapa está cerrada en su lugar, pulse el botón de vacío y dejar que el sellador al vacío haga el resto! El equipo continuará aspirando aire y luego sella la bolsa; libere la tapa presionando los botones en ambos lados de la máquina y sus artículos quedarán al vacío y frescos.

### **Directrices para el sellado al vacío**

#### **Almacenamiento y Seguridad Alimentaria**

*IMPORTANTE: El envasado al vacío no es un sustituto de la refrigeración o la congelación. Cualquier alimento perecederos que requiere refrigeración aún deben ser refrigerado o congelado después del envasado al vacío.*

Para garantizar una mayor duración de los alimentos, es importante para envasar al vacío alimentos frescos. Una vez que los alimentos han comenzado a deteriorarse, el envasado al vacío sólo puede frenar el proceso de deterioro. El sellado al vacío no puede impedir el crecimiento de moho. Otros microorganismos causantes de enfermedades aún pueden crecer en ambientes con poco oxígeno y pueden requerir más medidas para ser eliminados.

#### **Sugerencias para la preparación de alimentos y consejos para el sellado al vacío hermético**

Cocinado, Descongelación y Recalentamiento - Cocer a fuego lento en una bolsa de vacío ayuda a los alimentos a conservan su sabor y ayuda con la limpieza también. No hay cacerolas sucias... Cuando recaliente los alimentos en el microondas usando sus bolsas de vacío, siempre pinche la bolsa para que el aire caliente se escape. También puede recalentar alimentos en las bolsas de vacío, colocándolos en agua con fuego lento por debajo de 170°F (75°C).

*IMPORTANTE: Siempre descongele los alimentos, ya sea en el refrigerador o en el microondas - no descongele alimentos perecederos a temperatura ambiente.*

#### **Sugerencias de preparación para la carne y el pescado:**

Trate de congelar previamente la carne y el pescado durante 1-2 horas antes del

envasado al vacío. Esto ayuda a retener el jugo y la forma, y proporciona un mejor sellado.

Si no puede hacerlo, coloque una toalla de papel doblada entre el alimento y la parte superior de la bolsa, pero por debajo de la zona de sellado. Deje la toalla de papel en la bolsa para absorber el exceso de humedad y los jugos durante el proceso de envasado al vacío.

#### **Sugerencias de preparación para los quesos:**

Envase al vacío los quesos después de cada uso. Si deja la bolsa un poco más larga de lo necesario, se puede volver a sellar la bolsa después de cada uso.

**IMPORTANTE:** Debido al riesgo de bacterias anaerobias, los quesos blandos nunca deben ser envasados al vacío.

#### **Directrices de preparación para vegetales:**

El blanqueo es un proceso que se debe hacer antes de envasar al vacío los vegetales. Este proceso detiene la acción de la enzima que podría causar la pérdida de sabor, color y textura. Para blanquear los vegetales, colóquelos en agua hirviendo o en el microondas hasta que estén cocidos pero aún crujientes. Los tiempos de blanqueado pueden variar de 1 a 2 minutos para verduras de hoja verde y guisantes; 3 a 4 minutos para guisantes picados, calabacín o brócoli; dé a sus zanahorias unos 5 minutos; y de 7 a 11 minutos al maíz en mazorca. Después del blanqueado, sumerja los vegetales en agua fría para detener la cocción.

**NOTA:** Todos los vegetales (como brócoli, col de Bruselas, col, coliflor, col rizada, nabo) emiten naturalmente gases durante el almacenamiento. Por lo tanto, después del blanqueado, es mejor si se almacenan en el congelador.

#### **Más sobre los vegetales:**

Los vegetales son buenos para usarlos en porciones; al almacenar los vegetales, trate de pre-congelarlos durante 1 a 2 horas, luego sepárelos en porciones para la comida dentro de sus bolsas de vacío. Después de que hayan sido envasados al vacío, vuelva a colocarlos en el congelador.

**IMPORTANTE:** Debido al riesgo de bacterias anaerobias, los hongos frescos, la cebolla y el ajo nunca deben ser envasados al vacío.

#### **Sugerencias de preparación para los alimentos en polvo:**

Cuando envase al vacío alimentos en polvo como la harina, lo mejor es utilizar su embalaje original en el interior de las bolsas de vacío. El polvo fino puede dejarse atrapar por la máquina y causar suficiente daño como para acortar la vida útil del sellador.

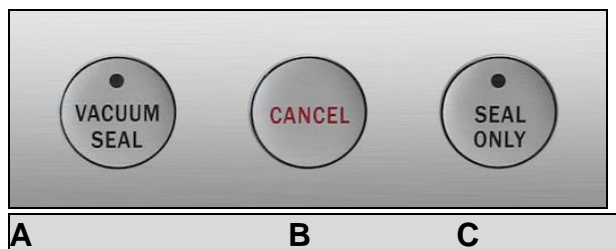
#### **Sugerencias de preparación para los líquidos:**

Antes de envasar al vacío los líquidos como caldo, pre-congélalos en un plato con tapa, un recipiente para pan de molde o una bandeja para cubitos de hielo hasta que se solidifiquen. Retire el líquido congelado del recipiente y enváselo al vacío en bolsas de vacío. Entonces podrá colocarlos en el congelador. Cuando esté listo para usarlos, basta con cortar la esquina de la bolsa y colocarla en un plato de microondas o dejarla caer a fuego lento, por debajo de 170°F (75°C).

