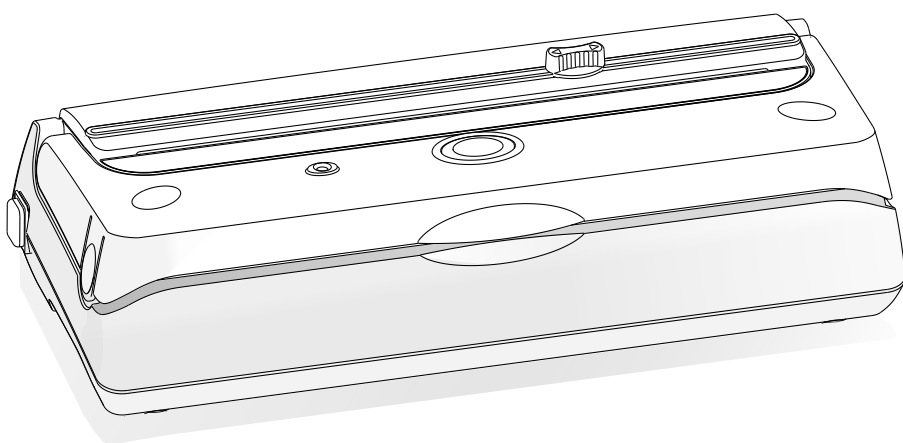


MAGIC VAC

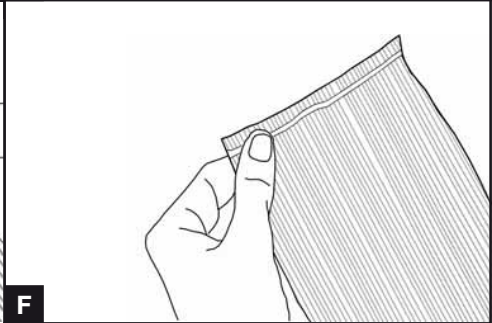
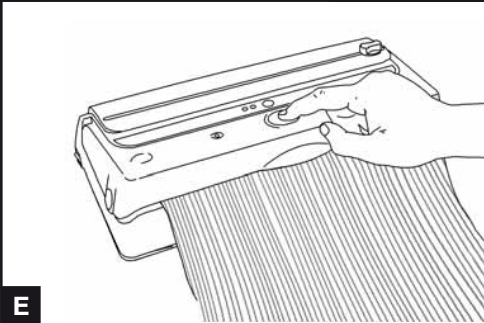
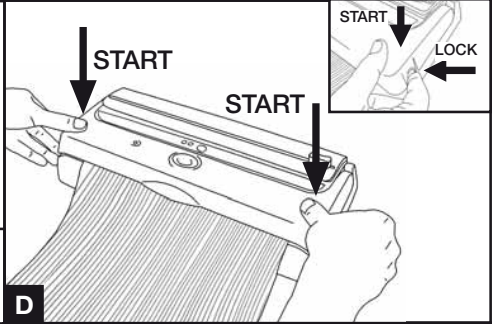
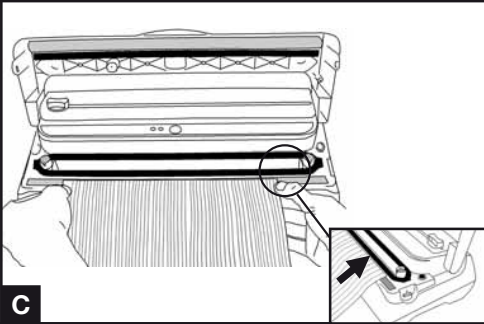
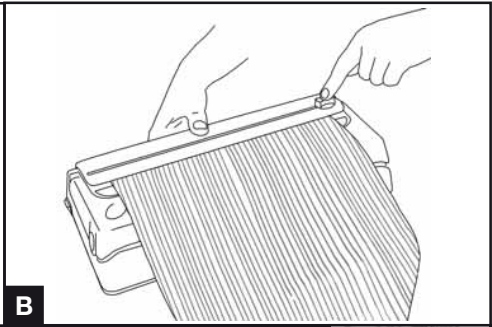
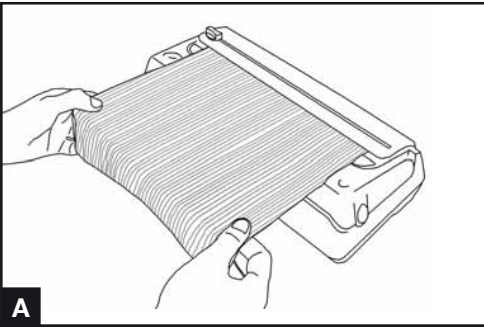
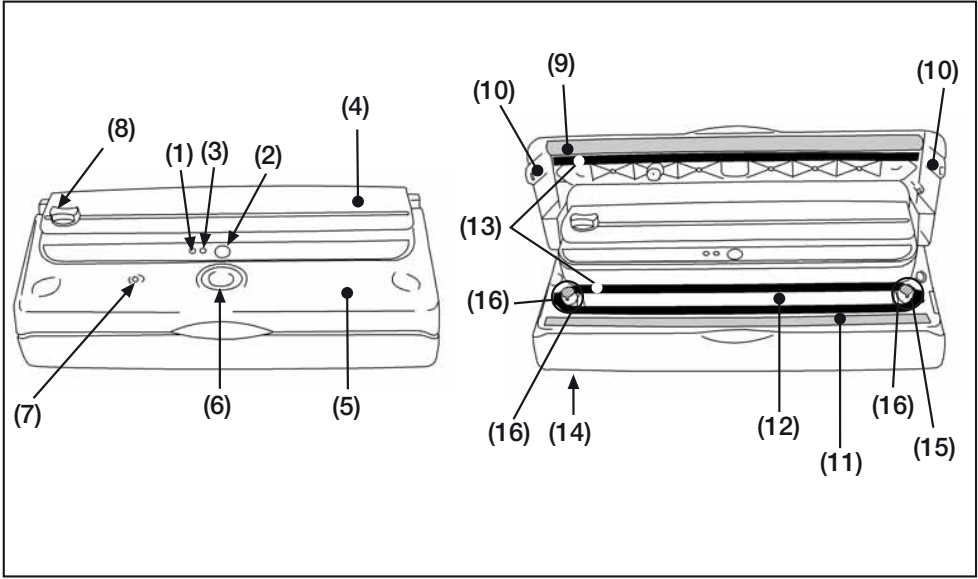
L'AUTENTICO SOTTOVUOTO

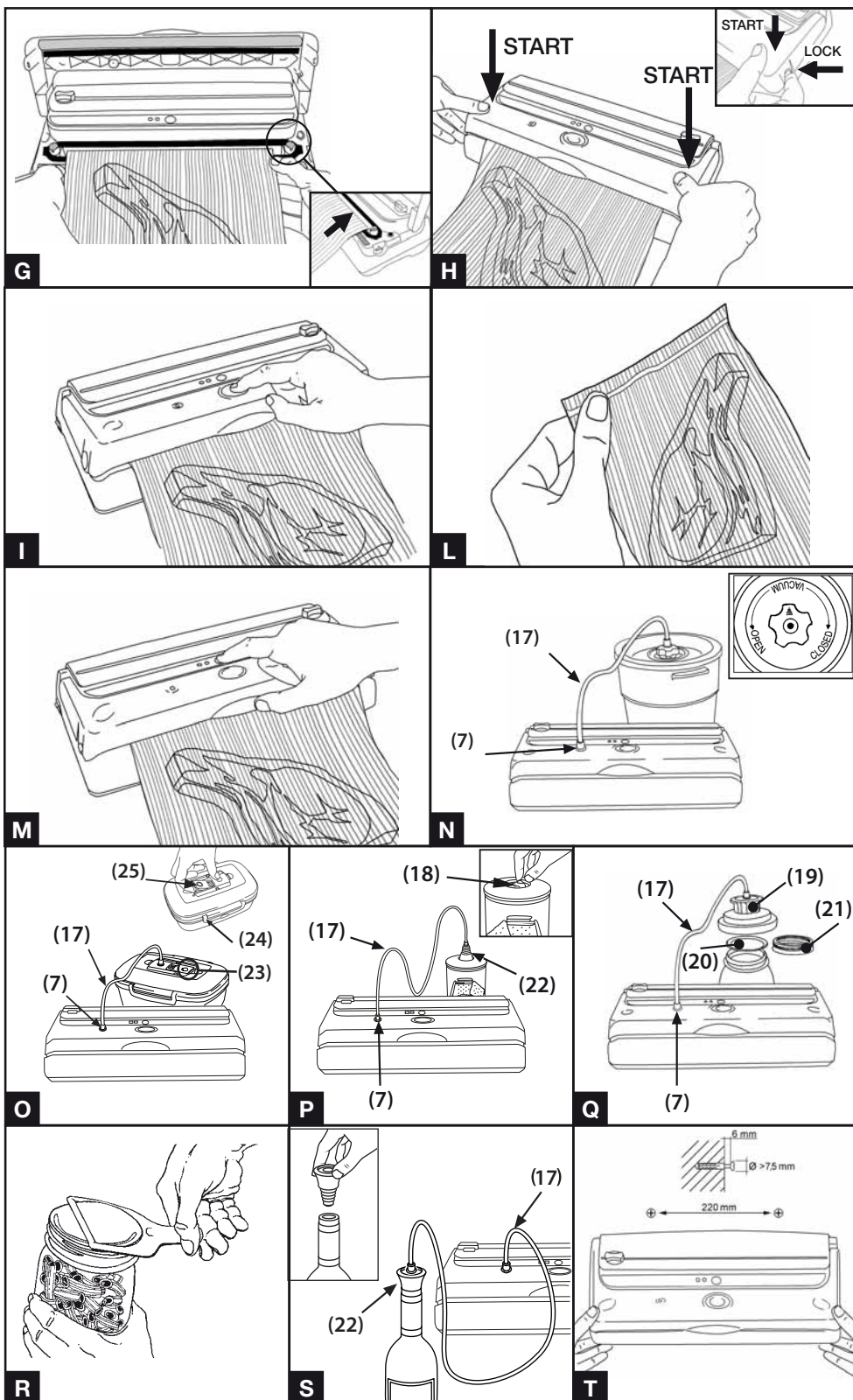
———— The original vacuum sealing system ————

- IT** ISTRUZIONI D'USO
- EN** OPERATING MANUAL
- FR** INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT
- ES** INSTRUCCIONES DE USO



Mod.: P0803ED





Mod.: P0803ED

IL SISTEMA DEL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO PER LA CASA

Siamo lieti per l'acquisto da voi effettuato e Vi ringraziamo per la fiducia. Vi consigliamo di leggere attentamente queste istruzioni in modo che possiate utilizzare correttamente il Mod.: P0803ED al fine di ottenere i migliori risultati di conservazione. Si consiglia inoltre di conservare il presente manuale per eventuali ulteriori consultazioni.

INDICE

SEZIONE 1	SEZIONE 2
- NOMENCLATURA e FUNZIONI pag. 3	- INFORMAZIONI SULLA CONSERVAZIONE
- AVVERTENZE IMPORTANTI pag. 4-5	SOTTOVUOTO DEGLI ALIMENTI pag. 10-14
- ISTRUZIONI PER L'USO pag. 6-7	• I VANTAGGI DEL CONFEZIONAMENTO
• Realizzare i sacchetti dai rotoli MAGIC VAC™ pag. 6	SOTTOVUOTO MAGIC VAC™ pag. 10
• Confezionamento con i sacchetti ricavati dal rotolo o con i sacchetti pre-tagliati MAGIC VAC™ pag. 6	• TEMPI DI CONSERVAZIONE
• Confezionamento nei contenitori MAGIC VAC™ Executive o con i Coperchi Universali MAGIC VAC™ pag. 6-7	CON MAGIC VAC™ pag. 11
• Confezionamento nei contenitori MAGIC VAC™ Family pag. 7	• CHE COS'È IL SOTTOVUOTO pag. 12
• Confezionamento nei vasi di vetro pag. 7	• COME CONSERVARE CON I SACCHETTI MAGIC VAC™ pag. 12-13
• Confezionamento con Tappo bottiglia MAGIC VAC™ pag. 7	• COME CONSERVARE CON I CONTENITORI MAGIC VAC™ pag. 13
• Confezionamento con l'Attacco per Coperchi pag. 7	• LE COSE DA RICORDARE pag. 14
- FISSAGGIO A PARETE pag. 8	- ACCESSORI MAGIC VAC™ DISPONIBILI pag. 52-53
- ISTRUZIONI PER LA PULIZIA pag. 8	
- CARATTERISTICHE TECNICHE pag. 8	
- LOCALIZZAZIONE DEI GUASTI pag. 9	

NOMENCLATURA e FUNZIONI MACCHINA

Consultate le illustrazioni di pagina 1.

- (1) Spia ON - Quando si avvia il ciclo di confezionamento sottovuoto, la spia verde si accende.
- (2) Pulsante di saldatura MAN SEAL - Azionabile in qualsiasi momento.
- (3) Spia della saldatura SEAL - Quando la saldatura è in funzione, si accende la spia.(3)
- (4) Coperchio vano porta rotolo - Sede per lo stoccaggio di un rotolo di sacchetti a portata di mano per uso immediato.
- (5) Coperchio - La sua apertura con posizione fissa in alto, consente il posizionamento dei sacchetti prima di procedere alle operazioni di confezionamento.
- (6) Valvola manuale coperchio - Premendola, permette sia l'interruzione del ciclo di confezionamento in qualsiasi momento, sia di aprire il coperchio alla fine del ciclo stesso.
- (7) Presa aria per il tubetto - Per inserire il tubetto da utilizzare con i vasi, contenitori, coperchi universali tappi bottiglia, ecc.
- (8) Taglia-sacchetti - Premere e far scorrere in una direzione o nell'altra per tagliare i sacchetti nella dimensione desiderata.
- (9) Guarnizione sigillante - Preme il sacchetto sulla barra saldante.
- (10) Pulsanti LOCK - Nella posizione di chiusura bloccano il coperchio mentre si avvia la fase di vuoto nei sacchetti, nei vasi e contenitori; si sganciano automaticamente.
- (11) Barra saldante - Elemento riscaldante ricoperto di Teflon che permette la saldatura del sacchetto senza che questo si incolli alla barra.
- (12) Camera del vuoto a vaschetta - Per posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno della

camera e farne uscire l'aria e per raccogliere il liquido in eccesso eventualmente in esso contenuto.

(13) Guarnizioni di tenuta - Garantiscono la tenuta al vuoto nella camera consentendo l'evacuazione dell'aria dai sacchetti e dai contenitori.

(14) Piedini antiscivolo - Impediscono lo scivolamento della macchina durante l'utilizzo.

(15) Filtri anti polvere - Proteggono la pompa dall'entrata di polvere che potrebbe danneggiarla. I filtri possono essere tolti per una facile pulizia.

(16) Guide sacchetto - Facilitano il posizionamento dello spezzone di rotolo e il sacchetto pre-tagliato prima del confezionamento.



AVVERTENZE IMPORTANTI

Il costruttore compie ogni sforzo necessario affinché ogni prodotto sia dotato della più alta qualità e sicurezza, tuttavia come per ogni apparecchio elettrico, bisogna sempre osservare fondamentali norme di sicurezza per evitare di costituire pericolo per persone, animali e/o cose.

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Precedentemente al primo uso, e periodicamente durante la vita del prodotto, controllate il cavo di alimentazione per accertarsi che non vi siano danni; se risultasse danneggiato, non inserite la spina, in quanto dovrà essere sostituito con un cavo speciale disponibile presso un centro di assistenza autorizzato o dal Vs. rivenditore di fiducia.
- Leggete con attenzione le istruzioni, prima di utilizzare la Vs. MAGIC VAC®, e tenetele a portata di mano per un riferimento futuro.
- Non è un apparecchio per uso continuo. Non effettuate più di un ciclo completo ogni 2 minuti. La durata del ciclo operativo è di circa 50 secondi, cui deve seguire una pausa fino a 2 minuti. In condizioni ambientali estreme l'uso intensivo dell'apparecchio può far intervenire i sistemi automatici di protezione termica. In questo caso attendete che l'apparecchio si raffreddi al punto da consentire il ripristino di detti sistemi di protezione. In condizioni ambientali estreme l'uso intensivo dell'apparecchio può far intervenire i sistemi automatici di protezione termica. In questo caso attendete che l'apparecchio si raffreddi al punto da consentire il ripristino di detti sistemi di protezione.
- Non utilizzate l'apparecchio vicino o sopra superfici calde.
- L'involucro dell'apparecchio non è protetto contro la penetrazione di liquidi.
- Evitate di aspirare liquidi nella camera del vuoto. Se ciò accadesse asciugate immediatamente la camera del vuoto.
- Non immergete l'apparecchio in acqua e non utilizzatelo se il cavo o la spina sono bagnati; se questo dovesse accadere durante l'utilizzo,

- staccate immediatamente la spina indossando guanti di gomma asciutti. Non estraete né toccate l'apparecchio immerso nell'acqua prima di aver disinserito la spina dalla presa. Non utilizzate dopo averlo rimosso dall'acqua (inviatelo immediatamente ad un centro di assistenza autorizzato od al Vs. rivenditore di fiducia).
- Non toccate la barra saldante durante l'utilizzo dell'apparecchio, onde evitare possibili scottature.
 - Non utilizzate mai adattatori per tensioni di alimentazione diverse da quelle riportate sul fondo dell'apparecchio (dati targa).
 - Staccate sempre la spina dopo l'uso.
 - Non aprite o modificate l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale autorizzato. Le Riparazioni non autorizzate annullano la garanzia.
 - Il Fabbricante, il Venditore e l'Importatore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se: a) l'apparecchio è impiegato in conformità alle istruzioni d'uso; b) l'impianto elettrico dell'ambiente in cui l'apparecchio viene utilizzato è conforme alle leggi vigenti.
 - Si raccomanda l'utilizzo dei sacchetti originali MAGIC VAC®.
Nel caso in cui si utilizzino sacchetti diversi da quelli sopra citati per eseguire operazioni multiple di confezionamento sottovuoto, il film liscio del sacchetto va tenuto verso la barra saldante.
 - Non utilizzate coperchi o contenitori incrinati o danneggiati!

- Questo testo è per gli utenti al di fuori dell'Unione europea:
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e necessaria conoscenza a meno che, siano sotto sorveglianza oppure abbiano ricevuto le relative istruzioni per l'uso, da parte della persona responsabile della loro sicurezza.
 - I bambini dovranno essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Utilizzate solo sacchetti e accessori originali MAGIC VAC®

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE: NON LASCIARE IL COPERCHIO AGGANCIATO QUANDO NON UTILIZZATE LA MACCHINA.

Prima di ogni utilizzo pulite accuratamente la Vs. macchina e gli accessori a contatto con il cibo (contenitori, coperchi, vasi, ect.) seguendo le istruzioni fornite nel paragrafo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA"

1 Posizionamento dell'apparecchio

Posizionate la macchina in un luogo asciutto su un piano orizzontale, avendo cura di lasciare la zona di lavoro antistante la macchina stessa libera da ostacoli e sufficientemente ampia da consentire l'appoggio dei sacchetti con il cibo da confezionare. Inserite la spina nella presa di corrente corrispondente alla tensione della macchina (vedete i dati tecnici).

N.B.: la spina ON (1) non si accende quando si inserisce la spina nella presa di corrente.

2 Consigli per l'utilizzo dei sacchetti

I sacchetti MAGIC VAC™ sono disponibili in due larghezze, 20 cm. e 30 cm. Scegliete la misura del sacchetto idonea per il cibo che intendete conservare. Inoltre verificate che la lunghezza del sacchetto da utilizzare sia almeno 8 cm superiore al cibo da conservare, e considerate ulteriori 2 cm per ogni volta che il sacchetto verrà successivamente riutilizzato.

Nota: Se utilizzate i sacchetti pre-tagliati passate al punto 4 di queste istruzioni.

3 Realizzare i sacchetti dai rotoli MAGIC VAC™

- Srotolate la giusta lunghezza del rotolo (fig. A) e chiudete il coperchio del vano porta rotolo (4). Premete la Lama Taglia-sacchetti (8) iniziando da una qualsiasi delle due estremità del sacchetto e farla scorrere per il tratto necessario in funzione della larghezza. Questo taglierà lo spezzone in modo netto e preciso (fig. B). Ora potete saldare un lato aperto dello spezzone seguendo queste fasi:
- Sollevate il coperchio (5) e ruotatelo in posizione aperta.
- Saldate un lato aperto dello spezzone posizionando una delle due estremità aperte del sacchetto sulla barra saldante (11) con la parte liscia rivolta verso il basso (fig. C).

Attenzione: non lasciate sporgere il sacchetto nella camera del vuoto (12) o sulla guarnizione di tenuta (13).

- Chiudete il coperchio (5) pigiandolo con i pollici sulle due estremità opposte e premendo i pulsanti LOCK (10) per agganciarlo (fig. D). La spia verde ON si accende e la macchina eseguirà automaticamente il ciclo di confezionamento arrestandosi al completamento dell'operazione che viene segnalato dallo spegnimento della spia rossa SEAL (3).
- Premete sull'impronta sferica della valvola manuale (6) per consentire l'apertura del coperchio (fig. E).
- Alzate il coperchio (5) della macchina e togliete il sacchetto.
- Controllate la validità della saldatura ottenuta che dovrà presentarsi come una regolare striscia trasversale, priva di grinze e delle righe interne del sacchetto. (fig. F)

4 Confezionamento sottovuoto con i sacchetti ricavati dal rotolo o con i sacchetti pre-tagliati

- Sollevate il coperchio (5) e ruotatelo in posizione

aperta.

- Inserite l'alimento nel sacchetto senza creare particolari grinze o tensioni delle superfici. Eliminate liquidi o residui di cibo dalla zona interna del sacchetto che deve essere saldata.
- Adagiate davanti alla macchina il sacchetto con il suo contenuto posizionandone l'estremità aperta all'interno della camera del vuoto (12) e con la parte liscia rivolta verso il basso (fig. G).
- Chiudete il coperchio (5) pigiandolo con i pollici sulle due estremità opposte e premendo i pulsanti LOCK (10) per agganciarlo (fig. H). La spia verde ON si accende e la macchina eseguirà automaticamente il ciclo di confezionamento arrestandosi al completamento dell'operazione che viene segnalato dallo spegnimento della spia rossa SEAL (3).
- Premete sull'impronta sferica della valvola manuale (5) per consentire l'apertura del coperchio (fig. H).
- Alzate il coperchio (5) della macchina e togliete il sacchetto.
- Controllate la validità della saldatura ottenuta che dovrà presentarsi come una regolare striscia trasversale, priva di grinze e delle righe interne del sacchetto. (fig. L)
- In qualsiasi momento si può fermare la macchina premendo la valvola manuale (6). Solamente alzando il coperchio la macchina si arresta.

