

MAGIC VAC®

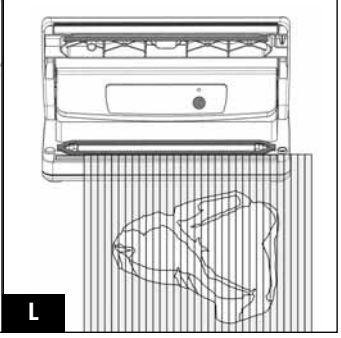
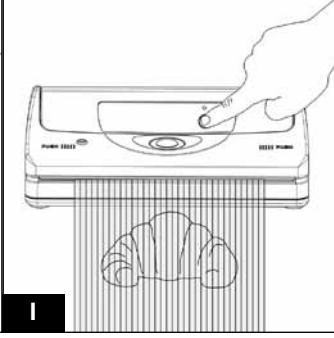
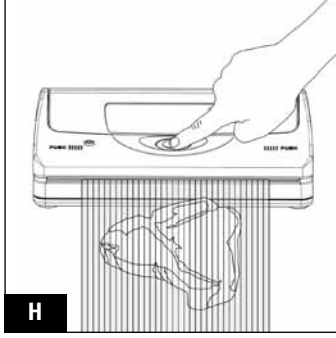
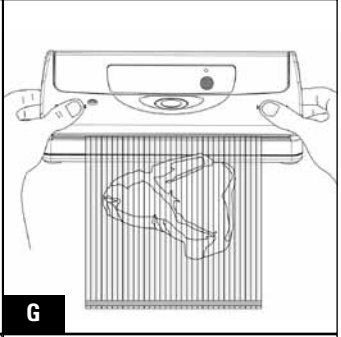
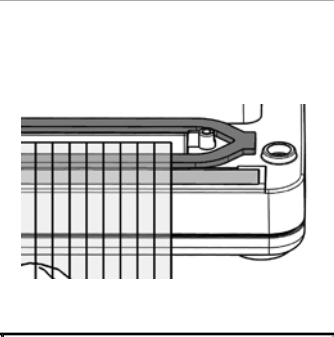
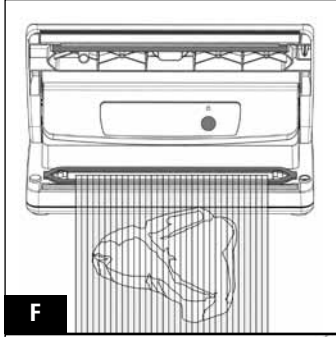
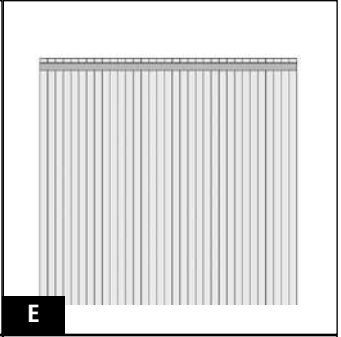
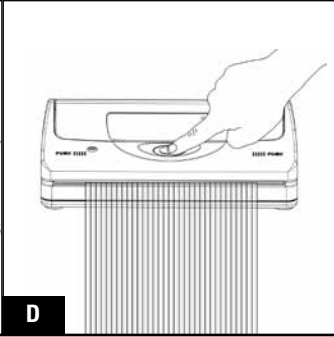
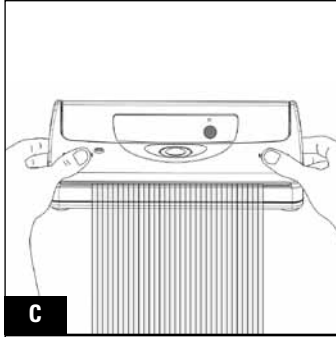
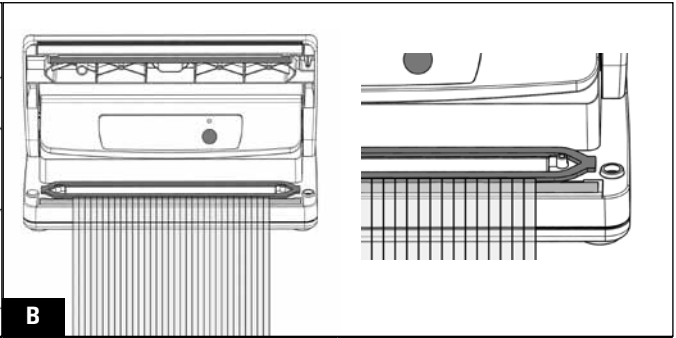
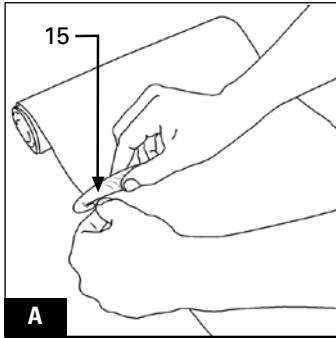
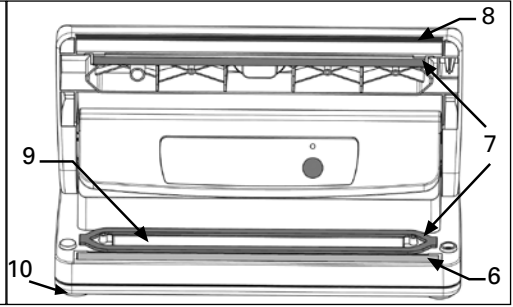
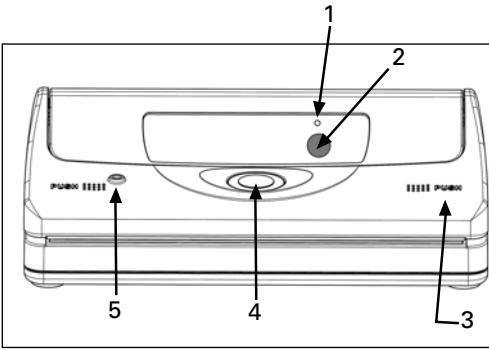
Il vero sottovuoto

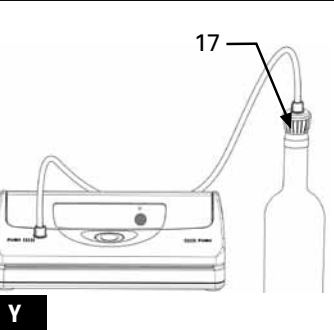
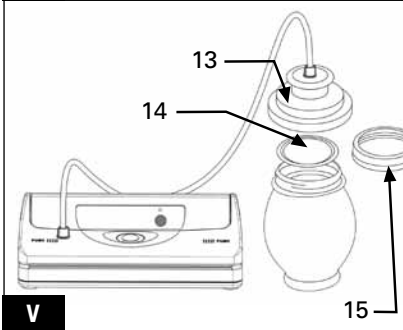
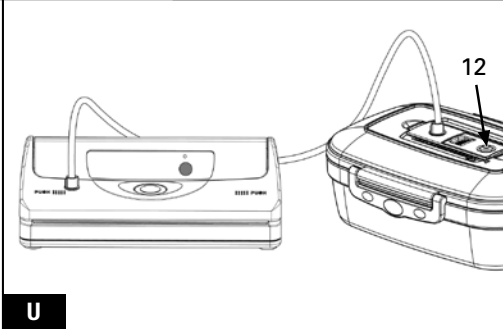
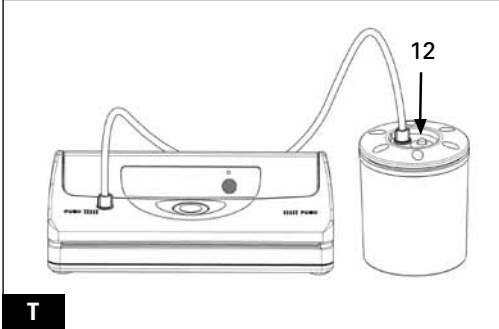
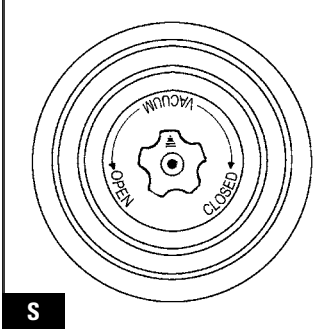
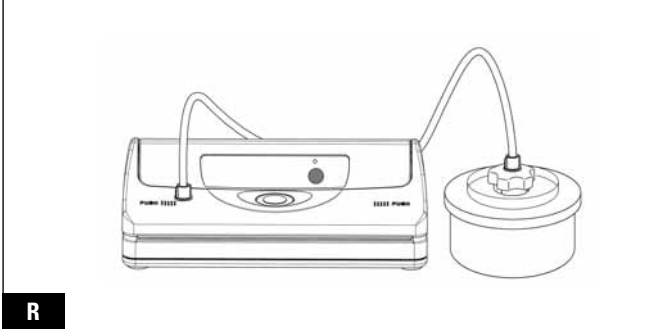
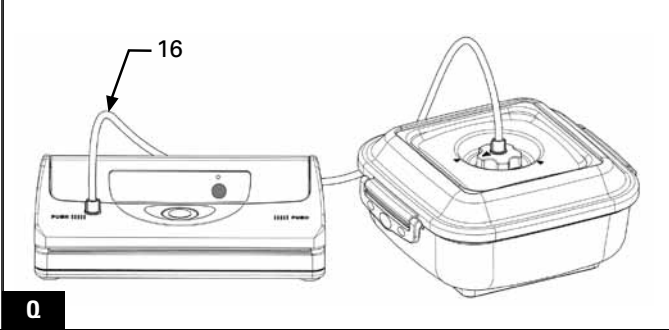
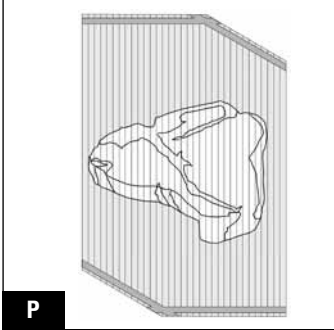
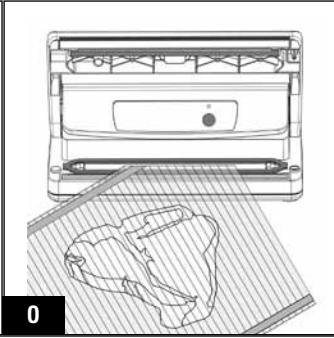
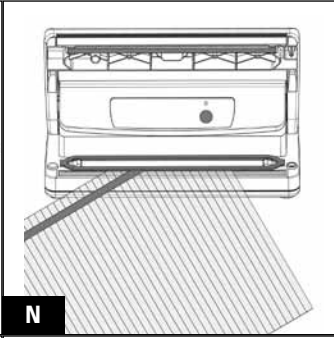
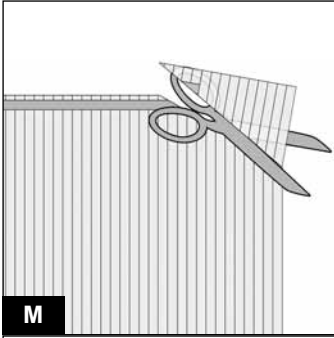
*The vacuum packing system for the home
Le système d'emballage sous-vide pour la maison
Das vakuumier-system für den haushalt
El sistema de envasado al vacío para el hogar
O sistema de embalagem ao vácuo para o lar*

MINImatic



ISTRUZIONI D'USO
OPERATING MANUAL
INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUÇÕES DE USO





MAGIC VAC® *Minimatic*

PATENTED

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 la MAGIC VAC® *Minimatic* al fine di ottenere i migliori risultati di conservazione. Si consiglia inoltre di conservare il presente manuale per eventuali ulteriori consultazioni.

INDICE

SEZIONE 1

- **NOMENCLATURA e FUNZIONI** pag. 3
- **AVVERTENZE IMPORTANTI** pag. 4
- **ISTRUZIONI PER L'USO** pag. 5-6
 - Realizzare i sacchetti dai rotoli MAGIC VAC® pag. 5
 - Confezionamento con i sacchetti ricavati dal rotolo o con i sacchetti pre-tagliati MAGIC VAC® pag. 5
 - Confezionamento nei contenitori MAGIC VAC® *Executive* o con i Coperchi Universali MAGIC VAC® pag. 5-6
 - Confezionamento nei contenitori MAGIC VAC® *Family* pag. 6
 - Confezionamento nei vasi di vetro pag. 6
 - Confezionamento con Tappo bottiglia MAGIC VAC® pag. 7
 - Confezionamento con l'Attacco per Coperchi pag. 7
- **ISTRUZIONI PER LA PULIZIA** pag. 7
- **CARATTERISTICHE TECNICHE** pag. 7
- **LOCALIZZAZIONE DEI GUASTI** pag. 8

SEZIONE 2

- **INFORMAZIONI SULLA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO DEGLI ALIMENTI** pag. 9-13
 - I VANTAGGI DEL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO MAGIC VAC® pag. 9
 - TEMPI DI CONSERVAZIONE CON MAGIC VAC® pag. 10
 - CHE COS'E' IL SOTTOVUOTO pag. 11
 - COME CONSERVARE CON I SACCHETTI MAGIC VAC® pag. 11-12
 - COME CONSERVARE CON I CONTENITORI MAGIC VAC® pag. 12
 - LE COSE DA RICORDARE pag. 13
- **ACCESSORI MAGIC VAC® DISPONIBILI** pag. 69-70

NOMENCLATURA e FUNZIONI MACCHINA

Consultare le illustrazioni di pagina 1.

- (1) **Spia della saldatura SEAL** - Quando la saldatura è in funzione, si accende la spia.
- (2) **Pulsante di saldatura MAN SEAL** - Azionabile in qualsiasi momento.
- (3) **Coperchio** - La sua apertura con posizione fissa in alto, consente il posizionamento dei sacchetti prima di procedere alle operazioni di confezionamento. Premendo sui bordi si avvia il ciclo di confezionamento
- (4) **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.
- (5) **Preso aria per il tubetto** - Per inserire il tubetto da utilizzare con i vasi, contenitori, coperchi universali e tappi bottiglia, ecc.
- (6) **Barra saldante** - Elemento riscaldante protetto che permette la saldatura del sacchetto senza che questo si incolli alla barra.
- (7) **Guarnizioni di tenuta** - Garantiscono la tenuta al vuoto nella camera consentendo l'evacuazione dell'aria dai sacchetti e dai contenitori.
- (8) **Guarnizione sigillante** - Preme il sacchetto sulla barra saldante.
- (9) **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.
- (10) **Piedini antislittamento** - Impediscono lo slittamento della macchina durante l'utilizzo.



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.

- 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 e portate immediatamente il prodotto in un centro di assistenza autorizzato o dal Vs. rivenditore di fiducia.
- Leggete con attenzione le istruzioni, prima di utilizzare la Vs. MAGIC VAC® *Minimatic*, 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.
- 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.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive della necessaria esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza sorvegli l'utilizzo da parte loro dell'apparecchio o abbia fornito loro tutte le istruzioni del caso.
- Verificare sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzate coperchi o contenitori incrinati o danneggiati!

Utilizzare solo sacchetti e accessori originali MAGIC VAC®.

ISTRUZIONI PER L'USO

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).

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

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.

3 Realizzare i sacchetti dai rotoli MAGIC VAC® (da 20 cm)

- Srotolate la giusta lunghezza del rotolo e tagliate lo spezzone utilizzando il taglia sacchetto MAGIC Cutter (15) come mostrato in (fig. A), trascinandolo da un bordo all'altro. Ora potete saldare un lato aperto dello spezzone seguendo queste fasi:
- Sollevate il coperchio (3) e ruotatelo in posizione aperta fino a sentire un piccolo scatto.
- Saldate un lato aperto dello spezzone posizionando una delle due estremità aperte del sacchetto sulla barra saldante (6) con la parte liscia rivolta verso il basso (fig. B).

Attenzione: non lasciate sporgere il sacchetto nella camera del vuoto (9) o sulla guarnizione di tenuta (7).

- Chiudete il coperchio (3) pigiando con i pollici sulle due estremità opposte (fig. C). La macchina eseguirà automaticamente il ciclo di confezionamento arrestandosi al completamento dell'operazione che viene segnalato dello spegnimento della spia rossa SEAL (1).
- Premete sull'impronta sferica della valvola manuale (4) per consentire l'apertura del coperchio (fig. D).
- Alzate il coperchio 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. E)

4 Confezionamento sottovuoto con i sacchetti ricavati dal rotolo o con i sacchetti pre-tagliati (da 20 cm)

- Sollevate il coperchio (3) e ruotatelo in posizione aperta fino a sentire un piccolo scatto.
- 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 (9) e con la parte liscia rivolta verso il basso (fig. F).
- Chiudete il coperchio (3) pigiando con i pollici sulle due estremità opposte (fig. G). La macchina eseguirà automaticamente il ciclo di confezionamento arrestandosi al completamento dell'operazione che viene segnalato dello spegnimento della spia rossa SEAL (1).
- Premete sull'impronta sferica della valvola manuale (4) per consentire l'apertura del coperchio (fig. H).
- Alzate il coperchio 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. E)
- In qualsiasi momento si può interrompere il ciclo di confezionamento già avviato agendo sulla valvola manuale (4) che deve essere tenuta premuta fino allo spegnimento della macchina.

5 Utilizzo Pulsante della saldatura MAN SEAL (2)

Premendo questo pulsante, con la comparsa dell'accensione della spia della saldatura SEAL (1), 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. I).

6 Confezionamento con i sacchetti pre-tagliati (da 30 cm):

Sollevate il coperchio (3) e ruotatelo in posizione aperta fino a sentire un piccolo scatto.

- 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.
- Posizionate l'estremità aperta sulla barra saldante (6) (fig. L)

Attenzione: non lasciate sporgere il sacchetto nella camera del vuoto (9) o sulla guarnizione di tenuta (7).

- Chiudete il coperchio (3) pigiando con i pollici sulle due estremità opposte.
- La macchina eseguirà automaticamente il ciclo di confezionamento arrestandosi al completamento dell'operazione che viene segnalato dello spegnimento della spia rossa SEAL (1).
- Premete sull'impronta sferica della valvola manuale (4) per consentire l'apertura del coperchio.
- Controllate la validità della saldatura ottenuta che dovrà presentarsi come una regolare striscia trasversale, priva di grinze e delle righe interne del sacchetto. (fig. E)
- Tagliate obliquamente con forbici l'angolo del sacchetto ove non è stata fatta la saldatura (fig. M).
- Eliminate liquidi o residui di cibo dalla zona interna del sacchetto che deve essere saldata.
- Posizionate la parte aperta del sacchetto all'interno della camera del vuoto (fig. O) ed eseguite il ciclo di confezionamento
- Verificate che la saldatura effettuata si sovrappo-

ISTRUZIONI PER L'USO

ga alla precedente in modo da formare una "X" (fig. P) e che sia completa.

7 Confezionamento nei sacchetti ricavati dal rotolo (da 30 cm):

Srotolate la giusta lunghezza del rotolo e tagliate lo spezzone utilizzando il taglia sacchetto MAGIC Cutter (15) come mostrato in (fig. A), trascinandolo da un bordo all'altro. Ora potete saldare un lato aperto dello spezzone seguendo queste fasi:

- Sollevate il coperchio (3) e ruotatelo in posizione Aperta fino a sentire un piccolo scatto.
- Posizionate una delle due estremità aperte del sacchetto sulla barra saldante (6), e saldate solo una parte del lato aperto del sacchetto,

Attenzione: non lasciate sporgere il sacchetto nella camera del vuoto (9) o sulla guarnizione di tenuta (7).

- Chiudete il coperchio (3) pigiandolo con i pollici sulle due estremità opposte la macchina eseguirà automaticamente il ciclo di confezionamento arrestandosi al completamento dell'operazione che viene segnalato dello spegnimento della spia rossa SEAL (1).
- Controllate la saldatura.
- Tagliate obliquamente con forbici l'angolo del sacchetto ove non è stata fatta la saldatura (fig. M).
- Saldate ora la restante parte del sacchetto (fig. N).
- Verificate che la saldatura effettuata si sovrapponga alla precedente in modo da formare una "X" e che sia completa.
- Ritornate al punto 6 e ripetete le operazioni.

8 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. S) semplificano l'esecuzione del sottovuoto, perché il tubo di collegamento è inseribile direttamente nel foro centrale della manopola stessa (fig. Q - fig. R). 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. S)
- Collegare mediante il tubetto di collegamento (16), la manopola del coperchio del contenitore alla presa aria (5) della macchina. (fig. Q-R)
- Pigiare con i pollici sulle due estremità opposte del coperchio. La macchina eseguirà automaticamente il ciclo di confezionamento arrestandosi al completamento dell'operazione che viene segnalato dello spegnimento della spia rossa SEAL (1).