## **Características principales de su Nuevo sellador de vacío**

- Diseño elegante con bajo nivel de ruido durante el trabajo.
- La amplia línea de sellado (hasta 3 mm) evita las fugas de aire y mantiene alto el grado de vacío durante un tiempo más largo.
- Sistema de cierre fácil, presione ligeramente la máquina para bloquear.
- Presione los dos botones a los lados inferiores para desbloquear la tapa fácilmente.
- Está disponible la función "Solo sellado".
- Para pre-sellar la bolsa de vacío en cualquier momento durante la aspiración.
- Agujero de vacío extra en la parte superior de la máquina para aspirar botes.
- Ancho de sellado: MÁX 30cm.

## Partes principales de su nuevo sellador de vacío



### A. Botón de vacío y sellado

Presione para sellar al vacío el paquete y sellar los alimentos de forma hermética. El equipo se apaga automáticamente.

### B. Botón Cancelar

Inmediatamente detiene la función actual.

### C. Función Sólo Sellado

Este botón tiene tres usos:

1. Presione para crear un sello cuando realice bolsas a partir de un rollo.
2. Presione para detener inmediatamente el proceso de vacío y comenzar el sellado de la bolsa. Prevenir que los alimentos delicados se aplasten.

## Cómo hacer bolsas de tamaño personalizado

1. Tire suficiente material de la bolsa para retener el artículo que se envasarán al vacío, más 2 pulgadas. Con un par de tijeras o un cuchillo afilado, corte en la longitud deseada de la bolsa a partir de un rollo. Asegúrese de cortar en línea recta. Enchufe el cable de alimentación.
2. Abra la tapa. Coloque un extremo de la bolsa a cortar sobre la tira de sellado, no se preocupe si coloca accidentalmente cualquier material a la zona de la junta.

3. Cierre la tapa firmemente presionando bien por ambos lados, compruebe para asegurarse de que la tapa no se abra. Si la tapa no se puede levantar, entonces usted ha bloqueado correctamente la tapa en su lugar.

NOTA: La tira de sellado NO funcionará correctamente a menos que se bloquee la tapa. Asegúrese de que la tapa se haya bloqueado por ambos lados para garantizar un sellado adecuado.

4. Ahora que la tapa está bloqueada, presione el botón "**Solo Sellado**" para crear una bolsa de tamaño personalizado. La luz indicadora se ilumina durante el proceso de sellado.
5. Una vez completada la operación, la luz indicadora se apagará; presione los botones de liberación en ambos lados de la máquina, ahora es seguro sacar la bolsa recién creada.
6. La bolsa de tamaño personalizado está ahora lista para el sellado al vacío.

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

### **Como sellar al vacío con bolsas de vacío**

1. Coloque los artículos a sellar en la bolsa pre-cortada o de tamaño personalizado. Deje por lo menos 2 pulgadas entre el contenido y la parte superior de la bolsa para permitir contracción de la misma.
2. Abra la tapa y coloque el extremo abierto de la bolsa en el canal de vacío.
3. Cierre la tapa firmemente presionando bien por ambos lados, compruebe para asegurarse de que la tapa no se abra. Si la tapa no se puede levantar, entonces usted ha bloqueado correctamente la tapa en su lugar.
4. Para comenzar el proceso de vacío, presione el botón "**Vacío y Sellado**". La unidad seguirá a crear vacío y luego a sellar, una vez que el aire se ha eliminado.
5. Una vez completada que la luz indicadora se ha apagado, presione los botones de liberación en ambos lados de la máquina para liberar la bolsa.

### **Cuidado y limpieza**

1. Desenchufe siempre la unidad antes de limpiarla.
2. No la sumerja en agua.
3. No utilice productos abrasivos para limpiar la unidad.
4. Limpie la superficie exterior con un paño suave y húmedo y jabón.

5. Para limpiar el interior de la unidad, limpie cualquier alimento o líquido con una toalla de papel.
6. Seque bien todas las piezas antes de conectar y operar la unidad de nuevo.
7. La cámara de vacío puede atrapar líquidos que fueron extraídos de la bolsa; utilice un detergente para lavavajillas suave y un paño caliente y húmedo para limpiar cualquier resto de líquido detrás de la cámara de vacío. Seque bien.