5 Utilizzo Pulsante della saldatura MAN SEAL (2)

Premendo questo pulsante, con la comparsa dell'accensione della spia della saldatura SEAL (3), si effettua immediatamente l'operazione di saldatura. Ciò consente di evitare che il vuoto causi lo schiacciamento di cibo delicato e fragile (es. biscotti, ecc.) (fig.M).

6 Confezionamento nei contenitori MAGIC VAC™ Executive o in contenitori sigillati con i Coperchi Universali MAGIC VAC™ con nuova manopola

I contenitori MAGIC VAC™ Executive ed i Coperchi Universali MAGIC VAC™ dotati di manopola a forma di stella (fig. N) semplificano l'esecuzione del sottovuoto, perché il tubo di collegamento è inseribile direttamente nel foro centrale della manopola stessa. I Coperchi Universali MAGIC VAC™, disponibili nei due diametri da 100 mm e da 125 mm, sono da utilizzare con i vasi per la conservazione del cibo, con casseruole e scodelle di vetro temperato. I Coperchi Universali funzionano esattamente come i Coperchi per contenitori MAGIC VAC™ Executive.

ATTENZIONE: Con i coperchi universali non utilizzate contenitori di plastica o di vetro che non siano idonei in quanto potrebbero implodere per la depressione del vuoto della macchina, e causare ferite.

- Riempite il contenitore lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del contenitore e posizionate il coperchio sul contenitore. Ruotate la manopola in posizione "VACUUM". (fig. N)
- Collegate mediante il tubetto di collegamento (17), la manopola del coperchio del contenitore alla presa aria (7) della macchina. (fig. N)
- Bloccate il coperchio (5) agendo sui pulsanti LOCK (10); la macchina eseguirà il ciclo di confezionamento automaticamente e si spegnerà ad opera-

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE: NON LASCIARE IL COPERCHIO AGGANCIATO QUANDO NON UTILIZZATE LA MACCHINA.

zione ultimata.

- Staccate il tubetto dalla manopola del contenitore.
- Ruotate la manopola in posizione "CLOSED".
- Per aprire i contenitori ruotate la manopola in posizione "OPEN"; dovrete sentire il suono dell'aria che fischia rientrando nel contenitore. Questo suono è la garanzia che il contenuto è stato confezionato sottovuoto.

7 Confezionamento nei contenitori MAGIC VAC[®] Family

Contenitori multiuso, ideali per conservare prodotti che vengono utilizzati frequentemente, come cibi asciutti e fragili; alimenti in polvere; frutta e verdura sia fresca che frullata o passata. Grazie alla loro trasparenza e design, sono piacevoli sulle mensole della cucina e garantiscono un'ottima visibilità del loro contenuto.

- Riempite il contenitore lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del contenitore e posizionate il coperchio sul contenitore. Agganciate le chiusure di sicurezza (24) del contenitore prima di fare il vuoto.
- Collegate mediante il tubetto di collegamento (17), il coperchio del contenitore alla presa aria (7) della macchina (fig. O)
- Bloccate il coperchio (5) agendo sui pulsanti LOCK (10); la macchina eseguirà il ciclo di confezionamento automaticamente e si spegnerà ad operazione ultimata.
- Staccate il tubetto dal coperchio del contenitore.
- A vuoto effettuato l'indicatore di vuoto (23) (fig. O) del contenitore deve essere schiacciato, e deve rimanere in questa posizione per tutto il periodo di conservazione dell'alimento confezionato. Se questo indicatore dovesse riemergere nella posizione sporgente significa che non c'è più vuoto nel contenitore.
- Per aprire i contenitori, premete prima lo sgancio (25) e poi le chiusure di sicurezza (24) (fig. O).

Contenitori MAGIC VAC[®] Family cilindrici

Per effettuare il ciclo di confezionamento nei Contenitori MAGIC VAC[®] Family cilindrici, utilizzate il Tappo Bottiglia MAGIC VAC[®]

- Riempite il contenitore lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del contenitore e posizionate il coperchio sul contenitore.
- Applicare il Tappo Bottiglia (22) al Coperchio con il tubetto di collegamento (17) inserito.
- Collegate il tubetto di collegamento (17) alla presa aria (7) della macchina (fig. P)
- Bloccate il coperchio (5) agendo sui pulsanti LOCK (10); la macchina eseguirà il ciclo di confezionamento e si spegnerà automaticamente ad operazione ultimata
- Per aprire i contenitori, spostate le alette della Valvola (18) (fig. P).

8 Confezionamento in vasi di vetro sigillati con coperchietti metallici (tipo Leifheit)

Per effettuare il ciclo di confezionamento nei vasi in vetro sigillati con coperchietti metallici, utilizzate

l'attacco grande per Coperchi.

Riempite il vaso lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del vaso.

- Collegate mediante il tubetto di collegamento (17), l'Attacco per Coperchi (19) alla presa aria (7) della macchina. Posizionate l'attacco per coperchi direttamente sul vaso corredato dal solo coperchietto (21) e spingetelo verso il basso, assicurandovi che il collegamento sia corretto (fig. Q).
- Bloccate il coperchio (5) agendo sui pulsanti LOCK (10); la macchina eseguirà il ciclo di confezionamento automaticamente e si spegnerà ad operazione ultimata. Verificate che l'attacco per coperchi faccia tenuta tenendolo premuto con la mano.
- Staccate il tubetto dall'attacco per coperchi. Sfilate l'attacco per coperchi dal vaso.
- Applicare ed avvitate a fondo la ghiera (22) fornita con il vaso (fig. Q).
- Per aprire un vaso di vetro sigillato sottovuoto con coperchietto metallico, utilizzate l'apposito Leva coperchietti (con il lato delle scritte rivolto verso l'alto). Posizionate il Leva coperchietti come da figura R e fate leva delicatamente fino al rilascio del vuoto. Rimuovete il coperchietto metallico. Questo accessorio consentirà al coperchietto di essere riutilizzabile.

9 Confezionamento con tappo bottiglia MAGIC VAC[®]

Il Tappo Bottiglia MAGIC VAC[®] può essere utilizzato perappare bottiglie, ad es. di vino o bevande non gassate, parzialmente piene. Il Tappo Bottiglia Vi permetterà di fare il vuoto nella bottiglia ed il suo contenuto non si ossiderà così velocemente, mantenendo la qualità ed il gusto più a lungo.

- Collegate mediante il Tubetto di collegamento (17), la presa aria della macchina (7) con il Tappo Bottiglia MAGIC VAC[®] (22) (fig. S). Spingete saldamente il Tappo nella bottiglia.
- Bloccate il coperchio (5) agendo sui pulsanti LOCK (10); la macchina eseguirà il ciclo di confezionamento e si spegnerà automaticamente ad operazione ultimata
- Staccate immediatamente il tubetto sia dal Tappo Bottiglia che dalla macchina.
- Per aprire una bottiglia sigillata con il Tappo Bottiglia MAGIC VAC[®], tirate semplicemente il tappo fuori dalla bottiglia. Sentirete il fruscio del flusso dell'aria che entra nella bottiglia.

FISSAGGIO A PARETE

Inserite due tasselli nel muro alla distanza indicata nella figura T. Verificate che i tasselli siano proporzionati al peso della macchina. Appendete la macchina al muro. Vi sorprenderete di quanto frequentemente la utilizzerete. Questa è una macchina da utilizzare tutti i giorni per mantenere i tuoi cibi più freschi più a lungo.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

ATTENZIONE: Staccate sempre la spina prima di effettuare la pulizia della MAGIC VAC™.

- Lavatevi accuratamente le mani prima di procedere alle fasi di pulizia della macchina e degli accessori.
- Pulite, sia prima che dopo l'utilizzo, le superfici esterne della MAGIC VAC™ con una spugna inumidita con detergente delicato per piatti (non abrasivo o solvente). Nel caso vi fossero penetrazioni accidentali di liquidi all'interno della struttu-

ra, non inserite la spina nella presa di alimentazione elettrica di rete, non utilizzatela e rivolgetevi al centro di assistenza autorizzato più vicino o al vostro rivenditore di fiducia.

- Per la pulizia degli accessori MAGIC VAC™ (contenitori, coperchi, vasi, etc.) Fate riferimento alle istruzioni contenute nelle confezioni degli accessori stessi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione	230V~ 50Hz 140W
Dimensioni	40 (L) x 17 (P) x 12 (H) cm
Peso	2,6 Kg

Marcatura 

Compatibilità elettromagnetica

Il Mod.: P0803ED è stato studiato per soddisfare i requisiti attualmente richiesti per la compatibilità elettromagnetica. In ogni caso, se avete il sospetto che il funzionamento dell'apparecchio interferisca con il normale funzionamento del vostro televisore, radio o altro apparecchio elettrico provate a posizionare diversamente l'apparecchio fino a che l'interferenza sparisce, oppure collegate l'apparecchio ad una presa elettrica diversa.



Smaltimento: In conformità alla Direttiva 2012/19/CE, il simbolo riportato sull'apparecchiatura indica che l'apparecchio da smaltire, è considerato come rifiuto, e deve essere quindi oggetto di "raccolta separata". Pertanto, l'utente dovrà conferire (o far conferire) il suddetto rifiuto ai centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni locali, oppure consegnarlo al rivenditore all'atto dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. La raccolta differenziata del

rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento, favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute causati da un'eventuale gestione impropria del rifiuto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'articolo 50 e seguenti aggiornamenti del D. Lgs. n. 22/1997.



Smaltimento packaging



Scatola prodotto



Inserto coperchio



Sacchetto imballo prodotto

LOCALIZZAZIONE DEI GUASTI

MAGIC VAC™ non funziona

- Controllate che la spina della MAGIC VAC™ sia ben inserita. Controllate la presa elettrica infilando nella stessa un altro apparecchio.
- La MAGIC VAC™ si bloccherà automaticamente se surriscaldata. Lasciatela raffreddare per 15 minuti e provate di nuovo.
- Verificate che il cavo di alimentazione o la spina non siano difettosi. In tal caso non utilizzate la macchina.

MAGIC VAC™ non esegue la prima saldatura sullo spezzone di rotolo tagliato

- Controllare il corretto posizionamento dello spezzone di rotolo come descritto nel paragrafo: “**Realizzare i sacchetti dai rotoli MAGIC VAC™**”

MAGIC VAC™ non fornisce un vuoto completo nei sacchetti

- Per saldare correttamente, l'estremità aperta del sacchetto dovrebbe rimanere interamente dentro il vano della Camera per il Vuoto.
- Controllate che la Barra Saldante, le Guarnizioni di Tenuta e Sigillanti non abbiano impurità. Dopo l'eventuale pulizia, rimettetetele correttamente al loro posto.
- Il sacchetto MAGIC VAC™ potrebbe essere forato. Per controllare, sigillate il sacchetto con dell'aria all'interno, immergetelo nell'acqua e fate pressione. La comparsa di bollicine segnala la presenza di una perdita. Risigillate o utilizzate un altro sacchetto.

MAGIC VAC™ non salda correttamente il sacchetto

- Se la Barra Saldante dovesse surriscaldarsi e sciogliere il sacchetto, alzate il Coperchio e fate raffreddare la Barra Saldante per alcuni minuti.
- La MAGIC VAC™ è costruita secondo le norme di sicurezza. In caso di surriscaldamento si spegne automaticamente. Raffreddate la macchina per 15 minuti e provate di nuovo.

Il sacchetto MAGIC VAC™ non tiene il vuoto dopo essere stato saldato

- Perdite lungo la saldatura possono essere causate da grinze, briciole, grasso o liquidi. Riaprite il sacchetto, pulite la parte superiore all'interno del sacchetto e togliete il materiale estraneo dalla Barra Saldante prima di risigillare.
- Controllate che il sacchetto non sia forato e di conseguenza non abbia mantenuto il vuoto. Proteggete eventuali bordi appuntiti del contenuto nel sacchetto usando tovaglioli di carta.

MAGIC VAC™ non fa il vuoto nei contenitori

- Collegate mediante il Tubetto di Collegamento,

il coperchio del contenitore (o l'Attacco per Coperchi se necessario) e la Presa Aria della macchina.

- Lasciate uno spazio superiore adeguato (almeno 3 cm.) tra il contenitore e la parte superiore del vaso o del contenitore.
- Se i liquidi fuoriescono durante la fase di confezionamento sottovuoto, ricordatevi che prima devono essere raffreddati sotto refrigerazione e non a temperatura ambiente.
- Controllate il bordo del vaso, o del contenitore ed il coperchio universale, che non siano danneggiati nella zona di sigillatura. Pulite il bordo e il coperchio con un panno tiepido e fate nuovamente il vuoto.
- Controllate che la guarnizione del coperchio del contenitore o del coperchio universale sia collocata correttamente nel posto giusto e non sia danneggiata.

I contenitori MAGIC VAC™ Executive o i Coperchi Universali MAGIC VAC™ non mantengono il vuoto

- Assicuratevi che la manopola del coperchio del contenitore sia posizionata su “VACUUM” prima di effettuare il vuoto nel contenitore e che sia posizionata su “CLOSED” dopo aver fatto il vuoto.
- Controllate che l'O-ring sotto la manopola del coperchio del contenitore o del coperchio universale sia al proprio posto correttamente posizionato.

I contenitori MAGIC VAC™ Family non mantengono il vuoto

- Controllate che la guarnizione sotto il bottone centrale (25) del coperchio del contenitore sia al proprio posto correttamente posizionata.

I VANTAGGI DEL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO MAGIC VAC®

Il seguente lavoro è il risultato della collaborazione tra la Divisione Ricerca e Sviluppo Flaem Nuova ed il Prof. Luciano Piergiovanni - Cattedra di "Tecnologie del Condizionamento e della Distribuzione dei prodotti agro-alimentari" all'Università degli Studi di Milano.

Il confezionamento sottovuoto rivoluzionerà il modo in cui acquistate e conservate il cibo. Conservando il cibo sottovuoto (che significa senza aria), **la vita degli alimenti si allunga enormemente**, siano essi conservati in dispensa, frigorifero o freezer. L'aria può rendere gli alimenti stantii e rancidi, può farli fermentare, seccare o può causare bruciature da freezer. Il confezionamento sottovuoto **mantiene più a lungo la freschezza e il gusto** del Vostro cibo. Ora avrete la possibilità di confezionare gli alimenti freschi acquistati al mercato, quelli dell'orto o del Vostro giardino in porzioni convenienti per l'uso futuro, **anche in grandi quantità**. Gli alimenti acquistati già sottovuoto, come formaggi, salumi e carne manterranno gusto e freschezza intatti, se saranno, una volta aperti, riconfezionati sottovuoto nei sacchetti o nei contenitori MAGIC VAC®. La carne, il pesce e le verdure possono essere surgelate **senza bruciature da gelo** e manterranno freschezza e qualità. Alimenti come caffè, riso, farina e frutta secca dureranno molto più a lungo se confezionati sottovuoto. I cibi freschi o deperibili dovranno comunque essere surgelati o conservati in frigorifero.

La qualità originale dell'alimento deve essere la miglio-

re possibile, sia per quanto riguarda la sua freschezza, sia per quanto riguarda l'igiene dell'ambiente nel momento in cui si procede nelle fasi del confezionamento. Non esiste infatti alcuna tecnica di conservazione che possa trasformare un prodotto cattivo in uno buono.

Tenete sempre a portata di mano, la Vostra MAGIC VAC®, i sacchetti e i contenitori per il vuoto e sperimenterete la facilità d'uso e tutti i grandi vantaggi per la qualità dei vostri cibi che il sistema MAGIC VAC® vi consente.

Consultate la tabella "**Tempi di conservazione con MAGIC VAC®**" a dimostrazione dell'effettivo prolungamento della vita di un alimento pur mantenendo inalterate le originali caratteristiche sensoriali, igieniche e nutrizionali.

TEMPI DI CONSERVAZIONE CON MAGIC VAC®

	Periodo di conservazione a pressione atmosferica	Periodo di conservazione con MAGIC VAC®
Alimenti refrigerati (5 ± 2 °C)		
Carni rosse	3-4 giorni	8-9 giorni
Carni bianche	2-3 giorni	6-9 giorni
Pesci interi	1-3 giorni	4-5 giorni
Selvaggina	2-3 giorni	5-7 giorni
Salumi	7-15 giorni	25-40 giorni
Salumi affettati	4-6 giorni	20-25 giorni
Formaggi molli	5-7 giorni	14-20 giorni
Formaggi duri e semi duri	15-20 giorni	25-60 giorni
Ortaggi	1-3 giorni	7-10 giorni
Frutta	5-7 giorni	14-20 giorni
Alimenti cotti e refrigerati (5 ± 2 °C)		
Passati e zuppe vegetali	2-3 giorni	8-10 giorni
Paste e risotti	2-3 giorni	6-8 giorni
Carni lessate e arrosto	3-5 giorni	10-15 giorni
Dolci farciti (creme e frutta)	2-3 giorni	6-8 giorni
Olio per friggere	10-15 giorni	25-40 giorni
Alimenti congelati (18 ± 2 °C)		
Carni	4-6 mesi	15-20 mesi
Pesci	3-4 mesi	10-12 mesi
Vegetali	8-10 mesi	18-24 mesi
Alimenti a temperatura ambiente (25 ± 2 °C)		
Pane	1-2 giorni	6-8 giorni
Biscotti confezionati	4-6 mesi	12 mesi
Pasta	5-6 mesi	12 mesi
Riso	5-6 mesi	12 mesi
Farina	4-5 mesi	12 mesi
Frutta secca	3-4 mesi	12 mesi
Caffè macinato	2-3 mesi	12 mesi
Tè in polvere	5-6 mesi	12 mesi
Liofilizzati	1-2 mesi	12 mesi
Latte in polvere	1-2 mesi	12 mesi

Valori indicativi che dipendono comunque dall'integrità della confezione e dalle caratteristiche qualitative dell'alimento in origine, inoltre sono riferiti al confezionamento ottenuto con l'abbinamento macchina – sacchetti/rotoli, contenitori ed accessori "originali". L'utilizzo di sacchetti/rotoli, contenitori ed accessori di altre marche può non garantire i tempi riportati in tabella. Pertanto il fabbricante non può ritenersi responsabile.

ATTENZIONE: Conservare i cibi deperibili in freezer o in frigorifero. L'operazione sottovuoto allunga la vita del cibo, ma non lo trasforma in una "conserva", cioè in un prodotto stabile a temperatura ambiente.

CHE COS'È IL SOTTOVUOTO

Il deterioramento del cibo è causato da reazioni chimiche intervenute nel cibo esposto all'aria, alla temperatura, all'umidità, all'azione degli enzimi, alla crescita dei microrganismi o alla contaminazione degli insetti. Il confezionamento sottovuoto previene una riduzione della pressione assoluta dell'aria all'interno della confezione, sottraendo ossigeno ed eliminando i composti volatili. L'ossigeno nell'aria causa il deterioramento del cibo, in primo luogo tramite il processo di ossidazione, che causa la perdita dei valori nutritivi, del sapore e di tutte le sue qualità. L'aria, inoltre, contribuisce alla crescita della maggior parte di microrganismi e determina le bruciature da gelo che si verificano sul cibo surgelato. Il confezionamento sottovuoto allunga la conservazione di molti cibi freschi, riducendone l'ossidazione e impedendo la proliferazione microbica (batteri e muffe). Comunque molti cibi freschi contengono sufficiente umidità per favorire la crescita di microrganismi che possono svilupparsi con poca o senza aria. Per prevenire il deterioramento di questi cibi è essenziale la conservazione a bassa temperatura. I microrganismi, quali muffe, lieviti e batteri, sono presenti ovunque ma possono causare problemi solo in certe condizioni. Ad esempio le muffe non crescono in ambienti a basso contenuto di ossigeno o in assenza di umidità. I lieviti per svilupparsi necessitano di umidità, zucchero e di una temperatura moderata, ma possono crescere in presenza o assenza di aria. La refrigerazione rallenta la crescita di lieviti ed il surgelamento lo blocca completamente. I batteri possono moltiplicarsi con o senza aria a seconda della loro natura. Il *Clostridium botulinum* è un tipo di batterio molto pericoloso che può svilupparsi in ambienti che non contengono acidi, privi di ossigeno ed esposti per periodi prolungati a temperature superiori a 4°C. I cibi attaccabili dal Botulino, quindi, sono quelli a bassa acidità (come carne, pollame, pesce, frutti di mare, olive in salamoia, uova, funghi, verdura) e cibi a media acidità come quasi tutti gli ortaggi e molti

frutti (pomodori maturi, cipolle, peperoncino rosso, fichi e cetrioli). Per impedire la contaminazione di questo patogeno è indispensabile operare in osservanza delle misure di igiene e per impedirne una pericolosa proliferazione nei cibi conservati, questi devono essere refrigerati per conservazioni di brevi periodi e/o surgelati per conservazioni di lunghi periodi. E' necessario, comunque, consumarli immediatamente dopo averli riscaldati.

Attenzione: consumate immediatamente un alimento che è stato riscaldato ancora chiuso nei sacchetti MAGIC VAC™ sottovuoto. Lasciandolo raffreddare lentamente a temperatura ambiente, nella confezione sigillata sottovuoto, si può dare modo ad alcuni microrganismi patogeni di moltiplicarsi, in qualche ora, fino a valori pericolosi per la salute.

Alcuni enzimi che si trovano nei cibi causano cambiamenti sempre più evidenti nel colore, nella struttura e nel sapore che dipendono dal tempo di conservazione, dalla temperatura e, soprattutto, dalla presenza di aria. Per fermare l'azione degli enzimi, le verdure devono essere scottate brevemente mediante il vapore o l'utilizzo del forno a microonde. I cibi che contengono un alto tasso di acidità, come la maggior parte della frutta, non necessitano di scottatura. L'assenza di aria che si realizza con il sottovuoto, in ogni caso rallenta o impedisce l'azione di questi enzimi. Le larve degli insetti si trovano spesso in molti cibi a basso contenuto di acqua o essiccati e senza il confezionamento sottovuoto o il congelamento, potrebbero svilupparsi durante la conservazione contaminando il cibo. Alcuni prodotti come la farina ed i cereali potrebbero contenere le larve ma utilizzando il confezionamento sottovuoto MAGIC VAC™ si impedisce che possano trasformarsi in insetti.