- 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.

9 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.
- Collegare mediante il tubetto di collegamento (16), il coperchio del contenitore alla presa aria (5) della macchina (fig. T-U).
- Pigiare con i pollici sulle due estremità opposte del coperchio. La macchina eseguirà automaticamente il ciclo di confezionamento arrestandosi al completamento dell'operazione che viene segnalato dello spegnimento della spia rossa SEAL (1).
- Staccate il tubetto dal coperchio del contenitore.
- Per aprire i contenitori, agite sul bottone (12).

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

Per effettuare il ciclo di confezionamento nei vasi in vetro a bocca larga sigillati con coperchietti metallici, utilizzate l'attacco grande per Coperchi. Tuttavia l'attacco per Coperchi è anche disponibile nella misura piccola, per vasi in vetro a bocca piccola sigillati con coperchietti metallici.

- Riempite il vaso lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del vaso.
- Collegare mediante il tubetto di collegamento (16), l'Attacco per Coperchi (13) alla presa aria (5) della macchina. Posizionate l'attacco per coperchi direttamente sul vaso corredato dal solo coperchietto (14) e spingetelo verso il basso, assicurandovi che il collegamento sia corretto (fig. V)
- Pigiare con i pollici sulle due estremità opposte del coperchio. La macchina eseguirà automaticamente il ciclo di confezionamento arrestandosi al completamento dell'operazione che viene segnalato dello spegnimento della spia rossa SEAL (1).
- Staccate il tubetto dall'attacco per coperchi. Sfilate l'attacco per coperchi dal vaso.
- Applicare ed avvitare a fondo la ghiera (15) fornita con il vaso (fig. V).
- 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 (fig. Z) e fate leva delicatamente fino al rilascio del vuoto. Rimuovete il coperchietto metallico. Questo accessorio consentirà al coperchietto di essere riutilizzabile.

11 Confezionamento con tappo bottiglia MAGIC VAC®

Il Tappo Bottiglia MAGIC VAC® può essere utilizzato per tappare 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 (16), la presa aria della macchina (6) con il Tappo Bottiglia MAGIC VAC® (17) (fig. Y). Spingete saldamente il Tappo nella bottiglia.
- Pigiare con i pollici sulle due estremità opposte del coperchio. La macchina eseguirà automaticamente il ciclo di confezionamento arrestandosi al completamento dell'operazione che viene segnalato dello spegnimento della spia rossa SEAL (1).

- 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.

12 Confezionamento con l'Attacco per Coperchi nei contenitori MAGIC VAC® Executive o in contenitori sigillati con Coperchi Universali MAGIC VAC® dotati della precedente versione di manopola

Per l'uso dell'Attacco per Coperchi nei contenitori MAGIC VAC® Executive o in contenitori sigillati con i Coperchi Universali MAGIC VAC® dotati della precedente versione di manopola, consultate le istruzioni fornite nel sito internet www.flaemnuova.it.

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 penetra-

zioni accidentali di liquidi all'interno della struttura, 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 170W
Dimensioni	29 (L) x 14 (P) x 9 (H) cm
Peso	1,85 Kg
Marcatura	

Prodotto approvato dalla F.I.C (Federazione Italiana Cuochi)

L'efficacia dei sistemi MAGIC VAC® è stata testata dall'AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare) vedi a pag. 9

Compatibilità elettromagnetica

La MAGIC VAC® *Minimatic* è stata studiata 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 2002/96/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.

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

- Collegare 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 contenuto 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 (12) 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 migliore 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 sperimentate 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 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 prevede 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. È 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-surgelateli in una teglia o piatto temperato.

Quando diventano solidi, confezionateli sottovuoto, etichettateli e riponeteli 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. Confezionatele 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, sovrapponeteli 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 temperatura 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.

Scongelamento 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 ricongelatelo.

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 ossi 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 traciureranno 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 surgelato 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.

MAGIC VAC® *Minimatic*

PATENTED

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 MAGIC VAC® *Minimatic* properly and obtain optimal results in terms of food preservation. Furthermore, we suggest you keep these instructions handy for further reference.

TABLE OF CONTENTS

SECTION 1

- APPLIANCE NAMES and FUNCTIONS	page 14
- IMPORTANT SAFEGUARDS	page 15
- OPERATING INSTRUCTIONS	page 16-17
• Making bags from MAGIC VAC® rolls	page 16
• Vacuum packing with bags cut from a roll or pre-cut bags	page 16
• Vacuum packing in MAGIC VAC® Executive containers or with MAGIC VAC® Universal Caps	page 16
• Vacuum packing in MAGIC VAC® Family containers	page 16-17
• Vacuum packing in glass jars	page 17
• Vacuum packing with MAGIC VAC® bottle caps	page 17
• Vacuum packing with cap attachment	page 17
- INSTRUCTIONS FOR CLEANING	page 18
- TECHNICAL SPECIFICATIONS	page 18
- TROUBLESHOOTING	page 19

SECTION 2

- INFORMATION ON VACUUM PRESERVATION OF FOODSTUFFS	page 20-24
• THE ADVANTAGES OF MAGIC VAC® VACUUM PACKING	page 20
• STORAGE LIFE WITH MAGIC VAC®	page 21
• ABOUT VACUUM PACKING	page 22
• HOW TO PRESERVE FOOD IN MAGIC VAC® BAGS	page 22-23
• HOW TO PRESERVE FOOD IN MAGIC VAC® CONTAINERS	page 23
• POINTS TO REMEMBER	page 24
- MAGIC VAC® AVAILABLE ACCESSORIES	page 69-70

APPLIANCE NAMES and FUNCTIONS

See illustrations on page 1.

- (1) SEAL indicator light** - When the sealing process is under way, the light turns on.
- (2) MAN SEAL button** - It can be turned on at any time.
- (3) Lid** - Opening the lid into the fixed raised position allows you to position the bags before starting the vacuum packing process.
- (4) 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.
- (5) Hose air inlet** - To connect the hose to jars, containers, universal caps, bottle caps etc.
- (6) Sealing bar** - Protected heating element that seals the bag and prevents it from sticking to the bar.
- (7) Airtight gaskets** - They guarantee that a vacuum will be maintained in the chamber, thus allowing air to be removed from bags and containers.
- (8) Sealing gasket** - It presses the bag against the sealing bar.
- (9) Vacuum chamber** - The open end of the bag is positioned inside the chamber, air is drawn from the bag and any excess liquid is collected on the bottom.
- (10) Non-slip feet** - They prevent the appliance from slipping during use.



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.

- Before using the appliance for the first time, and periodically throughout its life, check the power supply cord for any damage; if you detect any damage, do not plug it in. Take the appliance immediately to an authorised service centre or your dealer.
 - Carefully read the directions before using your MAGIC VAC® *Minimatic* 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 allow the appliance to cool down sufficiently to enable resetting of the protection devices.
 - Do not use the appliance on or in proximity to hot surfaces.
 - The casing of this unit 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 unit is used following the instructions for use; b) the electrical system of the premises where the appliance is used is in conformity with current laws.
 - 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.
 - No lids or use containers that have cracks or is damaged!

**Use only original MAGIC VAC® bags and accessories
SAVE THESE INSTRUCTIONS!.**

OPERATING INSTRUCTIONS

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

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

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.

3 How to make bags from MAGIC VAC® rolls (20 cm)

- Unroll the correct length of the bag you want to make from the roll and cut it with the MAGIC bag cutter (15) as shown in (fig. A), moving it from side to side. Now seal an open end of the cut bag as follows:
- Lift the lid (3) until you hear a small click so it is in the open position.
- Seal an open end of the cut bag by positioning one of the two open ends of the bag on the sealing bar (6) with the smooth side facing down (fig. B) .

Caution: Do not let the bag hang over into the vacuum chamber (9) or on the sealing gasket (7).

- Close the lid (3) and press down on the front corners of the lid with your thumbs (fig. C). The appliance will automatically carry out the complete vacuum packing cycle and turn off when it is finished. When the red SEAL indicator light (1) shuts off, the operation is finished.
- Press down on the round recessed area of the manual valve (4) to release the lid (fig. D).
- Open the lid of the appliance and remove the bag.
- Check the quality of the seal obtained, which should appear as a uniform, wrinkle-free crosswise strip with no internal ridges in the bag. (fig. E)

4 Vacuum packing with bags cut from a roll or pre-cut bags (20 cm)

- Lift the lid (3) until you hear a small click so it to the open position.
- Put food in the bag, taking care not create creases or to stretch the surface. Wipe off any liquids or food residues from the area inside the bag to be sealed.
- Lay the bag with its contents in front of the appliance and position the open end inside the

vacuum chamber (9) with the smooth part facing down (fig.F).

- Close the lid (3) and press down on the front corners of the lid with your thumbs (fig. G). The appliance will automatically carry out the complete vacuum packing cycle and turn off when it is finished. When the red SEAL indicator light (1) shuts off, the operation is finished.
- Press down on the round recessed area of the manual valve (4) to release the lid (fig. H).
- Open the lid of the appliance and remove the bag.
- Check the quality of the seal obtained, which should appear as a uniform, wrinkle-free crosswise strip with no internal ridges in the bag. (fig. E)
- You can stop the vacuum packing cycle in progress at any time by using the manual valve (4). Simply press down on it until the appliance shuts off.

5 How to use the MAN SEAL sealing button (2)

By pressing this button, the SEAL indicator light (1) turns on, and the sealing process starts immediately. This allows you to prevent delicate and fragile food (e.g. cookies, etc.) from being crushed. (fig. I).

6 Vacuum packing with pre-cut bags (30 cm)

Lift the lid (3) until you hear a small click so it to the open position.

- Put food in the bag, taking care not create creases or to stretch the surface. Wipe off any liquids or food residues from the area inside the bag to be sealed. Place the open end on the sealing bar (6) (fig. L)

Caution: Do not let the bag hang over into the vacuum chamber (9) or on the sealing gasket (7).

- Close the lid (3) and press on the two corners of the lid with your thumbs. The appliance will automatically carry out the complete vacuum packing cycle and turn off when it is finished. When the red SEAL indicator light (1) shuts off, the operation is finished.
- Press down on the round recessed area of the manual valve (4) to release the lid.
- Check the quality of the seal obtained, which should appear as a uniform, wrinkle-free crosswise strip with no internal ridges in the bag. (fig. E)
- Use scissors to cut off the corner of the bag that is not sealed (fig. M).
- Wipe off any liquids or food residues from the area inside the bag to be sealed.
- Place the open end of the bag inside the vacuum chamber (fig. O) and run the vacuum packing cycle
- Check that this seal overlaps the previous seal so to form an "X" (fig.P) and is complete.

7 Vacuum packing with bags made from rolls (30 cm)

Unroll the correct length of the bag you want to make from the roll and cut it with the MAGIC bag cutter (15) as shown in (fig. A), moving it from side to side. Now you can seal an open end of the cut bag as follows:

OPERATING INSTRUCTIONS

- Lift the lid (3) until you hear a small click so it to the open position.
- Put one of the two open ends of the bag on the sealing bar (6) and seal only one part of the open side of the bag.

Caution: Do not let the bag hang over into the vacuum chamber (9) or on the sealing gasket (7).

- Close the lid (3) and press on the two corners of the lid. The appliance will automatically carry out the complete vacuum packing cycle and turn off when it is finished. When the red SEAL indicator light (1) shuts off, the operation is finished.
- Check the seal.
- Use scissors to cut off the corner of the bag that is not sealed (fig. M).
- Now seal the rest of the bag (fig. N).
- Check that this seal made overlaps the previous seal so to form an "X" and is complete.
- Go back to point 6 and repeat the operation.

8 Vacuum packing in MAGIC VAC® Executive containers or containers sealed with MAGIC VAC® Universal Lids with new knob

MAGIC VAC® Executive containers and MAGIC VAC® Universal Lids with a star-shaped knob (fig. S) make vacuum packing easier since the connection hose can be directly inserted in the central hole of the knob (fig. Q - fig. R).

MAGIC VAC® Universal Caps are available in two diameters (100 mm and 125 mm). They can be used on jars for preserving food and tempered glass casserole dishes and bowls.

The Universal Caps work just like the Caps for MAGIC VAC® Executive containers.

CAUTION: Do not use plastic or glass containers that are not suitable for the universal lids as they could implode due to the vacuum pressure of the machine and cause injury.

- Fill the container leaving at least 3 cm of space between the contents and the upper rim and position the lid on the container. Turn the knob to the "VACUUM" position. (fig. S)
- Using the connection hose (16), connect the knob of the container lid to the air inlet (5) of the appliance. (fig. Q-R)
- Press down on the two front corners of the lid with your thumbs. The appliance will automatically carry out the complete vacuum packing cycle and turn off when it is finished. When the red SEAL indicator light (1) shuts off, the operation is finished.
- Remove the hose from the knob of the container lid.
- Turn the knob to the "CLOSED" position.
- To open containers turn the knob to the "OPEN" position; you should hear a hissing sound of the air as it enters the container. This sound guarantees that the contents have been properly vacuum packed.

9 Vacuum packing in MAGIC VAC® Family containers

Multipurpose containers ideal for storage of frequently used products such as dry and fragile foods; powdered 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 space between the contents and the upper rim and position the lid on the container.
- Using the connection hose (16), connect the lid to the air inlet (5) of the machine (fig. T-U).
- Press down on the two front corners of the lid with your thumbs.
The appliance will automatically carry out the complete vacuum packing cycle and turn off when it is finished. When the red SEAL indicator light (1) shuts off, the operation is finished.
- Remove the hose from the container lid.
- Press the button (12) to open a container.

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

Use the large-sized cap attachment to pack foods in large-mouthed glass jars with a metal cap. A small-sized cap attachment is also available for narrow-mouthed jars sealed with metal caps.

- Fill the container leaving at least 3 cm of space between the contents and upper rim.
- Using the connection hose (16), connect the Cap Attachment to the air inlet (5) of the machine. Place the cap attachment directly on the jar with the metal cap only (14) and press down, making sure it fits correctly (fig. V)
- Press down on the two front corners of the lid with your thumbs. The appliance will automatically carry out the complete vacuum packing cycle and turn off when it is finished. When the red SEAL indicator light (1) shuts off, the operation is finished.
- Disconnect the hose from the cap attachment. Remove the cap attachment from the jar.
- Put on and screw down tight the ring (15) included with the jar (fig. V).
- 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 fig. Z and gently pry open the cap until the vacuum is released. Remove the metal cap. By using this accessory you can reuse the cap.

11 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 oxidation and preserve the quality and flavour of its contents for a longer time.

- Using the connection hose (16), connect the air

inlet (5) of the machine (6) to the MAGIC VAC® Bottle Cap (17) (fig. Y). Press the Cap firmly into the bottle.

- Press down on the two front corners of the lid with your thumbs. The appliance will automatically carry out the complete vacuum packing cycle and turn off when it is finished. When the red SEAL indicator light (1) shuts off, the operation is finished.
- Disconnect the tube from both the Bottle Cap and machine immediately.
- To open a bottle sealed with the MAGIC VAC®

Bottle Cap, simply pull the cap out of the bottle. You will hear air rushing into the bottle.

12 Vacuum packing with the Lid Attachment in MAGIC VAC® *Executive* containers or containers sealed with MAGIC VAC® Universal Lids with the previous knob version

To use the Lid Attachment in MAGIC VAC® *Executive* containers or containers sealed with MAGIC VAC® Universal Lids that have the previous type of knob refer to the instructions found at www.flaemnuova.it.

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

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 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~ 50Hz 170W
Dimensions	29 (L) x 14 (P) x 9 (H) cm
Weight	1.85 Kg
Marked	CE

Product approved by the F.I.C (Italian Federation of Chefs)

The performance of MAGIC VAC® systems has been tested by the (Italian Association of Food Technology) see page 20.

Electromagnetic compatibility

The MAGIC VAC® *Minimatic* 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 appliance, try relocating the unit until the interference ceases. Alternatively try plugging the appliance into a different power socket.



Disposal: In conformity with Directive 2002/96/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 centre set 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 2002/96/EC of the European member state in which the product is disposed of.

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 it, seal the bag with air on the inside. Dip the bag in water and apply pressure. 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 (12) of the container cap is set properly in place and is not damaged.

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 ± 2 °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 ± 2 °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 ± 2 °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 ± 2 °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, repack 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 benefit 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®

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.

MAGIC VAC® *Minimatic*

PATENTED

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 MAGIC VAC® *Minimatic* 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 25
- **CONSIGNES IMPORTANTES** page 26
- **MODE D'EMPLOI** page 27-28
 - Réaliser les sachets à partir des rouleaux MAGIC VAC® page 27
 - Mise sous-vide avec les sachets coupés du rouleau ou avec des sachets prédécoupés MAGIC VAC® page 27
 - Conditionnement en récipients MAGIC VAC® *Executive* ou avec les Couverts Universels MAGIC VAC® page 27-28
 - Conditionnement dans les récipients MAGIC VAC® *Family* page 28
 - Conditionnement dans les pots en verre page 28
 - Conditionnement avec Bouchon bouteille MAGIC VAC® page 28
 - Conditionnement avec l'Adaptateur pour Couverts page 28
- **INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE** page 29
- **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** page 29
- **LOCALISATION DES PANNES** page 30

SECTION 2

- **RENSEIGNEMENTS SUR LA CONSERVATION SOUS VIDE DES ALIMENTS** page 31-35
 - LES AVANTAGES DU CONDITIONNEMENT SOUS VIDE MAGIC VAC® page 31
 - TEMPS DE CONSERVATION AVEC MAGIC VAC® page 32
 - QU'EST-QUE- C'EST LE SOUS VIDE page 33
 - COMMENT CONSERVER AVEC LES SACHETS MAGIC VAC® page 33-34
 - COMMENT CONSERVER AVEC LES RÉCIPIENTS MAGIC VAC® page 34-35
 - LES CHOSES À SE RAPPELER page 35
- **ACCESSOIRES MAGIC VAC® DISPONIBLES** page 69-70

NOMENCLATURE et FONCTIONS DE L'APPAREIL

Voir illustrations page 1.

- (1) **Témoin de soudure (SEAL)** - Le voyant s'allume quand le soudage a lieu.
- (2) **Bouton de soudure MAN SEAL** - Actionnable à tout moment.
- (3) **Couvercle** - En position fixe en haut permet le positionnement des sachets avant de procéder aux opérations de conditionnement.
- (4) **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.
- (5) **Prise d'air pour le tuyau** - Pour introduire le tuyau prévu pour les récipients, pots, couvercles universels et bouchons bouteille, etc.
- (6) **Barre de soudure** - Élément chauffant recouvert qui permet de souder le sachet sans qu'il se colle à la barre.
- (7) **Joints d'étanchéité** - Ils assurent l'étanchéité de la chambre et permettent l'évacuation de l'air des sachets et des récipients.
- (8) **Joint de compression** - Presse le sachet sur la barre de soudure.
- (9) **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.
- (10) **Patins antidérapants** - Les patins empêchent l'appareil de glisser pendant son utilisation.



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.

- Avant la première utilisation, puis périodiquement, pendant la durée de vie du produit, contrôlez le câble d'alimentation pour s'assurer qu'il n'est pas endommagé; le cas échéant, il ne faut pas le brancher et il faut l'apporter immédiatement au centre de service après-vente agréé ou à votre revendeur de confiance.
- Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser votre MAGIC VAC® *Minimatic*, 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 plaquette).
- 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.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ni par des personnes n'ayant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, sauf si une personne responsable de leur sécurité les surveille au cours de l'utilisation de l'appareil ou, dans le deuxième cas, leur a fourni toutes les instructions nécessaires.
- Toujours contrôler que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas utiliser des couvercles ou des contenants fissurés ou endommagés!

Utiliser exclusivement des sachets et des accessoires originaux MAGIC VAC®

MODE D'EMPLOI

Avant chaque utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et les accessoires en contact avec les aliments (récipients, couvercles, pots, etc.) suivant 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).

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

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.

3 Réaliser des sachets à partir des rouleaux MAGIC VAC® (de 20 cm)

- Déroulez la bonne longueur de rouleau et coupez le morceau à l'aide du coupe-sachet MAGIC Cutter (15) comme indiqué sur la (fig. A), en le faisant glisser d'un bord à l'autre. Maintenant vous pouvez souder un coté ouvert du morceau en suivant ces étapes:
- Soulevez le couvercle (3) et faites-le tourner en position ouverte jusqu'à ce que vous entendiez un petit dé clic.
- Soudez un coté ouvert du morceau en positionnant une des deux extrémités ouvertes du sachet sur la barre de soudure (6) avec la partie lisse tournée vers le bas (fig. B).