## **Resolución de problemas**

### **No ocurre nada al presionar el botón "Vacío y Sellado":**

- Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado correctamente en la toma eléctrica.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado de ninguna manera.
- Asegúrese de que la toma de corriente eléctrica funcione, conectando otro equipo. Si no es así, compruebe los disyuntores o fusibles en su casa.
- Asegúrese de que la bolsa esté colocada correctamente en la cámara de vacío.
- Presione hacia abajo por ambos lados de la tapa y asegúrese de que esté bloqueada en su lugar.
- Espere 25 minutos para permitir que el equipo se enfríe y luego vuelva a utilizarlo.

### **El aire no se aspira de la bolsa:**

- Compruebe que no existan espacios, pliegues, arrugas o agujeros en las bolsas pre-selladas.
- Compruebe si las juntas superior e inferior están flojas, desgastadas o rotas.
- Los alimentos con alto contenido líquido puedan evitar que la bolsa se selle correctamente. Corte la bolsa para abrirla, limpie la parte superior dentro de la bolsa y vuelva a sellar.
- Compruebe para ver si la bolsa está correctamente insertada en la cámara de vacío.
- Asegúrese de que ha colocado la bolsa en el lugar adecuado. Al hacer una bolsa a partir de un rollo, asegúrese que el final de la pieza a cortar esté en la tira de sellado.

### **La bolsa se derrite:**

- La tira de sellado puede haber estado demasiado caliente durante el proceso de sellado. Deje que la unidad se enfríe durante 20 segundos entre usos. Si la bolsa continúa derritiéndose, deje que se enfríe con la tapa en posición vertical durante 25 minutos antes de usarla.

### **El aire se ha filtrado en la bolsa aspirada:**

- Compruebe el sello de la bolsa. Puede haber un agujero o una arruga que está permitiendo que el aire vuelva a entrar en bolsa. Corte con cuidado la bolsa abierta y vuelva a sellarla, o utilice una bolsa completamente nueva.

- Asegúrese de que no hay humedad o líquido de los alimentos presentes dentro del sello de la bolsa. Podría necesitar cortar la bolsa para abrirla y volverla a sellar, o utilizar una bolsa completamente nueva. Congele parcialmente los alimentos con exceso de líquidos, antes del sellado al vacío.
- Asegúrese de que no haya alimentos con bordes afilados que puedan haber perforado la bolsa. Si encuentra un huevo, selle el artículo en una bolsa completamente nueva.
- Asegúrese de que no haya pasado líquido a la zona de la tira de sellado.
- Compruebe si las juntas superior e inferior están flojas, desgastadas o rotas.
- La humedad de los alimentos con alto contenido líquido puedan evitar que la bolsa se selle correctamente. Corte la bolsa para abrirla, limpie la parte superior dentro de la bolsa y vuelva a sellar.

**La bolsa no se sellará:**

- Compruebe que no existan espacios, pliegues, arrugas o agujeros en los bordes pre-sellados.
- La humedad de los alimentos con alto contenido líquido puedan evitar que la bolsa se selle correctamente. Corte la bolsa para abrirla, limpie la parte superior dentro de la bolsa y vuelva a sellar.
- Asegúrese de que haya colocado la bolsa en el lugar adecuado. Al hacer una bolsa a partir de un rollo, asegúrese que el final de la pieza a cortar esté en la tira de sellado.
- Asegúrese de darle el tiempo al equipo para que se enfríe. Espere al menos 20 segundos entre sellados.

**Instrucciones de servicio**

1. NO intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de esta unidad. Si lo hace, anulará la garantía.
2. Si usted tiene alguna pregunta o comentario acerca de la operación de la unidad o cree que cualquier reparación es necesaria, póngase en contacto con nuestro departamento de post-venta.

Maurer puede encontrar lo siguiente bolsos:

- cod. 52605 – BOLSA PARA ENVASADO EN VACÍO PARA COCINAR 20x30 cm
- cod. 52606 – BOLSA PARA ENVASADO EN VACÍO PARA COCINAR 25x35 cm
- cod. 52607 – BOLSA PARA ENVASADO EN VACÍO PARA COCINAR 30x40 cm
- cod. 97631 – BOLSA PARA ENVASADO EN VACÍO 15x35 cm
- cod. 97632 – BOLSA PARA ENVASADO EN VACÍO 20x30 cm
- cod. 97633 – BOLSA PARA ENVASADO EN VACÍO 25x35 cm
- cod. 97634 – BOLSA PARA ENVASADO EN VACÍO 30x40 cm
- cod. 97635 – BOLSA PARA ENVASADO EN VACÍO CON ROLLO 20 cm x 6 m
- cod. 97636 – BOLSA PARA ENVASADO EN VACÍO CON ROLLO 30 cm x 6 m

## **CONTENUTO DELLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE**

FERRITALIA Soc. Coop., distributrice per l'Europa dei prodotti MAURER, dichiara che la macchina per sottovuoto codice 52602 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.52602 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.52602 is in accordance with European Directives 2014/30/EU, 2014/35/EU.

Padova, Novembre 2018

**DISTRIBUZIONE FERRITALIA SOC. COOP.**

Via Longhin, 71 – 35129

Padova – ITALY

[www.maurer.ferritalia.it](http://www.maurer.ferritalia.it)