COME CONSERVARE CON I SACCHETTI MAGIC VAC®

Confezionamento sottovuoto per il freezer

Innanzitutto utilizzare il cibo più fresco possibile. Il sistema MAGIC VAC™ vi permetterà di mantenere tutta la freschezza del cibo solo se conservato correttamente. Alcuni alimenti hanno una consistenza morbida che potrebbe essere danneggiata da un confezionamento sottovuoto, realizzato sul prodotto fresco. Per prodotti delicati come carni, pesci, frutti di bosco, pane ecc., è opportuno procedere ad una pre-surgelazione. Nelle prime ventiquattro ore non c'è alcun rischio di bruciature da freezer e potrete così confezionare sottovuoto nei sacchetti MAGIC VAC™ i prodotti presurgelati il giorno prima e conservarli poi in congelatore per lunghi periodi per conservare al meglio tutte le caratteristiche sensoriali e nutrizionali del prodotto che avete confezionato. Quando si tratta di conservare sottovuoto zuppe, stufati o altro cibo liquido, pre-surgelatelvi in una teglia o piatto temperato. Quando diventano solidi, confezionatelvi

sottovuoto, etichettatelvi e riponetelvi nel Vs. freezer. Per conservare sottovuoto le verdure, mondatele o pelatele, poi scottatele passandole brevemente in acqua bollente o nel forno a microonde fino a quando si saranno scaldate, restando comunque croccanti. Confezionatelvi poi sottovuoto in porzioni convenienti. Se il cibo non viene pre-surgelato, lasciate una lunghezza supplementare di 5 cm. extra di sacchetto per permettere l'espansione dovuta al surgelamento. Per la carne e il pesce è consigliabile riporre il cibo su un tovagliolo di carta e confezionarlo sottovuoto con il tovagliolo di carta nel sacchetto. Questo assorbirà l'umidità del cibo. Per conservare il cibo come focacce, crêpes e piccoli hamburger, sovrapponetelvi inserendo fra un pezzo e l'altro carta da forno o pellicola estensibile. Questo permetterà di togliere parte del cibo, di riconfezionare il resto e rimetterlo immediatamente nel freezer.

Confezionamento sottovuoto per il frigorifero

Per le famiglie impegnate, il cibo può essere preparato in anticipo, messo sottovuoto e conservato in frigorifero e utilizzato in più riprese, pronto da scaldare quando si rende necessario.

Confezionamento sottovuoto per la dispensa

Anche gli alimenti che possono conservarsi a temperature ambiente (come per esempio il caffè, la farina, la pasta, lo zucchero, ecc.) possono trarre vantaggio da un confezionamento sottovuoto. Se questi prodotti devono restare inutilizzati per più giorni, come accade quando ci si allontana da casa o si lascia quella delle vacanze, è opportuno proteggere tutti gli alimenti con un confezionamento sottovuoto. Si manterranno più freschi e sarà impossibile che l'umidità dell'ambiente, le muffe, gli insetti possano deteriorarli.

Scongellamento dei sacchetti MAGIC VAC™

Per scongelare i cibi sottovuoto metteteli sul ripiano più basso del frigorifero per scongelarli lentamente se si tratta di carni, pesci, frutti, vegetali o altri alimenti delicati, lasciateli a temperatura ambiente se si tratta di pane, focacce oppure, se si tratta di zuppe o altri liquidi, immergete in acqua calda i sacchetti con il loro contenuto fino a giusta temperatura. Quando li lasciate a temperatura ambiente o li riscaldate a bagno maria assicuratevi di tagliare un angolo del sacchetto per lasciare uscire il vapore. Dopo che il cibo è stato scongelato, consumatelo

immediatamente. Non ricongelato.

Riconfezionamento di cibi pre-confezionati

Molti cibi vengono venduti pre-confezionati in sacchetti industriali sottovuoto, come formaggio e carne. Per mantenere il gusto e la freschezza di questi cibi, riconfezionateli nei sacchetti MAGIC VAC™ dopo che il sacchetto industriale è stato aperto.

Gli alimenti pre-confezionati devono comunque essere consumati entro la data di scadenza indicata sulla confezione originale del prodotto e trattati con la massima cura ed igiene nelle operazioni di riconfezionamento.

Suggerimenti utili ...

- Per cibi con punte affilate o spigoli, come ossa e spaghetti, imbottite i margini con tovaglioli di carta in modo da evitare di forare il sacchetto.
- Per articoli fragili e delicati come fragole, crackers o biscotti è più indicata la conservazione nei contenitori.
- Ci sono molti prodotti non alimentari che possono essere confezionati sottovuoto. Potete conservare attrezzature per campeggio come fiammiferi, set per il pronto soccorso e vestiario asciutto e pulito. Potete conservare il triangolo per emergenze in macchina. Potete mantenere più a lungo il tabacco da pipa, l'argenteria e le collezioni incontaminate ecc.

COME CONSERVARE CON I CONTENITORI MAGIC VAC®

Attenzione: Non utilizzare contenitori in plastica o in vetro che non siano idonei in quanto possono implodere sotto la depressione del vuoto della MAGIC VAC™ e causare ferite.

Congelamento in contenitori

Per congelare il cibo in contenitori in materiale plastico utilizzare solo i contenitori MAGIC VAC™ o nel caso di contenitori in vetro utilizzare vasi temperati adatti alle temperature del freezer.

Confezionamento sottovuoto del cibo in contenitori

Il confezionamento sottovuoto in contenitori è perfetto per i prodotti che vengono utilizzati frequentemente. Cibi essiccati come pasta, cereali, farina, zucchero, patatine, ciambelline salate o biscotti, alimenti per animali, manterranno la loro struttura ed un gusto fresco fino in fondo. Insalate e verdure possono essere pulite per tutta la settimana e conservate in un contenitore MAGIC VAC™. Rimarranno croccanti e fresche. Per assorbire l'umidità in eccesso, piegare un tovagliolo di carta e posizionarlo sul fondo del contenitore.

Attenzione: I liquidi devono essere raffreddati prima di essere messi sottovuoto. Infatti i liquidi caldi tracimeranno uscendo dal contenitore durante l'operazione di sottovuoto.

Cibi in polvere o in grani possono essere coperti da un tovagliolo di carta tagliato prima del confezionamento sottovuoto. Ciò eviterà che i grani

entrino nei percorsi del vuoto o si depositino nelle sigillature del Tappo per il Vuoto. L'olio usato una volta per la frittura, può essere filtrato, raffreddato, chiuso sottovuoto in un contenitore MAGIC VAC™ e conservato in frigorifero. In questo modo potrete riutilizzare almeno un'altra volta l'olio che si sarà conservato senza aria e al freddo, mantenendo quasi intatte le sue caratteristiche.

Gli articoli da dispensa come farina, riso, preparati per torte e frittelle, restano freschi più a lungo se confezionati sottovuoto. Noci e condimenti mantengono il loro gusto e sono protetti contro la rancidità.

Marinatura

Per marinare carne, pollame o pesce, utilizzate il contenitore quadrato "marinatura rapida" Executive (ACO1073) e seguite le istruzioni che trovate sulle istruzioni d'uso dello stesso. Il cibo sarà marinato in 20 minuti come se fosse stato marinato per tutta la notte!

Consigli per la conservazione in vaso

Per la conservazione del cibo utilizzare coperchi che siano stati controllati e risultino esenti da difetti. Per creare e mantenere un buon grado di vuoto è indispensabile che le guarnizioni dei coperchi siano in perfetto stato; una buona manutenzione dei coperchi si fa immergendoli in acqua bollente per 3 minuti e strofinando poi con una goccia di olio la guarnizione asciutta. Questa operazione restituirà l'elasticità necessaria alle guarnizioni dei coperchi.

LE COSE DA RICORDARE

Al fine di ottimizzare e rendere sicura la conservazione degli alimenti è indispensabile seguire alcune regole:

- Assicuratevi di esservi lavati accuratamente le mani e di aver pulito tutti gli attrezzi e le superfici che utilizzerete per tagliare e confezionare il cibo sottovuoto.
- Utilizzate possibilmente dei guanti per la manipolazione degli alimenti.
- Una volta confezionato il cibo deperibile, mettetelo nel frigorifero o surgelatelo immediatamente, mantenendo costante la temperatura di refrigerazione o di congelamento. Non lasciatelo a lungo a temperatura ambiente.
- Disponete in modo appropriato nel frigorifero o nel freezer i contenitori di cibo confezionato sottovuoto per permettere ai cibi stessi di raggiungere rapidamente basse temperature.
- Dopo aver aperto cibo in scatola o confezionato sottovuoto a livello industriale, lo stesso può essere riconfezionato sottovuoto. Seguite le istruzioni per refrigerare dopo l'apertura e rimettete via il cibo dopo averlo riconfezionato sottovuoto.
- Gli alimenti pre-confezionati devono comunque essere consumati entro la data di scadenza indicata sulla confezione originale del prodotto.
- Una volta che avete riscaldato o scongelato il cibo deperibile, consumatelo. Non mangiare cibi deperibili se sono rimasti per molte ore a temperatura ambiente. Ciò è particolarmente importante se sono stati preparati con una salsa densa, in un confezionamento sottovuoto o in altri ambienti a basso contenuto d'ossigeno.
- Non scongelate il cibo in acqua bollente o con altre sorgenti di calore a meno che si tratti di liquidi (zuppe, succhi, ecc.).
- Il confezionamento sottovuoto aumenterà la vita del cibo essiccato. Il cibo che ha un alto contenuto di grasso sviluppa rancidità a causa dell'ossigeno e del calore. Il confezionamento sottovuoto allunga la vita dei cibi come noci, noce di cocco, o cereali. Conservate in un luogo freddo e buio.
- Il confezionamento sottovuoto non allungherà la vita della frutta e della verdura come banane, mele, patate ed alcune verdure, a meno che non sia stata tolta la buccia prima del confezionamento sottovuoto.
- Alimenti morbidi e dalla struttura delicata (come pesci, frutti di bosco, ecc.) vanno precongelati per una notte, prima di confezionarli sotto vuoto e riporli definitivamente in freezer.
- Verdure come i broccoli, cavolfiori, cavoli, emettono gas quando vengono confezionate fresche sottovuoto per la refrigerazione. Per preparare questi cibi per il confezionamento sottovuoto, scottateli e surgelateli.
- **Per una corretta e sicura conservazione sottovuoto utilizzate esclusivamente sacchetti, contenitori ed accessori originali MAGIC VAC™.**

Tutti i diritti riservati. E' vietata la riproduzione parziale o totale

Data la continua ricerca tecnologica nel settore, FLAEM NUOVA si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e funzionali al prodotto senza alcun preavviso.

Mod.: P0803ED

THE VACUUM PACKING SYSTEM FOR THE HOME

We compliment you on your purchase and thank you for your confidence in us. You are advised to carefully read these directions, which will enable you to use the Mod.: P0803ED properly and obtain optimal results in terms of food preservation. Furthermore, we suggest you keep these instructions handy for further reference.

CONTENTS

SECTION 1	SECTION 2
- APPLIANCE NAMES and FUNCTIONS	- INFORMATION ON VACUUM PRESERVATION OF FOODSTUFFS
page 15	page 22-26
- IMPORTANT SAFEGUARDS	• THE ADVANTAGES OF MAGIC VAC [®]
page 16-17	VACUUM PACKING
- OPERATING INSTRUCTIONS	page 22
page 18-19	• STORAGE LIFE WITH MAGIC VAC [®]
• Making bags from MAGIC VAC [®] rolls	page 23
page 18	• ABOUT VACUUM PACKING
• Vacuum packing with MAGIC VAC [®] bags cut from a roll or pre-cut bags	page 24
page 18	• HOW TO PRESERVE FOOD IN MAGIC VAC [®] BAGS
• Vacuum packing in MAGIC VAC [®] Executive containers or with MAGIC VAC [®] Universal Caps	page 24-25
page 18	• HOW TO PRESERVE FOOD IN MAGIC VAC [®] CONTAINERS
• Vacuum packing in MAGIC VAC [®] Family containers	page 25
page 18-19	• POINTS TO REMEMBER
• Vacuum packing in glass jars	page 26
page 19	- MAGIC VAC[®] AVAILABLE ACCESSORIES
• Vacuum packing with MAGIC VAC [®] bottle caps	page 52-53
page 19	
• Vacuum packing with cap attachment	
page 19	
- WALL MOUNTING	
page 20	
- CLEANING INSTRUCTIONS	
page 20	
- TECHNICAL SPECIFICATIONS	
page 20	
- TROUBLESHOOTING	
page 21	

APPLIANCE NAMES and FUNCTIONS

See illustrations on page 1.

- ON indicator light - When the vacuum packing cycle is started, the green light turns on.
- MAN SEAL button - It can be turned on at any time.
- SEAL indicator light - When the sealing process is under way, the light turns on.
- Roll compartment lid - For keeping a roll of bags within reach and ready to use.
- Lid - Opening the lid into the fixed raised position allows you to position the bags before starting the vacuum packing process.
- Lid manual valve - Press it to stop the vacuum packing cycle at any time or to open the lid at the end of the cycle.
- Tube air inlet - To insert the connection tube to jars, containers, universal caps, bottle caps etc.
- Bag cutter - Press and slide in one direction or another to cut bags of the desired size.
- Sealing gasket - It presses the bag on the sealing bar.
- LOCK buttons - In the locked position they secure the lid in place while the vacuum packing cycle is under way in bags, jars and containers; they release automatically.
- Sealing bar - Teflon-coated heating element that seals the bag and prevents it from sticking to the bar.
- Tray-shaped vacuum chamber - To position the open end of the bag inside the chamber, draw air from the bag and collect any excess liquid.
- Airtight gaskets - They guarantee that a vacuum will be maintained in the chamber, thus allowing air to be removed from bags and containers.
- Non-slip feet - They prevent the appliance from slipping during use.
- Dust filters - They prevent dust from getting inside the pump and causing damage. The filters can be easily removed for cleaning.
- Bag guides - They aid in the positioning of rolls and pre-cut bags prior to vacuum packing.



IMPORTANT SAFEGUARDS

The manufacturer takes every step necessary to ensure utmost product quality and safety. However, as for all electrical appliances, you should follow some basic safety rules to avoid creating a hazard for people, animals and/or property.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Before using the product for the first time and periodically during its lifetime, check the power cord to make sure it is intact; if you observe any damage do not insert the plug, since the power cord must be replaced with a special cord available from your dealer or an authorised service centre.
- Carefully read the directions before using your MAGIC VAC® and keep them handy for future reference.
- The appliance is not designed for continuous operation. Do not carry out more than one complete cycle every 2 minutes. The operating cycle is 50 seconds approx and after then there's the break until 2 minutes. In extreme ambient conditions, an intensive use of the appliance may trigger the automatic thermal protection devices. In such a case you must wait until the appliance cools down enough in order to reset the safety devices.
- Do not use the appliance on or in proximity to hot surfaces.
- The casing of this appliance is not protected against the penetration of liquids.
- Do not draw liquids into the vacuum chamber. Should this happen, immediately dry the vacuum chamber.
- Do not immerse the appliance in water and do not use it if the cord or plug are wet; should they get wet during use, immediately pull out the plug wearing dry rubber gloves. Do not remove or touch the appliance under water until you have pulled out the plug. Do not use the appliance after its removal from water (take it immediately to an authorised service centre or your dealer).
- To avoid burns, do not touch the sealing bar while using the appliance.
- Never use adapters for power supplies different from the one indicated on the bottom of the unit (plate details).
- Always unplug the appliance after you finish using it.
- Do not open or tamper with the appliance. Servicing may be performed by authorised personnel only. Any unauthorised repairs will invalidate the warranty.
- The Manufacturer, the Retailer and the Importer are responsible for safety, reliability and performance only if: a) the appliance is used in accordance with the operating instructions; b) the electrical system of the premises where the appliance is used is in conformity with

current laws.

- The use of MAGIC VAC® original bags is highly recommended. If other types of vacuum bags are used to carry out multiple vacuum packaging operations, the plain side of the film should be laid face down onto the sealing bar.
- No lids or use containers that have cracks or is damaged!

This text is for users in countries except European countries:

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Use only original MAGIC VAC® bags and accessories

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING: DO NOT LEAVE THE LID WITH LOCKS ENGAGED WHEN THE UNIT IS NOT IN USE.

Before use, always thoroughly clean your appliance and any accessories coming in contact with food (containers, caps, jars etc.) as directed in the "CLEANING INSTRUCTIONS" paragraph.

1 Positioning the appliance

Position the appliance in a dry place on a level surface, making sure that the work area in front of the appliance itself is clear of obstacles and there is enough room to accommodate the bags with the food to be packed. Plug the power cord into a power socket corresponding to the voltage of the appliance (see technical details).

N.B.: the indicator light ON (1) does not come on when the power cord is plugged into the power socket.

2 Tips on using bags

MAGIC VAC® bags are available in two widths: 20 and 30 cm. Choose the bag size suited for the food you intend to preserve. Check that the bag you are going to use is at least 8 cm longer than the food to be packaged, taking into account an additional 2 cm for each time the bag will be subsequently reused.

Note: If you are using pre-cut bags, go directly to step 4 below.

3 Making bags from MAGIC VAC® rolls

- Unroll a bag of suitable length (fig. A) and close the roll compartment lid (4). Press the bag cutter blade (8) starting from either side of the bag and slide it for the necessary distance according to width. In this way you will cleanly and precisely cut a piece (fig. B). Now you can seal an open side of the cut bag as follows:
- Lift the lid (5) and turn it in the open position.
- Seal either of the two open ends of the bag by positioning it on the sealing gasket (11) with the smooth side facing down (fig. C).

Warning: be careful not to let the bag hang over into the vacuum chamber (12) or on the sealing gasket (3).

- Close the lid (5) by pushing down on the front corners of the lid with your thumbs, then push the LOCK buttons (10) into the locked position (fig. D). The green ON light turns on and the unit will automatically start the packing cycle and will stop at the end of the cycle, when the SEAL red light (3) goes off.
- Press down on the rounded recessed area of the manual valve (6) to release the lid (fig. E).
- Lift the lid (5) and remove the bag.
- Check the quality of the seal obtained, which should appear as a regular, wrinkle-free crosswise strip with no internal ridges in the bag (fig. F).

4 Vacuum packing with bags cut from a roll or pre-cut bags

- Lift the lid (5) and turn it in the open position.
- Place food in the bag without creasing it excessively or stretching surfaces. Eliminate any liquids or food residues from the area inside the bag that will be sealed.
- Place the bag and its contents in front of the appliance and place the open end inside the vacuum

chamber (12) with the smooth side facing down (fig. G).

- Close the lid (5) by pushing down on the front corners of the lid with your thumbs, then push the LOCK buttons (10) into the locked position (fig. H). The green ON light turns on and the unit will automatically start the packing cycle and will stop at the end of the cycle, when the SEAL red light (3) goes off.
- Press down on the rounded recessed area of the manual valve (6) to release the lid (fig. I).
- Lift the lid (5) and remove the bag.
- Check the quality of the seal obtained, which should appear as a regular, wrinkle-free crosswise strip with no internal ridges in the bag. (fig. L)
- The appliance can be stopped at any time by pressing

down the manual valve (6). The appliance stops only when the lid is raised.

5 How to use the MAN SEAL button (2)

Pressing this button causes the SEAL light (3) to go on and the sealing process starts immediately. This allows you to prevent delicate, fragile foods from being crushed (e.g. biscuits, etc.) (fig. M).

6 Vacuum packing in MAGIC VAC® Executive containers or in containers sealed with MAGIC VAC® Universal Caps with new knob

The MAGIC VAC® Executive containers and the MAGIC VAC® Universal Caps with star-shaped knob (see fig. P) make vacuum packing easier, because the connection hose can be directly introduced into the knob central hole.

MAGIC VAC® Universal Caps, available in two diameters (100 mm and 125 mm), are to be used on jars for preserving food and bowls and receptacles made of tempered glass. The Universal Caps work just like the Caps for MAGIC VAC® Executive containers.

WARNING: When using Universal Caps do not use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure of the appliance and cause injury.

- Fill the container leaving at least 3 cm of room between the contents and upper rim and position the lid on the container. Turn the knob to the "VACUUM" position". (fig. N)
- Connect the container lid knob to the air inlet (7) of the appliance by means of the connection hose (17). (fig. O)
- Lock the lid (5) by pushing the LOCK buttons (10); the machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.
- Remove the hose from the container lid knob.
- Turn the knob to the "CLOSED" position.
- To open the containers turn the knob to the "OPEN" position, you should hear a hissing of air as it enters the container. This sound guarantees that the contents have been packed in a vacuum.

7 Vacuum packing in Family MAGIC VAC® containers

Multipurpose containers ideal for storage of frequently used products such as dry and fragile foods;

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING: DO NOT LEAVE THE LID WITH LOCKS ENGAGED WHEN THE UNIT IS NOT IN USE.

powder foodstuffs; fresh, pureed or strained fruit and vegetables. Their transparency and design makes them attractive to display on kitchen shelves while ensuring that their contents are clearly visible.

- Fill the container leaving at least 3 cm of room between the contents and upper rim and position the lid on the container. Lock the safety catches (18) before starting the vacuum process.
- Connect the container lid to the air inlet (7) of the appliance by means of the connection hose (17) (fig. O).
- Lock the lid (5) by pushing the LOCK buttons (10); the machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.
- Remove the hose from the container lid.
- Once a vacuum is formed, the vacuum indicator (23 fig. O) of the container should be depressed and it should remain depressed throughout storage of the vacuum-packed food item. Should this indicator return into a raised position, it means that there is no longer a vacuum inside the container.
- To open the containers, first press the release (25) and then the safety locks (24) (fig. O).

Cylindrical MAGIC VAC® Family containers

Use the MAGIC VAC Bottle Cap to pack foods in MAGIC VAC® Family cylindrical containers*

- Fill the container leaving at least 3 cm of room between the contents and upper rim and position the lid on the container.
- Apply the bottle cap (22) to the Lid with the connection hose (17) inserted
- Connect the the connection hose (17) to the air inlet (7) of the appliance (fig.P)
- Lock the lid (4) by pushing the LOCK buttons (10); the machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.
- To open the container, move the flaps of the valve (18) (fig.P).

8 Vacuum packing in glass jars sealed with metal caps (Leifheit type)

Use the large-sized cap attachment to pack foods in glass jars with a metal cap.

- Fill the container leaving at least 3 cm of room between the contents and upper rim.
- Connect the cap attachment (19) to the air inlet (7) of the appliance by means of the connection hose (17). Place the cap attachment directly on the jar with the metal cap only (21) and press down, making sure it fits correctly (fig. Q).
- Lock the lid (5) by pushing the LOCK buttons (10); the machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion. Make sure that the cap attachment holds firmly by keeping it pressed with your hand.
- Disconnect the hose from the cap attachment. Remove the cap attachment from the jar.
- Apply the ring (22) supplied with the jar and screw it down all the way (fig. Q).
- To open a glass jar vacuum-sealed with a metal cap, use the cap opener provided (the side with

writing should be turned up). Position the cap opener as shown in figure R and gently pry open the cap until the vacuum is released. Remove the metal cap. This accessory allows you to reuse the cap.

9 Vacuum packing with MAGIC VAC® bottle caps

The MAGIC VAC® Bottle Cap may be used to seal partly filled bottles of wine or non-fizzy beverages. Using the Bottle Cap will allow you to create a vacuum inside the bottle so as to slow down oxidation and preserve the freshness and flavour of its contents for a longer time.