Attention: ne laissez pas dépasser le sachet dans la chambre à vide (9) ou sur le joint d'étanchéité (7).

- Fermez le couvercle (3) en pressant avec les pouces sur les deux extrémités opposées (fig. C). La machine effectuera automatiquement le cycle de conditionnement et s'arrêtera à la fin de l'opération qui est signalée par l'extinction du témoin rouge SEAL (1).
- Appuyez sur l'empreinte sphérique de la vanne manuelle (4) pour permettre l'ouverture du couvercle (fig. D).
- Levez le couvercle de la machine et enlevez le sachet.
- Contrôlez la validité de la soudure obtenue qui devra se présenter comme une bande transversale régulière, sans plis et sans rayures à l'intérieur du sachet (fig. E).

4 Conditionnement sous-vide avec les sachets obtenus par le rouleau ou avec les sachets prédécoupés (de 20 cm)

- Soulevez le couvercle (3) et faites-le tourner en position ouverte jusqu'à ce que vous entendiez un petit dé clic.

- Introduisez l'aliment dans le sachet sans créer de plis particuliers ou des tensions sur les surfaces. Éliminez les liquides ou les résidus d'aliments de l'intérieur du sachet qui doit être soudée.
- Étendre le sachet avec son contenu devant la machine en positionnant l'extrémité ouverte à l'intérieur de la chambre à vide (9) et la partie lisse tournée vers le bas (fig. B).
- Fermez le couvercle (3) en pressant avec les pouces sur les deux extrémités opposées (fig. G). La machine effectuera automatiquement le cycle de conditionnement et s'arrêtera à la fin de l'opération qui est signalée par l'extinction du témoin rouge SEAL (1).
- Appuyez sur l'empreinte sphérique de la vanne manuelle (4) pour permettre l'ouverture du couvercle (fig. H).
- Levez le couvercle de la machine et enlevez le sachet.
- Contrôlez la validité de la soudure obtenue qui devra se présenter comme une bande transversale régulière, sans plis et sans rayures à l'intérieur du sachet (fig. E).
- A tout moment il est possible d'interrompre le cycle de conditionnement en cours grâce à la vanne manuelle (4) sur laquelle il faut appuyer jusqu'à l'extinction de la machine.

5 Utilisation du Bouton de la soudure MAN SEAL (2)

En appuyant sur ce bouton, le témoin de la soudure SEAL (1) s'allume et l'opération de soudure s'effectue immédiatement. Cela permet d'éviter que le vide ne provoque l'écrasement des aliments délicats et fragiles (ex. biscuits, etc) (fig. I).

6 Conditionnement avec les sachets prédécoupés (de 30 cm):

- Soulevez le couvercle (3) et faites-le tourner en position ouverte jusqu'à ce que vous entendiez un petit dé clic.
- Introduisez l'aliment dans le sachet sans créer de plis particuliers ou des tensions sur les surfaces. Éliminez les liquides ou les résidus d'aliments de l'intérieur du sachet qui doit être soudée. Positionnez l'extrémité ouverte sur la barre de soudure (6) (fig. L).

Attention: ne laissez pas dépasser le sachet dans la chambre à vide (9) ou sur le joint d'étanchéité (7).

- Fermez le couvercle (3) en pressant avec les pouces sur les deux extrémités opposées. La machine effectuera automatiquement le cycle de conditionnement et s'arrêtera à la fin de l'opération qui est signalée par l'extinction du témoin rouge SEAL (1).
- Appuyez sur l'empreinte sphérique de la vanne manuelle (4) pour permettre l'ouverture du couvercle.
- Contrôlez la validité de la soudure obtenue qui devra se présenter comme une bande transversale régulière, sans plis et sans rayures à l'intérieur du sachet (fig. E).
- Coupez à l'oblique avec des ciseaux l'angle du sachet où la soudure n'a pas été faite (fig. M).
- Éliminez les liquides ou les résidus d'aliments de l'intérieur du sachet qui doit être soudée.

MODE D'EMPLOI

- Positionnez la partie ouverte du sachet à l'intérieur de la chambre à vide (fig. O) et effectuez le cycle de conditionnement.
- Vérifiez que la soudure effectuée se superpose à la précédente de manière à former un « X » (fig. P) et qu'elle est complète.

7 Conditionnement dans les sachets obtenus par le rouleau (de 30 cm):

Déroulez la bonne longueur de rouleau et coupez le morceau à l'aide du coupe-sachet MAGIC Cutter (15) comme indiqué sur la (fig. A), en le faisant glisser d'un bord à l'autre. Maintenant vous pouvez souder un coté ouvert du morceau en suivant ces étapes :

- Soulevez le couvercle (3) et faites-le tourner en position ouverte jusqu'à ce que vous entendiez un petit déclic.
- Positionnez une des deux extrémités ouvertes du sachet sur la barre de soudure (6) et soudez seulement une partie du coté ouvert du sachet.

Attention: ne laissez pas dépasser le sachet dans la chambre à vide (9) ou sur le joint d'étanchéité (7).

- Fermez le couvercle (3) en pressant avec les pouces sur les deux extrémités opposées. La machine effectuera automatiquement le cycle de conditionnement et s'arrêtera à la fin de l'opération qui est signalée par l'extinction du témoin rouge SEAL (1).
- Contrôlez la soudure.
- Coupez à l'oblique avec des ciseaux l'angle du sachet où la soudure n'a pas été faite (fig. M).
- Soudez maintenant la partie restante du sachet (fig. N).
- Vérifiez que la soudure effectuée se superpose à la précédente de manière à former un « X » et qu'elle est complète.
- Revenez au point 6 et répétez les opérations.

8 Conditionnement dans les récipients MAGIC VAC® Executive ou dans des récipients fermés hermétiquement avec les Couvercles Universels MAGIC VAC® avec une nouvelle poignée.

Les récipients MAGIC VAC® Executive et les Couvercles Universels MAGIC VAC® équipés d'une poignée en forme d'étoile (fig. S) simplifient l'exécution du sous-vide, car le tuyau de raccordement peut être introduit directement dans le trou central de la poignée (fig. Q – fig. R). Les Couvercles Universels MAGIC VAC®, disponibles dans les deux diamètres de 100 mm et 125 mm, doivent être utilisés avec les bocaux pour la conservation des aliments, avec des casseroles et des bols en verre trempé. Les Couvercles Universels fonctionnent exactement comme les Couvercles pour les récipients MAGIC VAC® Executive.

ATTENTION: Avec les couvercles universels, n'utilisez pas de récipients en plastique ou en verre qui ne sont pas appropriés car ils peuvent implorer à cause de la dépression du vide de la machine et provoquer des blessures.

- Remplissez le récipient en laissant au moins 3 cm d'espace par rapport au bord supérieur du récipient et positionnez le couvercle sur le récipient. Tournez la poignée sur la position «VACUUM» (fig.

S).

- Connectez, au moyen du tuyau de raccordement (16), la poignée du couvercle du récipient à la prise d'air (5) de la machine (fig. Q-R).
- Pressez avec les pouces sur les deux extrémités opposées du couvercle. La machine effectuera automatiquement le cycle de conditionnement et s'arrêtera à la fin de l'opération qui est signalée par l'extinction du témoin rouge SEAL (1).
- Détachez le petit tuyau de la poignée du récipient.
- Tournez la poignée sur la position « CLOSED ».
- Pour ouvrir les récipients tournez la poignée sur la position « OPEN », vous devriez entendre le son de l'air qui siffle en rentrant dans le récipient. Ce son est la garantie que le contenu a été conditionné sous vide.

9 Conditionnement dans les récipients MAGIC VAC® Family

Récipients à usages multiples, idéaux pour conserver les produits fréquemment utilisés comme les aliments secs et fragiles, les aliments en poudre, les fruits et les légumes frais, mixés ou en purée. Grâce à leur transparence et à leur design, ils sont décorant agréablement les étagères de la cuisine et garantissent une excellente visibilité de leur contenu.

- Remplissez le récipient en laissant au moins 3 cm d'espace par rapport au bord supérieur du récipient et positionnez le couvercle sur le récipient.
- Connectez, au moyen du tuyau de raccordement (16), le couvercle du récipient à la prise d'air (5) de la machine (fig. T-U).
- Pressez avec les pouces sur les deux extrémités opposées du couvercle. La machine effectuera automatiquement le cycle de conditionnement et s'arrêtera à la fin de l'opération qui est signalée par l'extinction du témoin rouge SEAL (1).
- Détachez le petit tuyau de la poignée du récipient.
- Pour ouvrir les récipients, actionnez le bouton (12).

10 Conditionnement dans des bocaux en verre fermés hermétiquement avec des petits couvercles métalliques (type Leifheit)

Pour effectuer le cycle de conditionnement dans les bocaux en verre à large ouverture fermés hermétiquement avec des petits couvercles métalliques, utilisez le grand adaptateur pour Couvercles. Cependant l'adaptateur pour Couvercles est également disponible en petite dimension, pour les bocaux à petite ouverture fermés hermétiquement avec des petits couvercles métalliques.

- Remplissez le bocal en laissant au moins 3 cm d'espace par rapport au bord supérieur du bocal.
- Connectez, au moyen du tuyau de raccordement (16), l'Adaptateur pour Couvercles (13) à la prise d'air (5) de la machine. Positionnez l'adaptateur pour couvercles directement sur le bocal équipé seulement du petit couvercle (14) et poussez-le vers le bas, en vous assurant que la connexion soit correcte (fig. V).
- Pressez avec les pouces sur les deux extrémités opposées du couvercle. La machine effectuera automatiquement le cycle de conditionnement et s'arrêtera à la fin de l'opération qui est signalée par l'extinction du témoin rouge SEAL (1).

- Détachez le tuyau de l'adaptateur pour couvercles. Retirez l'adaptateur pour couvercles du bocal.
- Appliquez et vissez à fond l'embout (15) fourni avec le bocal (fig. V).
- Pour ouvrir un bocal en verre fermé hermétiquement sous vide avec un petit couvercle métallique, utilisez le Levier spécial pour petits couvercles (le côté avec les inscriptions tourné vers le haut). Positionnez le Levier pour petits couvercles comme indiqué (fig. Z) et faites levier délicatement jusqu'à relâcher le vide. Enlevez le petit couvercle métallique. Grâce à cet accessoire le petit couvercle sera réutilisable.
- Poussez fermement le Bouchon dans la bouteille.
- Pressez avec les pouces sur les deux extrémités opposées du couvercle. La machine effectuera automatiquement le cycle de conditionnement et s'arrêtera à la fin de l'opération qui est signalée par l'extinction du témoin rouge SEAL (1).
- Détachez immédiatement le tuyau du Bouchon de la Bouteille ainsi que de la machine.
- Pour ouvrir une bouteille fermée hermétiquement avec le Bouchon de Bouteille MAGIC VAC®, tirez simplement le bouchon hors de la bouteille. Vous entendrez le petit bruit du flux de l'air qui entre dans la bouteille.

11 Conditionnement avec bouchon de bouteille MAGIC VAC®

Le Bouchon de Bouteille MAGIC VAC® peut être utilisé pour boucher des bouteilles, comme des bouteilles de vin ou de boissons non gazeuses, partiellement pleines. Le Bouchon de Bouteille vous permettra de faire le vide dans la bouteille et son contenu ne s'oxydera pas rapidement, ce qui permettra de conserver la qualité et le goût plus longtemps.

- Connectez, au moyen du tuyau de raccordement (16), la prise d'air de la machine (6) avec le Bouchon de Bouteille MAGIC VAC® (17) (fig. Y).

12 Conditionnement avec l'Adaptateur pour Couvercles dans les récipients MAGIC VAC® Executive ou dans des récipients fermés hermétiquement avec les Couvercles Universels MAGIC VAC® équipés de la version précédente de poignée

Pour utiliser l'Adaptateur pour Couvercles dans les récipients MAGIC VAC® Executive ou dans des récipients fermés hermétiquement avec les Couvercles Universels MAGIC VAC® équipés de la version précédente de poignée, consultez les instructions fournies sur le site internet www.flaemnuova.it

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 pénétra-

tion 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 170W
Dimensions	29 (L) x 14 (P) x 9 (H) cm
Poids	1,85 Kg
Estampillage	

Produit approuvé par la F.I.C (Federazione Italiana Cuochi)

L'efficacité des systèmes MAGIC VAC® a été testée par l'Association AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare) voir page 31.

Compatibilité électromagnétique

Le MAGIC VAC® *Minimatic* 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 2002/96/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. 2002/96/CE de l'État membre européen dans lequel le produit est éliminé.

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. Ouvrir de nouveau 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 poignée du couvercle du récipient soit positionnée sur "VACUUM" avant de commencer la procédure de mise sous 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 (12) 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

La détérioration des aliments est provoquée par des réactions chimiques qui ont lieu dans les aliments exposés à l'air, à la température, à l'humidité, à l'action des enzymes, au développement de micro-organismes ou à la contamination des insectes. 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 présurgelés le jour avant et les conserver ensuite au congélateur pendant une longue durée afin de conserver au mieux toutes les caractéristiques sensorielles et nutritionnelles du produit que vous aurez conditionné. Lorsqu'il s'agit de conserver sous vide des soupes, ragoûts ou d'autres aliments liquides, présurgélez 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 présurgelés, 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 per-

mettra de prendre une partie des aliments, de recon-ditionner 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 préconditionnés

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

Les aliments préconditionnés 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 impliquer 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 parcours 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 préconditionnés 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 à moins 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 précongelés 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.

MAGIC VAC® *Minimatic*

PATENTED

DAS VAKUUMSYSTEM FÜR DEN HAUSHALT

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des Geräts und danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, damit Sie mit diesem MAGIC VAC® *Minimatic* System die bestmöglichen Aufbewahrungsergebnisse erzielen. Wir empfehlen Ihnen, sie für zukünftige Beratung aufzubewahren.

INHALTSVERZEICHNIS

SEKTION 1

- **GERÄTEDARSTELLUNG** Seite 36
- **SICHERHEITSMASSNAHMEN** Seite 37
- **BETRIEBSANLEITUNG** Seite 38-39
 - Beutel von MAGIC VAC® Rollen herstellen Seite 38
 - Vakuumieren mit von der Rolle hergestellten Beuteln oder mit zugeschnittenen Beuteln MAGIC VAC® Seite 38
 - Vakuumieren mit MAGIC VAC® *Executive* Behältern oder mit MAGIC VAC® Universaldeckeln Seite 38-39
 - Vakuumieren mit MAGIC VAC® *Family* Behältern Seite 39
 - Vakuumieren mit Gläsern Seite 39
 - Vakuumieren mit MAGIC VAC® Flaschenverschluss Seite 39
 - Vakuumieren mit Vakuumierkappe Seite 39
- **ANWEISUNGEN FÜR DIE REINIGUNG** Seite 40
- **TECHNISCHE DATEN** Seite 40
- **RATGEBER BEI SCHWIERIGKEITEN** Seite 41

SEKTION 2

- **INFORMATIONEN FÜR DIE VAKUUM-AUFBEWAHRUNG VON LEBENSMITTELN** Seite 42-46
 - DIE VORTEILE DER MAGIC VAC® VAKUUMIERUNG Seite 42
 - AUFBEWAHRUNGSZEITEN MIT MAGIC VAC® Seite 43
 - WAS VAKUUM IST Seite 44
 - RICHTLINIEN FÜR DIE VERWENDUNG VON MAGIC VAC® BEUTELN Seite 44-45
 - RICHTLINIEN FÜR DIE VERWENDUNG VON MAGIC VAC® BEHÄLTERN Seite 45-46
 - WICHTIGE PUNKTE Seite 46
- **ERHÄLTliches MAGIC VAC® ZUBEHÖR** Seite 69-70

GERÄTEDARSTELLUNG

Die Abbildungen auf Seite 1 konsultieren.

- (1) **SEAL Schweißanzeige** - Während des Schweißvorgangs leuchtet die Anzeige auf.
- (2) **MAN SEAL Schweißaste** - Sie können Sie in jedem beliebigen Moment betätigen.
- (3) **Bedienungsklappe** - Sie können die Bedienungsklappe öffnen und oben arretieren. Auf diese Weise lassen sich die Beutel vor dem Vakuumieren positionieren.
- (4) **Manuelles Ventil der Bedienungsklappe** - Durch Druck auf das Ventil können Sie das Vakuumieren in jedem beliebigen Moment unterbrechen oder die Bedienungsklappe am Ende des Zyklus öffnen.
- (5) **Schlauchanschluss** - Zum Anschließen des Verbindungsschlauches an die Gläser, Behälter, Universaldeckel, Flaschenverschlüsse usw.
- (6) **Schweißbalken** - Geschütztes Heizelement, das beim Schweißvorgang das Klebenbleiben des Beutels am Schweißbalken verhindert.
- (7) **Dichtungen** - Sie gewährleisten das Aufrechterhalten des Vakuums in der Kammer und das Absaugen der Luft aus den Beuteln und Behältern.
- (8) **Schweißdichtung** - Sie presst den Beutel auf den Schweißbalken.
- (9) **Vakuumkammer** - Legen Sie beim Vakuumieren die offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer um die Luft abzusaugen und eventuell noch vorhandene Flüssigkeiten aufzufangen.
- (10) **Rutschfeste Füße** - Sie verhindern das Gleiten des Geräts beim Vakuumieren.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Der Hersteller tut alles Nötige, um die höchste Qualität und Sicherheit aller seiner Geräte zu gewährleisten. Wie für alle elektrischen Apparate sollten aber beim Gebrauch stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um Schäden an Menschen, Tieren oder Gegenständen zu verhindern.

- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch des Geräts und auch später in regelmäßigen Zeitabständen, dass sein Netzkabel nicht beschädigt ist. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, stecken Sie den Stecker keinesfalls in die Netzsteckdose, sondern bringen Sie das Gerät unverzüglich zu einem autorisierten Kundendienstzentrum oder zu Ihrem Händler.
- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme Ihres MAGIC VAC® *Minimatic* gründlich durch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen gut auf.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Führen Sie nicht mehr als einen kompletten Vakuumierungsvorgang alle 2 Minuten aus. Der Betriebszyklus beträgt etwa 50 Sekunden, darauf folgt eine Pause von bis zu 2 Minuten. Bei extremen Umweltbedingungen kann eine intensive Benutzung des Geräts die automatischen Wärmeschutzsysteme des Geräts einschalten. In diesem Fall lassen Sie das Gerät abkühlen, bis es wieder betriebsbereit ist bzw. die Wärmeschutzsysteme wieder rückgestellt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Flächen.
- Das Gehäuse des Geräts ist gegen Eindringen von Flüssigkeiten nicht geschützt.
- Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten in der Vakuumkammer. Sollte es trotzdem vorkommen, trocknen Sie sofort die Vakuumkammer.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker oder das Elektrokabel nass sein sollten. Sollte diese Situation während des

Gebrauchs auftreten, streifen Sie trockene Gummihandschuhe über und ziehen Sie sofort den Stecker heraus. Das in Wasser getauchte Gerät weder herausnehmen noch berühren, bevor der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Verwenden Sie das aus dem Wasser genommene Gerät nicht (und senden Sie es unverzüglich an die autorisierte Kundendienststelle oder an Ihren Händler ein).

- Berühren Sie den Schweißbalken während des Gebrauchs des Geräts nicht um mögliche Brandwunden zu vermeiden.
- Benutzen Sie nie Verteiler für Spannungsversorgung, die mit den Angaben auf dem Boden des Gerätes (Typenschild) nicht übereinstimmt.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch immer heraus.
- Öffnen oder modifizieren Sie das Gerät nicht. Die Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Beachten Sie, dass im Fall einer Reparatur durch nicht autorisierte Fachleute die Garantie ungültig wird.
- Hersteller, Verkäufer und Importeur sind für Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistungen nur dann verantwortlich, wenn: a) das Gerät gemäß der Bedienungsanleitung eingesetzt wird; b) die Elektroanlage des Raums, wo das Gerät gebraucht wird, den geltenden Gesetzen entspricht.
- Dieses Gerät ist für Personen (auch Kinder) mit beschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder vermindertem Wahrnehmungsvermögen nicht geeignet. Es ist auch nicht geeignet für Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis, es sei denn, eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht den Gebrauch des Gerätes oder hat die notwendigen Anweisungen gegeben.
- Es muss immer sicher gestellt werden, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Keine Deckel oder Behälter benutzen, die Sprünge haben oder sonstwie beschädigt sind.