- By means of the connection hose (17) connect the air inlet (7) of the appliance to the MAGIC VAC® Bottle Cap (22) (fig. S). Press the Cap firmly into the bottle.
- Lock the lid (5) by pushing the LOCK buttons (10); the machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.
- Disconnect the hose from both the Bottle Cap and the appliance immediately.
- To open a bottle sealed with the MAGIC VAC® Bottle Cap, simply pull the cap out of the bottle. You will hear the air rushing into the bottle.

WALL MOUNTING

Insert two screw anchors in the wall at the distance shown in figure T. Check that the anchors are of sufficient size to bear the weight of the appliance. Hang the appliance on the wall. You will be surprised to find how often you use it. This is an appliance you can use every day to keep your food fresher for a longer time.


CLEANING INSTRUCTIONS

IMPORTANT: Always unplug the appliance before cleaning the MAGIC VAC®.

- Carefully wash your hands before proceeding to clean the appliance and its accessories.
- Both before and after use, clean the exposed surfaces of the MAGIC VAC® using a sponge moistened with a mild, non-abrasive and solvent-free dishwashing detergent. If any liquids accidentally get inside the appliance, do not connect it to the mains electricity supply and do not use it; contact

- your nearest dealer or authorised service centre.
- For information on how to clean MAGIC VAC® accessories (containers, caps, jars etc.), see the instructions included in the accessory kit

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	230V~50Hz140W	115V~60Hz 1.5A	220V~60Hz	100V~50/60Hz
Marked				

Dimensions 40 (L) x 17 (D) x 12 (H) cm
Weight 2.6 kg

Electromagnetic compatibility

The Mod.: P0803ED has been engineered to meet current electromagnetic compatibility requirements. However if you suspect that the appliance is interfering with the operation of your TV, radio or other electrical unit, try relocating the appliance until the interference ceases. Alternatively try plugging the appliance into a different power socket.



Disposal: In conformity with Directive 2012/19/EC, the symbol shown on the appliance to be disposed of indicates that this is considered as waste and must therefore undergo "sorted waste collection". The user must therefore take (or have taken) the above waste to a pre-sorted waste collection centreset up by the local authorities, or else give it back to the dealer when purchasing a new appliance of the same type. Pre-sorted waste collection and the subsequent treatment, recovery and disposal operations favour the production of appliances made of recycled materials and limit the negative effects of any incorrect waste management on the environment and public health. The unlawful disposal of the product by the user could result in administrative fines as provided by the laws transposing Directive 2012/19/EC of the European member state in which the product is disposed of.



Packaging disposal



Product box



Cardboard insert for lid



Product packaging bag

TROUBLESHOOTING

The MAGIC VAC[®] does not work

- Make sure the MAGIC VAC[®] has been plugged in properly. Check the electric socket by plugging another appliance into it.
- The MAGIC VAC[®] will stop automatically if overheated. Allow it to cool down for 15 minutes and try again.
- Check for faults in the power cord or the plug. Should you detect a fault, do not use the appliance.

The MAGIC VAC[®] fails to apply the first seal on the bag cut from the roll

- Make sure the bag cut from the roll is properly positioned as described in the paragraph: **“Making bags from MAGIC VAC[®] rolls”**

The MAGIC VAC[®] does not create a complete vacuum in the bags

- To seal the bag properly, you must make sure that the open end remains completely inside the Vacuum Chamber.
- Make sure that the Sealing Bar, the Sealing Gaskets and Airtight Gaskets are free of impurities. After cleaning them, put them properly back in place.
- The MAGIC VAC[®] bag might have a hole in it. To check the bag, seal it with air inside, place it underwater and apply pressure on it. The appearance of bubbles means that there is a leak. Reseal or use another bag.

The MAGIC VAC[®] does not seal the bag properly

- If the Sealing Bar overheats and melts the bag, you may have to raise the Lid and allow the Sealing Bar to cool down for a few minutes.
- The MAGIC VAC[®] is built in conformity with current safety standards. Overheating will cause it to turn off automatically. Allow the appliance to cool down for 15 minutes and try again.

The MAGIC VAC[®] bag does not maintain a vacuum after being sealed

- Leaks along the seam may be caused by creases, crumbs, grease or liquids. Reopen the bag, clean the upper inside part of the bag and remove any foreign material from the Sealing Bar before resealing it.
- Check that the bag has no holes in it which have caused air to leak in. Use paper napkins to protect any sharp edges on the contents of the bag.

The MAGIC VAC[®] does not create a vacuum in the containers

- By means of the Connection Hose, connect the container lid (or the Cap Attachment if necessary) to the Air Inlet of the appliance.
- Leave enough room (at least 3 cm) between the contents and the top of the jar or container.
- If liquids come out during the vacuum-packing process, remember that they must first be chilled in a refrigerator, not left at room temperature.
- Check that the rim of the jar or container and the universal lid are not damaged in the sealing area. Wipe the rim and cap clean with a cloth moistened with lukewarm water and repeat the vacuum-packing process.
- Make sure that the gasket of the container cap or the universal cap is set properly in place and is not damaged.

MAGIC VAC[®] Executive containers or MAGIC VAC[®] Universal Caps do not maintain a vacuum

- Make sure that the arrow on the knob of the container cap is positioned on “VACUUM” before creating a vacuum in the container and it is positioned on “CLOSED” after a vacuum is formed.
- Make sure that the O-ring beneath the knob of the container cap or the universal cap is set properly in place.

MAGIC VAC[®] Family containers do not maintain a vacuum

- Make sure that the gasket beneath the central button (16) of the container cap is set properly in place.

THE ADVANTAGES OF MAGIC VAC® VACUUM PACKING

This manual is the product of collaboration between the Flaem Nuova Research and Development Division and Prof. Luciano Piergiovanni, Chair of “Agri-food product conditioning and distribution technologies” at Milan University.

Vacuum packing will revolutionise the way in which you buy and keep food. By keeping food under vacuum (i.e. without air), **the shelf-life of foods is greatly extended**, whether it is kept in the larder, fridge or freezer. Air can make food rancid and stale, it can cause it to ferment, dry out, and it may even cause freezer burns. Vacuum packing **keeps your food fresher and more flavourful for longer.**

Now you can pack fresh food bought from the market, or food picked from your vegetable garden, in handy portions for future use, **even in large quantities.** Food bought already vacuum-packed, like cheese and meat, will retain its flavour and freshness once opened, **without problems of moisture and mould**, if it is vacuum-packed after use in MAGIC VAC® bags and containers. Meat, fish and vegetables can be frozen **without the risk of frost burns** and will keep their freshness and quality. Foodstuffs like coffee, rice, flour and nuts will last much longer if they are vacuum packed. Fresh or perishable foods must in any case be frozen or kept in the fridge.

The original quality of the food must be of the very highest order, in terms of freshness and environmental hygiene, when you decide to vacuum pack it. There are in fact no preservation methods which will transform a

poor product into a good one.

Always keep your MAGIC VAC® bags and containers handy and you will quickly appreciate the many advantages and ease of use that MAGIC VAC® offers when it comes to preserving the quality of food.

Consult the “**Food preservation times with MAGIC VAC®**” chart to see how vacuum packing can extend the life of any food without in any way altering or impairing its taste, smell, appearance, hygiene and nutritional value.

STORAGE LIFE WITH MAGIC VAC®

	Preservation times at atmospheric pressure	Preservation times with MAGIC VAC®
Refrigerated foods ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Red meat	3-4 days	8-9 days
White meat	2-3 days	6-9 days
Whole fish	1-3 days	4-5 days
Game	2-3 days	5-7 days
Cooked pork products	7-15 days	25-40 days
Sliced pork meats	4-6 days	20-25 days
Soft cheese	5-7 days	14-20 days
Hard and semi-hard cheese	15-20 days	25-60 days
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Fruit	5-7 days	14-20 days
Cooked and refrigerated foods ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Purees and vegetable soups	2-3 days	8-10 days
Pasta and risotto	2-3 days	6-8 days
Boiled and roast meats	3-5 days	10-15 days
Desserts with fillings (cream and fruit)	2-3 days	6-8 days
Frying oil	10-15 days	25-40 days
Frozen foods ($-18 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Meat	4-6 months	15-20 months
Fish	3-4 months	10-12 months
Vegetables	8-10 months	18-24 months
Food at ambient temperature ($25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Bread	1-2 days	6-8 days
Packed biscuits	4-6 months	12 months
Pasta	5-6 months	12 months
Rice	5-6 months	12 months
Flour	4-5 months	12 months
Dry fruit	3-4 months	12 months
Ground coffee	2-3 months	12 months
Powder tea	5-6 months	12 months
Freeze-dried products	1-2 months	12 months
Powdered milk	1-2 months	12 months

Approximate values which in any case depend on pack integrity and on original food quality characteristics. These values also refer to packaging obtained with machine- "original" bags/rolls, containers and accessories combination. The times shown on the chart cannot be guaranteed with use of bags/rolls, containers and accessories of other brands. The manufacturer therefore disclaims liability.

IMPORTANT: Keep perishable foods in the freezer or fridge. Vacuum packing extends the life of food, but does not turn it into a "preserve", i.e. a stable product at ambient temperature.

ABOUT VACUUM PACKING

The deterioration of food is caused by chemical reactions that occur in food which is exposed to the air, temperature, moisture, the action of enzymes, the growth of micro-organisms or contamination by insects.

Vacuum packing reduces the absolute pressure of the air inside the package or container, by removing the oxygen and eliminating volatile compounds. The oxygen in the air causes food to deteriorate, firstly through a process of oxidation, causing the loss of nutritional values, flavour and all the food's qualities. Air also promotes the growth of most micro-organisms and causes the frost burns which occur on frozen food.

Vacuum packing extends the shelf life of many fresh foods, by reducing oxidation and preventing the proliferation of microbes (bacteria and mould). However, many fresh foods contain sufficient moisture to encourage the growth of micro-organisms that can grow with or without air. To prevent the deterioration of such foods, they must be preserved at low temperatures.

Micro-organisms like mould, yeast and bacteria are present everywhere, but they can cause problems only in certain conditions.

For example, mould will not grow in environments with a low oxygen content, or in the absence of moisture or humidity. To grow, yeast requires moisture, sugar and a moderate temperature, but it can grow in the presence or absence of air. Refrigeration slows the growth of yeast and freezing blocks it completely. Bacteria can multiply with or without air, depending on their type.

Clostridium Botulinum is a very dangerous type of bacteria which can develop in environments which do not contain acids, are without oxygen and are exposed to temperatures in excess of 4°C for long periods of time.

Foodstuffs vulnerable to attack by *Clostridium Botulinum* are those with low acidity (like red meat, poultry, fish, seafood, olives in brine, eggs, mushrooms and vegetables) and medium acidity foods like virtually all vegetables and many fruits (ripe tomatoes, onions, red pepper, figs and cucumbers). To prevent contamination by this bacterium, it is essential to observe the basic rules of hygiene and, to prevent its harmful proliferation in preserved foods, they must be refrigerated for short periods and/or frozen for long-life preservation. However, such foods must be eaten immediately after heating.

Important: you must consume immediately any food which has been heated while still sealed in MAGIC VAC bags. Leaving the food to cool slowly at room temperature in the sealed vacuum bag may cause several harmful micro-organisms to multiply, in just a few hours, to values that are health-threatening.

Several enzymes found in foods cause increasingly noticeable changes in colour, structure and flavour; such changes depend on the preservation time, temperature and, above all, the presence of air. To halt the action of enzymes, vegetables must be blanched briefly using steam or a microwave oven. Food which contains a high percentage of acidity, like most fruits, do not require blanching. The absence of air created by the vacuum will in any case slow down or prevent the action of these enzymes.

Insect larvae are frequently found in many low water content or dried foods which have not been vacuum packed or frozen, and they can develop during preservation and thus contaminate the food. Some products like flour and grain might contain larvae, but using MAGIC VAC® vacuum packing will stop them developing into insects.

HOW TO PRESERVE FOOD IN MAGIC VAC® BAGS

Vacuum packing for the freezer

First of all, use the freshest possible food. The MAGIC VAC® system will allow you to retain all the freshness of the food only if it is properly preserved. Some foods have a soft consistency which could be damaged by vacuum packing the product when fresh. To prepare delicate foods like meat, fish, berries, bread, etc., it is advisable to pre-freeze them first. In the first twenty-four hours there is no risk of freezer burns, so you can vacuum pack the products frozen the previous day in MAGIC VAC® bags, and then keep them in the freezer for long periods so as to preserve all the nutritional values and flavour of the product you have packed.

When vacuum packing soups, stews or other liquid food, pre-freeze it in a pan or high-strength dish. When the food becomes solid, vacuum pack it, add a label and replace in your freezer.

To vacuum pack vegetables, peel them and then blanch them briefly in boiling water or a microwave oven until they are warm but still firm. Then vacuum

pack them in convenient portions.

If the food is not pre-frozen, leave an extra 5 cm in the length of the bag to allow for expansion due to freezing. With regard to meat and fish, it is advisable to place the food on a paper towel and vacuum pack it with the towel in the bag. This will absorb any moisture in the food.

To preserve food like focaccia, crêpes and small hamburgers, stack them on top of each other, placing greaseproof paper or film between each piece. This will make it easier to remove some of the food, repackage the rest and replace it immediately in the freezer.

Vacuum packing for the fridge

For busy households, food can be prepared in advance, then vacuum packed and kept in the fridge for use at different times, ready to be heated as and when necessary.

Vacuum packing for the larder

Even foods that can keep at room temperature (like, for example, coffee, flour, pasta, sugar, etc.) can ben-

efit from vacuum packing. If these products are to remain unused for several days, such as when you go away on holiday, it is advisable to protect all foods by vacuum packing. They will keep better and moisture, mould and insects will not attack and ruin them.

Defrosting MAGIC VAC® bags

To defrost vacuum packed food such as meat, fish, fruit, vegetables or other delicate foodstuffs, place it on the lowest shelf in the fridge to defrost slowly; bread and focaccia should be left at room temperature, while soups or other liquid foods should be immersed in hot water still in the vacuum bags until they reach the right temperature. When you leave food at room temperature or heat it in a bain-marie, make sure you cut one corner of the bag to let the steam escape. When the food has been defrosted, it must be consumed immediately. Do not re-freeze it

Repackaging pre-packed food

Many foodstuffs, like cheese and meat, are sold pre-packed in factory-prepared vacuum bags. To retain the flavour and freshness of these foods, repackage them in MAGIC VAC® bags after the factory package

has been opened.

Pre-packed foods must always be consumed by the use-by date shown on the original package. They must also be handled with the greatest care and hygiene when repackaging.

Useful tips...

- For food with tapered ends or sharp edges, like bones and spaghetti, pad the edges with paper towels to prevent perforating the bag.
- Fragile and delicate foodstuffs like strawberries, crackers or biscuits should be preserved in MAGIC VAC® containers.
- There are many non-food products which can be vacuum packed, such as camping equipment including matches, first aid kits and clean, dry clothes. You can even preserve the emergency triangle in the car. Silverware and collections can also be vacuum packed to protect the items against oxidation, etc.

HOW TO PRESERVE FOOD IN MAGIC VAC® CONTAINERS

Warning: Do not use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure of MAGIC VAC® and cause injury.

Freezing in containers

To freeze food in plastic containers use only MAGIC VAC® containers or, in the case of glass receptacles, used tempered glass suitable for freezer temperatures.

Vacuum packing food in containers

Vacuum packing in containers is ideal for products that you use frequently. Dried foodstuffs like pasta, rice, flour, sugar, crisps, savouries or biscuits, and pet food, will maintain all their shape and freshness.

Salad foods and vegetables can be cleaned for the whole week and kept in a MAGIC VAC® container. They will remain firm and fresh. To absorb excess moisture, fold a paper towel and place it on the bottom of the container.

Warning: Liquids must be cooled before vacuum packing. Hot liquids will expand and leak from the container during depressurising.

Food in powder or granule form can be covered with a paper towel before vacuum packing. This will prevent the powder or granules from getting into the vacuum paths or being deposited in the Vacuum Cap seal.

Oil used once for frying can be filtered, cooled, vacuum sealed in a MAGIC VAC® container and kept in the fridge. This will enable you to use the oil again at least once, since it has been preserved in an airless and cold environment, thereby retaining its characteristics.

Larder items like flour, rice and cake mixes stay fresh for longer if they are vacuum packed. Nuts and condiments retain their flavour and will not become rancid.

Marinating

To marinate meat, poultry or fish, use the square "quick marinating" Executive container (ACO1073) and follow the instructions regarding how to use the container itself. The food will be marinated in 20 minutes as if it had been marinated all night!

Tips for preserving food in jars

To preserve food in jars, use lids which have been checked and are free from defects. To create and maintain a good vacuum, the seals of the lids must be in perfect condition. To keep the lids in good condition, immerse them in boiling water for three minutes and then rub the dry seal with a drop of oil. This will restore the necessary elasticity to the seals of the lids.

POINTS TO REMEMBER

In order to optimise the preservation of foods and ensure perfect hygiene, a number of important rules must be followed:

- Make sure you wash your hands thoroughly and clean all the implements and surfaces you will be using to cut and vacuum pack the food.
- If possible, wear gloves when handling the food.
- Once perishable food has been packed, place it in the fridge or freeze it immediately, maintaining a constant fridge or freezer temperature. Do not leave the food for a long time at room temperature.
- Place the containers of vacuum packed food carefully in the fridge or freezer so that the food will cool rapidly to a low temperature.
- After opening tinned food or food that has been factory vacuum packed, it can be vacuum packed again. Follow the instructions to cool the food after opening and put it away as soon as it has been vacuum packed.
- Pre-packed foods must in any case be consumed by the use-by date shown on the original package.
- Once you have warmed up or defrosted perishable food, it must be eaten. Do not eat perishable food if it has been left at room temperature for many hours. This is especially important if the food has been prepared with a dense sauce, in a vacuum pack or in other low-oxygen content environments.
- Do not defrost food in boiling water or using other heat sources, unless the food in question is liquid (soups, juices, etc.).
- Vacuum packing extends the life of dried food. Food which has a high fat content becomes rancid due to oxygen and heat. Vacuum packing extends the life of food like nuts, coconuts, or cereal products. Store in a cool, dark place.
- Vacuum packing will not extend the life of fruit and vegetables such as bananas, apples, potatoes and several vegetables, unless it has been peeled prior to vacuum packing.
- Soft foods and food with a delicate structure (like fish, berries, etc.) must be pre-frozen for one night before they can be vacuum packed and placed in the freezer.
- Vegetables like broccoli, cauliflower and cabbage give off gas when they are vacuum packed fresh for storage in the freezer. To prepare these foods for vacuum packing, heat and freeze them.
- **To ensure correct and safe vacuum packing, use only original MAGIC VAC® bags, containers and accessories.**

All rights reserved. Partial or total reproduction prohibited.

Given the constant technological progress being made in this sector, FLAEM NUOVA reserves the right to make technical and functional changes to the product without prior notice.

Mod.: P0803ED

LE SYSTÈME DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE POUR LA MAISON

Félicitations pour votre achat et merci de nous avoir fait confiance. Nous vous suggérons de lire attentivement ces instructions pour être sûrs d'utiliser correctement le Mod.: P0803ED et obtenir les meilleurs résultats de conservation. Nous vous conseillons en outre de garder avec soin ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

SOMMAIRE

SECTION 1

- **NOMENCLATURE et FONCTIONS** page 27
- **CONSIGNES IMPORTANTES** page 28-29
- **MODE D'EMPLOI** page 30-31
 - Réaliser les sachets à partir des rouleaux MAGIC VAC[®] page 30
 - Mise sous-vide avec les sachets coupés du rouleau ou avec des sachets prédécoupés MAGIC VAC[®] page 30
 - Conditionnement en récipients MAGIC VAC[®] Executive ou avec les Couvercles Universels MAGIC VAC[®] page 30-31
 - Conditionnement en récipients MAGIC VAC[®] Family page 31
 - Conditionnement dans les pots en verre page 31
 - Conditionnement avec Bouchon bouteille MAGIC VAC[®] page 31
 - Conditionnement avec l'Adaptateur pour Couvercles page 31
- **FIXATION A PAROIS** page 32
- **INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE** page 32

- **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** page 32
- **LOCALISATION DES PANNES** page 33

SECTION 2

- **RENSEIGNEMENTS SUR LA CONSERVATION SOUS VIDE DES ALIMENTS** page 34-38
 - LES AVANTAGES DU CONDITIONNEMENT SOUS VIDE MAGIC VAC[®] page 34
 - TEMPS DE CONSERVATION AVEC MAGIC VAC[®] page 35
 - QU'EST-QUE-C'EST-QUE LE SOUS VIDE page 36
 - COMMENT CONSERVER AVEC LES SACHETS MAGIC VAC[®] page 36-37
 - COMMENT CONSERVER AVEC LES RÉCIPIENTS MAGIC VAC[®] page 37-38
 - LES CHOSES À SE RAPPELER page 38
- **ACCESSOIRES MAGIC VAC[®] DISPONIBLES** page 52-53

NOMENCLATURE et FONCTIONS DE L'APPAREIL

Voir illustrations page 1.