Verwenden Sie nur MAGIC VAC® Originalbeutel und -zubehör

BETRIEBSANLEITUNG

Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig Ihr Gerät und die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Zubehörteile (Behälter, Deckel, Gläser usw.). Gehen Sie dabei gemäß den im Abschnitt "ANWEISUNGEN FÜR DIE REINIGUNG" erläuterten Anweisungen vor.

1 Positionierung des Geräts

Stellen Sie das Gerät an einen trockenen Ort und auf eine waagrechte Fläche. Achten Sie darauf, dass der Raum vor dem Gerät frei von Hindernissen sein soll und genügend räumig, damit die Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln abgelegt werden können. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose, die der Spannung des Geräts entspricht (siehe technische Daten).

Hinweis: Wenn Sie zugeschnittene Beutel verwenden, dann lesen Sie Punkt 4 weiter unten.

2 Tipps für die Benutzung der Beutel

Die MAGIC VAC® Beutel sind in zwei Breiten erhältlich: 20 cm und 30 cm. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für die aufzubewahrenden Lebensmittel. Stellen Sie sicher, dass der zu verwendende Beutel mindestens 8 cm länger ist als die zu vakuumierenden Lebensmittel. Geben Sie für jedes erneute Vakuumieren eines Beutels 2 cm dazu.

3 Fertigung der Beutel aus den Rollen MAGIC VAC (20 cm)

- Von der Rolle die gewünschte Länge abmessen, das Stück von einem zum anderen Ende ziehen und mit der Schneidevorrichtung für die Beutel MAGIC CUTTER (15), wie in Abbildung A gezeigt, abschneiden. Jetzt kann eine offene Seite des Stückes, wie in den folgenden Schritten gezeigt, verschweißt werden:
- Die Bedienungsklappe (3) anheben und solange in die offene Position drehen, bis man ein Klicken hört.
- Eine offene Seite des Stückes schließen. Dafür eine der beiden offenen Enden des Beutels auf die Schweißleiste (6) legen (Abbildung B).

Achtung: der Beutel darf nicht bis in die Vakuumkammer (9) hineinreichen oder die Dichtung (7) berühren.

- Die Bedienungsklappe (3) schließen. Dafür mit den Daumen auf beide gegenüberliegenden Enden drücken (Abbildung C). Das Gerät führt automatisch die Vakuumierung aus und hält nach Beenden dieses Vorganges an. Die rote Anzeige SEAL (1) erlischt.
- Zum Öffnen der Bedienungsklappe (Abbildung D) auf den runden Eindruck des manuellen Ventils (4) drücken.
- Die Bedienungsklappe des Gerätes anheben und den kleinen Beutel entnehmen.
- Sicherstellen, dass die Schweißnaht ordnungsgemäß ausgeführt ist. Sie muss ein glatter, gerader Streifen und ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht zeigen. (Abbildung E)

4 Vakuumverpackung mit den Beuteln von der Rolle oder mit den vorher abgeschnittenen Beuteln (20 cm)

- Die Bedienungsklappe (3) anheben und solange in die offene Position drehen, bis man ein Klicken hört.

- Die Lebensmittel in die Beutel geben, ohne dabei Falten oder Spannungen der Oberfläche zu erzeugen. Flüssigkeiten oder Essensreste aus dem Beutel, der verschweißt wird, entfernen.
- Den Beutel mit Inhalt so vor das Gerät legen, dass die geöffnete Seite in die Vakuumkammer (9) hineinreicht und die glatte Seite nach unten liegt (Abbildung F).
- Die Bedienungsklappe (3) schließen, dafür die beiden gegenüberliegenden Enden mit den Daumen zusammendrücken (Abbildung G). Das Gerät führt automatisch die Vakuumierung aus und hält nach Beenden dieses Vorganges an. Die rote Anzeige SEAL (1) erlischt.
- Zum Öffnen der Bedienungsklappe (Abbildung H) auf den runden Eindruck des manuellen Ventils (4) drücken.
- Die Bedienungsklappe des Gerätes anheben und den kleinen Beutel entnehmen.
- Sicherstellen, dass die Schweißnaht ordnungsgemäß ausgeführt ist. Sie muss ein glatter gerader Streifen und ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht zeigen. (Abbildung E)
- Die Vakuumierung kann jederzeit unterbrochen werden. Dafür das manuelle Ventil (4) solange drücken, bis das Gerät abschaltet.

5 Verwendung der Taste für das Verschweißen MAN SEAL (2)

Drückt man diese Taste, leuchtet die Anzeige für den Vorgang der Verschweißung SEAL (1) auf und dieser wird sofort gestartet. So wird vermieden, dass das Vakuum empfindliche und zerbrechliche Lebensmittel (z.B. Kekse) zerdrückt (Abbildung I).

6 Vakuumierung mit vorher abgeschnittenen Beuteln (30 cm)

- Die Bedienungsklappe (3) anheben und solange in die offene Position drehen, bis man ein Klicken hört.
- Die Lebensmittel in die Beutel geben, ohne dabei Falten oder Spannungen der Oberfläche zu erzeugen. Flüssigkeiten oder Essensreste aus dem Beutel, der verschlossen wird, entfernen. Das offene Ende auf die Schweißleiste (6) legen (Abbildung L).

Achtung: der Beutel darf nicht bis in die Vakuumkammer (9) hineinreichen oder die Dichtung (7) berühren.

- Die Bedienungsklappe (3) schließen. Dafür mit den Daumen auf die beiden gegenüberliegenden Enden drücken (Abbildung C). Die Maschine führt automatisch die Vakuumierung aus und hält nach Beenden dieses Vorganges an. Die rote Anzeige SEAL (1) erlischt.
- Zum Öffnen der Bedienungsklappe auf den runden Eindruck des manuellen Ventils (4) drücken.
- Sicherstellen, dass die Schweißnaht ordnungsgemäß ausgeführt ist. Sie muss ein glatter gerader Streifen und ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht zeigen. (Abbildung E)
- Mit der Schere die Ecke des Beutels, wo nicht zugeschweißt wurde, schräg abschneiden (Abbildung M).
- Flüssigkeiten oder Essensreste aus dem Beutel, der verschlossen wird, entfernen.
- Die offene Seite des Beutels in der Vakuumkammer

BETRIEBSANLEITUNG

platzieren (Abbildung O) und die Vakuumierung ausführen.

- Sicherstellen, dass die ausgeführte Schweißnaht über der vorherigen liegt und ein „X“ bildet (Abbildung P) und sicherstellen, dass der Vorgang beendet ist.

7 Vakuumierung in den Beuteln, die von der Rolle stammen (30 cm)

Von der Rolle die gewünschte Länge abmessen, das Stück von einem zum anderen Ende ziehen und mit der Schneidevorrichtung für die Beutel MAGIC CUTTER (15), wie in Abbildung A gezeigt, abschneiden. Jetzt kann eine offene Seite des Stückes, wie in den folgenden Schritten gezeigt, verschweißt werden:

- Die Bedienungsklappe (3) anheben und solange in die offene Position drehen, bis man ein Klicken hört.
- Eine der offenen Enden des Beutels auf die Schweißleiste (6) legen und nur einen Teil der offenen Seite des Beutels verschweißen,

Achtung: der Beutel darf nicht bis in die Vakuumkammer (9) hineinreichen oder die Dichtung (7) berühren.

- Die Bedienungsklappe (3) schließen, dafür die beiden gegenüberliegenden Enden mit den Daumen zusammendrücken. Das Gerät führt automatisch die Vakuumierung aus und hält nach Beenden dieses Vorganges an. Die rote Anzeige SEAL (1) erlischt.
- Die Schweißnaht überprüfen.
- Mit der Schere die Ecke des Beutels, wo nicht zugeschweißt wurde, schräg abschneiden. (Abbildung M)
- Jetzt den restlichen Teil des Beutels zusammenschweißen (Abbildung N).
- Sicherstellen, dass die ausgeführte Schweißnaht über der vorherigen liegt und ein „X“ bildet und sicherstellen, dass der Vorgang beendet ist.
- Auf Punkt 6 zurückgehen und die Vorgänge wiederholen.

8 Vakuumierung in den Behältern MAGIC VAC Executive oder in versiegelten Behältern mit den universellen Deckeln MAGIC VAC mit neuem Drehknopf

Die Behälter MAGIC VAC Executive und die universellen Deckel MAGIC VAC mit einem sternförmigen Drehgriff (Abbildung S) vereinfachen die Vakuumierung, da der Verbindungsschlauch direkt in die Öffnungsmitte dieses Drehgriffes eingeführt werden kann (Abbildung Q-Abbildung R). Die universellen Deckel MAGIC VAC sind für die Durchmesser 100mm und 125 mm erhältlich und müssen mit den Aufbewahrungsgläsern der Lebensmittel, mit temperaturunempfindlichen Töpfen und Schalen verwendet werden. Die universellen Deckel funktionieren genauso wie die Deckel für Behälter MAGIC VAC Executive.

ACHTUNG: mit den universellen Deckel keine ungeeigneten Plastik- oder Glasbehälter verwenden, denn diese könnten durch den Vakuumdruck des Gerätes implodieren und zu Verletzungen führen.

- Den Behälter bis 3 cm unter den oberen Rand fül-

len und die Deckel auf dem Behälter platzieren. Den Drehknopf auf „VACUUM“ drehen. (Abbildung S)

- Über den Verbindungsschlauch (16) den Drehknopf des Deckels des Behälters mit der Luftzuführung (5) des Gerätes verbinden. (Abbildung Q-R)
- Mit den Daumen die beiden gegenüberliegenden Enden zusammendrücken. Das Gerät führt automatisch die Vakuumierung aus und hält nach Beenden dieses Vorganges an. Die rote Anzeige SEAL (1) erlischt.
- Den Schlauch vom Drehknopf des Behälters abtrennen.
- Den Drehknopf auf „CLOSED“ stellen.
- Zum Öffnen der Behälter den Drehknopf auf „OPEN“ drehen; ein Pfeifen der Luft, die in den Behälter eintritt, ist jetzt zu hören. Dieses Pfeifen ist die Garantie dafür, dass der Inhalt vakuum verpackt wurde.

9 Vakuumierung in den Behältern MAGIC VAC Family

Mehrzweckbehälter, ideal für die Aufbewahrung von viel verwendeten Produkten, wie trockene und zerbrechliche Lebensmittel; Lebensmittel in Form von Pulver; Obst und Gemüse sowohl frisch als auch gemixt oder passiert. Sie haben ein schönes Design und passen so gut in Ihre Küche, sie sind durchsichtig, damit man den Inhalt gleich erkennt.

- Den Behälter bis 3 cm unter den oberen Rand füllen und den Deckel auf dem Behälter platzieren.
- Über den Verbindungsschlauch (16) den Deckel des Behälters mit der Luftzuführung (5) des Gerätes verbinden. (Abbildung T-U)
- Mit den Daumen die beiden Enden gegenüber der Bedienungsklappe zusammendrücken. Das Gerät führt automatisch die Vakuumierung aus und hält nach Beenden dieses Vorganges an. Die rote Anzeige SEAL (1) erlischt.
- Den Schlauch von dem Deckel des Behälters abtrennen
- Zum Öffnen der Behälter, den Knopf (12) betätigen.

10 Vakuumierung in versiegelten Glasgefäßen mit Metallverschlüssen (wie Leifheit)

Für die Vakuumierung in Glasgefäßen mit breiter Öffnung, die mit Metallverschlüssen versiegelt sind, den großen Anschluss für die Bedienungsklappen verwenden. Dieser Anschluss ist für Glasgefäße mit kleiner Öffnung und versiegelten Metallverschlüssen auch in kleineren Größen erhältlich.

- Das Gefäß bis 3 cm unter den oberen Rand füllen
- Über den Verbindungsschlauch (16) den Anschluss des Deckels (13) mit der Luftzuführung (5) des Gerätes verbinden. Den Anschluss des Deckels direkt auf dem Gefäß, das nur mit der Klappe versehen ist, platzieren und nach unten drücken, sicherstellen, dass die Verbindung ordnungsgemäß ausgeführt ist (Abbildung V).
- Mit dem Daumen die beiden Enden gegenüber der Bedienungsklappe zusammendrücken. Das Gerät führt automatisch die Vakuumierung aus und hält nach Beenden dieses Vorganges an. Die rote Anzeige SEAL (1) erlischt.
- Den Schlauch vom Anschluss des Deckels trennen. Den Anschluss durch die Bedienungsklappe

- vom Gefäß ziehen.
- Die Zwinge (15), die mit dem Gefäß geliefert wurde, anbringen und anschrauben (Abbildung V).
 - Um ein versiegeltes, unter Vakuum stehendes, Glasgefäß mit Metallverschluss zu öffnen, den dafür vorgesehenen Öffner (mit der beschrifteten Seite nach oben) verwenden. Wie in Abbildung Z gezeigt, den Öffner anlegen und leicht anheben, damit der Druck entweicht. Den Metallverschluss entfernen. Der Metallverschluss kann so wieder verwendet werden.

11 Vakuumierung mit Flaschenverschluss MAGIC VAC

Der Flaschenverschluss MAGIC VAC kann zum verschließen von teilweise gefüllten Flaschen, zum Beispiel mit Wein oder Getränken ohne Kohlensäure, verwendet werden. Mit diesem Flaschenverschluss können Sie ein Vakuum erzeugen, sodass der Flascheninhalt nicht so schnell oxidiert, und die Qualität und der Geschmack über längere Zeit hinweg erhalten bleibt.

- Über den Verbindungsschlauch (16) die Luftzuführung des Gerätes (6) mit dem Flaschenverschluss MAGIC VAC (17) verbinden (Abbildung Y). Den Verschluss fest in die Flasche

- schieben.
- Mit den Daumen die beiden Enden gegenüber der Bedienungsklappe zusammendrücken. Das Gerät führt automatisch die Vakuumierung aus und hält nach Beenden dieses Vorganges an. Die rote Anzeige SEAL (1) erlischt.
- Sofort den Schlauch vom Flaschenverschluss und von dem Gerät abtrennen.
- Um eine mit dem Flaschenverschluss MAGIC VAC versiegelte Flasche zu öffnen, einfach den Verschluss aus der Flasche ziehen. Sie hören dann den Luftstrom, der in die Flasche dringt.

12 Vakuumierung mit dem Anschluss für Bedienungsklappen bei Behältern MAGIC VAC Executive oder bei Behältern, die mit universellen Bedienungsklappen MAGIC VAC versiegelt und mit der vorausgegangenen Drehknopfaußführung ausgestattet sind.

Für den Einsatz des Anschlusses für die Bedienungsklappen bei Behältern MAGIC VAC Executive oder bei Behältern, die mit universellen Bedienungsklappen MAGIC VAC versiegelt und mit der vorausgegangenen Drehknopfaußführung ausgestattet sind, lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitungen auf der Webseite www.flaemnuova.it

ANWEISUNGEN FÜR DIE REINIGUNG


HINWEIS: Ziehen Sie vor der Reinigung des MAGIC VAC® Geräts stets den Netzstecker aus.

- Waschen Sie sich vor der Reinigung des Geräts oder des Zubehörs gründlich Ihre Hände.
- Reinigen Sie vor und nach dem Gebrauch mit einem angefeuchteten Schwamm und mildem Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel) die MAGIC VAC® Geräteoberfläche. Sollte zufällig Flüssigkeit in das Gerät eindringen,

stecken Sie den Netzstecker nicht in die Netzsteckdose, verwenden Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle oder Ihren Händler.

- Für die Reinigung der Zubehörteile MAGIC VAC (Behälter, Deckel, Gefäße usw.) beachten Sie bitte die Gebrauchsanleitungen des jeweiligen Zubehörteils.

TECHNISCHE DATEN

Spannung	230V~ 50Hz 170W
Abmessungen	29 (L) x 14 (P) x 9 (H) cm
Gewicht	1,85 Kg
Prüfzeichen	

Vom F.I.C (Italienischen Köcheverband) genehmigtes Produkt

Die Effizienz der MAGIC VAC® Systeme wurde von der AITA (Italienischen Lebensmitteltechnologie-Genossenschaft) geprüft, siehe auf Seite 42.

Elektromagnetische Verträglichkeit

Das MAGIC VAC® *Minimatic* wurde so entworfen, um die jetzt in Kraft stehenden Ansprüche für die elektromagnetische Verträglichkeit zu erfüllen. Falls Sie aber vermuten, dass der Betrieb des Gerätes den normalen Betrieb von Fernsehgeräten, Radios oder anderen Elektrogeräten stört, versuchen Sie, die Position des Gerätes zu ändern, bis die Störungen enden; als Alternative schließen Sie das Gerät an eine andere Steckdose an.



Entsorgung: In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2002/96/EG zeigt das auf dem Gerät angebrachte Symbol an, dass das zu entsorgende Gerät als Abfall eingestuft wird und somit der „Mülltrennung“ unterliegt. Der Verbraucher muss genannten Abfall also den von den Kommunalverwaltungen eingerichteten Sammelstellen zuführen (bzw. zuführen lassen) oder beim Kauf eines neuen gleichartigen Geräts dem Händler übergeben. Die Mülltrennung sowie die weiteren Schritte der Verarbeitung, der Wiederverwertung und der Entsorgung fördern die Herstellung von Geräten mit Recyclingmaterial und wirken Schädigungen von Umwelt und Gesundheit, die durch unsachgemäße Abfallentsorgung verursacht werden könnten, entgegen. Die vorschriftswidrige Entsorgung des Produkts durch einen Verbraucher kann die Verhängung von in den Umsetzungsgesetzen zur Richtlinie 2002/96/EG vorgesehenen Verwaltungsstrafen von Seiten des Mitgliedsstaats, in welchem das Produkt entsorgt wurde, nach sich ziehen.

RATGEBER BEI SCHWIERIGKEITEN

Das Gerät MAGIC VAC® funktioniert nicht

- Prüfen Sie, ob der Stecker des MAGIC VAC® ordnungsgemäß in der Steckdose eingesetzt ist. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
- Das MAGIC VAC® schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie den Betrieb dann erneut.
- Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen.

Das Gerät MAGIC VAC® verschweißt die erste Seite des abgeschnittenen Beutels nicht

- Kontrollieren Sie, dass die abgeschnittene Seite des Beutels korrekt positioniert ist, wie beschrieben im Abschnitt: **“Beutel von MAGIC VAC® Rollen herstellen”**.

Das Gerät MAGIC VAC® stellt bei Beuteln kein volles Vakuum her

- Für ein korrektes Schweißen muss das offene Ende des Beutels stets ganz in die Vakuumkammer hineinreichen.
- Prüfen Sie den Schweißbalken, die Schweißdichtung und die Dichtungen auf Verunreinigungen. Reinigen Sie sie notfalls und schieben Sie sie in die richtige Lage zurück.
- Der MAGIC VAC® Beutel könnte ein Leck haben. Um dies zu prüfen, verschweißen Sie den Beutel mit etwas Luft darin, tauchen Sie ihn unter Wasser und setzen Sie ihn unter leichten Druck. Austretende Luftblasen weisen auf ein Leck hin. Verschweißen Sie den Beutel neu oder nehmen Sie einen anderen Beutel.

Das Gerät MAGIC VAC® verschweißt die Beutel nicht korrekt

- Sollte der Schweißbalken zu heiß werden und den Beutel schmelzen, öffnen Sie die Bedienungsklappe und lassen Sie den Schweißbalken ein paar Minuten lang abkühlen.
- Das MAGIC VAC® wird gemäß den Sicherheitsvorschriften gebaut. Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie dann wieder zu vakuumieren.

Der MAGIC VAC® Beutel verliert sein Vakuum nach dem Verschweißen

- Undichte Stellen an der Schweißnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite und den Schweißbalken und führen Sie die Neuverschweißung aus.
- Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung oder ein Loch, welche vielleicht das Vakuum freigesetzt haben. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.

Das Gerät MAGIC VAC® stellt in Behältern kein Vakuum her

- Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs den Deckel des Behälters (oder ggf. die Vakuumierkappe) und den Schlauchanschluss des Geräts.
- Füllen Sie Behälter oder Glas nicht ganz, lassen Sie oben mindestens 3 cm frei.
- Falls beim Vakuumieren Flüssigkeiten überlaufen, erinnern Sie sich, dass die Flüssigkeiten vor dem Vakuumieren erst abkühlen müssen; und zwar im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur.
- Prüfen Sie, ob der obere Rand des Behälters oder Glases sowie die Dichtung des Universaldeckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie den Rand und den Deckel mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch und vakuumieren Sie erneut.
- Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.