- (1) Témoin ON - Lorsque le cycle de l'emballage sous vide est démarré, le voyant vert s'allume.
- (2) Bouton de soudure MAN SEAL - Actionnable à tout moment
- (3) Témoin de soudure (SEAL) - Le voyant vert s'allume quand le soudage a lieu
- (4) Couvercle logement porte-rouleaux - Siège pour le stockage d'un rouleau de sachets à portée de main pour usage immédiat
- (5) Couvercle - En position fixe en haut permet le positionnement des sachets avant de procéder aux opérations de conditionnement.
- (6) Valve manuelle couvercle - Appuyer sur la valve pour interrompre le cycle de conditionnement à tout moment et pour ouvrir le couvercle à la fin du cycle.
- (7) Prise d'air pour le tuyau - Pour introduire le tuyau prévu pour les récipients, pots, couvercles universels et bouchons bouteille, etc
- (8) Coupeur de sachets - Presser et diriger dans une direction ou dans l'autre pour couper les sachets selon la taille désirée
- (9) Joint de compression - Presse le sachet sur la barre de soudure.
- (10) Bouton LOCK - Dans la position de fermeture les boutons bloquent le couvercle quand on amorce la phase de mise sous vide dans les sachets, les pots et les récipients; et ils se décrochent automatiquement
- (11) Barre de soudure - Élément chauffant recouvert en Téflon qui permet de souder le sachet sans qu'il se colle à la barre.
- (12) Chambre du vide à bac - Pour positionner l'extrémité ouverte du sachet à l'intérieur de la chambre, faire sortir l'air du sachet et éliminer le liquide en excès éventuellement présent
- (13) Joints d'étanchéité - Ils assurent l'étanchéité de la chambre et permettent l'évacuation de l'air des sachets et des récipients.
- (14) Patins antidérapants - Les patins empêchent l'appareil de glisser pendant son utilisation.
- (15) Filtre - Protège la pompe contre l'entrée de poussière qui pourraient l'endommager. Les filtres peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage.
- (16) Guides sachet - Pour rendre plus facile le positionnement de la longueur de rouleau et le sachet prédécoupé avant le conditionnement



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Le constructeur fait tous les efforts nécessaires pour assurer le plus haut niveau de qualité et de sécurité sur ses produits. Toutefois comme pour tout appareil électrique, il faut toujours respecter les normes de sécurité fondamentales pour que l'appareil ne constitue aucun danger pour les personnes, les animaux et/ou les objets environnants.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience et de connaissance, à condition qu'elles soient surveillées et qu'elles aient été instruites quant à l'utilisation sûre de l'appareil et la compréhension des risques présents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
- Avant la première utilisation, et périodiquement pendant la durée de vie du produit, contrôler le cordon d'alimentation pour s'assurer qu'il n'est pas endommagé ; en cas contraire, ne pas brancher la fiche car le cordon doit être remplacé par un cordon d'alimentation spécial disponible dans les centres SAV agréés ou chez le revendeur.
- Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser votre MAGIC VAC®, et gardez-les à la portée de la main pour référence future.
- L'appareil n'est pas prévu pour usage continu. Ne pas effectuer plus d'un cycle complet toutes les deux minutes. La durée du cycle opérationnel est 50 secondes environ, suivi par une pause jusqu'à 2 minutes. Dans des conditions de vie extrêmes l'utilisation intensive de l'appareil peut faire intervenir les systèmes automatiques de protection thermique. Le cas échéant, attendre que l'appareil se refroidisse jusqu'à permettre la remise à zéro des systèmes de protection.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sur des surfaces chaudes.
- Le coffret n'est pas protégé contre la pénétration de liquides.
- Évitez d'aspirer de liquides dans la chambre du vide. Le cas échéant, séchez immédiatement la chambre du vide.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser si le câble ou la fiche sont mouillés; le cas échéant, pendant l'utilisation débranchez immédiatement l'appareil en portant des gants en caoutchouc secs. Ne pas retirer ni toucher l'appareil plongé dans l'eau sans avoir débranché la fiche. Ne pas utiliser le l'appareil après l'avoir retiré de l'eau (envoyez-le immédiatement à un centre de service agréé ou bien à votre revendeur de confiance).
- Ne pas toucher la barre de soudure pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter de possibles brûlures.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs pour des tensions d'alimentation différentes de celles inscrites sur l'appareil (données de la plaque).
- Toujours débrancher l'appareil après l'utilisation.
- Ne pas ouvrir ou modifier l'appareil. Les réparations doivent être effectuées par du personnel autorisé. Les réparations non autorisées annulent la garantie.

- Le Fabricant, le Vendeur et l'Importateur ne se considèrent responsables aux effets de la sécurité, de la fiabilité et des performances que si: a) l'appareil est utilisé conformément au mode d'emploi; b) l'installation électrique du local où l'appareil est utilisé est conforme aux lois en vigueur.
- Il est conseillé d'utiliser des sachets originaux MAGIC VAC®.
Si des sachets différents de ceux cités ci-dessus sont utilisés pour effectuer des opérations multiples d'emballage sous vide, tenir le film lisse du sachet vers la barre de soudure.
- Ne pas utiliser des couvercles ou des conteneurs fissurés ou endommagés!

Ce texte est pour les utilisateurs des pays en dehors de l'Union Européenne :

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient été instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Utiliser exclusivement des sachets et des accessoires originaux MAGIC VAC®

MODE D'EMPLOI

ATTENTION! NE PAS LAISSER LE COUVERCLE ACCROCHÉ QUAND L'APPAREIL N'EST PAS UTILISÉ.

Avant chaque utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et les accessoires en contact avec les aliments (récipients, couvercles, pots, etc.) selon les instructions données au paragraphe "INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE".

1 Positionnement de l'appareil

Placez l'appareil dans un endroit sec et sur une surface horizontale en faisant attention à laisser la zone de travail devant l'appareil libre de tout obstacle. La zone de travail doit être suffisamment large pour permettre d'appuyer les sachets avec les aliments à conditionner. Branchez la fiche dans la prise de courant correspondant à la tension de l'appareil (voir données techniques).

N.B.: le témoin ON (1) ne s'allume pas quand on introduit la fiche dans la prise de courant.

2 Conseils d'emploi des sachets

Les sachets MAGIC VAC[®] sont disponibles dans deux largeurs: 20 et 30 cm. Choisissez la taille du sachet adéquate à l'aliment à conserver. Vérifiez que la longueur du sachet soit au moins 8 cm de plus par rapport à l'aliment à conserver, et prévoir 2 cm en plus chaque fois que le sachet sera ensuite réutilisé.

Note: Si on utilise des sachets pré-découpés, passer au point 4 de ces instructions.

3 Réalisez les sachets à partir de rouleaux MAGIC VAC[®]

- Déroulez le rouleau (fig. A) et coupez la taille nécessaire et fermez le couvercle porte-rouleaux (4). Appuyer sur la lame découpe-Sachets (8) en partant d'une des deux extrémités du sachet la faire glisser selon la valeur nécessaire en fonction de la largeur. La longueur désirée sera ainsi découpée de façon nette et précise (fig. B). Il est maintenant possible de souder le côté ouvert selon les phases suivantes:
- Soulevez le couvercle (5) et tournez-le en position ouverte.
- Placez une extrémité ouverte du sachet sur le joint de compression (11) pour la souder, avec la partie lisse vers le bas (fig. C).

Attention! Ne pas laisser sortir le sachet dans la chambre du vide (12) ni sur le joint d'étanchéité (13)

- Fermez le couvercle (5) et appuyez sur les deux extrémités opposées avec vos pouces et appuyez sur les boutons LOCK (10) pour l'accrocher (fig. D). Le témoin vert ON s'allume et l'appareil effectuera automatiquement le cycle de conditionnement et s'arrêtera quand l'opération est terminée ce qui sera signalé par le témoin rouge SEAL allumé (3).
- Appuyez sur le siège sphérique de la valve manuelle (6) pour permettre d'ouvrir le couvercle (fig. E).
- Soulevez le couvercle (5) et retirez le sachet.
- Contrôlez la soudure obtenue qui doit se présenter comme une bande transversale régulière, sans pli et raies à l'intérieur du sachet. (fig. F)

4 Mise sous-vide avec les sachets coupés du rouleau ou avec des sachets prédécoupés

- Soulevez le couvercle (5) et tournez-le en position ouverte.
- Introduisez le produit dans le sachet sans créer de plis ou tensions des surfaces. Éliminez tous liquides ou restes de nourriture dans la zone interne du sachet qui sera soudée.
- Posez devant l'appareil le sachet et son contenu avec l'extrémité du sachet placée à l'intérieur de la chambre du vide (12 et avec la partie lisse vers le bas (fig. G).
- Fermez le couvercle (5) et appuyez sur les deux extrémités opposées avec vos pouces et appuyez sur les boutons LOCK (10) pour l'accrocher (fig. H). Le témoin vert ON s'allume et l'appareil effectuera automatiquement le cycle de conditionnement et s'arrêtera quand l'opération est terminée ce qui sera signalé par le témoin rouge SEAL allumé (3).
- Appuyez sur le siège sphérique de la valve manuelle (6) pour permettre l'ouverture du couvercle (fig. I).
- Soulevez le couvercle (5) et retirez le sachet.
- Contrôlez la soudure obtenue qui doit se présenter comme une bande transversale régulière, sans pli et raies à l'intérieur du sachet. (fig. L)
- L'appareil peut être arrêté à tout moment en appuyant sur la valve manuelle (6). L'appareil s'arrête seulement si on soulève le couvercle .

5 Utilisation du Bouton de soudure MAN SEAL (3)

Le témoin rouge SEAL (3) étant allumé ce bouton déclenche immédiatement l'opération de soudage. Cela évite que le vide écrase les aliments délicats (par ex. biscuits, etc.). (fig. M).

6 Conditionnement dans les récipients MAGIC VAC[®] Executive ou dans des récipients scellés avec les Couvercles Universels MAGIC VAC[®] munis de la poignée nouvelle version

Les récipients MAGIC VAC[®] Executive et les Couvercles Universels MAGIC VAC[®] dotés d'une poignée en forme d'étoile (fig. N) simplifient la réalisation du vide car le tube de raccordement peut être introduit directement dans le trou central de la poignée.

Les couvercles universels MAGIC VAC[®], disponibles dans les deux diamètres de 100 mm et 125 mm doivent être utilisés avec les récipients de conservation des aliments, avec des casseroles et les assiettes en verre trempé. Les Couvercles Universels fonctionnent exactement comme les Couvercles pour récipients MAGIC VAC[®] Executive.

ATTENTION! Avec les couvercles universels il ne faut pas utiliser de récipients en plastique ou en verre qui ne soient pas appropriés car ils peuvent implorer sous la dépression du vide de l'appareil et causer des blessures.

- Remplissez le récipient en laissant au moins 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du récipient et placez le couvercle sur le récipient. Tournez la poignée sur la position "VACUUM". (fig. N)
- Connectez, au moyen du tuyau de raccordement (17), la poignée du couvercle du récipient à la prise d'air (7) de l'appareil. (fig. O)
- Bloquez le couvercle (5) au moyen des boutons

MODE D'EMPLOI

ATTENTION! NE PAS LAISSER LE COUVERCLE ACCROCHÉ QUAND L'APPAREIL N'EST PAS UTILISÉ.

LOCK (10); l'appareil exécutera le cycle de conditionnement et s'éteindra automatiquement l'opération étant achevée.

- Détachez le tube de la poignée du récipient.
- Tournez la poignée sur la position "CLOSED".
- Tournez la poignée en position "OPEN" pour ouvrir les récipients; on devrait entendre le bruit de l'air qui rentre dans le récipient. Ce bruit est la garantie que le contenu a été conservé sous vide.

7 Conditionnement dans les récipients MAGIC VAC[®] Family

Récipients à usages multiples idéaux pour conserver des produits fréquemment utilisés comme les aliments secs et fragiles; aliments en poudre; fruits et légumes frais or frappés. Grâce à leur transparence et à leur design, ils décoorent agréablement les étagères de la cuisine et garantissent une excellente visibilité de leur contenu.

- Remplissez le récipient en laissant au moins 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du récipient et placez le couvercle sur le récipient. Engagez les fermetures de sécurité (24) avant de mettre sous vide.
- Connectez, au moyen du tuyau de raccordement (17) le couvercle du récipient à la prise d'air (7) de l'appareil (fig. O).
- Bloquez le couvercle (5) au moyen des boutons LOCK (10); l'appareil exécutera le cycle de conditionnement automatiquement et s'éteindra l'opération étant achevée.
- Détachez le tube du couvercle sur récipient.
- Mise sous vide effectuée, l'indicateur du vide (23 fig. O) du récipient doit être pressé et doit rester dans cette position pendant toute la période de conservation de l'aliment. Si cet indicateur remonte, il n'y a plus de vide dans le récipient.
- Pour ouvrir les conteneurs, appuyez d'abord sur le déverrouillage (25) puis sur les verrous de sécurité (24) (fig. O).

Récipients MAGIC VAC[®] Family cylindriques

Pour effectuer le cycle de conditionnement dans des Récipients MAGIC VAC[®] Family cylindriques, utilisez Le Bouchon Bouteille MAGIC VAC[®]

- Remplissez le récipient en laissant au moins 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du récipient et placez le couvercle sur le récipient.
- Appliquez le bouchon bouteille(22) sur le couvercle avec le tuyau de raccordement (17) inséré
- Connectez le tuyau de raccordement (17)
- Bloquez le couvercle (5) au moyen des boutons LOCK (7); l'appareil exécutera le cycle de conditionnement automatiquement et s'éteindra l'opération étant achevée.
- Pour ouvrir le conteneur, déplacez les rabats de la vanne (18)(fig. P).

8 Conditionnement dans des pots en verre scellés avec des disques en métal (type Leifheit)

Pour effectuer le cycle de conditionnement dans des pots en verre scellés avec des couvercles en métal, utilisez l'adaptateur grand pour Couvercles.

- Remplissez le pot et laissez au moins 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du pot.
- Connectez au moyen du tuyau de raccordement (17) l'Adaptateur pour Couvercles (19) à la prise d'air (7) de l'appareil. Placez l'adaptateur pour couvercles directement sur le pot muni du disque (21) et poussez-le vers le bas et vérifiez que le raccordement soit correct (fig. P).
- Bloquez le couvercle (5) au moyen des boutons LOCK (10); l'appareil exécutera le cycle de conditionnement automatiquement et s'éteindra l'opération étant achevée. Pressez l'adaptateur pour couvercles avec la main pour en vérifier l'étanchéité.
- Détachez le tuyau de l'adaptateur pour couvercles. Retirez l'adaptateur pour couvercles du pot.
- Appliquez et vissez à fond le collier (22) fourni avec le pot (fig. Q).
- Pour ouvrir un pot scellé sous vide avec disque en métal, utilisez l'accessoire enlève-disques (le côté avec les inscriptions au dessus). Positionnez l'accessoire enlève-disques comme indiqué sur la fig Q et faire pression délicatement pour relâcher le vide. Enlevez le disque en métal. Cet accessoire permettra de réutiliser le disque.

9 Conditionnement avec bouchon bouteille MAGIC VAC[®]

Le Bouchon Bouteille MAGIC VAC[®] peut être utilisé pour boucher des bouteilles, par ex. vin ou boissons non gazeuses, partiellement pleines. Le Bouchon Bouteille vous permettra de faire le vide dans la bouteille dont le contenu s'oxydera moins vite et gardera sa qualité et son goût plus longtemps.

- Reliez avec les Tube de Connexion (17), la prise d'air de l'appareil (7) avec le Bouchon Bouteille MAGIC VAC[®] (22) (fig. S). Poussez fermement le Bouchon dans la bouteille.
- Bloquez le couvercle (5) au moyen des boutons LOCK (10); l'appareil exécutera le cycle de conditionnement et s'éteindra automatiquement l'opération étant achevée.
- Détachez immédiatement le tuyau du Bouchon Bouteille aussi bien que de l'appareil.
- Pour ouvrir une bouteille scellée avec le Bouchon Bouteille MAGIC VAC[®] sortez simplement le bouchon de la bouteille. Vous entendrez le bruit de l'air qui entre dans la bouteille.

FIXATION A PAROIS


Introduisez deux tasseaux dans le mur selon la distance indiquée dans la fig. T. Vérifiez que les tasseaux soient proportionnés au poids de l'appareil. Fixez l'appareil au mur. La fréquence avec laquelle vous l'utiliserez vous étonnera. C'est un appareil à utiliser tous les jours pour garder les aliments frais plus longtemps.

NETTOYAGE

ATTENTION! Débranchez toujours le MAGIC VAC avant d'en effectuer le nettoyage.

- Lavez vous soigneusement les mains avant de commencer les phases de nettoyage et de désinfection des accessoires.
- Avant et après l'utilisation nettoyez les surfaces externes du MAGIC VAC avec une éponge mouillée et du savon de vaisselle doux (non abrasif et non solvant). En cas de pénétration accidentelle de liquides à l'intérieur de la structure il ne faut pas brancher la fiche dans la prise de courant, ni utiliser l'appareil; contactez le centre de service après-vente agréé le plus proche ou bien votre revendeur de confiance.
- Pour le nettoyage des accessoires MAGIC VAC (récipients, couvercles, bocaux, etc), se reporter aux instructions contenues dans les boîtes de ces accessoires.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voltage	230V~50Hz 140W	115V~60Hz 1,5A	220V~60Hz	100V~50/60Hz
Estampillage				

Dimensions 40 (L) x 17 (P) x 12 (H) cm
Poids 2,6 Kg

Compatibilité électromagnétique

Le Mod.: P0803ED a été conçu pour remplir toutes les conditions actuellement demandées pour la compatibilité électromagnétique. Au cas où, malgré tout, il semblerait que l'appareil créerait une interférence avec votre télévision, radio ou autre appareil électrique, essayez de changer la position de l'appareil jusqu'à disparition de l'interférence, ou essayez éventuellement de le brancher à une autre prise.



Élimination: Conformément à la Directive 2012/19/CE, le symbole reporté sur l'équipement indique que l'appareil à éliminer est un déchet qui doit faire l'objet de «collecte sélective». L'utilisateur devra donc apporter (ou faire apporter) ce déchet dans l'un des centres pour la collecte sélective prévus par les collectivités locales ou le remettre au revendeur lors de l'achat d'un appareil de type équivalent neuf. La collecte sélective du déchet et les opérations de traitement, recyclage et élimination successives favorisent la production d'appareils à partir de matériaux recyclés et limitent les effets négatifs sur l'environnement et sur la santé provoqués par une éventuelle gestion incorrecte du déchet. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des éventuelles sanctions administratives prévues par les lois de mise en oeuvre de la Dir. 2012/19/CE de l'État membre européen dans lequel le produit est éliminé.



Élimination de l'emballage



Boîte de produit



Insertion en carton pour couvercle



Sac d'emballage de produit

LOCALISATION DES PANNES

Le MAGIC VAC[®] ne fonctionne pas

- S'assurer que la fiche du MAGIC VAC[®] soit correctement insérée. Contrôler la fiche électrique et la brancher sur un autre appareil.
- Le MAGIC VAC[®] se bloquera automatiquement en cas de surchauffe. Laisser refroidir pour 15 minutes et essayer de nouveau.
- Vérifiez si le câble ou la fiche sont défectueux. Le cas échéant, ne pas utiliser l'appareil.

Le MAGIC VAC[®] n'exécute pas la première soudure sur le morceau de rouleau coupé

- Vérifier que la partie de rouleau soit correctement positionné selon la description du paragraphe: **"Réalisez les sachets à partir de rouleaux MAGIC VAC[®]"**

Le MAGIC VAC[®] ne fournit pas un vide complet dans les sachets

- Pour souder correctement, l'extrémité ouverte du sachet devrait rester entièrement dans le logement de la Chambre du Vide.
- Contrôler que la Barre de Soudure, les Joints d'Étanchéité et de Scellage ne présentent d'impuretés. Après le nettoyage éventuel, les positionner de nouveau correctement.
- Le sachet MAGIC VAC[®] pourrait être perforé. Pour contrôler, sceller le sachet avec de l'air à l'intérieur, le plonger dans l'eau et presser. La présence de bulles signale la présence d'une perte. Sceller de nouveau ou utiliser un autre sachet.

Le MAGIC VAC[®] ne soude pas le sachet correctement

- Si la Barre de Soudure se chauffe et fait fondre le sachet, soulever le Couvercle et laisser refroidir la Barre de Soudure pour quelques minutes.
- Le MAGIC VAC[®] est fabriqué selon les normes de sécurité. En cas de surchauffe il s'éteint automatiquement. Laisser refroidir l'appareil pour 15 minutes et essayer de nouveau.

Le sachet MAGIC VAC[®] ne conserve pas le vide après avoir été soudé

- Des pertes le long de la soudure peuvent être causées par des plis, des miettes, de la graisse ou des liquides. Reouvrir le sachet, nettoyer la partie supérieure à l'intérieur du sachet et éliminer le matériel étranger de la Barre de Soudure avant de sceller.
- Vérifier que le sachet ne soit percé et par conséquent il n'a pas maintenu le vide. Utiliser des serviettes en papier pour protéger le sachet si le contenu a des bords pointus.

Le MAGIC VAC[®] ne produit pas le vide dans les récipients

- Connectez au moyen du Tuyau de Raccordement le couvercle du récipient (ou l'Adaptateur pour Couvercles, le cas échéant) et la Prise d'Air de l'appareil.
- Laisser un espace supérieur adéquat (3 cm. minimum) entre le contenu et la partie supérieure du pot ou du récipient.
- Si des liquides débordent lors de la mise sous-vide, rappelez vous qu'ils doivent être refroidis sous réfrigération et non pas à température ambiante.
- Vérifier que le bord du pot ou du récipient et du couvercle universel ne soit pas abîmé dans la zone de scellage. Nettoyez le bord et le couvercle avec un chiffon tiède et procéder de nouveau à l'opération de mise sous-vide.
- Vérifier que le joint du couvercle du récipient ou du couvercle universel soit correctement positionné et ne soit pas abîmé.

Les récipients MAGIC VAC[®] Executive ou les Couvercles Universels MAGIC VAC[®] ne conservent pas le vide

- Vérifier que la flèche sur le compteur du couvercle du récipient soit positionnée sur "VACUUM" avant de faire le vide dans le récipient et qu'elle soit positionnée sur "CLOSED" après la procédure de mise sous-vide.
- Vérifier que l'O-Ring sous le compteur du couvercle du récipient ou du couvercle universel soit correctement positionné.

Les récipients MAGIC VAC[®] Family ne conservent pas le vide

- Vérifier que le joint sous le bouton central (16) du couvercle du récipient soit correctement positionné.

LES AVANTAGES DU CONDITIONNEMENT SOUS VIDE MAGIC VAC®

Ce manuel est le résultat de la collaboration entre le Département de Recherche-Développement de la Maison Flaem Nuova et le Prof. Luciano Piergiovanni - Titulaire de la chaire de "Technologies du Conditionnement et de la Distribution des produits agro-alimentaires" à l'Université de Milan.

Le conditionnement sous vide révolutionnera la manière d'acheter et de conserver les aliments. La conservation des aliments sous vide (c'est-à-dire sans air), **permet de prolonger énormément la durée des aliments**, qu'ils soient conservés aussi bien dans le garde-manger qu'au réfrigérateur ou au congélateur. L'air peut moisir, faire pourrir ou gâter et rendre rances les aliments, elle peut les faire fermenter et sécher ou elle peut encore causer des brûlures par le froid du congélateur, tandis que le conditionnement sous vide **conserve plus longtemps la fraîcheur et le goût de vos aliments**.

Vous aurez à présent la possibilité de conditionner les aliments frais achetés au marché, ceux du jardin potager ou de votre jardin déjà en portions très pratiques en vue d'une future utilisation et même **en grandes quantités**. Les aliments achetés déjà sous vide, comme les fromages, la charcuterie et la viande garderont leur goût et fraîcheur intacts s'ils seront, une fois ouverts, reconditionnés sous vide dans les sachets ou dans les récipients MAGIC VAC. La viande, le poisson et les légumes peuvent être surgelés **sans courir le risque de subir les brûlures par le froid** et conserveront leur fraîcheur et qualité. Les aliments comme le café, le riz, la farine et les fruits secs tiendront beaucoup plus longtemps s'ils sont conditionnés sous vide. Les aliments frais ou périssables devront toutefois être surgelés ou conservés au réfrigérateur.

La qualité originale des aliments doit être la meilleure possible, aussi bien pour ce qui concerne leur fraîcheur que pour ce qui est de l'hygiène du milieu lorsqu'on commence les différentes phases du conditionnement. En effet aucune technique de conservation n'est en mesure de transformer un produit mauvais en un bon produit.

Ayez toujours à portée de main votre MAGIC VAC, les sachets et les récipients pour le vide et vous vous rendez compte avec quelle facilité ils peuvent être employés et surtout de tous les grands avantages que le système MAGIC VAC vous offrira quant à la qualité de vos aliments.

Consultez le tableau "**Temps de conservation avec MAGIC VAC**" comme témoignage de l'effective prolongation de la durée d'un aliment tout en gardant inchangées ses caractéristiques sensorielles, hygiéniques et nutritionnelles originales.

TEMPS DE CONSERVATION AVEC MAGIC VAC®

	Période de conservation sous pression atmosphérique	Période de conservation avec MAGIC VAC®
Aliments réfrigérés (5 ± 2°C)		
Viandes rouges	3-4 jours	8-9 jours
Viandes blanches	2-3 jours	6-9 jours
Poissons entiers	1-3 jours	4-5 jours
Gibier	2-3 jours	5-7 jours
Charcuterie	7-15 jours	25-40 jours
Charcuterie en tranches	4-6 jours	20-25 jours
Fromages à pâte molle	5-7 jours	14-20 jours
Fromages à pâte dure et semi-dure	15-20 jours	25-60 jours
Produits maraîchers	1-3 jours	7-10 jours
Fruits	5-7 jours	14-20 jours
Aliments cuits et réfrigérés (5 ± 2°C)		
Purées et soupes de légumes	2-3 jours	8-10 jours
Pâtes et risottos	2-3 jours	6-8 jours
Viande bouillie et rôtie	3-5 jours	10-15 jours
Pâtisserie farcie (crème et fruits)	2-3 jours	6-8 jours
Huile pour friture	10-15 jours	25-40 jours
Aliments congelés (-18 ± 2°C)		
Viandes	4-6 mois	15-20 mois
Poissons	3-4 mois	10-12 mois
Légumes	8-10 mois	18-24 mois
Aliments à température ambiante (25 ± 2°C)		
Pain	1-2 jours	6-8 jours
Biscuits emballés	4-6 mois	12 mois
Pâtes	5-6 mois	12 mois
Riz	5-6 mois	12 mois
Farine	4-5 mois	12 mois
Fruits secs	3-4 mois	12 mois
Café moulu	2-3 mois	12 mois
Thé en poudre	5-6 mois	12 mois
Produits lyophilisés	1-2 mois	12 mois
Lait en poudre	1-2 mois	12 mois

Valeurs indicatives qui dépendent toutefois de l'intégrité du paquet et des caractéristiques qualitatives de l'aliment à l'origine, de plus elles se rapportent au conditionnement obtenu en associant machine – sachets/rouleaux, récipients et accessoires "d'origine". L'utilisation de sachets/rouleaux, récipients et accessoires d'autres marques peut ne pas garantir les délais mentionnés dans le tableau. Le fabricant ne peut donc pas être tenu responsable.

ATTENTION! Conserver les aliments périssables au congélateur ou au réfrigérateur. L'opération sous vide prolonge la durée des aliments, mais ne les transforme pas en une "conserve", c'est-à-dire en un produit stable à température ambiante.

QU'EST-CE QUE C'EST LE SOUS VIDE

Le conditionnement sous vide prévoit une réduction de la pression absolue de l'air à l'intérieur de l'emballage supprimant ainsi de l'oxygène et éliminant de même les composés volatils. L'oxygène dans l'air provoque la détérioration des aliments tout d'abord par le processus d'oxydation qui cause la perte des valeurs nutritives, du goût et de toutes ses qualités. L'air contribue en outre à faire développer la plupart des micro-organismes et détermine les brûlures causées par le froid qui se vérifient sur les aliments surgelés. Le conditionnement sous vide prolonge la conservation de maints aliments frais en réduisant l'oxydation et en empêchant la prolifération microbienne (bactéries et moisissures). Beaucoup d'aliments frais contiennent cependant suffisamment d'humidité pour favoriser la croissance de micro-organismes qui peuvent se développer avec peu ou sans air du tout. Il faudra donc conserver ces aliments à basse température afin d'en prévenir leur détérioration.

Même si les micro-organismes, tels que moisissures, levures et bactéries, sont présents partout, ils ne causent en réalité des problèmes que si seulement certaines conditions se vérifient. Prenons, par exemple, les moisissures qui ne croissent pas dans des milieux à bas contenu d'oxygène ou en absence d'humidité; les levures ont besoin, pour se développer, d'humidité, de sucre et d'une température modérée, mais elles peuvent quand même croître en présence ou en absence d'air. La réfrigération ralentit la croissance des levures et la surgélation la bloque complètement. Les bactéries peuvent se multiplier avec ou sans air, tout dépend de leur nature.

Le *Clostridium botulinum* est un type de bactérie très dangereuse qui peut se développer dans des milieux ne contenant pas d'acides, sans oxygène et exposés pendant des périodes prolongées à des températures supérieures à 4°C. Les aliments attaquables par le bacille botulique sont donc ceux à basse acidité (comme la viande, la volaille, les poissons, les fruits de mer, les olives en saumure, les oeufs, les champignons et les légumes) et les aliments avec une

acidité moyenne comme presque tous les produits maraîchers et beaucoup de fruits (tomates mûres, oignons, piment, figues et concombres). Pour empêcher la contamination de cet agent pathogène il faut absolument travailler dans le plus strict respect des mesures d'hygiène et pour en empêcher une dangereuse prolifération dans les aliments conservés, ces derniers doivent être réfrigérés en vue d'une conservation de courte durée et/ou surgelés pour une conservation de longue durée. Il faut toutefois les consommer immédiatement après les avoir réchauffés.

Attention! Consommez immédiatement un aliment qui a été réchauffé encore fermé dans les sachets MAGIC VAC sous vide car, en le laissant refroidir lentement à température ambiante et dans le récipient sous vide fermé hermétiquement, quelques micro-organismes pathogènes ont la possibilité de se multiplier, en quelques heures seulement, jusqu'à atteindre des valeurs dangereuses pour la santé.

Certains enzymes qui se trouvent dans les aliments provoquent des changements toujours plus évidents de couleur, de structure et de goût qui dépendent du temps de conservation, de la température et surtout de la présence d'air. Pour arrêter l'action des enzymes les légumes doivent être blanchis à la vapeur ou à l'aide du four à micro-ondes. Les aliments contenant un taux élevé d'acidité, comme la plupart des fruits, n'ont pas besoin d'être blanchis. Dans tous les cas, l'absence d'air obtenue avec le sous vide ralentit, voire empêche même, l'action de ces enzymes.

Les larves des insectes se trouvent souvent dans beaucoup d'aliments à bas contenu d'eau ou séchés et, sans le conditionnement sous vide ou la congélation, elles pourraient se développer pendant la conservation en contaminant ainsi les aliments. Certains produits, comme la farine et les céréales, pourraient contenir les larves, mais en utilisant le conditionnement sous vide MAGIC VAC[®] on élimine la possibilité qu'elles puissent se transformer en insectes.

COMMENT CONSERVER AVEC LES SACHETS MAGIC VAC[®]

Conditionnement sous vide pour le congélateur

Utiliser tout d'abord les aliments les plus frais possibles. Le système MAGIC VAC[®] vous permettra de garder toute la fraîcheur des aliments seulement s'ils sont conservés correctement. Certains aliments ont une consistance molle qui pourrait être détériorée par un conditionnement sous vide réalisé avec un produit frais. Pour les produits délicats, comme les viandes, les poissons, les fruits de bois, le pain, etc., il est opportun de commencer par une surgélation préalable. Au cours des premières vingt-quatre heures il n'y a aucun risque de brûlures par le froid du congélateur, vous pourrez donc conditionner sous vide dans les sachets MAGIC VAC[®] les produits pré surgelés le jour avant et les conserver ensuite au congélateur pendant une longue durée afin de conserver au mieux toutes les caractéristiques sen-

sorielles et nutritionnelles du produit que vous aurez conditionné.

Lorsqu'il s'agit de conserver sous vide des soupes, ragoûts ou d'autres aliments liquides, présurgelez ceux-ci dans un plat à rôti ou dans un plat en matériel trempé. Lorsqu'ils deviennent solides, conditionnez-les sous vide, étiquetez-les et remettez-les dans votre congélateur.

Pour conserver sous vide les légumes, nettoyez-les ou pelez ceux-ci, puis blanchissez-les en les passant brièvement dans de l'eau bouillante ou dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils se soient réchauffés tout en restant cependant croquants. Conditionnez-les ensuite sous vide en les séparant en portions pratiques. Si les aliments ne sont pas pré surgelés, laissez une longueur supplémentaire de 5 cm de sachet afin de permettre l'expansion due à la surgélation.

Il est conseillé, pour la viande et le poisson, de mettre les aliments sur une serviette en papier et de les conditionner sous vide avec la serviette en papier dans le sachet; celle-ci absorbera l'humidité des aliments.

Pour conserver les aliments comme les galettes ou fougasses, les crêpes et petits hamburgers, les superposer en introduisant entre les uns et les autres du papier pour four ou un film fraîcheur. Ce système permettra de prendre une partie des aliments, de reconditionner le reste et de le remettre immédiatement au congélateur.

Conditionnement sous vide pour le réfrigérateur

Pour les familles occupées, les aliments peuvent être préparés à l'avance, mis sous vide et conservés au réfrigérateur et être utilisés à plusieurs reprises, prêts à être chauffés au moment requis.

Conditionnement sous vide pour le garde-manger

Les aliments qui peuvent se conserver aux températures ambiantes (comme, par exemple le café, la farine, les pâtes, le sucre, etc.) peuvent également tirer profit d'un conditionnement sous vide. Si ces produits doivent rester inutilisés pendant plusieurs jours, comme il arrive lorsqu'on part de la maison ou qu'on quitte la maison de vacances, il est opportun de protéger tous les aliments avec un conditionnement sous vide. Ils se conserveront plus frais et il sera impossible que l'humidité de la pièce, les moisissures et les insectes puissent les détériorer et les gâter.

Décongélation des sachets MAGIC VAC

Pour décongeler les aliments sous vide, mettez-les sur le rayon le plus bas du réfrigérateur, ce qui permettra de les décongeler lentement s'il s'agit de viandes, poissons, fruits, légumes ou d'autres aliments délicats; laissez-les à température ambiante s'il s'agit de pain, galettes ou fougasses ou bien,

s'il s'agit de soupes ou d'autres liquides, plongez dans de l'eau chaude les sachets avec leur contenu jusqu'à atteindre la bonne température. Lorsque vous les laissez à température ambiante ou vous les réchauffez à bain-marie, coupez un angle du sachet pour laisser sortir la vapeur. Après avoir décongelé les aliments, mangez-les tout de suite, ne les recongelez pas.

Reconditionnement des aliments pré conditionnés

Maints aliments sont vendus pré conditionnés dans des sachets industriels sous vide, comme le fromage et la viande. Pour conserver le goût et la fraîcheur de ces aliments, re conditionnez-les dans les sachets MAGIC VAC après avoir ouvert le sachet industriel.

Les aliments pré conditionnés doivent toutefois être consommés avant la date limite indiquée sur l'emballage original du produit et doivent être traités avec le plus grand soin et hygiène pendant les opérations de reconditionnement.

Conseils utiles ...

- Pour les aliments présentant des pointes effilées ou des coins, comme les os et les spaghettis, rembourrez les bords avec des serviettes en papier de sorte à éviter de percer le sachet.
- Pour les produits fragiles et délicats comme les fraises, les crackers ou les biscuits, il est plus indiqué de les conserver dans des récipients.
- Il y a beaucoup de produits non alimentaires qui peuvent être conditionnés sous vide: vous pouvez conserver le matériel de camping comme les allumettes, la pharmacie de secours et les habits secs et propres; vous pouvez conserver le triangle de panne; vous pouvez conserver plus longtemps le tabac de la pipe, l'argenterie et les collections complètement protégées, etc.

COMMENT CONSERVER AVEC LES RÉCIPIENTS MAGIC VAC®

Attention! Ne pas utiliser de récipients en plastique ou en verre qui ne soient pas appropriés car ils peuvent imploser sous la dépression du vide de la MAGIC VAC et causer des blessures.

Congélation dans des récipients

Pour congeler les aliments dans des récipients en matière plastique utiliser seulement des récipients MAGIC VAC ou, en cas de récipients en verre, utiliser des pots trempés appropriés aux températures du congélateur.

Conditionnement sous vide des aliments dans des récipients

Le conditionnement sous vide dans des récipients est parfait pour les produits qui sont souvent utilisés. Les aliments séchés comme les pâtes, les céréales, la farine, le sucre, les chips, les petits gâteaux salés ou les biscuits, la nourriture pour animaux, garderont leur structure et un goût frais jusqu'à la fin. Salades et légumes peuvent être nettoyés pour toute la semaine et être conservés dans un récipient MAGIC VAC. Ils resteront croquants et frais. Pour absorber l'humidité en excès, plier une serviette en papier et la mettre au fond du récipient.

Attention! Les liquides doivent être refroidis avant d'être mis sous vide. En effet, les liquides chauds déborderont en sortant du récipient pendant l'opération du sous vide.

Les aliments en poudre ou en grains peuvent être couverts par une serviette en papier coupée avant le conditionnement sous vide. Ceci empêchera aux grains de pénétrer dans les parois du vide ou de se déposer dans les fermetures hermétiques du Bouchon pour le Vide.

L'huile utilisée une fois pour la friture peut être filtrée, refroidie, fermée sous vide dans un récipient MAGIC VAC et conservée au réfrigérateur. De cette manière vous pourrez réutiliser au moins une autre fois l'huile qui se sera conservée sans air et au froid en gardant presque intactes ses caractéristiques.

Les produits du garde-manger comme la farine, le riz, les préparations pour gâteaux et beignets, restent frais plus longtemps si conditionnés sous vide. Noix et assaisonnements gardent leur goût et sont protégés contre le rancissement.

Marinage

Pour mariner la viande, la volaille ou le poisson, utiliser le contenant carré «marinage rapide» Executive (ACO1073); suivre les indications reportées dans la feuille d'instructions jointe au contenant. En 20 minutes, on obtient le même résultat qu'en laissant les aliments mariner pendant toute une nuit!

Conseils pour la conservation dans un pot

Pour la conservation des aliments utiliser des couvercles qui aient été contrôlés et qui résultent sans défauts. Pour créer et maintenir un bon degré de vide il est indispensable que les joints des couvercles soient en parfait état; un bon entretien des couvercles est obtenu en les plongeant dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes et en frottant ensuite avec une goutte d'huile le joint sec. Cette opération rendra l'élasticité nécessaire aux joints des couvercles.

LES CHOSES À SE RAPPELER

Dans le but d'optimiser et rendre sûre la conservation des aliments il est indispensable de suivre quelques règles:

- Prendre garde à se laver scrupuleusement les mains et à nettoyer tous les ustensiles et les surfaces que vous utiliserez pour couper et conditionner les aliments sous vide.
- Utilisez, si possible, des gants pour manipuler les aliments.
- Dès que les aliments périssables ont été conditionnés, mettez-les au réfrigérateur ou surgeliez ceux-ci immédiatement en maintenant constante la température de réfrigération ou de congélation. Ne les laissez pas longtemps à température ambiante.
- Placer de manière appropriée dans le réfrigérateur ou dans le congélateur les récipients des aliments conditionnés sous vide et ce afin de permettre à ceux-ci d'atteindre rapidement les basses températures.
- Après avoir ouvert des aliments en boîte ou conditionnés sous vide à niveau industriel, ils peuvent être reconditionnés sous vide. Suivez les instructions pour réfrigérer après l'ouverture et rangez les aliments après les avoir reconditionnés sous vide.
- Les aliments pré conditionnés doivent toutefois être consommés avant la date limite indiquée sur l'emballage original du produit.
- Dès que les aliments périssables ont été réchauffés ou décongelés, mangez-les. Ne pas manger d'aliments périssables s'ils sont restés pendant de nombreuses heures à température ambiante. Ceci est particulièrement important s'ils ont été préparés

avec une sauce épaisse, dans un conditionnement sous vide ou dans d'autres milieux à bas contenu d'oxygène.

- Ne pas décongeler les aliments dans de l'eau bouillante ou avec d'autres sources de chaleur qu'il ne s'agisse de liquides (soupes, jus, etc.).
- Le conditionnement sous vide augmentera la durée des aliments séchés. Les aliments avec un haut contenu de graisse deviennent rances à cause de l'oxygène et de la chaleur. Le conditionnement sous vide prolonge la durée des aliments comme les noix, les noix de coco ou les céréales. Conservez dans un endroit froid et à l'abri de la lumière.
- Le conditionnement sous vide ne prolongera pas la durée des fruits et des légumes comme les bananes, les pommes, les pommes de terre et quelques autres légumes à moins qu'on leur enlève la peau avant de les conditionner sous vide.
- Les aliments mous et à la structure délicate (comme les poissons, les fruits de bois, etc.) doivent être pré congelés pendant une nuit avant de les conditionner sous vide et de les mettre définitivement au congélateur.
- Les légumes comme les brocolis, les choux-fleurs et les choux, dégagent du gaz lorsqu'ils sont conditionnés frais sous vide pour la réfrigération. Pour préparer ces aliments pour le conditionnement sous vide, blanchissez-les et les surgeler.
- **Pour une conservation sous vide correcte et sûre utilisez exclusivement des sachets, des récipients et des accessoires originaux MAGIC VAC.**

Tous droits réservés. La reproduction partielle ou totale est interdite

Compte tenu de la recherche technologique du secteur, FLAEM NUOVA se réserve la faculté d'apporter certaines modifications techniques et fonctionnelles à l'appareil sans aucun préavis.

Mod.: P0803ED

EL SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO PARA EL HOGAR

Les felicitamos por su compra y les agradecemos la confianza depositada en nosotros. Les aconsejamos que lean con atención estas instrucciones, de manera que puedan utilizar correctamente el Mod.: P0803ED para obtener los mejores resultados de conservación. Sería aconsejable tener este manual a mano para consultas futuras.

ÍNDICE

SECCIÓN 1

- **CONCEPTOS y FUNCIONES DE LA MAQUINA** pág. 39
- **ADVERTENCIAS IMPORTANTES** pág. 40-41
- **INSTRUCCIONES DE USO** pág. 42-43
 - Realizar las bolsas con los rollos MAGIC VAC[®] pág. 42
 - Envasado con bolsas cortadas del rollo o con bolsas cortadas previamente MAGIC VAC[®] pág. 42
 - Envasado en recipientes MAGIC VAC[®] Executive o con las Tapas Universales MAGIC VAC[®] pág. 42-43
 - Envasado en recipientes MAGIC VAC[®] Family pág. 43
 - Envasado en tarros de vidrio pág. 43
 - Envasado con Tapones para botella MAGIC VAC[®] pág. 43
 - Envasado con Fijación para Tapas pág. 43
- **FIJACIÓN EN LA PARED** pág. 44
- **INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA** pág. 44

- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** pág. 44
- **LOCALIZACIÓN DE AVERIAS** pág. 45

SECCIÓN 2

- **INFORMACIONES SOBRE LA CONSERVACIÓN EN VACÍO DE LOS ALIMENTOS** pág. 46-50
 - LAS VENTAJAS DEL ENVASADO EN VACÍO MAGIC VAC[®] pág. 46
 - TIEMPOS DE CONSERVACIÓN CON MAGIC VAC[®] pág. 47
 - QUÉ ES EL VACÍO pág. 48
 - CÓMO CONSERVAR CON LAS BOLSAS MAGIC VAC[®] pág. 48-49
 - COMO CONSERVAR EN LOS RECIPIENTES MAGIC VAC[®]
 - LAS COSAS QUE SE DEBEN RECORDAR pág. 50
- **ACCESORIOS DISPONIBLES MAGIC VAC[®]** pág. 52-53

CONCEPTOS Y FUNCIONES DE LA MAQUINA

Consultar las ilustraciones de la página 1.

- (1) Luz acesa - Ao iniciar o ciclo de embalagem a vácuo, a luz verde acenderá.
- (2) Pulsador de soldadura MAN SEAL - Accionable en cualquier momento.
- (3) Indicador de soldadura SEAL - La luz verde se enciende durante la operación de soldadura.
- (4) Tapa del alojamiento del porta-rollo - Zona para almacenar un rollo de bolsas para su uso inmediato.
- (5) Tapa - Su abertura con posición fija en la parte superior permite colocar las bolsas antes de proceder al envasado.
- (6) Válvula manual tapa - Presionándola permite tanto interrumpir en cualquier momento el ciclo de envasado como abrir la tapa al final del ciclo mismo.
- (7) Toma de aire para el tubo - Para insertar el tubo que se utilizará con los tarros, contenedores, tapas universales y tapones de botella.
- (8) Cortador de bolsas - Presionar y deslizar en cualquier dirección para cortar las bolsas en el tamaño deseado.
- (9) Junta de cierre - Aprieta la bolsa en la barra de soldadura.
- (10) Pulsadores LOCK - En posición de cierre bloquean la tapa mientras se pone en marcha el envasado al vacío en bolsas, vasos y recipientes; Se liberan automáticamente.
- (11) Barra de soldadura - Elemento de calentamiento recubierto con Teflon que permite la soldadura de la bolsa sin que ésta se pegue a la barra.
- (12) Cámara de vacío - Para colocar el extremo abierto de la bolsa en el interior de la cámara, hacer salir el aire de la misma y eliminar el exceso de líquido.
- (13) Juntas herméticas - Garantizan el hermetismo en la cámara, lo cual permite la expulsión del aire de las bolsas y los recipientes.
- (14) Soportes antideslizamiento - Impiden el deslizamiento de la máquina durante su utilización.
- (15) Filtros antipolvo - Protegen la bomba contra la entrada de polvo que podría dañarla.
- (16) Guías de la bolsa - Facilitan la colocación del trozo de rollo y de la bolsa pre-cortada antes del envasado.



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

El fabricante pone todo su empeño para que los productos sean de la más alta calidad y garanticen la seguridad del usuario. No obstante, como sucede con cualquier otro aparato eléctrico, se deben seguir algunas normas de seguridad fundamentales para evitar que pueda representar un peligro para personas o cosas.