Die MAGIC VAC® Executive Behälter oder die MAGIC VAC® Universaldeckel verlieren ihr Vakuum

- Prüfen Sie, ob der Knopf des Behälterdeckels auf “VACUUM” steht, bevor Sie mit dem Behälter vakuumieren und ob er nach dem Vakuumieren auf “CLOSED” steht.
- Schauen Sie nach, ob der O-Ring unter dem Knopf des Behälterdeckels oder Universaldeckels richtig sitzt und genau passt.

Die MAGIC VAC® Family Behälter verlieren ihr Vakuum

- Schauen Sie nach, ob die Dichtung unter dem mittleren Knopf (12) des Behälterdeckels richtig sitzt und genau passt.

DIE VORTEILE DER MAGIC VAC® VAKUUMIERUNG

Diese Bedienungsanleitung entsteht aus der Zusammenarbeit zwischen der Forschungs- und Entwicklungsdivision der Flaem Nuova und Prof. Luciano Piergiovanni - Lehrstuhl der "Technologie der Verpackung und des Vertriebs von Agrolebensmittel-Produkten" an der Universität in Mailand.

Das Vakuumieren wird die Art und Weise revolutionieren, in der Sie bisher Lebensmittel gekauft und aufbewahrt haben. Durch die Vorratshaltung von Lebensmitteln in einem Vakuum (also ohne Luft), wird **deren Aufbewahrungszeit** im Kühlschrank, im Tiefkühler oder in der Speisekammer **entscheidend verlängert**. Luft kann Lebensmittel schal und ranzig werden lassen, sie können gären oder austrocknen und der lästige Gefrierbrand kann sich entwickeln. Durch Vakuumieren können Sie Ihre Lebensmittel **länger frisch und geschmackvoll aufbewahren**.

Lebensmittel, die Sie auf dem bäuerlichen Markt oder in Fachgeschäften gekauft oder im eigenem Garten geerntet haben, können Sie nun gleich in praktischen Portionen für zukünftigen Verbrauch verpacken, **sogar auch in grossen Mengen**. Reste von bereits vakuumiert gekauften Lebensmittel wie z.B. Käse, Wurstwaren oder Fleischdelikatessen, werden durch erneutes Vakuumieren in MAGIC VAC® Beuteln oder Behältern guten Geschmack und frische Qualität behalten und im Kühlschrank weder austrocknen noch Schimmel ansetzen. Fleisch, Fisch und Gemüse können ohne Gefrierbrand tiefgekühlt werden und sie werden ihren Geschmack und die ursprüngliche Frische beibehalten. Trockene Lebensmittel, wie etwa Kaffee, Reis, Mehl oder Dörrobst lassen sich frisch und bedeutend länger aufbewahren, wenn Sie sie mit Ihrem MAGIC VAC® vakuumiert haben. Frische oder leichtverderbliche Lebensmittel sind aber dennoch im Tiefkühler oder im Kühlschrank aufzubewahren.

Die Originalqualität der Lebensmittel soll so hoch wie nur möglich sein, sei es hinsichtlich Frische als auch Hygiene der Umgebung, in der sie abgepackt werden. Es gibt in der Tat keine Aufbewahrungsmethoden, die ein schlechtes Produkt in ein gutes umwandeln können.

Halten Sie Ihr MAGIC VAC®, Beutel und Behälter immer einsatzbereit und sie werden bald die vielen Vorteile und den einfachen Gebrauch schätzen, den Ihnen MAGIC VAC® gewährleistet, wenn es darum geht, die Qualität der Lebensmittel beizubehalten.

Konsultieren Sie die Tabelle der "**Aufbewahrungszeiten mit MAGIC VAC®**" um zu sehen, wie die Vakuum-Verpackung die Dauer eines jeden Lebensmittels verlängern kann, ohne dabei auf irgendeine Weise den Geschmack, die Hygiene und den Nahrungswert zu verändern.

AUFBEWAHRUNGSZEITEN MIT MAGIC VAC®

	Aufbewahrungszeit bei atmosphärischem Druck	Aufbewahrungszeit mit MAGIC VAC®
Gekühlte Lebensmittel ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Rotes Fleisch	3-4 Tage	8-9 Tage
Weisses Fleisch	2-3 Tage	6-9 Tage
Ganze Fische	1-3 Tage	4-5 Tage
Wild	2-3 Tage	5-7 Tage
Wurstwaren	7-15 Tage	25-40 Tage
Geschnittene Wurstwaren	4-6 Tage	20-25 Tage
Weichkäse	5-7 Tage	14-20 Tage
Hart- und Halbhartkäse	15-20 Tage	25-60 Tage
Gemüse	1-3 Tage	7-10 Tage
Früchte	5-7 Tage	14-20 Tage
Gekochte und gekühlte Lebensmittel ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Gemüsepurée und -suppen	2-3 Tage	8-10 Tage
Teigwaren und Risotto	2-3 Tage	6-8 Tage
Siedefleisch und Braten	3-5 Tage	10-15 Tage
Gefüllte Torten (mit Creme und Früchte)	2-3 Tage	6-8 Tage
Öl zum Frittieren	10-15 Tage	25-40 Tage
Tiefgekühlte Lebensmittel ($-18 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Fleisch	4-6 Monate	15-20 Monate
Fisch	3-4 Monate	10-12 Monate
Gemüse	8-10 Monate	18-24 Monate
Lebensmittel bei Raumtemperatur ($25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Brot	1-2 Tage	6-8 Tage
Verpackte Biskuits	4-6 Monate	12 Monate
Teigwaren	5-6 Monate	12 Monate
Reis	5-6 Monate	12 Monate
Mehl	4-5 Monate	12 Monate
Dörrobst	3-4 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2-3 Monate	12 Monate
Tee in Pulver	5-6 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknete Produkte	1-2 Monate	12 Monate
Pulvermilch	1-2 Monate	12 Monate

Anhaltswerte, die vom einwandfreien Zustand der Verpackung und von den ursprünglichen Qualitätsmerkmalen des Nahrungsmittels abhängen; sie beziehen sich außerdem auf Verpackungen, die durch Kombination der Maschine mit Original-Beuteln/Rollen, -Behältern und -Zubehör hergestellt wurden. Bei Verwendung von Beuteln/Rollen, Behältern und Zubehör anderer Marken sind die in der Tabelle angegebenen Zeiten nicht garantiert. Der Hersteller kann deshalb nicht haftbar gemacht werden.

ACHTUNG: Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine "Konserve", d.h. in ein stabiles Produkt bei Raumtemperatur.

WAS VAKUUM IST

Das Verderben von Lebensmitteln kann viele Ursachen haben: Chemische Reaktionen in ihnen gegenüber Luft und Temperatur, durch Feuchtigkeit oder die Tätigkeit von Enzymen (Fermente), durch das Wachstum von Mikroorganismen oder Verunreinigung durch Insekten. Vakuumieren reduziert den absoluten Druck der Luft in der Verpackung; dabei wird der Sauerstoff entzogen und die volatilen Zusammensetzungen eliminiert. Der Sauerstoff in der Luft verursacht das Verderben vor allem durch den Prozess der Oxydation, die den Nährwert, das Aussehen, das Aroma und die gesamte Qualität angreift. Die Anwesenheit von Luft fördert das Wachstum von Mikroorganismen und führt zu Gefrierbrand, der auf tiefgefrorenen Lebensmitteln entsteht. Obwohl das Vakuumieren die Lebensdauer vieler frischer Lebensmittel durch Reduktion der Oxydation und Verhinderung der Mikroben-Proliferation (Bakterien und Schimmel) verlängert, enthalten die meisten Lebensmittel doch noch genug Feuchtigkeit, um das Wachstum von Mikroorganismen zu erlauben, die mit wenig oder ohne Luft wachsen können. Hier hilft nur die Lagerung bei niedrigen Temperaturen um das Verderben zu verhindern. Die Mikroorganismen, wie Schimmel, Hefe und Bakterien sind überall vorhanden, verursachen aber Probleme nur unter gewissen Bedingungen. Schimmelpilze gedeihen nicht in einer sauerstoffarmen Umgebung oder bei Abwesenheit von Feuchtigkeit. Hefepilze verlangen für das Wachstum Feuchtigkeit, Zucker und eine gemässigte Temperatur, gedeihen aber mit oder ohne Luft. Kühlung verlangsamt das Wachstum von Hefe und Einfrieren stoppt es vollständig. Bakterien können sich je nach ihrer Beschaffenheit mit oder ohne Luft entwickeln. Clostridium Botulinum heisst ein sehr gefährlicher Bakterientyp, der in Lebensmitteln ohne Säureanteil, in sauerstoffarmer Umgebung und bei Temperaturen über 4° C während längerer Zeit wachsen kann. Anfällig auf botulinum-Bakterien sind Lebensmittel mit geringem Säureanteil (wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, in Lauge eingelegte Oliven, Eier, Pilze, Gemüse) und

Lebensmittel mit mittlerem Säureanteil wie sozusagen alle Gemüse und viele Früchte (reife Tomaten, Zwiebeln, roter Peperoncino, Feigen und Gurken). Um die Verunreinigung durch diese pathogenen Wirkstoffe zu verhindern, muss bei absoluter Hygiene gearbeitet werden und zur Vorbeugung gegen eine gefährliche Proliferation in den gelagerten Lebensmitteln sollten sie für kurze Lagerung in den Kühlschrank, für längere Lagerung aber in den Tiefkühler. Nach dem Auftauen oder Erhitzen sollten Sie sie rasch konsumieren.

Achtung: Konsumieren Sie noch in vakuumierten MAGIC VAC® Beuteln erhitzte Lebensmittel sofort. Lebensmittel die vakuumiert waren, erhitzt wurden, die noch immer vakuumiert dann in Raumtemperatur liegen bleiben, sind anfällig für pathogene Mikroorganismen, die sich in ein paar Stunden vermehren und bei Verzehr gesundheitsschädlich sein können.

Einige Enzymen (Fermente) kommen in Lebensmitteln vor und verursachen die Steigerung von Veränderungen von deren Farbe und Beschaffenheit, sowie von deren Geschmack und ihrer Reifung. Dafür verantwortlich sind die Aufbewahrungszeit, die Temperatur und ganz besonders die Anwesenheit von Luft. Um die Aktivität von Enzymen zu stoppen, sollten Gemüse vor dem Vakuumieren blanchiert werden, oder notfalls einer kurzen Erhitzung im Mikrowellenofen oder durch Dämpfen unterzogen werden. Lebensmittel mit einem hohen Anteil von Säure (wie z.B. die meisten Früchte) müssen nicht blanchiert werden. Die Abwesenheit von Luft durch Vakuum verlangsamt oder verhindert auf jeden Fall die Wirkung dieser Enzymen. Insekten-Larven sind häufig auf wasserarmen und getrockneten Lebensmitteln anzutreffen. Ohne Vakuumierung und/oder Tiefkühlung können sie während der Lagerung ausschlüpfen und die Lebensmittel verunreinigen. Auch manche Getreideprodukte und Mehlsorten können Larven enthalten. Das Vakuumieren mit MAGIC VAC® verhindert das Schlüpfen von Käferlarven und anderen Insekten.

RICHTLINIEN FÜR DIE VERWENDUNG VON MAGIC VAC® BEUTELN

Vakuumieren für den Tiefkühler

Verwenden Sie nur die frischesten Lebensmittel. Das Gerät MAGIC VAC® hilft Ihnen bei sorgfältiger Lagerung die Frische der Lebensmittel zu erhalten. Empfindliche Lebensmittel oder solche, die Form und Aussehen bewahren sollen, könnten bei Vakuumierung des frischen Produkts beschädigt werden. Delikate Produkte wie Fleisch, Fisch, Waldbeeren, Brote usw. sollten Sie vorgefrieren. Sie können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefrozen haben, vakuumieren Sie sie in einem MAGIC VAC® Beutel und lagern sie für längere Zeit im Tiefkühler um sowohl den Geschmack als auch den Nahrungswert der verpackten Produkte beizubehalten. Um Suppen, Ragouts (Voessen) oder Eintopfgerichte zu vakuumieren, die einen gewissen Flüssigkeitsanteil haben, vorgefrieren Sie sie in einer Backform oder einer temperatur-unempfindlichen

Schale. Wenn die Gerichte dann ganz gefroren sind, nehmen Sie sie aus den Behältern, vakuumieren und etikettieren sie und lagern sie bald wieder in Ihrem Tiefkühler. Frische Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumieren kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls im Mikrowellenofen durch hitzen), aber erhalten Sie die Gemüse knackig und unzerkocht. Nach dem Abkühlen vakuumieren Sie sie in geeigneten Portionen. Wenn die Lebensmittel nicht vorgefrozen werden, erhöhen Sie die Beutellänge um ca. 5 cm um das Ausdehnen während des Gefriervorgangs zu ermöglichen. Beim Vakuumieren von Fleisch und Fisch ist es nützlich, die Portion auf ein Papiertuch zu legen und beides zusammen zu vakuumieren. Das Tuch hält Feuchtigkeit zurück. Wenn Sie Fladen, Crêpes oder kleine Hamburger vakuumieren, legen Sie beim Aufeinanderstapeln Fettpapier oder Klarsichtfolie zwischen die Stücke. Dies erlaubt Ihnen später die

leichtere Entnahme einzelner Portionen. Vakuumieren Sie den Rest erneut und legen Sie ihn bald wieder in den Tiefkühler.

Vakuumieren für den Kühlschrank

Jetzt können Sie Ihre Mahlzeiten portionsgerecht vorab zubereiten, vakuumverpackt im Kühlschrank aufbewahren und dann bei Bedarf erwärmen.

Vakuumieren für die Speisekammer

Auch bei Lebensmitteln, die sich bei Raumtemperatur aufbewahren lassen (z.B. Kaffee, Mehl, Teigwaren, Zucker usw.) kann ein Vakuumieren Vorteile bringen. Werden diese Produkte für mehrere Tagen nicht verwendet, wenn man z.B. in den Urlaub fährt, sollten sie durch Vakuumieren geschützt werden. Sie bleiben frisch erhalten und Raumtemperatur, Schimmelpilze und Insekten können sie nicht verunreinigen.

Auftauen von MAGIC VAC® Beuteln

Sie können Ihre vakuumierten Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse oder andere delikate Lebensmittel auf dem untersten Einlegboden im Kühlschrank langsam auftauen lassen: Brot und Fladen sollte man in der Raumtemperatur lassen und Suppen oder andere Flüssigkeiten erhitzen Sie direkt im Beutel im heissen Wasserbad, bis sie vollständig heiss sind. Beim Auftauen in der Raumtemperatur oder beim Erhitzen im Wasserbad sollten Sie eine Ecke des Beutels vorher aufschneiden, um das Vakuum freizusetzen und später dem Dampf einen Weg freizumachen. Nach dem Auftauen konsumieren Sie die Lebensmittel bald. Reste nicht wieder einfrieren.

Neu-Vakuumieren von abgepackten Lebensmitteln

Viele Lebensmittel, wie etwa Käse oder Fleisch-Spezialitäten werden in kommerziellen Vakuum-Packungen verkauft. Jetzt können Sie auch nach dem Öffnen solcher Packungen Geschmack und Frische der Lebensmittel durch Neu-Vakuumieren in MAGIC VAC® Beuteln erhalten.

Abgepackte Lebensmittel sollen immer innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verfalldatums konsumiert werden. Beim Neu-Vakuumieren sind sie dann mit grösster Sorgfalt und Hygiene zu behandeln.

Tips für das Vakuumieren

- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z.B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie solche Ecken mit Papiertüchern um eine Beschädigung des Beutels zu vermeiden.
- Um zu verhindern, dass spröde Lebensmittel beim Vakuumieren zerbröseln oder empfindliche Güter wie Beeren, Biskuits oder Kekse zerbrechen, benutzen Sie die Behälter zum Aufbewahren.
- Es lassen sich sehr viele Gegenstände durch das Vakuumieren schützen. Bewahren Sie z.B. Ihre Camping-Vorräte, wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kästen und Kleidung sauber und trocken auf. Pannendreiecke sind, einmal vakuumiert, stets einsatzbereit. Sie können den Pfeifentabak länger aufbewahren. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und von Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird in Vakuum verhindert.

RICHTLINIEN FÜR DIE VERWENDUNG VON MAGIC VAC® BEHÄLTERN

Achtung: Verwenden Sie nie ungeeignete Gläser oder Plastik-Behälter, da sie unter dem Druck des MAGIC VAC® Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen können.

Tiefkühlen in Behältern

Zum Tiefgefrieren von Lebensmitteln in Plastik-Behältern benutzen Sie nur MAGIC VAC®. Zum Tiefgefrieren von Gefässen benutzen Sie nur temperatur-unempfindliche Gefässe, die für den Tiefkühler geeignet sind.

Vorbereitung von Lebensmitteln für das Vakuumieren in Behältern

Das Vakuumieren in Behältern ist vor allem richtig für Dinge, die häufig benötigt werden. Trockene Lebensmittel wie etwa Teigwaren, Getreideprodukte, Mehl, Zucker, Kartoffel-Chips, Brezeln oder Gebäck und Tierfutter werden Beschaffenheit, Frische und Geschmack bis zuletzt bewahren.

Salate, Gemüse und Kräuter können für die kommende Woche gereinigt und in einem MAGIC VAC® Behälter vakuumiert werden. Sie werden frisch und knackig bleiben. Um die sich teilweise entwickelnde Feuchtigkeit aufzufangen, legen Sie ein entsprechend gefaltetes Haushalts-Papiertuch auf den Boden des Behälters.

Achtung: Flüssigkeiten sollen vor dem Vakuumieren abgekühlt werden. Heisse Flüssigkeiten schäumen beim Vakuumieren (es steigen Bläschen auf) und sie können dabei über den Rand des Behälters treten.

Pulverisierte oder gekörnte Lebensmittel sollten vor dem Vakuumieren im Behälter mit einem passend zugeschnittenen Papiertuch abgedeckt werden. Dies wird die Körnchen davon abhalten, in den Vakuumier-Mechanismus aufzusteigen oder sich am Behälterrand oder Deckel festzusetzen.

Zum Frittieren verwendetes Öl kann gefiltert, abgekühlt und in einem MAGIC VAC® Behälter vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Auf diese Art und Weise können Sie das Öl mindestens noch einmal verwenden, da es in einer luftfreien und kühlen Umgebung gelagert wurde und seine Eigenschaften beibehalten hat.

Die Artikel der Speisekammer wie Mehl, Reis, Mixturen für Gebäck und Pfannkuchen bleiben vakuumiert länger frisch. Nüsse und Gewürze behalten ihr Aroma bei und werden nicht ranzig.

Marinieren

Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel oder Fisch den quadratischen Behälter "Schnellmarinieren" Executive (ACO1073) benutzen und der Gebrauchsanleitung des-

selben folgen. Die Speise ist in 20 Minuten genau so mariniert, als ob sie die ganze Nacht mariniert worden wäre!

Tips für Konservierungs-Gefäße

Benutzen Sie nur geprüfte und fehlerfreie Konservierungs-Deckel. Um ein gutes Vakuum herzu-

stellen und zu halten müssen die Dichtungen der Deckel in perfektem Zustand sein. Für eine ordnungsgemäße Wartung der Deckel legen Sie sie während 3 Minuten in kochendes Wasser und verreiben Sie einen Tropfen Öl auf der Dichtung. Dies wird den Dichtungen des Deckels ihre Elastizität wiedergeben.

WICHTIGE PUNKTE

Die folgende Auflistung enthält einige Regeln, die Ihnen zur verbesserten Sicherheit und optimalen Lagerung Ihrer Lebensmittel verhelfen.

- Reinigen Sie gründlich Ihre Hände sowie alle Geräte und Arbeitsflächen, die Sie zum Teilen und Verarbeiten der zu vakuumierenden Lebensmittel benötigen.
- Verwenden Sie möglichst Handschuhe zum Verarbeiten der Lebensmittel.
- Wenn Sie verderbliche Lebensmittel verpackt haben, legen Sie sie sofort in den Tiefkühler oder Kühlschrank und halten Sie die Tiefkühler- und Kühlschranktemperatur konstant. Lassen Sie sie nicht erst lange bei Raumtemperatur liegen.
- Verteilen Sie vakuumierte Packungen gleichmäßig im Kühlschrank oder Tiefkühler um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.
- Reste von Dosen oder vakuumiert gekauften Lebensmitteln können wieder vakuumiert werden. Beachten Sie die Hinweise zum Neu-Vakuuieren und zum Tiefkühlen wie oben beschrieben.
- Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall innerhalb dem auf der Produktoriginalverpackung aufgeführten Verfalldatum konsumiert werden..
- Verderbliche Lebensmittel sind nach dem Erhitzen oder Auftauen zu konsumieren. Essen Sie verderbliche Lebensmittel nicht, wenn sie in der Raumtemperatur für mehr als ein paar Stunden zurückgelassen wurden. Dies ist dann besonders zu beachten, wenn die Lebensmittel mit einer angedic-

kten Sauce angerichtet wurden, oder sich in einer sauerstoffarmen Umgebung (wie z.B. einem Vakuum) befinden.

- Tauen Sie Lebensmittel nicht in heissem Wasser oder mit anderen Hitzequellen auf, es sei denn, es handle sich um Flüssigkeiten (Suppen, Säfte, usw.).
- Vakuumieren wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängern. Solche mit hohem Fettanteil werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig. Das Vakuumieren verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreidesorten. Lagern Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort.
- Das Vakuumieren wird die Aufbewahrungsdauer von Früchten und Gemüsesorten wie etwa Bananen, Äpfeln, Kartoffeln und Gemüse nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumieren geschält.
- Weiche und delikate Produkte (Fisch, Waldbeeren, usw.) sollten Sie eine Nacht vorgefrieren. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und definitiv in den Tiefkühler legen.
- Gemüsesorten wie z.B. Broccoli, Blumenkohl und andere Kohlsorten sondern Gase ab, wenn sie frisch vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für das Vakuumieren sollten Sie diese Lebensmittel blanchieren und dann im Tiefkühler lagern.
- **Zur Gewährleistung einer einwandfreien und sicheren Vakuumierung verwenden Sie bitte ausschließlich Original-MAGIC VAC® Beutel, Behälter und Zubehör.**

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

Der Hersteller FLAEM NUOVA behält sich das Recht vor, technische und funktionelle Änderungen an diesem Gerät ohne Vorankündigung vorzunehmen.

MAGIC VAC® *Minimatic*

PATENTED

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 la MAGIC VAC® *Minimatic* para obtener los mejores resultados de conservación. Sería aconsejable tener este manual a mano para consultas futuras.

ÍNDICE

SECCION 1

- **CONCEPTOS y FUNCIONES** pág. 47
- **ADVERTENCIAS IMPORTANTES** pág. 48
- **INSTRUCCIONES DE USO** pág. 49-50
 - Realizar las bolsas con los rollos MAGIC VAC® pág. 49
 - Envasado con bolsas cortadas del rollo o con bolsas cortadas previamente MAGIC VAC® pág. 49
 - Envasado en recipientes MAGIC VAC® *Executive* o con las Tapas Universales MAGIC VAC® pág. 49-50
 - Envasado en recipientes MAGIC VAC® *Family* pág. 50
 - Envasado en tarros de vidrio pág. 50
 - Envasado al vacío con Tapones para botella MAGIC VAC® pág. 50
 - Envasado con Fijación para Tapas pág. 50
- **INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA** pág. 51
- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** pág. 51
- **LOCALIZACIÓN DE AVERIAS** pág. 52

SECCION 2

- **INFORMACIONES SOBRE LA CONSERVACIÓN EN VACÍO DE LOS ALIMENTOS** pág. 53-57
 - LAS VENTAJAS DEL ENVASADO EN VACÍO MAGIC VAC® pág. 53
 - TIEMPOS DE CONSERVACIÓN CON MAGIC VAC® pág. 54
 - QUÉ ES EL VACÍO pág. 55
 - CÓMO CONSERVAR CON LAS BOLSAS MAGIC VAC® pág. 55-56
 - COMO CONSERVAR EN LOS RECIPIENTES MAGIC VAC® pág. 56-57
 - LAS COSAS QUE SE DEBEN RECORDAR pág. 57
- **ACCESORIOS DISPONIBLES MAGIC VAC®** pág. 69-70

CONCEPTOS Y FUNCIONES DE LA MAQUINA

Consultar las ilustraciones de la página 1

- (1) **Indicador de soldadura SEAL** - La luz se enciende durante la operación de soldadura.
- (2) **Pulsador de soldadura MAN SEAL** - Accionable en cualquier momento.
- (3) **Tapa** - Su abertura con posición fija en la parte superior permite colocar las bolsas antes de proceder al envasado.
- (4) **Válvula manual tapa** - Presionándola permite tanto interrumpir en cualquier momento el ciclo de envasado como abrir la tapa al final del ciclo mismo.
- (5) **Toma de aire para el tubo** - Para insertar el tubo que se utilizará con los tarros, contenedores, tapas universales y tapones de botella.
- (6) **Barra de soldadura** - Elemento de calentamiento protecto que permite la soldadura de la bolsa sin que ésta se pegue a la barra.
- (7) **Juntas herméticas** - Garantizan el hermetismo en la cámara, lo cual permite la expulsión del aire de las bolsas y los recipientes.
- (8) **Junta de cierre** - Aprieta la bolsa en la barra de soldadura.
- (9) **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.
- (10) **Soportes antideslizamiento** - Impiden el deslizamiento de la máquina durante su utilización.



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.

- Antes del primer uso y periódicamente durante la vida útil del producto, controlar el cable de alimentación a fin de verificar que no presente daños; En caso de que esté estropeado, es importante no enchufar el aparato y llevarlo a un centro de asistencia autorizado o a su revendedor de confianza.
- Leer atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar su MAGIC VAC® *Minimatic* 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. Evitar aspirar líquidos en la cámara de vacío durante la operación de envasado al 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 responsables 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.
- Este aparato no está destinado al uso por parte de personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensitivas o mentales reducidas, o que no posean la experiencia y el conocimiento necesarios, a menos que una persona responsable de su seguridad controle el uso que éstas hagan del aparato o que les haya provisto todas las instrucciones del caso.
- Asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.
- No utilizar tapas o recipientes estropeados o que presenten grietas!

Utilicen solamente accesorios y bolsas originales MAGIC VAC®

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de cada uso limpiar cuidadosamente el aparato 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: Si se utilizan bolsas pre-cortadas, pasen al punto 4 de estas instrucciones

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,

3 Confeccionar bolsas con rollos MAGIC VAC® (de 20 cm)

- Desenrolle un tramo de la longitud exacta y córtelo con el cortador de bolsas MAGIC Cutter (15), como indica la (fig. A), desplazándolo de un lado al otro. Ahora puede sellar uno de los lados abiertos del trozo cortado realizando las operaciones siguientes:
- Levante la tapa (3) y gírela en posición abierta hasta oír un pequeño clic.
- Selle uno de los lados abiertos del trozo colocando uno de los dos extremos abiertos de la bolsa en la barra de sellado (6) con la parte lisa hacia abajo (fig. B).

Atención: la bolsa no debe sobresalir de la cámara de vacío (9) ni respecto a la junta de estanqueidad (7).

- Cierre la tapa (3) apretando con los pulgares los dos extremos opuestos (fig. C). La máquina automáticamente efectuará el ciclo de envasado, parándose al completarse la operación; momento en el que la luz de aviso roja SEAL (1) se apagará.
- Presione sobre la huella esférica de la válvula manual (4) para poder abrir la tapa (fig. D).
- Levante la tapa de la máquina y retire la bolsa.
- Controle la calidad del sellado efectuado, el cual deberá formar una tira transversal uniforme, sin rugosidades ni dobleces internos en la bolsa. (fig. E)

4 Envasado al vacío con bolsas efectuadas con rollos, o con bolsas pre-cortadas (de 20 cm)

- Levante la tapa (3) y gírela en posición abierta hasta oír un pequeño clic.
- Introduzca el alimento en la bolsa, sin producir rugosidades ni tensiones innecesarias en la

superficie. Elimine los líquidos y residuos de comida en la zona interna de la bolsa donde se va a efectuar el sellado.

- Coloque la bolsa con su contenido delante de la máquina, de manera que el extremo abierto de la bolsa quede dentro de la cámara de vacío (9) con la parte lisa hacia abajo (fig. B).
- Cierre la tapa (3) apretando con los pulgares los dos extremos opuestos (fig. G). La máquina automáticamente efectuará el ciclo de envasado, parándose al completarse la operación; momento en el que la luz de aviso roja SEAL (1) se apagará.
- Presione sobre la huella esférica de la válvula manual (4) para poder abrir la tapa (fig. H).
- Levante la tapa de la máquina y retire la bolsa.
- Controle la calidad del sellado efectuado, el cual deberá formar una tira transversal uniforme, sin rugosidades ni dobleces internos en la bolsa. (fig. E)
- El ciclo de envasado puede interrumpirse en cualquier momento por medio de la válvula manual (4), manteniéndola apretada hasta que la máquina se apague.

5 Uso del Botón de sellado MAN SEAL (2)

Presionando este botón, momento en el que la luz de aviso de sellado SEAL (1) se encenderá, el sellado es efectuado inmediatamente. De esta forma se evita que el vacío pueda aplastar alimentos delicados o frágiles (p. ej. galletas) (fig. I).

6 Envasado con bolsas pre-cortadas (de 30 cm):

- Levante la tapa (3) y gírela en posición abierta hasta oír un pequeño clic.
- Introduzca el alimento en la bolsa, sin producir rugosidades ni tensiones innecesarias en la superficie. Elimine los líquidos y residuos de comida en la zona interna de la bolsa donde se va a efectuar el sellado.
- Coloque el extremo abierto en la barra de sellado (6) (fig. L)

Atención: la bolsa no debe sobresalir de la cámara de vacío (9) ni respecto a la junta de estanqueidad (7).

- Cierre la tapa (3) apretando con los pulgares los dos extremos opuestos.
- La máquina automáticamente efectuará el ciclo de envasado, parándose al completarse la operación; momento en el que la luz de aviso roja SEAL (1) se apagará.
- Presione sobre la huella esférica de la válvula manual (4) para poder abrir la tapa.
- Controle la calidad del sellado efectuado, el cual deberá formar una tira transversal uniforme, sin rugosidades ni dobleces internos en la bolsa. (fig. E)
- Con unas tijeras, corte la esquina de la bolsa donde no se ha efectuado el sellado, con un corte oblicuo (fig. M).
- Elimine los líquidos y residuos de comida en la zona interna de la bolsa donde se va a efectuar el

INSTRUCCIONES DE USO

sellado.

- Coloque la parte abierta de la bolsa dentro de la cámara de vacío (fig. O) y ejecute el ciclo de envasado
- Compruebe que el sellado efectuado sea completo y se superponga al anterior, formando una "X" (fig. P).

7 Envasado con bolsas efectuadas con rollos (de 30 cm):

Desenrolle un tramo de la longitud exacta y córtelo con el cortador de bolsas MAGIC Cutter (15), como indica la (fig. A), desplazándolo de un lado al otro. Ahora puede sellar uno de los lados abiertos del trozo cortado realizando las operaciones siguientes:

- Levante la tapa (3) y gírela en posición abierta hasta oír un pequeño clic.
- Coloque uno de los dos extremos abiertos de la bolsa en la barra de sellado (6.) y selle sólo una parte del lado abierto de la bolsa.

Atención: la bolsa no debe sobresalir de la cámara de vacío (9) ni respecto a la junta de estanqueidad (7).

Cierre la tapa (3) apretando con los pulgares los dos extremos opuestos, la máquina automáticamente efectuará el ciclo de envasado, parándose al completarse la operación; momento en el que la luz de aviso roja SEAL (1) se apagará.

- Controle el sellado efectuado.
- Con unas tijeras, corte la esquina de la bolsa donde no se ha efectuado el sellado, con un corte oblicuo (fig. M).
- Ahora selle la parte restante de la bolsa (fig. N).
- Compruebe que el sellado efectuado sea completo y se superponga al anterior, formando una "X".
- Vuelva al punto 6 y repita las operaciones.

8 Envasado en contenedores MAGIC VAC® Executive o en contenedores sellados con Tapas Universales MAGIC VAC® con nuevo sistema de cierre con rueda

Los contenedores MAGIC VAC® Executive y las Tapas Universales MAGIC VAC® con rueda de cierre (fig. S) simplifican la formación de vacío, ya que el tubo de conexión puede introducirse directamente en el orificio central de la rueda de cierre (fig. Q - fig. R).

Las Tapas Universales MAGIC VAC®, disponibles en dos diámetros (100 mm y 125 mm), sirven para conservar alimentos en tarros, cazuelas y cuencos de cristal templado. Las Tapas Universales funcionan exactamente igual que las tapas para contenedores MAGIC VAC® Executive.

ATENCIÓN: Con las tapas universales no pueden utilizarse contenedores de plástico o cristal inadecuados, que puedan implosionar por la depresión del vacío de la máquina, produciendo daños personales.

- Llene el contenedor dejando como mínimo 3 cm hasta el borde superior y coloque la tapa en el contenedor. Gire la rueda colocándola en

posición "VACUUM". (fig. S)

- Una, mediante el tubo de conexión (16), la rueda de la tapa del contenedor con la toma de aire (5) de la máquina. (fig. Q-R)
- Apriete con los pulgares los dos extremos opuestos de la tapa. La máquina automáticamente efectuará el ciclo de envasado, parándose al completarse la operación; momento en el que la luz de aviso roja SEAL (1) se apagará.
- Desenganche el tubo de la rueda de la tapa.
- Gire la rueda colocándola en posición "CLOSED".
- Para abrir los contenedores gire la rueda situándola en posición "OPEN"; se debería oír un silbido del aire al entrar en el contenedor. Este sonido le asegurará que el producto ha sido envasado realmente al vacío.

9 Envasado en contenedores MAGIC VAC® Family

Contenedores multiuso, ideales para conservar productos que son utilizados frecuentemente, por ejemplo alimentos secos y frágiles; alimentos en polvo; fruta y verdura, tanto fresca como licuada o pasada por pasapuré. Gracias a ser transparentes y a su diseño, son agradables a la vista en las repisas de la cocina y garantizan la visibilidad de su contenido.

- Llene el contenedor dejando como mínimo 3 cm hasta el borde superior y coloque la tapa en el contenedor.
- Una, mediante el tubo de conexión (16), la rueda de la tapa del contenedor con la toma de aire (5) de la máquina.
- Apriete con los pulgares los dos extremos opuestos de la tapa. La máquina automáticamente efectuará el ciclo de envasado, parándose al completarse la operación; momento en el que la luz de aviso roja SEAL (1) se apagará.
- Desenganche el tubo de la tapa del contenedor.
- Para abrir los contenedores, utilice el botón (12).

10 Envasado en tarros de cristal sellados con tapas metálicas (de tipo Leifheit)

Para efectuar el ciclo de envasado en tarros de cristal con boca ancha sellados con tapas metálicas, utilice la conexión grande para Tapas. De todas formas, la conexión para Tapas también está disponible en tamaño pequeño, para tarros de cristal de boca estrecha sellados con tapas metálicas.

- Llene el tarro dejando como mínimo 3 cm hasta el borde superior y coloque la tapa en el tarro.
- Una, mediante el tubo de conexión (16), la Conexión para Tapas (13) con la toma de aire (5) de la máquina. Coloque la conexión para tapas directamente en el tarro, acompañada solamente de la tapa (14), y empújela hacia abajo, asegurándose de que la unión se haya efectuado correctamente (fig. V)
- Apriete con los pulgares los dos extremos opuestos de la tapa. La máquina automáticamente efectuará el ciclo de envasado, parándose al completarse la operación; momento en el que la

- luz de aviso roja SEAL (1) se apagará.
- Desenganche el tubo de la conexión para tapas. Saque del tarro la conexión para tapas.
 - Monte y enrosque hasta el tope la anilla (15) que se suministra con el tarro (fig. V).
 - Para abrir un tarro de cristal sellado con tapa metálica, utilice el correspondiente "Quita tapas" (con el lado escrito hacia arriba). Coloque el "Quita tapas" como se indica (fig. Z) y haga palanca delicadamente hasta que el vacío desaparezca. Retire la tapa metálica. Gracias a este accesorio la tapa puede volverse a utilizar.

11 Envasado con tapón de botella MAGIC VAC®

El Tapón de Botella MAGIC VAC® puede utilizarse para tapar botellas, p. ej. de vino o bebidas sin gas, parcialmente llenas. Con el Tapón de Botella podrá efectuar el vacío en la botella, de forma que su contenido tardará en oxidarse, manteniendo la calidad y el sabor más tiempo.

- Una, mediante el tubo de conexión (16), la toma de aire de la máquina (6) con el Tapón Botella MAGIC VAC® (17) (fig. Y). Apriete fuertemente el Tapón sobre la botella.

- Apriete con los pulgares los dos extremos opuestos de la tapa. La máquina automáticamente efectuará el ciclo de envasado, parándose al completarse la operación; momento en el que la luz de aviso roja SEAL (1) se apagará.
- Suelte inmediatamente el tubo, tanto respecto al Tapón de Botella como de la máquina.
- Para abrir una botella sellada con Tapón de Botella MAGIC VAC®, simplemente tire del tapón hacia fuera de la botella. Oirá el flujo de aire que entra en la botella.

12 Envasado con Conexión para Tapas en contenedores MAGIC VAC® Executive o en contenedores sellados con Tapas Universales MAGIC VAC® que disponen de la versión anterior de sistema de cierre

Para el empleo de la Conexión para Tapas en contenedores MAGIC VAC® Executive o en contenedores sellados con Tapas Universales MAGIC VAC® que disponen de la versión anterior de sistema de cierre, consulte las instrucciones de la página de internet www.flaemnuova.it

INSTRUCCIONES DE USO


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 líqui-

dos 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 170W
Dimensiones	29(ancho)x14(profundidad)x9(alto) cm
Peso	1,85 Kg
Marcado	

Producto aprobado por F.I.C (Federación Italiana Cocineros).

La eficacia de los sistemas MAGIC VAC® ha sido testada por AITA (Asociación Italiana de Tecnología Alimentaria) véase a la pág. 53.



Eliminación/Reciclado. En conformidad con lo establecido por la Directiva 2002/96/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 2002/96/CE del estado miembro europeo en el que el producto es eliminado.

LOCALIZACIÓN DE AVERIAS

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 (12) 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 ($5 \pm 2^\circ\text{C}$)		
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 ($5 \pm 2^\circ\text{C}$)		
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 ($-18 \pm 2^\circ\text{C}$)		
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 ($25 \pm 2^\circ\text{C}$)		
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 salmuera, 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 último, 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 aquellos 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.

Marinado

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 hirviendo 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.

MAGIC VAC® *Minimatic*

PATENTED

O SISTEMA DE EMBALAGEM EM VÁCUO PARA O LAR

Os nossos parabéns pela compra realizada e os nossos agradecimentos pela confiança em nós depositada. Aconselhamos que leia com atenção estas instruções para que possa utilizar correctamente a MAGIC VAC® *Minimatic* de modo a obter aos melhores resultados de conservação. Aconselha-se também conservar este manual para futuras consultas.

ÍNDICE

SEÇÃO 1

- **NOMENCLATURA E FUNÇÕES** Pág. 58
- **ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES** Pág. 59
- **INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO** Pág. 60-61
 - Formar os sacos dos rolos MAGIC VAC® Pág. 60
 - Embalagem com os sacos retirados do rolo ou com os sacos pré-cortados MAGIC VAC® Pág. 60
 - Embalagem em recipientes MAGIC VAC® *Executive* ou com as Tampas Universais MAGIC VAC® Pág. 60-61
 - Embalagem em recipientes MAGIC VAC® *Family* Pág. 61
 - Embalagem em boiões de vidro Pág. 61
 - Embalagem com Tampa de garrafa MAGIC VAC® Pág. 61
 - Embalagem com Encaixe para Tampas Pág. 61
- **INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA** Pág. 62
- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** Pág. 62
- **LOCALIZAÇÃO DAS AVARIAS** Pág. 63

SEÇÃO 2

- **INFORMAÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO EM VÁCUO** Pág. 64-68
 - AS VANTAGENS DA EMBALAGEM EM VÁCUO MAGIC VAC® Pág. 64
 - TEMPOS DE CONSERVAÇÃO COM MAGIC VAC® Pág. 65
 - O QUE É O VÁCUO Pág. 66
 - COMO CONSERVAR COM OS SACOS MAGIC VAC® Pág. 66-67
 - COMO CONSERVAR COM OS RECIPIENTES MAGIC VAC® Pág. 67-68
 - AS COISAS A RECORDAR Pág. 68
- **ACESSÓRIOS MAGIC VAC® DISPONÍVEIS** Pág. 69-70

NOMENCLATURA e FUNÇÕES DA MÁQUINA

Consultar as ilustrações da página 1.