- Este aparato lo pueden usar niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén vigilados o se les haya dado una formación sobre el uso del aparato de una manera segura y que comprendan los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no pueden realizarla los niños sin que estén vigilados.
- Antes del primer uso, y periódicamente durante la vida del producto, es necesario controlar el cable de alimentación para verificar que no haya sufrido daños; en caso de que esté dañado, no conectar el enchufe ya que el cable deberá ser sustituido con otro especial, que se podrá obtener en un centro de asistencia autorizado o dirigiéndose al propio revendedor de confianza.
- Leer atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar su MAGIC VAC® y tenerlas a mano para posteriores consultas.
- No es un aparato para uso continuo. No efectuar más de un ciclo completo cada 2 minutos. La duración del ciclo de funcionamiento es de 50 segundos, seguidos por una pausa de hasta 2 minutos. En condiciones ambientales extremas el uso intensivo del aparato puede provocar la intervención de los sistemas automáticos de protección térmica. En este caso, hay que esperar que el aparato se enfríe hasta el restablecimiento de dichos sistemas de protección.
- No utilizar el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
- La envoltura del aparato no es protegida contra la penetración de líquidos.
- Evitar aspirar líquidos en la cámara de vacío. Si tal cosa sucediera, secar inmediatamente la cámara de vacío.
- No sumergir el aparato en agua ni utilizarlo si el cable o el enchufe están mojados; en caso de que esto ocurriera mientras se está utilizando, desenchufar inmediatamente el aparato llevando puestos unos guantes de plástico secos. No sacar ni tocar el aparato sumergido en el agua antes de haberlo desenchufado. No volver a utilizar el aparato después de haberlo sacado del agua (llevarlo inmediatamente a un centro de asistencia autorizado o al revendedor).
- No tocar la barra de soldadura durante la utilización de la máquina para evitar posibles quemaduras.
- No utilizar adaptadores para voltajes diferentes del que aparece indicado en la parte inferior del aparato (datos de la placa).
- Desenchufar el aparato después de su utilización.
- No abrir ni modificar el aparato. Las reparaciones deben ser efectuadas solamente por personal autorizado. Reparaciones no autorizadas anulan la garantía.
- El Fabricante, el Vendedor y el Importador se consideran responsa-

bles de la seguridad, fiabilidad y prestaciones del aparato solo si: a) el aparato se emplea siguiendo las instrucciones de uso; b) la red eléctrica del local donde se usa el aparato está conforme con las leyes vigentes.

- Se recomienda utilizar bolsas originales MAGIC VAC®.
- En caso de que se utilicen bolsas diferentes de las que se indican arriba para ejecutar las operaciones múltiples de envasado al vacío, el film liso de la bolsa tiene que colocarse hacia la barra de sellado.
- No utilizar tapas o recipientes estropeados o que presenten grietas!

Este texto está dirigido a los usuarios que no pertenecen a ciudades de Europa:

- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a no ser que estén vigilados o se les haya dado una formación sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Utilicen solamente accesorios y bolsas originales MAGIC VAC®

INSTRUCCIONES DE USO

ATENCIÓN: NO DEJAR LA TAPA ENGANCHADA CUANDO NO SE USE LA MÁQUINA.

Antes de cada uso limpiar cuidadosamente su máquina y los accesorios que van a estar en contacto con alimentos (recipientes, tapas, tarros etc.) siguiendo las instrucciones de la sección "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".

1 Colocar el aparato

Colocar la máquina en un lugar seco y sobre una superficie horizontal, dejando la zona por delante de la máquina libre de obstáculos y bastante amplia para poder apoyar las bolsas con los alimentos que se desean envasar. Insertar el cable de alimentación a una toma de corriente correspondiente al voltaje de la máquina (ver datos técnicos).

NOTA: el indicador ON (1) non se enciende al insertar el enchufe en la toma de corriente.

2 Consejos para el uso de las bolsas

Las bolsas MAGIC VAC[®] se encuentran disponibles en dos anchos, de 20 y de 30 cm. Escoger la medida de la bolsa apropiada para los alimentos que se desea envasar. Además asegurarse de que la medida de la bolsa sea al menos 8 cm más larga que los alimentos que se desea envasar, dejando 2 cm extra para cada uso posterior.

Nota: Si se utilizan bolsas pre-cortadas, pasen al punto 4 de estas instrucciones.

3 Realizar las bolsas con los rollos MAGIC VAC[®]

- Desenrole o comprimento certo do rolo (fig. A) e feche a tampa do vão de suporte do rolo (4). Carregue na Lâmina de cortar sacos (8) iniciando por uma qualquer das duas extremidades do saco e deslízala pelo troço necessário em função da largura. Assim corta-se o troço de modo correcto e preciso (fig. B). Agora pode soldar um lado aberto do troço seguindo estas fases:
- Levantar la tapa (5) y girarla en posición abierta.
- Soldar un lado abierto del trozo colocando uno de los dos extremos abiertos de la bolsa sobre la junta de cierre (11) con la parte lisa hacia abajo (fig. C).

Atención: no dejar que la bolsa cuelgue hacia el interior de la cámara de vacío (12) o sobre la junta hermética (13).

- Cerrar la tapa (5) presionando con los pulgares los dos extremos opuestos de la tapa y los pulsadores LOCK (10) para enchufarlo (fig. D). El indicador verde ON se enciende y la máquina ejecutará automáticamente el ciclo de envasado parándose una vez concluida la operación, momento en que el indicador rojo SEAL (3) también se apaga.
- Presionar sobre la huella esférica de la válvula manual (6) permitiendo así la apertura de la tapa (fig. E).
- Levante a tampa (5) da máquina e retire o saco.
- Comprobar que la soldadura sea correcta: tiene que presentarse como una banda transversal regular sin arrugas y estrías al interior de la bolsa. (fig. F)

4 Envasado al vacío con bolsas cortadas del rollo o con bolsas cortadas previamente

- Levantar la tapa (5) y girarla en posición abierta.
- Meter los alimentos en la bolsa sin crear arrugas

ni tensar las superficies. Eliminar los líquidos y las partículas de alimentos de la zona interna de la bolsa que debe sellarse.

- Apoyar delante de la máquina la bolsa con su contenido situando el extremo abierto en la cámara de vacío (12) y con la parte lisa hacia abajo (fig. G).
- Cerrar la tapa (5) presionando con los pulgares los dos extremos opuestos de la tapa y los pulsadores LOCK (10) para enchufarlo (fig. H). El indicador verde ON se enciende y la máquina ejecutará automáticamente el ciclo de envasado parándose una vez concluida la operación, momento en que el indicador rojo SEAL (3) también se apaga.
- Presionar sobre la huella esférica de la válvula manual (6) permitiendo así la apertura de la tapa (fig. I).
- Levante a tampa (5) da máquina e retire o saco.
- Comprobar que la soldadura sea correcta: tiene que presentarse como una banda transversal regular sin arrugas y estrías al interior de la bolsa. (fig. L)
- El ciclo de envasado ya comenzado podrá ser interrumpido en cualquier momento operando con la válvula manual (6), que deberá mantenerse presionada hasta obtener el apagado de la máquina.

5 Uso del Pulsador de soldadura MAN SEAL (2)

Al presionar este pulsador, en el momento en que se enciende la luz de soldadura SEAL (3), empieza el proceso de soldadura. Esto evita que el vacío aplaste alimentos delicados y frágiles (por ej. galletas.) (fig. M).

6 Envasado en recipientes MAGIC VAC[®] Executive o en recipientes cerrados herméticamente con las Tapas Universales MAGIC VAC[®] con nueva manecilla

Los recipientes MAGIC VAC[®] Executive y las Tapas Universales MAGIC VAC[®] que disponen de manecilla con forma de estrella (véase fig. N), simplifican la obtención del envasado al vacío, porque el tubo de conexión puede ser introducido directamente en el agujero central de la manecilla misma.

Las Tapas Universales MAGIC VAC[®] están disponibles en dos tamaños (100 mm y 125 mm de diámetro) y se utilizan con tarros para la conservación de los alimentos, con cazuelas y bandejas de vidrio templado. Las Tapas Universales funcionan exactamente como las Tapas para recipientes MAGIC VAC[®] Executive.

¡ATENCIÓN! Con las tapas universales no utilizar recipientes de plástico o de vidrio inadecuados ya que podría producirse una implosión bajo la presión del vacío de la máquina y causar heridas.

- Llenar los recipientes dejando por lo menos 3 cm de espacio hasta el borde superior y colocar la tapa sobre el recipiente. Girar la manecilla hacia la posición "VACUUM". (fig. N)
- Conectar a través del tubo de conexión (17) la manecilla de la tapa del recipiente a la toma de aire (7) de la máquina. (fig. M)
- Bloquear la tapa (5) con los pulsadores LOCK (10); la máquina ejecutará el ciclo de envasado y se apagará automáticamente una vez terminada la operación.

INSTRUCCIONES DE USO

ATENCIÓN: NO DEJAR LA TAPA ENGANCHADA CUANDO NO SE USE LA MÁQUINA.

- Quitar el tubo de la manecilla del recipiente.
- Girar la manecilla hacia la posición "CLOSED".
- Para abrir los contenedores girar la manecilla hacia la posición "OPEN"; se escuchará el sonido del aire silbando en el bote. Este sonido es la garantía de que el contenido se ha envasado al vacío.

7 Envasado en recipientes MAGIC VAC® Family

Recipientes multiuso, ideales para conservar productos que se utilizan frecuentemente, como alimentos secos y frágiles; alimentos en polvo; fruta y verdura fresca o triturada. Gracias a su transparencia y design se presentan agradablemente sobre las ménsulas de la cocina y garantizan óptima visibilidad de su contenido.

- Llenar los recipientes dejando por lo menos 3 cm de espacio hasta el borde superior y colocar la tapa sobre el recipiente. Enganchar los cierres de seguridad (24) del recipiente antes de realizar el vacío.
- Conectar a través del tubo de conexión (17) la tapa del recipiente a la toma de aire (7) de la máquina (fig. O).
- Bloquear la tapa (5) con los pulsadores LOCK (10); la máquina ejecutará automáticamente el ciclo de envasado y se apagará una vez terminada la operación.
- Quitar el tubo de la tapa del recipiente.
- Con el vacío efectuado, el indicador de vacío (23 fig. O) del recipiente debe estar apretado y permanecer en esta posición durante todo el período de conservación del alimento preparado. Si este indicador dejara de estar apretado y saliera hacia afuera, significa que no hay más vacío en el recipiente.
- Para abrir os recipientes, prima primeiro o trinco (25) e depois os fechos de segurança (24) (fig. O).

Recipientes MAGIC VAC® Family cilíndricos

Para realizar el ciclo de envasado en Recipientes MAGIC VAC® Family cilíndricos, utilice la Tapa de la Botella MAGIC VAC®

- Llenar los recipientes dejando por lo menos 3 cm de espacio hasta el borde superior y colocar la tapa sobre el recipiente.
- Aplique la Tapa de la Botella (22) a la tapa del recipiente con el tubo de conexión (17) insertado.
- Conectar el tubo de conexión (17) a la toma de aire (7) de la máquina (fig. P).
- Bloquear la tapa (5) con los pulsadores LOCK (10); la máquina ejecutará automáticamente el ciclo de envasado y se apagará una vez terminada la operación.
- Para abrir el contenedor, mueva las aletas de la válvula (18).(fig.P)

8 Envasado en tarros de vidrio cerrados herméticamente con tapas metálicas (por ej. Leifheit)

La fijación grande de tapas se debe utilizar para el envasado en tarros de vidrio cerrados herméticamente con tapas metálicas.

- Llenar el tarro dejando por lo menos 3 cm de espacio hasta el borde superior del tarro.
- Conectar a través del tubo de conexión (17), la Fijación para Tapas (19) a la toma de aire (7) de la máquina. Colocar la fijación para tapas directamente sobre el tarro equipado con su tapa (21) y presionar hacia abajo asegurándose de que la unión sea correcta (fig. Q).
- Bloquear la tapa (5) con los pulsadores LOCK (10); la máquina ejecutará automáticamente el ciclo de envasado y se apagará una vez terminada la operación. Comprobar que la fijación para tapas sea hermética apretándola con la mano.
- Quitar el tubo de la fijación para tapas. Extraer del tarro la fijación para tapas.
- Atornillar el cerquillo metálico (22) proporcionado junto con el tarro (fig. Q).
- Para abrir un tarro de vidrio con tapa metálica cerrado al vacío, utilizar el Abretapas específico para tarros de vidrio (con la parte de las letras hacia arriba). Colocar el abretapas como en la figura Q y presionar delicadamente hasta dejar salir el vacío. Quitar la tapa metálica. Este accesorio les permitirá volver a utilizar la tapa.

9 Envasado al vacío con Tapones para Botella MAGIC VAC®

Los Tapones para Botella MAGIC VAC® pueden ser utilizados para volver a tapar botellas de vino o bebidas sin gas parcialmente llenas. El tapón de botella permite hacer el vacío en la botella y así su contenido no se oxidará con tanta rapidez, manteniendo su calidad y sabor durante más tiempo.

- Conectar a través del Tubo de Conexión (17) el Tapón para Botella MAGIC VAC® (22) a la toma de aire de la máquina (7) (fig. S). Introducir el tapón de botella firmemente en la botella.
- Bloquear la tapa (5) con los pulsadores LOCK (10); la máquina ejecutará el ciclo de envasado y se apagará automáticamente una vez terminada la operación.
- Quitar inmediatamente el tubo tanto del Tapón para Botella como de la máquina.
- Para abrir una botella sellada con el Tapón para Botella MAGIC VAC®, tan sólo hay que retirar el tapón de la botella. Se oirá nuevamente el sonido del aire que entra en la botella.

FIXAÇÃO DE PAREDE


Introduza duas buchas na parede à distância indicada na figura T. Verifique se as buchas são proporcionadas ao peso da máquina. Pendure a máquina na parede. Ficará surpreendido de quantas vezes a utilizará. Esta é uma máquina a utilizar todos os dias para manter os seus alimentos mais frescos por mais tempo.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA

ATENCIÓN: Desconectar siempre la MAGIC VAC antes de proceder a su limpieza.

- Lavarse cuidadosamente las manos antes de limpiar la máquina y los accesorios.
- Limpiar, tanto antes como después del uso, las superficies externas del MAGIC VAC con una esponja humedecida con un lavavajillas suave (no utilizar productos abrasivos o disolventes). En caso de penetraciones accidentales de líquidos en la envoltura, no insertar el cable en la toma de corriente, no utilizar la unidad y acudir inmediatamente a un centro de asistencia autorizado o al revendedor.
- Para la limpieza de los accesorios MAGIC VAC (contenedores, tapas, tarros, etc.) consulte las instrucciones que se encuentran en los envases de estos accesorios.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltaje	230V~50Hz 140W	115V~60Hz 1,5A	220V~60Hz	100V~50/60Hz
Marcado				

Dimensiones 40 (ancho) x 17 (profundidad) x 12 (alto) cm
Peso 2,6 Kg

Compatibilidad electromagnética

El Mod.: P0803ED ha sido estudiado para cumplir con los requisitos actualmente necesarios en materia de compatibilidad electromagnética. En caso de sospechas de que su funcionamiento altera el funcionamiento normal de su televisor, radio u otro aparato eléctrico, cambiar la posición del aparato hasta que la interferencia desaparezca, o bien enchufarlo a otra toma de corriente.



Eliminación/Reciclado. En conformidad con lo establecido por la Directiva 2012/19/CE, el símbolo presente en el aparato indica que para los efectos de su eliminación/reciclado el mismo debe ser considerado como residuo específico y, consiguientemente, debe ser objeto de "recogida selectiva".

Por lo tanto, el usuario deberá entregar (o hacer entregar) el citado residuo a los centros de recogida diferenciada predispuestos por las administraciones locales, o bien entregarlo al revendedor en el momento de comprar un nuevo aparato de tipo equivalente. La recogida diferenciada del residuo y las sucesivas operaciones de tratamiento, recuperación y eliminación/reciclado del mismo, favorecen la producción de aparatos con materiales reciclados y limitan los efectos negativos en el ambiente y sobre la salud derivados de una eventual gestión impropia del residuo. La eliminación abusiva del producto de parte del usuario comporta la aplicación de eventuales sanciones administrativas previstas por las leyes de transposición de la Directiva 2012/19/CE del estado miembro europeo en el que el producto es eliminado.



Eliminación del embalaje



Caja de producto



Inserto de cartón para tapa



Bolsa de embalaje de productos

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

La MAGIC VAC[®] no funciona

- Comprobar que el enchufe de la MAGIC VAC[®] esté bien conectado. Verificar la toma de corriente eléctrica conectando otro aparato.
- La MAGIC VAC[®] se para automáticamente si se sobrecalienta. Dejarla enfriar durante 15 minutos y volver a intentar ponerla en marcha.
- Verifiquen si el cable de alimentación o el enchufe están defectuosos. Si es así, no utilizar la máquina.

La MAGIC VAC[®] no efectúa la primera soldadura en el trozo cortado del rollo

- Verifiquen que el trozo de rollo esté colocado correctamente tal como especificado en la sección: **“Realizar las bolsas con los rollos MAGIC VAC[®]”**

La MAGIC VAC[®] no realiza un vacío completo en las bolsas

- Para sellar correctamente el extremo abierto de la bolsa, éste debe encontrarse dentro del área de la Cámara de Vacío.
- Comprobar que la Barra de Soldadura, las Juntas de Retén y Herméticas se hallen libres de residuos. Limpiarlas si necesario y colocarlas en su lugar.
- La bolsa MAGIC VAC[®] puede tener algún agujero. Para comprobarlo, sellar la bolsa con un poco de aire dentro, sumergirla en agua y apretar. La aparición de burbujas indica la presencia de una pérdida. Volver a cerrar herméticamente o utilizar otra bolsa.

La MAGIC VAC[®] no cierra la bolsa herméticamente

- La barra de soldadura podría sobrecalentarse y fundir la bolsa, en este caso levantar la Tapa y dejar que la barra de soldadura se enfríe unos minutos.
- La MAGIC VAC[®] ha sido construida de acuerdo con las normas de seguridad. En caso de sobrecalentamiento se apaga automáticamente. Dejar enfriar la máquina durante 15 minutos y vuelvan a intentar.

La bolsa MAGIC VAC[®] no mantiene el vacío después de haber sido sellada

- Pérdidas a lo largo de la parte sellada por arrugas, migas, grasa o líquidos. Abrir la bolsa, limpiar la parte superior del interior de la bolsa y sacar los cuerpos extraños de la Barra de Soldadura antes de volver a sellar.
- Comprobar que la bolsa no esté agujereada, cosa que podría haber eliminado el vacío. Es aconsejable proteger los bordes puntiagudos del contenido de la bolsa con servilletas de papel.

La MAGIC VAC[®] no hace el vacío en los recipientes

- Conectar a través del Tubo de Conexión la tapa del recipiente (o la Fijación para Tapas, si necesario) a la Toma de Aire de la máquina.
- Dejar el espacio necesario (como mínimo 3 cm) entre el contenido y la parte superior del tarro o recipiente.
- Si los líquidos fluyen en la fase de envasado al vacío, es preciso recordar que deben enfriarse previamente en el refrigerador y no a la temperatura ambiente.
- Comprobar que el borde del tarro o recipiente y la Tapa Universal no estén estropeados en la zona de cierre. Limpiar el borde y la tapa con un paño húmedo y volver a hacer el vacío.
- Comprobar que la junta de la tapa del recipiente o la de la Tapa Universal esté colocada correctamente en su lugar y que no esté dañada.

Los recipientes MAGIC VAC[®] Executive o las tapas universales MAGIC VAC[®] no mantienen el vacío

- Asegurarse de que la flecha del botón de la tapa del recipiente esté situada sobre “VACUUM” antes de efectuar el vacío en el recipiente y sobre “CLOSED” una vez que se ha llevado a cabo la operación de vacío.
- Comprobar que el O-ring colocado por debajo del botón de la tapa del recipiente o de la Tapa Universal esté en su sitio y colocado correctamente.

Los recipientes MAGIC VAC[®] Family no mantienen el vacío

- Comprobar que la junta colocada por debajo del botón central (16) de la tapa del recipiente esté en su sitio y colocada correctamente.

LAS VENTAJAS DEL ENVASADO EN VACÍO MAGIC VAC®

El presente trabajo es el resultado de la colaboración entre la División Investigación y Desarrollo Flaem Nuova y el Profesor Luciano Piergiovanni - Cátedra de "Tecnología del Acondicionamiento y de la Distribución de los Productos Agroalimentarios" de la Universidad de Milán.

El envasado en vacío cambiará radicalmente el modo con el cual se comprarán y conservarán los alimentos. Conservando en vacío (es decir sin aire), **la duración de los alimentos crece enormemente**, tanto conservando en despensa, en refrigerador como en congelador. El aire puede poner los alimentos pasados y rancios, puede hacerlos fermentar, secarlos o causarles quemaduras de congelador. El envasado en vacío **conserva por un período más largo la frescura y el sabor de los alimentos.**

Ahora existe la posibilidad de envasar los alimentos frescos comprados en el mercado y aquéllos de la huerta personal en porciones convenientes para uso futuro, incluso **en grandes cantidades**. Los alimentos adquiridos ya envasados en vacío, tales como quesos, embutidos y carnes, una vez abiertos, conservarán sabor y frescura intacta si son envasados nuevamente en vacío en las bolsas o en los recipientes MAGIC VAC. La carne, el pescado y las verduras pueden ser congelados **evitando las quemaduras de hielo** y conservarán frescura y calidad. Alimentos tales como café, arroz, harina y fruta seca tendrán una duración mucho mayor sin son envasados en vacío. Los alimentos frescos o perecederos deberán ser en todo caso congelados o conservados en el refrigerador.

La calidad original de los alimentos debe ser la mejor posible, sea respecto de su frescura sea respecto de la higiene del ambiente en el momento en el cual se efectúa el envasado.

En efecto, no existe ninguna técnica de conservación que permita transformar un producto malo en uno bueno.

Manteniendo siempre al alcance de la mano la MAGIC VAC® y las bolsas y recipientes para el vacío se podrá constatar su facilidad de uso y todas las grandes posibilidades para salvaguardar la calidad de los alimentos que ofrece el sistema MAGIC VAC®. Consúltese la tabla "**Tiempos de conservación con MAGIC VAC®**", en que se indica el efectivo aumento de duración de cada alimento manteniendo inalteradas sus originales características sensoriales, higiénicas y nutricionales.

TIEMPOS DE CONSERVACIÓN CON MAGIC VAC®

	Período de conservación a presión atmosférica	Período de conservación con MAGIC VAC®
Alimentos refrigerados (5 ± 2 °C)		
Carnes rojas	3-4 días	8-9 días
Carnes blancas	2-3 días	6-9 días
Pescados enteros	1-3 días	4-5 días
Salvajina	2-3 días	5-7 días
Embutidos	7-15 días	25-40 días
Embutidos en rebanadas	4-6 días	20-25 días
Quesos blandos	5-7 días	14-20 días
Quesos duros y semiduros	15-20 días	25-60 días
Hortalizas	1-3 días	7-10 días
Fruta	5-7 días	14-20 días
Alimentos cocidos y refrigerados (5 ± 2 °C)		
Pasados y sopas vegetales	2-3 días	8-10 días
Pastas y arroces	2-3 días	6-8 días
Carnes cocidas y asadas	3-5 días	10-15 días
Dulces rellenos (cremas y fruta)	2-3 días	6-8 días
Aceite para freír	10-15 días	25-40 días
Alimentos congelados (-18 ± 2 °C)		
Carnes	4-6 meses	15-20 meses
Pescados	3-4 meses	10-12 meses
Vegetales	8-10 meses	18-24 meses
Alimentos a temperatura ambiente (25 ± 2 °C)		
Pan	1-2 días	6-8 días
Galletas envasadas	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
Preparados liofilizados	1-2 meses	12 meses
Leche en polvo	1-2 meses	12 meses

Valores genéricos que dependen, en todo caso, de la integridad del envase y de las características cualitativas originales del alimento. Además se refieren al envasado efectuado con la combinación máquina-bolsas/rollos, contenedores y accesorios "originales". El uso de bolsas/rollos, contenedores y accesorios de otras marcas puede no garantizar los tiempos señalados en la tabla, caso en el cual el fabricante declinará toda responsabilidad.