- (1) **Luz de soldadura SEAL** - Quando a soldadura está a ser efectuada, acende-se a luz.
- (2) **Botão de soldadura MAN SEAL** - Accionável em qualquer momento.
- (3) **Tampa** - A sua abertura com posição fixa em cima, permite a colocação dos sacos antes de efectuar as operações de embalagem.
- (4) **Válvula manual da tampa** - Carregando-a permite interromper o ciclo de embalagem em qualquer momento e abrir a tampa no final desse mesmo ciclo.
- (5) **Tomada de ar para o tubo** - Para ligar o tubo a utilizar com os boiões, recipientes, tampas universais e tampas de garrafa, etc.
- (6) **Barra soldadora** - Elemento aquecedor protegido que permite a soldadura do saco sem que este se cole à barra.
- (7) **Juntas de vedação** - Garantem a retenção do vácuo na câmara permitindo a evacuação do ar dos sacos e dos recipientes.
- (8) **Junta de selagem** - Preme o saco na barra de soldadura.
- (9) **Câmara de vácuo em bacia** - Para colocar a extremidade aberta do saco no interior da câmara, e fazer sair o ar, e para recolher o líquido em excesso que esse possa conter.
- (10) **Pés anti-deslizamento** - Impedem o deslizamento da máquina durante a utilização.



ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

O fabricante cumpre todos os esforços necessários para que cada produto obtenha a mais alta qualidade e segurança, todavia, como para qualquer outro aparelho eléctrico, é sempre necessário respeitar as normas fundamentais de segurança, para evitar de causar perigos a pessoas, animais e bens.

- Antes da primeira utilização, e periodicamente durante a vida do produto, controle o cabo de alimentação, para averiguar a eventual presença de danos; se apresentar danos, não ligue a ficha na tomada e leve imediatamente o produto a um centro de assistência autorizado ou ao seu Revendedor de confiança.
- Leia atentamente as instruções antes de utilizar a sua MAGIC VAC® *Minimatic*, e conserve-as à mão para futuras consultas.
- Não é um aparelho para uso contínuo. Não efectue mais de um ciclo inteiro cada 2 minutos. A duração do ciclo operativo é de cerca de 50 segundos, aos se segue uma pausa de até 2 minutos. Em condições ambientais extremas o uso intensivo do aparelho pode provocar a intervenção dos sistemas automáticos de protecção térmica. Nesse caso deve-se aguardar que o aparelho arrefeça até o ponto de permitir a repriminção dos sistemas de protecção.
- Não utilize o aparelho na proximidade ou em cima de superfícies quentes.
- Aparelho com invólucro não protegido contra a penetração de líquidos.
- Evite de aspirar líquidos para dentro da câmara de vácuo. Se isso acontecer enxugue imediatamente a câmara de vácuo.
- Não mergulhe o aparelho em água e não o utilize se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem molhados; se isso acontecer durante a utilização, tire imediatamente a ficha da tomada usando luvas de borracha secas. Não retire nem toque no aparelho mergulhado na água antes de ter retirado a ficha da tomada. Não utilize novamente o aparelho depois de o ter tirado da água

(envie-o imediatamente a um centro de assistência autorizado ou ao seu Revendedor de confiança).

- Não toque na barra de soldadura durante a utilização do aparelho para evitar possíveis queimaduras.
- Nunca utilizar adaptadores para tensão de alimentação diferente daquela indicada no fundo do aparelho (dados da placa).
- Desligue sempre a ficha da tomada após a utilização.
- Não abra nem modifique o aparelho. As reparações só devem ser realizadas por pessoal autorizado. As Reparções não autorizadas anulam a garantia.
- O Fabricante, o Vendedor e o Importador só se consideram responsáveis para efeitos de segurança, fiabilidade e rendimento se: a) o aparelho for utilizado de acordo com as instruções; b) a instalação eléctrica do local onde o aparelho é utilizado estiver em conformidade com as leis em vigor.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, ou sem a necessária experiência e conhecimentos, a não ser que uma pessoa responsável pela sua segurança vigie a sua utilização do aparelho ou tenha dado todas as instruções necessárias.
- Certificar-se sempre que as crianças não brinquem com o aparelho.
- Não utilizar tampas ou recipientes com fissuras ou estragados!

Utilize exclusivamente sacos e acessórios de origem MAGIC VAC®

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Antes de cada utilização, limpe cuidadosamente o aparelho e os acessórios que entram em contacto com os alimentos (recipientes, tampas, boiões, etc.) seguindo as instruções fornecidas no parágrafo "INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA".

1 Posicionamento do aparelho

Coloque a máquina num local seco e sobre uma superfície horizontal, tendo o cuidado de deixar a zona de trabalho diante da máquina livre de obstáculos e suficientemente ampla para permitir o apoio dos sacos e dos alimentos a serem embalados. Ligue a ficha a uma tomada de corrente eléctrica correspondente à tensão da máquina (consulte as características técnicas).

Nota: Se utiliza os sacos pré-cortados, passe ao ponto 4 destas instruções.

2 Conselhos para a utilização dos sacos

I sacos MAGIC VAC® são fornecidos em duas larguras, 20 e 30 cm. Escolha a medida dos sacos adequada ao alimento que pretende conservar. Verifique se o comprimento do saco a utilizar é superior de pelo menos 8 centímetros relativamente ao alimento a conservar, considerando também outros 2 centímetros para cada vez que o saco será seguidamente utilizado.

3 Fazer sacos com os rolos MAGIC VAC® (de 20 cm)

- Estenda o comprimento necessário e recorte o segmento utilizando o cortador MAGIC Cutter (15) conforme ilustrado na (fig. A), passando de uma extremidade até à outra. Após isso será possível soldar um lado aberto do segmento seguindo os seguintes passos descritos:
- Levante a tampa (3) e abra até ouvir um clique.
- Solde um lado aberto do segmento posicionando uma das duas extremidades abertas do saquinho na barra de selagem (6) com o lado liso direccionado para baixo (fig. B).

Cuidado: Não deixe que o saco sobressaia-se sobre a câmara de vácuo (9) ou sobre a guarnição de vedação (7).

- Feche a tampa (3) pressionando com os dedos polegares os dois extremos opostos (fig. C). A máquina irá efetuar automaticamente o ciclo de embalamento e parará ao término da operação, relatado com o desligamento da luz de aviso de cor vermelha SEAL (1).
- Pressione a cavidade esférica da válvula manual (4) a fim de permitir a abertura da tampa (fig. D).
- Levante a tampa da máquina e retire o saco.
- Verifique a qualidade da solda obtida, que deve ter a aparência de uma faixa transversal regular, e que deve ser ademais desprovida de rugas e linhas internas ao saco. (fig. E).

4 Selagem a vácuo com sacos derivados do rolo ou com sacos previamente cortados (de 20 cm):

- Levante a tampa (3) e abra até ouvir um clique.
- Insira o alimento desejado no saco, sem criar rugas ou proporcionar tensões às superfícies. Elimine os líquidos e os resíduos alimentares da área interna do saco que deve ser submetida ao

processo de solda.

- Posicione o saco juntamente com seu conteúdo em frente à máquina, posicionando a extremidade aberta na câmara de vácuo (9) e com o lado liso direccionado para baixo (fig. F).
- Feche a tampa (3) pressionando com os dedos polegares os dois extremos opostos (fig. G). A máquina irá efetuar automaticamente o ciclo de embalamento e parará ao término da operação, relatado com o desligamento da luz de aviso de cor vermelha SEAL (1).
- Pressione a cavidade esférica da válvula manual (4) a fim de permitir a abertura da tampa (fig. H).
- Levante a tampa da máquina e retire o saco.
- Verifique a qualidade da solda obtida, que deve ter a aparência de uma faixa transversal regular, e que deve ser ademais desprovida de rugas e linhas internas ao saco. (fig. E).
- É possível a qualquer momento interromper o ciclo de embalamento iniciado pressionando e mantendo pressionada a válvula manual (4), até obter um completo desligamento da máquina.

5 Utilização da tecla de solda MAN SEAL (3):

Pressionando esta tecla, com a ligação da luz de aviso relativa ao processo de solda SEAL (1), a operação de selagem é imediatamente efetuada. Isso permite evitar que o vácuo possa provocar o esmagamento de alimentos delicados e frágeis (como por exemplo biscoitos, etc.) (fig I.).

6 Selagem com os sacos previamente cortados (de 30 cm):

- Levante a tampa (3) e abra até ouvir um clique.
- Insira o alimento desejado no saco, sem criar rugas ou proporcionar tensões às superfícies. Elimine os líquidos e os resíduos alimentares da área interna do saco que deve ser submetida ao processo de solda. Posicione a extremidade aberta na barra de selagem (6) (fig. L).

Cuidado: Não deixe que o saco sobressaia-se sobre a câmara de vácuo (9) ou sobre a guarnição de vedação (7).

- Feche a tampa (3) pressionando com os dedos polegares os dois extremos opostos. A máquina irá efetuar automaticamente o ciclo de embalamento e parará ao término da operação, que será relatado com o desligamento da luz de aviso de cor vermelha SEAL (1).
- Pressione a cavidade esférica da válvula manual (4) a fim de permitir a abertura da tampa.
- Verifique a qualidade da solda obtida, que deve ter a aparência de uma faixa transversal regular, e que deve ser ademais desprovida de rugas e linhas internas ao saco. (fig. E).
- Corte de forma oblíqua com uma tesoura o ângulo do saco que não foi submetido ao processo de solda (fig. M).
- Elimine os líquidos e os resíduos alimentares da área interna do saco que deve ser submetida ao processo de solda
- Posicione a parte aberta do saco na câmara de vácuo (fig. O) e execute o ciclo de embalamento.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Certifique-se de que a solda efetuada sobreponha-se àquela efetuada anteriormente, de modo a formar um "X" (fig. D) e que esteja concluída.

7 Selagem em sacos derivados do rolo (de 30 cm):

- Estenda o comprimento necessário e recorte o segmento utilizando o cortador MAGIC Cutter (15) conforme ilustrado na (fig. A), passando de uma extremidade até à outra. Após isso será possível soldar um lado aberto do segmento seguindo os seguintes passos descritos:
- Levante a tampa (3) e abra até ouvir um clique.
- Posicione uma das duas extremidades abertas do saco na barra de selagem (6) e efetue a solda em apenas uma parte do lado aberto do saco.

Cuidado: Não deixe que o saco sobressaia-se sobre a câmara de vácuo (9) ou sobre a guarnição de vedação (7).

- Feche a tampa (3) pressionando com os dedos polegares os dois extremos opostos. A máquina irá efetuar automaticamente o ciclo de embalagem e parará ao término da operação, que será relatado com o desligamento da luz de aviso de cor vermelha SEAL (1).
- Verifique a qualidade da solda.
- Corte de forma oblíqua com uma tesoura o ângulo do saco que não foi submetido ao processo de solda (fig. M).
- Solde agora a parte restante da bolsa (fig. N).
- Certifique-se de que a solda efetuada sobreponha-se àquela efetuada anteriormente, de modo a formar um "X" (fig. D) e que esteja concluída.
- Retorne ao passo 6 e repita as operações.

8 Selagem em recipientes MAGIC VAC® Executive ou em recipientes lacrados com as Tampas Universais MAGIC VAC® dotadas de nova válvula:

Os recipientes MAGIC VAC® Executive e as Tampas Universais MAGIC VAC® dotadas de válvula em forma de estrela (fig. S) tornam a realização do vácuo mais simples, isso porque o tubo de conexão pode ser inserido diretamente no orifício central da própria válvula (fig. Q - fig R).

As tampas Universais MAGIC VAC®, disponíveis em dois diferentes tamanhos (diâmetros de 100 mm e 125 mm), devem ser utilizadas com frascos aptos para o armazenamento de alimentos, caçarolas e bules de vidro temperado. As Tampas Universais funcionam exatamente como as Tampas para recipientes MAGIC VAC® Executive.

CUIDADO: Não utilize recipientes de plástico ou vidro não apropriados com as tampas universais pois a depressão (funcionamento a vácuo) produzida pela máquina pode provocar uma implosão e causar ferimentos.

- Encha o recipiente, deixando pelo menos três centímetros de espaço a partir da borda superior do recipiente e posicione a tampa sobre o recipiente. Gire a válvula até que a mesma alcance a posição "VACUUM" (fig. S).
- Ligue, através do específico tubo de conexão (16), a válvula da tampa do recipiente à entrada de ar da

máquina (5) (fig. Q-R).

- Pressione com os dedos polegares os dois extremos opostos. A máquina irá efetuar automaticamente o ciclo de embalagem e parará ao término da operação, que será relatado com o desligamento da luz de aviso de cor vermelha SEAL (1).
- Retire o tubo de conexão da válvula do recipiente.
- Gire a válvula até que a mesma alcance a posição "CLOSED".
- Para abrir o recipiente gire a válvula em direção à posição "OPEN": você irá ouvir o ruído do fluxo de ar entrante no recipiente. Esse som é a garantia de que o conteúdo foi corretamente embalado a vácuo.

9 Selagem nos recipientes MAGIC VAS® Family:

Recipientes múlti uso, ideais para armazenar produtos usados com frequência, como por exemplo alimentos secos e frágeis, alimentos em pó, frutas e verduras, frescas ou elaboradas. Graças à sua concepção e transparência são agradáveis e decorativos nas prateleiras da cozinha e proporcionam uma excelente visibilidade de seu conteúdo.

- Encha o recipiente, deixando pelo menos três centímetros de espaço a partir da borda superior do recipiente e posicione a tampa sobre o recipiente.
- Ligue, através do específico tubo de conexão (16), a tampa do recipiente à entrada de ar da máquina (5) (fig. T-U).
- Pressione com os dedos polegares os dois extremos opostos. A máquina irá efetuar automaticamente o ciclo de embalagem e parará ao término da operação, que será relatado com o desligamento da luz de aviso de cor vermelha SEAL (1).
- Retire o tubo de conexão da tampa do recipiente.
- Para abrir os recipientes é necessário acionar o botão (12).

10 Selagem em frascos de vidro lacrados com tampas metálicas (tipo Leifheit):

Para realizar o ciclo de selagem nos da embalagem em frascos de vidro, boca larga, lacrados com tampas metálicas, utilize o sistema de ligação tipo grande para Tampas. No entanto, o sistema de ligação para Tampas encontra-se também disponível na medida pequena, para frascos em vidro boca estreita, selados com tampas metálicas.

- Encha o recipiente, deixando pelo menos três centímetros de espaço a partir da borda superior do mesmo.
- Ligue, através do específico tubo de conexão (16), o Sistema de Ligação para Tampas (13) à entrada de ar da máquina (5). Posicione o sistema de ligação para tampas diretamente no recipiente (14) e pressione para baixo, certificando-se que a conexão seja realizada de forma correta (fig. V).
- Pressione com os dedos polegares os dois extremos opostos. A máquina irá efetuar automaticamente o ciclo de embalagem e parará ao término da operação, que será relatado com o desligamento da luz de aviso de cor vermelha SEAL (1).
- Retire o tubo do sistema de ligação para tampas.

Desacople o sistema de ligação para tampas do frasco.

- Aplique e aperte atentamente a porca (15) fornecida juntamente com o frasco (fig. V).
- Para abrir um frasco de vidro com tampa de metal selado a vácuo, use o específico Abridor de tampas (com o lado com a escrita voltado para cima). Posicione o Abridor de tampas conforme mostrado na figura (fig. Z) e, em seguida, abra delicadamente para liberar o vácuo. Retire a tampa de metal. Este acessório permite que a pequena tampa possa ser utilizada novamente

11 Selagem com tampa para garrafas MAGIC VAC®:

A Tampa para Garrafas MAGIC VAC® pode ser utilizada para tampar garrafas, como por exemplo de vinho ou de bebidas não-carbonatadas, parcialmente cheias. A Tampa para Garrafas irá permitir que você crie um vácuo no recipiente e seu conteúdo não esteja sujeito à oxidação tão rapidamente, mantendo a qualidade e o sabor por mais tempo.

- Ligue, através do específico tubo de conexão (16), a entrada de ar da máquina (6) à Tampa para Garrafas MAGIC VAC® (17) (fig. Y). Aperte firme-

mente a Tampa na garrafa.

- Pressione com os dedos polegares os dois extremos opostos. A máquina irá efetuar automaticamente o ciclo de embalagem e parará ao término da operação, que será relatado com o desligamento da luz de aviso de cor vermelha SEAL (1).
- Retire imediatamente o tubo da Tampa para Garrafas e em seguida da máquina.
- Para abrir uma garrafa selada com a Tampa para Garrafas MAGIC VAC® é suficiente retirar a tampa do recipiente: irá ouvir o ruído do fluxo de ar entrante.

12 Selagem com o Sistema de Ligação para Tampas nos recipientes MAGIC VAC® Executive ou em recipientes lacrados com Tampas Universais MAGIC VAC® dotados da mesma versão de válvula descrita anteriormente:

Para utilizar o Sistema de Ligação para Tampas nos recipientes MAGIC VAC® Executive ou em recipientes selados com Tampas Universais MAGIC VAC® dotados da mesma versão de válvula descrita anteriormente, consulte as instruções de uso fornecidas no sítio web www.flaemnuova.it.

INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA


ATENÇÃO: Desligue sempre a ficha antes de efectuar a limpeza da MAGIC VAC®.

- Lave muito bem as mãos antes de iniciar as fases de limpeza da máquina e dos acessórios.
- Limpe, tanto antes como depois da utilização, as superfícies externas da MAGIC VAC® com uma esponja humedecida com detergente delicado para louça (não abrasivo ou solvente). Se houver infiltrações acidentais de líquido para dentro

da estrutura, não ligue a ficha à tomada de alimentação eléctrica, não a utilize e contacte um Centro de Assistência Autorizado mais próximo ou o vosso revendedor de confiança.

- Para limpar os acessórios MAGIC VAC® (recipientes, tampas, frascos, etc.) por favor siga atentamente as instruções contidas na embalagem dos acessórios.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão 230V~ 50Hz 170W
Dimensões 29 (L) x 14 (P) x 9 (H) cm
Peso 1,85 Kg
Marcação 

Produto aprovado pela F.I.C (Federação Italiana dos Cozinheiros).

A eficácia dos sistemas MAGIC VAC® foi ensaiada pela AITA (Associação Italiana de Tecnologia Alimentar) consultar a pág. 64.



Eliminação: Em conformidade com a Directiva 2002/96/CE, o símbolo gravado na aparelhagem indica que o aparelho a eliminar, e portanto considerado como lixo, deve ser sujeito a "recolha diferenciada". Portanto, o utilizador deverá entregar (ou mandar entregar) esse lixo aos centros de recolha diferenciada encarregados pelas administrações locais, ou ao revendedor quando se adquire uma aparelhagem de tipo equivalente. A recolha diferenciada do lixo e as seguintes operações de tratamento, recuperação e eliminação, ajudam a produção de aparelhagens com materiais reciclados e reduzem os efeitos negativos para o ambiente e a saúde provocados por uma gestão imprópria do lixo.

A eliminação abusiva do produto pelo utilizador implicará a aplicação de sanções administrativas previstas pelas leis de aplicação da Dir. 2002/96/CE do Estado-Membro Europeu onde o aparelho será eliminado.

LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS

A MAGIC VAC® não funciona

- Verifique se a ficha da MAGIC VAC® está bem ligada. Verifique a tomada eléctrica ligando outro aparelho à mesma.
- A MAGIC VAC® interrompe-se automaticamente se aquecer demasiado. Deixe-a arrefecer durante 15 minutos e tente novamente.
- Verifique se o cabo de alimentação ou a ficha apresentam defeitos. Se for esse o caso não utilize a máquina.

A MAGIC VAC® não efectua a primeira soldadura no troço de rolo cortado

- Verificar se o troço de rolo está bem colocado como descrito no parágrafo: **“Formar os sacos dos rolos MAGIC VAC®”**

A MAGIC VAC® não efectua um vácuo completo nos sacos

- Para soldar correctamente, a extremidade aberta do saco deverá ficar inteiramente dentro do vão da Câmara para o Vácuo.
- Verifique se a Barra de Soldadura, as Juntas de Retenção e Vedantes não têm impurezas. Depois da possível limpeza, coloque-as bem nos seus lugares.
- O saco MAGIC VAC® poderá estar furado. Para verificar, feche o saco com ar dentro, mergulhe-o na água e faça pressão. O aparecimento de bolhas assinala a presença de uma fuga. Repare ou utilize outro saco.