ATENCIÓN. Conservar los alimentos perecederos en el congelador o en el refrigerador. La operación de envasado en vacío aumenta la duración de los alimentos, pero no los transforma en "conserva", es decir, en un producto estable a temperatura ambiente.

QUÉ ES EL SISTEMA DE ENVASADO EN VACÍO

El deterioro de los alimentos es provocado por reacciones químicas que se verifican por exposición al aire, a la temperatura, a la humedad, a la acción de los enzimas, al desarrollo de microorganismos o a la contaminación de los insectos.

Mediante una reducción absoluta de la presión del aire en el interior del envase, el envasado en vacío provoca sustracción de oxígeno y eliminación de los compuestos volátiles. El oxígeno en el aire provoca el deterioro de los alimentos, ante todo mediante el proceso de oxidación, que produce la pérdida de los valores nutricionales, del sabor y de todas las cualidades del alimento mismo. Además, el aire contribuye al desarrollo de la mayor parte de los microorganismos y determina las quemaduras producidas por el hielo en el alimento congelado.

El envasado en vacío prolonga la conservación de muchos alimentos frescos, reduciendo su oxidación e impidiendo la proliferación microbiana (bacterias y hongos). De todas formas, muchos alimentos frescos contienen suficiente humedad como para favorecer el desarrollo de microorganismos que pueden producirse con poco aire e incluso sin él. Para evitar el deterioro de estos alimentos es esencial la conservación a baja temperatura.

Los microorganismos, tales como hongos, fermentos y bacterias, están presentes en todas partes, pero pueden provocar problemas solamente bajo ciertas condiciones.

Por ejemplo, los hongos no crecen en ambientes con bajo contenido de oxígeno o en ausencia de humedad. Por su parte, para desarrollarse, los fermentos necesitan humedad, azúcar y una temperatura moderada y pueden crecer en presencia o ausencia de aire. La refrigeración reduce el crecimiento de los fermentos y el congelamiento lo detiene por completo. Las bacterias pueden multiplicarse con o sin aire, según su naturaleza.

El *Clostridium botulinum* es un tipo de bacteria muy peligrosa que puede desarrollarse en ambientes que no contienen ácidos, desprovistos de oxígeno y expuestos por largos períodos a temperaturas superiores a 4 °C.

Por lo tanto los alimentos expuestos al ataque del *Botulinum* son aquellos de baja acidez (tales como carne, pollo, pescado, mariscos, aceitunas en sal-

muera, huevos, hongos y verduras) y alimentos de mediana acidez, tales como casi todas las hortalizas y muchas frutas (tomates maduros, cebollas, ají rojo, higos y pepinos). Para impedir la contaminación de este patógeno, es indispensable operar aplicando las medidas de higiene y a fin de evitar una peligrosa proliferación en los alimentos conservados, éstos deben ser refrigerados en caso de conservación de breve período y/o congelados en caso de conservación de largo período. De todas formas, es necesario consumirlos inmediatamente después de haberlos calentado.

Atención. Un alimento que haya sido calentado dentro de la bolsa MAGIC VAC en vacío, deberá ser consumido de inmediato. Si se lo deja enfriar lentamente a temperatura ambiente en el envase sellado en vacío, puede dar lugar a multiplicación de algunos microorganismos patógenos en pocas horas, alcanzándose valores peligrosos para la salud.

Algunos enzimas presentes en los alimentos provocan cambios siempre más evidentes en el color, en la estructura y en el sabor, los que dependen del tiempo de conservación, de la temperatura y, especialmente, de la presencia de aire. Para detener la acción de los enzimas, las verduras deben ser cocidas por un breve período mediante el vapor o utilizando el horno de microondas. Los alimentos que contienen un alto nivel de acidez tales como la mayor parte de las frutas, no requieren cocción. La ausencia de aire que se obtiene con el sistema en vacío de todas formas reduce o impide la acción de estos enzimas. Las larvas de los insectos con frecuencia están presentes en muchos alimentos de bajo contenido de agua o secos y, sin el envasado en vacío o el congelamiento, podrían desarrollarse durante la conservación, contaminando el alimento. Es posible que algunos productos como la harina y los cereales contengan larvas, pero utilizando el envasado en vacío MAGIC VAC se impide que se transformen en insectos.

COMO CONSERVAR CON LAS BOLSAS MAGIC VAC®

Envasado en vacío para el congelador

Ante todo, es de gran importancia utilizar alimento lo más fresco posible. El sistema MAGIC VAC® permitirá mantener toda la frescura de los alimentos sólo si serán conservados correctamente. Algunos alimentos de consistencia blanda podrían sufrir daños al efectuarse el envasado en vacío del producto fresco. Para productos delicados tales como carne, pescado, frutas de bosque, pan, etc., es conveniente efectuar un precongelamiento. Durante las primeras veinticuatro horas no existe ningún riesgo de quemaduras de congelador y se podrá envasar en vacío en las bolsas MAGIC VAC® los productos precongelados el día anterior y luego conservarlos en el congelador

por largos períodos, a fin de mantener del mejor modo posible todas las características sensoriales y nutricionales del producto envasado. Cuando se trata de conservar en vacío sopas, estofados u otros alimentos líquidos, estos deberán ser precongelados en una cazuela o plato templado. Una vez que asumen consistencia sólida podrán ser envasados en vacío, sellados y colocados en el congelador.

Para conservar en vacío las verduras habrá que pelarlas, limpiarlas y luego calentarlas exponiéndolas brevemente en agua hervida o en el horno de microondas hasta que se calienten, manteniéndolas de todas

formas crujientes. A continuación podrán ser envasadas en vacío en porciones adecuadas.

Si el alimento no es precongelado, dejar una altura suplementaria de cinco cm. extra de bolsa, para permitir la expansión debida al congelamiento. Para la carne y el pescado es conveniente poner el alimento sobre una servilleta de papel y envasarlo en vacío con la servilleta de papel dentro de la bolsa a fin de que absorba la humedad de los alimentos.

Para conservar alimentos como masas, crêpes y pequeñas hamburguesas, sobreponerlos colocando entre uno y otro papel para horno o película extensible lo que, sucesivamente, permitirá retirar parte de los alimentos, reenvasar el resto y reponerlo de inmediato en el congelador.

Invasado en vacío para el refrigerador

Para las familias que cuentan con poco tiempo, el alimento puede ser preparado con anticipación, envasado en vacío, conservado en el refrigerador y utilizado en diferentes ocasiones, ya listo para ser calentado cuando sea necesario.

Invasado en vacío para la despensa

También los alimentos que pueden conservarse a temperatura ambiente (como por ejemplo el café, la harina, la pasta, el azúcar, etc.) pueden obtener ventajas de un envasado en vacío. Si estos productos no serán utilizados durante algunos días, como sucede cuando se deja la casa por unos días o se deja la casa de las vacaciones, es conveniente proteger todos los alimentos con un envasado en vacío. Se mantendrán más frescos y se impedirá que la humedad del ambiente, los hongos o los insectos puedan deteriorarlos.

Descongelamiento de las bolsas MAGIC VAC®

Para descongelar los alimentos en vacío, si se trata de carnes, pescados, frutas, vegetales u otros alimentos delicados, deben ser puestos en la repisa más baja del refrigerador, a fin de obtener un descongelamiento lento; en cambio, si se trata de pan o masas pueden dejarse a temperatura ambiente y, por últi-

mo, si se trata de sopas u otros líquidos, se deberán sumergir en agua caliente las bolsas con el contenido, hasta alcanzar la temperatura adecuada. Cuando los alimentos se dejan a temperatura ambiente o se calientan a baño de María, se debe cortar una punta de la bolsa para permitir la salida del vapor. Una vez que el alimento ha sido descongelado, consumirlo inmediatamente. No recongelarlo.

Reenvasado de alimentos preenvasados

Muchos alimentos, tales como quesos y carnes, son vendidos preenvasados en bolsas industriales en vacío. Para mantener el sabor y la frescura de estos alimentos conviene reenvasarlos en las bolsas MAGIC VAC® después de que la bolsa industrial ha sido abierta.

Los alimentos preenvasados deberán ser consumidos antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase original del producto y ser manejados con la máxima atención e higiene durante las operaciones de reenvasado.

Sugerencias útiles...

- Para alimentos con puntas afiladas o con ángulo sobresalientes, como huesos o fideos, envolver los bordes con servilletas de papel a fin de evitar rupturas de la bolsa.
- Para artículos frágiles y delicados tales como fresas y galletas dulces y saladas es más adecuada la conservación en recipientes.
- Existe una variedad de productos no alimentarios que pueden ser envasados en vacío. Es posible conservar herramientas o instrumentos de camping tales como cerillas, botiquines y ropa limpia y seca. También es posible conservar el triángulo de emergencia tránsito. Es posible además conservar por más tiempo el tabaco de pipa, los objetos de plata, colecciones incontaminadas, etc.

COMO CONSERVAR EN LOS RECIPIENTES MAGIC VAC®

Atención. No utilizar recipientes de plástico o vidrio que no sean adecuados, porque pueden sufrir implosión debido al vacío del sistema MAGIC VAC® y provocar heridas.

Congelamiento en recipientes

Para congelar el alimento en recipientes de material plástico, utilizar sólo aquéllos MAGIC VAC® o, en el caso de recipientes de vidrio, usar recipientes templados, adecuados para las temperaturas del congelador.

Invasado en vacío de los alimentos en recipientes

El envasado en vacío en recipientes es perfecto para los productos que son utilizados con frecuencia. Alimentos secos tales como pasta, cereales, harina, azúcar, patatas fritas, bollos salados o galletas, además de alimentos para animales, mantendrán su estructura y un gusto fresco al máximo.

Ensaladas y verduras pueden ser lavadas para toda la semana y conservadas en un envase MAGIC VAC®

en el que se mantendrán crujientes y frescas. Para absorber la humedad en exceso, doblar una servilleta de papel y colocarla en el fondo del envase.

Atención. Los líquidos deben ser enfriados antes de ser sometidos al vacío. En efecto, los líquidos calientes rebosan, saliendo del recipiente durante la operación de aplicación del vacío.

Alimentos en polvo o a granos pueden ser cubiertos con una servilleta de papel cortada antes de realizar el envasado en vacío. Esto evitará que los granos se introduzcan en los recorridos del vacío o se depositen en la selladura del tapón para el vacío.

El aceite usado una vez para la fritura puede ser filtrado, enfriado, cerrado en un envase en vacío MAGIC VAC® y conservado en refrigerador. De esta forma se podrá reutilizar al menos una vez más el aceite que ha sido conservado sin aire y en frío, manteniendo casi intactas sus características.

Los artículos de despensa como harina, arroz y preparados para tortas y buñuelos, permanecerán frescos por un período más largo si son envasados en vacío. Nueces y condimentos mantienen su sabor y permanecen protegidos contra la rancidez.

Escabeche

Para marinar carne, pollo o pescado, utilizar el recipiente cuadrado para "marinado rápido" Executive (ACO1073) y seguir las instrucciones que se encuentran en las instrucciones de uso del mismo. ¡El marinado se completará en 20 minutos como si se hubiese dejado toda la noche!

Consejos para la conservación en recipiente

Para la conservación de los alimentos utilizar cubiertas que hayan controladas y que no presenten defectos. Para realizar y mantener un adecuado grado de vacío es necesario que las juntas herméticas de las cubiertas se encuentren en perfecto estado; un buen mantenimiento de las cubiertas se obtiene sumergiéndolas en agua hirviente durante tres minutos y frotando luego con una gota de aceite la junta seca. Esta operación devolverá la elasticidad necesaria a las juntas de las cubiertas.

LAS COSAS QUE SE DEBEN RECORDAR

Con el objeto de alcanzar un óptimo nivel de seguridad en la conservación de los alimentos es indispensable aplicar algunas reglas:

- Lavarse las manos con máxima atención y efectuar la limpieza de todos los instrumentos y superficies que se utilizarán para cortar y envasar los alimentos en vacío.
- Es conveniente utilizar guantes para manipular los alimentos.
- Una vez envasado el alimento perecedero, ponerlo en el refrigerador o congelarlo inmediatamente, manteniendo constante la temperatura de refrigeración o de congelamiento. No someter el alimento por largo período a temperatura ambiente.
- Situar de manera ordenada en el refrigerador o congelador los recipientes de los alimentos envasados en vacío, a fin de obtener que los mismos alcancen rápidamente bajas temperaturas.
- Luego de la apertura de alimentos en lata o envasados en vacío a nivel industrial, los mismos pueden ser reenvasados en vacío. Después de la apertura de la lata, aplicar las instrucciones para refrigerar los alimentos una vez envasados en vacío.
- En todo caso, los alimentos preenvasados deben ser consumidos antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase original del producto.
- El alimento perecedero, una vez calentado o descongelado, debe ser consumido. No ingerir alimentos perecederos si han permanecido por muchas horas a temperatura ambiente, particularmente si han sido preparados con una salsa densa, en un envase en vacío o en otros ambientes con

bajo contenido de oxígeno.

- No descongelar el alimento con agua caliente o con otras fuentes de calor, excepto si se trata de líquidos (sopas, zumos, etc.)
- El envasado en vacío aumentará la duración de los alimentos secados. El alimento que posee un alto contenido de materia grasa desarrolla rancidez debido al oxígeno y al calor. El envasado en vacío aumenta la duración de alimentos tales como nueces, nueces de coco y cereales. Se deben conservar en un lugar fresco y oscuro.
- El envasado en vacío no aumentará la duración de fruta y verdura tales como bananas, manzanas, patatas, y algunas verduras, a menos de quitarles la cáscara antes de efectuar el envasado en vacío.
- Alimentos blandos y de estructura delicada (tales como pescados, frutas de bosque, etc.) deben ser precongelados durante una noche, antes de envasarlos en vacío y colocarlos definitivamente en el congelador.
- Verduras como bróculis, coliflor y repollo emiten gas cuando son envasadas frescas en vacío para la refrigeración. Para efectuar el envasado en vacío de estos alimentos, deberán ser hervidos y luego congelados.
- **Para una correcta y segura conservación en vacío utilizar únicamente bolsas, recipientes y accesorios originales MAGIC VAC.**

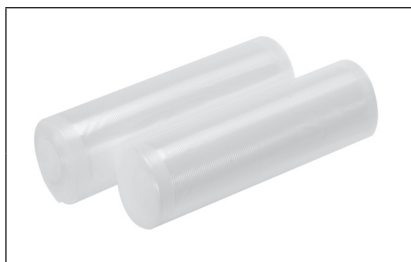
Quedan reservados todos los derechos. Se prohíbe la reproducción parcial o total.

Dada la continua búsqueda tecnológica en el sector, FLAEM NUOVA, se reserva el derecho a realizar cambios técnicos y funcionales en la unidad sin previo aviso.

**ACCESSORI MAGIC VAC® DISPONIBILI - MAGIC VAC® AVAILABLE ACCESSORIES
 ACCESSOIRES MAGIC VAC® DISPONIBLES - ERHÄLTliches MAGIC VAC® ZUBEHÖR
 ACCESORIOS DISPONIBLES MAGIC VAC® - ACESSÓRIOS MAGIC VAC® DISPONÍVEIS**

www.magicvacstore.it / www.magicvacstore.com

ROTOLI - ROLLS - ROULEAUX - ROLLEN - ROLLOS - ROLOS



Disponibili nelle seguenti misure: /Available in the following sizes: /Disponible dans les tailles suivantes: /Erhältlich in folgenden Größen: /Disponible en los siguientes tamaños: /Disponível nos seguintes tamanhos:

15x600 cm
 20x600 cm
 30x600 cm

SACCHETTI - BAGS - SACHETS - BEUTEL - BOLSAS - SACOS



Disponibili nelle seguenti misure: /Available in the following sizes: /Disponible dans les tailles suivantes: /Erhältlich in folgenden Größen: /Disponible en los siguientes tamaños: /Disponível nos seguintes tamanhos:

15x30 cm
 20x30 cm
 25x35 cm
 30x40 cm

COPERCHI - LIDS - COUVERCLES - DECKEL - TAPAS - TAMPAS

SMALL UNIVERSAL LID Ø 4-9 cm



LARGE UNIVERSAL LID Ø 4-12 cm



**CONTENITORI - CANISTERS - RÉCIPIENTS
 BEHÄLTER - CONTENEDORES - RECIPIENTES**

1.5 L - Ø 22x10 (h) cm



2 L - Ø 18x16 (h) cm



2.5 L - 23x23x12 (h) cm

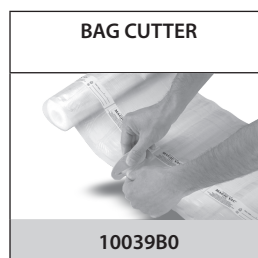
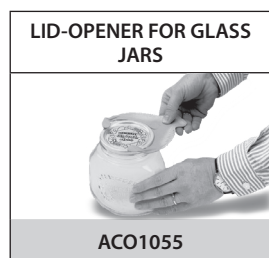
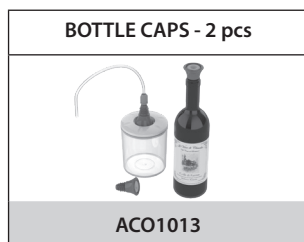


4 L - Ø 22x20 (h) cm





**ALTRI ACCESSORI - OTHER ACCESSORIES - AUTRES ACCESSOIRES
ANDERE ZUBEHÖRTEILE - OTROS ACCESORIOS - OUTRAS ACESSÓRIOS**



Per maggiori informazioni o acquisti degli articoli illustrati sopra rivolgetevi al Vostro rivenditore di fiducia o ai maggiori marketplace oppure visitate il nostro shop online www.magicvacstore.it

For additional information on these products please contact your Dealer or visit our website www.magicvac.com

Pour toute information ultérieure sur ces produits veuillez contacter votre Revendeur ou visiter notre site internet www.magicvac.com

Möchten Sie noch mehr Infos über die illustrierten Artikel? Dann wenden Sie sich doch bitte an Ihren Vertrauenshändler oder besuchen Sie die Webseite www.magicvac.com

Para más información sobre estos artículos pregunte a su distribuidor o visite el sitio web www.magicvac.com

Para mais informações sobre os artigos ilustrados contacte o seu Revendedor de confiança ou visite o site Internet www.magicvac.com

CERTIFICATO DI GARANZIA

IT

Condizioni di Garanzia:

GLI APPARECCHI MAGIC VAC® SONO GARANTITI 3 ANNI DALLA DATA DI ACQUISTO

La garanzia copre qualsiasi difetto derivato dai materiali o dalla fabbricazione, a condizione che gli apparecchi non abbiano subito manomissioni da parte del cliente o da personale non autorizzato da FLAEM NUOVA S.p.A., o che siano stati utilizzati in modo diverso dalla loro destinazione d'uso. La garanzia copre inoltre la sostituzione o la riparazione dei componenti con vizi di fabbricazione. Sono esclusi dalla presente garanzia le parti soggette a naturale usura, (per esempio guarnizioni aerstop, nastro in teflon della barra saldante, ecc.), i danni derivati da usi impropri, da cadute, dal trasporto, dalla mancata manutenzione o comunque da cause non attribuibili al costruttore. FLAEM NUOVA S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni, diretti od indiretti, a persone, animali e/o cose derivati dal mancato o non corretto funzionamento oppure causati dall'uso improprio dell'apparecchio. La garanzia si applica su tutto il territorio italiano con l'ausilio dei Centri Assistenza Tecnica Autorizzati, per il resto del mondo la Garanzia viene applicata dall'Importatore o Distributore. In caso di guasto, l'apparecchio adeguatamente pulito e impacchettato, deve essere inviato tramite spedizione postale e/o portato al Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato (vedi <http://www.flaemnuova.it/it/info/assistenza>), allegando il presente tagliando debitamente compilato e lo scontrino fiscale o fattura d'acquisto o la prova di avvenuto pagamento se acquistato on-line tramite siti internet (attenzione: l'importo del prodotto deve essere leggibile, non cancellato); diversamente la garanzia non sarà ritenuta valida e sarà addebitato l'importo della prestazione e del trasporto. Le spese postali di spedizione e riconsegna dell'apparecchio sono a carico del Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato nel caso di operatività della garanzia. Nel caso in cui il Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato dovesse riscontrare che l'apparecchio è esente da difetti e/o risulta funzionante, il costo della prestazione e gli altri eventuali costi di spedizione e di riconsegna dell'apparecchio saranno a carico del cliente. FLAEM NUOVA S.p.A. non risponde di ulteriori estensioni del periodo di garanzia assicurate da terzi.

ATTENZIONE: LA GARANZIA E' VALIDA SOLO SE COMPILATA INTERAMENTE E MUNITA DI SCONTRINO FISCALE / FATTURA O ANALOGO DOCUMENTO CHE NE COMPROVI LA DATA DI ACQUISTO / PROVA DI AVVENUTO PAGAMENTO SE ACQUISTATO ON-LINE TRAMITE SITI INTERNET.

N° di Serie Apparecchio:	Difetto riscontrato:
.....	
Allegare lo scontrino fiscale o fattura d'acquisto	Rivenditore (timbro e firma)

EN The warranty terms here specified are valid only in Italy for Italian residents. In all other countries, the warranty will be provided by the local dealer that sold you the unit, in accordance with the applicable laws.

FR Cette garantie n'est applicable que pour les clients résidant en Italie; pour les clients d'autres pays, la garantie est fournie par le distributeur local qui a vendu l'appareil, conformément aux lois en vigueur.

ES Esta garantía es válida sólo para los clientes residentes en Italia. Para los clientes de otros países, la garantía será otorgada por el distribuidor local que ha vendido el aparato, en conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas legales.

Fabbricante / Manufacturer:



Elettrodomestici / Elettrodomestici
Via Colli Storici, 221/223/225
25015 S. MARTINO DELLA BATTAGLIA
(Brescia) - ITALY
Tel. +39 030 9910168 r.a.
Fax +39 030 9910287
www.magicvac.it

DISTRIBUTOR:

--