A MAGIC VAC® não solda correctamente o saco

- Se a Barra de Soldadura aquece demasiado e derrete o saco, alce a Tampa e deixe arrefecer a Barra de Soldadura.
- A MAGIC VAC® é construída de acordo com as normas de segurança. Em caso de aquecimento excessivo essa apaga-se automaticamente. Dixe arrefecer a máquina durante 15 minutos e tente novamente.

O saco MAGIC VAC® não mantém o vácuo depois de ter sido soldado

- As fugas ao longo da soldadura podem ser provocadas por rugas, migalhas, gordura ou líquidos. Reabra o saco, limpe a parte superior dentro do saco e retire o material estranho da Barra de Soldadura antes de selar novamente o saco.
- Certifique-se que o saco não esteja furado e consequentemente não tenha mantido o vácuo. Proteja possíveis bordos pontiagudos do conteúdo do saco com guardanapos de papel.

A MAGIC VAC® não efectua o vácuo nos recipientes

- Ligue, com o Tubo de Ligação, a tampa do recipiente (o Encaixe para Tampas, se necessário) à Tomada de Ar da máquina.
- Deixar um espaço adequado em cima (pelo menos 3 cm.) entre o conteúdo e a parte superior do boião ou do recipiente.
- Se os líquidos saírem durante a fase de embalagem em vácuo, recorde-se que antes devem ser arrefecidos no frigorífico e não à temperatura ambiente.
- Verifique que o bordo do boião ou do recipiente e a tampa universal, não estejam danificados na zona de selagem. Limpe o bordo e a tampa com um pano morno e efectue novamente o vácuo.
- Verifique se a junta da tampa do recipiente ou da tampa universal está bem colocada no sítio certo e que não esteja estragada.

Os recipientes MAGIC VAC® Executive ou as Tampas Universais MAGIC VAC® não mantêm o vácuo

- Certifique-se que o fecho da tampa do recipiente esteja na posição de “VACUUM” antes de efectuar o vácuo no recipiente e esteja na posição de “CLOSED” depois de ter efectuado o vácuo.
- Verifique se a anilha O-ring por debaixo do fecho da tampa do recipiente ou da tampa universal está correctamente colocada no seu lugar.

Os recipientes MAGIC VAC® Family não mantêm o vácuo

- Verifique se a junta por debaixo do botão central (12) da tampa do recipiente está correctamente colocada no seu lugar.

AS VANTAGENS DA EMBALAGEM EM VÁCUO MAGIC VAC®

O seguinte trabalho é o resultado da colaboração entre a Divisão de Pesquisa e Desenvolvimento da FLAEM NUOVA e o Prof. Luciano Piergiovanni - Cátedra de "Tecnologias do Condicionamento e da Distribuição de produtos agro-alimentares" na Universidade dos Estudos de Milão.

A embalagem em vácuo revolucionará o modo de comprar e conservar os alimentos. Conservando os alimentos em vácuo (que significa sem ar), **a duração dos alimentos prolonga-se muitíssimo**, quer sejam conservados na dispensa, no frigorífico ou no congelador. O ar pode tornar os alimentos envelhecidos ou rançosos, pode provocar a sua fermentação, secar ou provocar queimaduras do congelador. A embalagem em vácuo **mantém por mais tempo a frescura e o sabor** dos Vossos alimentos.

Agora tereis a possibilidade de embalar os alimentos frescos adquiridos no mercado, os da horta ou do vosso jardim em quantidades adequadas para a sua futura utilização, mesmo **em grandes quantidades**. Os alimentos adquiridos já conservados em vácuo, tais como queijos, enchidos e carne, manterão intactos o sabor e a frescura, se forem, depois de abertos, novamente embalados em vácuo nos sacos ou nos recipientes MAGIC VAC®. A carne, o peixe e as verduras podem ser congelados **sem queimaduras do gelo** e manterão a frescura e a qualidade. Outros alimentos, tais como o café, o arroz, a farinha e a fruta seca, durarão muito mais tempo se forem embalados em vácuo. Os alimentos frescos ou que se possam estragar deverão ser sempre congelados, ou conservados no frigorífico.

A qualidade original do alimento deve ser sempre a melhor possível, quer seja no que respeita à sua frescura, quer seja no que respeita à higiene do ambiente no momento em que se efectuam as fases de embalagem.

De facto, não existe nenhuma técnica de conservação que possa transformar um mau produto num bom.

Ter sempre à mão a vossa MAGIC VAC®, os sacos e os recipientes para o vácuo e experimentareis a sua facilidade de utilização e todas as grandes vantagens para a qualidade dos vossos alimentos que só o sistema MAGIC VAC® vos permite.

Consultai a tabela "**Tempos de conservação com MAGIC VAC®**" como demonstração do efectivo prolongamento das condições de um alimento mantendo inalteradas as características sensoriais, higiénicas e nutricionais originais.

TEMPOS DE CONSERVAÇÃO COM 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 indicativos que dependen sempre do estado da embalagem e das características qualitativas iniciais do alimento e referem-se à confeção obtida com a combinação máquina – sacos/rolos, recipientes e acessórios “originais”. A utilização de sacos/rolos, recipientes e acessórios de outras marcas poderá não garantir os tempos indicados na tabela. Portanto, o fabricante não poderá ser considerado responsável por esse facto.

ATENÇÃO: Conservar os alimentos que se podem estragar no congelador ou no frigorífico. A operação de vácuo prolonga a duração do alimento, mas não o transforma numa “conserva”, isto é num produto estável à temperatura ambiente.

O QUE É O VÁCUO

A deterioração dos alimentos é causada por reacções químicas que intervêm nos alimentos expostos ao ar, à temperatura, à humidade, à acção dos enzimas, ao crescimento dos microorganismos ou à contaminação pelos insectos.

A embalagem em vácuo prevê uma redução da pressão absoluta do ar no interior da embalagem, extraindo oxigénio e eliminando os compostos voláteis. O oxigénio no ar provoca a deterioração dos alimentos, em primeiro lugar através do processo de oxidação, que provoca a perda dos valores nutritivos, do sabor e de todas as suas qualidades. Por outro lado, o ar contribui para o crescimento da maior parte dos microorganismos e determina as queimaduras pelo gelo que se verificam nos alimentos congelados.

A embalagem em vácuo prolonga a conservação de muitos alimentos frescos, reduzindo a sua oxidação e impedindo a proliferação de micróbios (bactérias e mofos). Contudo muitos alimentos frescos contêm humidade suficiente para facilitar o crescimento de microorganismos com pouco ou mesmo sem ar. Para evitar a deterioração destes alimentos é essencial a sua conservação a baixa temperatura.

Os microorganismos, tais como os mofos, leveduras e bactérias, estão presentes por todo o lado mas só podem causar problemas em certas condições

Por exemplo, os mofos não crescem em ambientes com baixo conteúdo de oxigénio ou sem humidade. As leveduras, para o seu desenvolvimento, necessitam de humidade, açúcar, e de uma temperatura moderada, mas tanto podem crescer na presença como na ausência de ar. A refrigeração reduz o crescimento das leveduras e a congelação bloca-o totalmente. As bactérias podem multiplicar-se com ou sem ar dependendo da sua natureza.

O Clostridium botulinum é um tipo de bactéria muito perigosa que podem desenvolver-se em ambientes que não contenham ácido, sem oxigénio e expostas por períodos prolongados a temperaturas superiores a 4°C. Os alimentos atacados pelo Botulino, são portanto os

de baixa acidez (tais como a carne, criação, peixe, mariscos, azeitonas em salmoura, ovos, cogumelos, legumes) e alimentos de acidez média como quase todas as hortaliças e muitas frutas (tomate maduro, cebolas, malaguetas vermelhas, figos e pepinos). Para impedir a contaminação deste patogénico é indispensável respeitar as medidas de higiene e para impedir a sua perigosa proliferação nos alimentos conservados, estes devem ser colocados no frigorífico para conservações de curto prazo ou congelados para conservações a longo prazo. Contudo é necessário consumi-los imediatamente depois de os aquecer.

Atenção: consumir imediatamente um alimento que tenha sido aquecido ainda fechado nos sacos MAGIC VAC® de vácuo. Deixando-o arrefecer lentamente à temperatura ambiente, na embalagem selada e em vácuo, pode-se dar modo a alguns microorganismos patogénicos de multiplicar-se, nalgumas horas, até valores perigosos para a saúde.

Alguns enzimas que se encontram nos alimentos, provocam mudanças cada vez mais evidentes da cor, da estrutura e do sabor que dependem do tempo de conservação, da temperatura e, sobretudo, da presença de ar. Para interromper a acção dos enzimas, os legumes devem ser ligeiramente fervidos com vapor ou no forno a microondas. Os alimentos que contêm uma alta taxa de acidez, tais como a maior parte da fruta, não necessitam de fervura. De qualquer modo, a ausência de ar que se realiza com o vácuo, reduz ou impede a acção destes enzimas.

As larvas de insectos encontram-se muitas vezes em alimentos com baixo conteúdo de água ou secos e sem a embalagem em vácuo ou a congelação, poderão desenvolver-se durante a sua conservação contaminando o alimento. Alguns produtos tais como a farinha e os cereais poderão conter as larvas mas utilizando a embalagem em vácuo MAGIC VAC® impede-se que possam transformar-se em insectos.

COME CONSERVAR COM OS SACOS MAGIC VAC®

Embalagem em vácuo para o congelador

Em primeiro lugar utilizar os alimentos o mais fresco possível. O sistema MAGIC VAC® permitirá manter toda a frescura dos alimentos somente se estes forem conservados correctamente. Alguns alimentos têm uma consistência macia que poderá ser danificada por uma embalagem em vácuo, realizada no produto fresco. Para produtos delicados tais como as carnes, os peixes, os frutos silvestres, o pão, etc., é necessário efectuar uma pré-congelação. Nas primeiras vinte e quatro horas não existe nenhum risco de queimaduras provocadas pelo congelador e portanto é possível embalar em vácuo nos sacos MAGIC VAC® os produtos pré-congelados no dia anterior e conservá-los depois no congelador por períodos prolongados para conservar melhor todas as características sensoriais e nutricionais do produto que foi embalado.

Quando se trata de conservar em vácuo sopas, estufados ou outros alimentos líquidos, pré-congelar numa

travessa ou prato que possa ir ao congelador. Quando se tornam sólidos, embalá-los em vácuo, aplicar um rótulo de identificação e colocá-los no congelador.

Para conservar em vácuo os legumes, limpá-los ou pelá-los, depois passá-los rapidamente em água a ferver ou no forno a microondas até aquecerem, ficando duros. Embalá-los depois em vácuo em quantidades adequadas. Se o alimento não for pré-congelado, deixar um comprimento suplementar de 5 cm do saco para permitir a expansão de vida à congelação. No caso da carne e do peixe é aconselhável colocar o alimento num lenço de papel e embalá-lo em vácuo com o lenço de papel no saco. Este absorverá a humidade do alimento. Para conservar alimentos tais como sanduíches, crepes e pequenos hambúrgueres, pôr uns em cima dos outros intercalando papel de forno ou película. Isto permitirá que se possa retirar parte do alimento, embalar novamente o resto e introduzi-lo no congelador.

Embalagem em vácuo para o frigorífico

Para as famílias com muito trabalho, os alimentos podem ser preparados antecipadamente, colocadas em vácuo e conservadas no frigorífico e depois utilizados por várias vezes, prontos para aquecer quando é necessário.

Embalagem em vácuo para a dispensa

Também os alimentos que podem ser conservados à temperatura ambiente (como por exemplo o café, a farinha, as massas, o açúcar, etc.) podem ter vantagem numa embalagem em vácuo. Se estes produtos devem ficar por vários dias sem serem utilizados, como acontece quando estamos fora de casa ou quando deixamos a casa de férias, é conveniente proteger todos os alimentos com uma embalagem em vácuo. Manter-se-ão mais frescos e será impossível que a humidade do ambiente, os mofo e os insectos os possam deteriorar.

Descongelamento dos sacos MAGIC VAC®

Para descongelar os alimentos em vácuo, colocá-los na prateleira mais baixa do frigorífico para descongelá-los lentamente quando se trata de carne, peixe, fruta, legumes ou outros alimentos delicados, deixá-los à temperatura ambiente quando se trata de pão, sanduíches ou, quando se trata de sopas ou outros líquidos, mergulhar em água quente os sacos com o seu conteúdo até à temperatura adequada. Quando se deixam os sacos à temperatura ambiente ou se aquecem em banho-maria, cortar uma ponta do saco para deixar sair o vapor. Depois que o alimento tenha sido

descongelado, consumi-lo imediatamente. Não voltar a congelá-lo.

Nova embalagem dos alimentos previamente embalados

Muitos alimentos são vendidos em sacos industriais em vácuo, tais como queijo e carne. Para manter o sabor e a frescura destes alimentos, embala-los novamente nos sacos MAGIC VAC® depois de se ter aberto o saco industrial.

Os alimentos previamente embalados devem ser sempre consumidos antes da data de validade indicada na embalagem original do produto e tratados com muito cuidado e higiene quando se embalam novamente.

Sugestões úteis ...

- Para alimentos com pontas afiadas ou arestas, tais como ossos e espagete, proteger as pontas com lenços de papel para evitar de furar o saco.
- Para alimentos frágeis e delicados tais como morangos, bolachas de água e sal ou biscoitos, é mais indicada a conservação nos recipientes.
- Existem muitos produtos não alimentares que podem ser embalados em vácuo. Podem conservar-se equipamentos para campismo, tais como fósforos, conjuntos de pronto socorro e vestuário seco e limpo. Pode-se conservar o triângulo de emergência do automóvel. Pode-se manter por mais tempo o tabaco para cachimbo, as pratas e as colecções incontaminadas, etc.

COMO CONSERVAR COM OS RECIPIENTES MAGIC VAC®

Atenção: Não utilizar recipientes em plástico ou em vidro que não sejam adequados pois podem quebrar-se por acção do vácuo MAGIC VAC® e provocar ferimentos.

Congelamento em recipientes

Para congelar os alimentos em recipientes de material plástico, utilizar somente os recipientes MAGIC VAC® ou no caso de recipientes em vidro utilizar somente aqueles que forem adequados para as temperaturas do congelador.

Embalagem em vácuo dos alimentos nos recipientes

A embalagem em vácuo nos recipientes é perfeita para os produtos que são utilizados frequentemente. Alimentos secos tais como massas, cereais, farinha, açúcar, batatas, bolachas de água e sal, ou biscoitos, alimentos para animais, manterão a sua estrutura e um sabor a fresco até ao fim.

Saladas e legumes podem ser limpas para toda a semana e conservadas num recipiente MAGIC VAC®. Permanecerão duras e frescas. Para absorver a humidade em excesso, dobrar um lenço de papel e colocá-lo no fundo do recipiente.

Atenção: Os líquidos devem ser arrefecidos antes de serem postos em vácuo. De facto, os líquidos quentes trashedariam saindo do recipiente durante a operação de vácuo.

Os alimentos em pó ou em grão podem ser cobertos com um lenço de papel cortado antes da embalagem

em vácuo. Isso evitará que os grãos entrem nos percursos do vácuo ou se depositem nos vedantes do Tampão para o Vácuo. O óleo usado uma vez para os fritos, pode ser filtrado, arrefecido, encerrado em vácuo num recipiente MAGIC VAC® e conservado no frigorífico. Deste modo pode-se reutilizar pelo menos mais uma vez o óleo que será conservado sem ar e ao fresco, mantendo quase intactas as suas características.

Os artigos de dispensa, tais como farinha, arroz, farinhas para bolos e fritos, permanecem frescos por mais tempo se forem embalados em vácuo. As nozes e as ervas aromáticas mantêm o seu sabor e ficam protegidas contra o ranço.

Marinada

Para marinar carne, criação ou peixe, utilize o recipiente quadrado "marinada rápida" Executive (ACO1073) e siga as instruções de utilização do mesmo. Os alimentos serão marinados em 20 minutos como se tivessem estado a marinar durante toda a noite!

Conselhos para a conservação em caixas

Para a conservação dos alimentos, utilizar tampas que tenham sido controladas e que não tenham defeitos. Para criar e manter um bom grau de vácuo é indispensável que as juntas das tampas estejam em bom estado; uma boa manutenção das tampas é efectuada mergulhando-as em água a ferver durante 3 minutos e passando depois com uma gota de óleo na junta seca. Esta operação restitui a elasticidade necessária às juntas das tampas.

AS COISAS A RECORDAR

De modo a otimizar e tornar segura a conservação dos alimentos, é indispensável respeitar algumas regras:

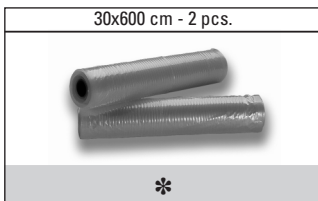
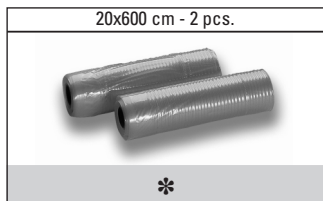
- Assegurar-se de ter lavado muito bem as mãos, de ter limpo todos os utensílios e as superfícies que utilizareis para cortar e embalar o alimento em vácuo.
- Utilizar de preferência luvas para o manuseamento dos alimentos.
- Depois de embalado o alimento que se possa estragar, colocá-lo no frigorífico ou congelá-lo imediatamente, mantendo constante a temperatura de refrigeração ou de congelação. Não deixá-lo muito tempo à temperatura ambiente.
- Colocar os recipientes de alimentos embalados em vácuo de modo adequado no frigorífico ou no congelador para permitir que os alimentos atinjam rapidamente temperaturas baixas.
- Depois de se ter aberto o alimento da caixa ou que tenha sido embalado em vácuo a nível industrial, este pode ser novamente embalado em vácuo. Seguir as instruções para a refrigeração depois da abertura e colocar novamente o alimento no frigorífico depois de embalado em vácuo.
- Os alimentos previamente embalados devem ser sempre consumidos até à data de validade indicada na embalagem original do produto.
- Depois de se ter aquecido ou descongelado o alimento que se pode estragar, consumi-lo imediatamente. Não consumir alimentos que se possam estragar se estes ficaram por muitas horas à temperatura ambiente. Isto é muito importante se estes foram preparados com um molho denso, numa embalagem em vácuo ou noutros ambientes com baixo conteúdo de oxigénio.
- Não descongelar os alimentos em água a ferver ou com outras fontes de calor a não ser que se tratem de líquidos (sopas, molhos, etc.).
- A embalagem em vácuo aumentará a duração dos alimentos secos. O alimento que tem um grande conteúdo de gordura torna-se rançoso por acção do oxigénio e do calor. A embalagem em vácuo aumenta a duração dos alimentos tais como nozes, cocos ou cereais. Conservá-los num local fresco e escuro
- A embalagem em vácuo não prolongará a duração da fruta e dos legumes tais como bananas, maçãs, batatas e alguns legumes, a não ser que tenha sido tirada a casca antes da embalagem em vácuo.
- Os alimentos macios e com uma estrutura delicada (tais como peixe, frutos silvestres, etc.) devem ser pré-congelados por uma noite, antes de embalá-los em vácuo e de os colocar definitivamente no congelador.
- Os legumes tais como brócolos, couve-flor, couves emitem gás quando são embalados frescos em vácuo para a refrigeração. Para preparar estes alimentos para a embalagem em vácuo, passá-los por água a ferver e congelar
- **Para uma conservação em vácuo segura e correcta, utilizar exclusivamente os sacos, recipientes e acessórios originais MAGIC VAC®.**

Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução parcial ou total

Data a contínua pesquisa tecnológica no sector, a FLAEM NUOVA reserva-se o direito de efectuar modificações técnicas e funcionais ao produto sem aviso prévio.

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

ROTOLI - ROLLS - ROULEAUX - ROLLEN - ROLLOS - ROLOS



SACCHETTI - BAGS - SACHETS - BEUTEL - BOLSAS - SACOS



* Per maggiori informazioni sugli articoli illustrati rivolgetevi al Vs. Rivenditore di fiducia o visitate il sito internet www.magicvac.com

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







COPERCHI - LIDS - COUVERCLES - DECKEL - TAPAS - TAMPAS



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

<p>1.5 L - Ø 22x10 (h) cm</p>  <p>ACO1004</p>	<p>2 L - Ø 18x16 (h) cm</p>  <p>ACO1006</p>	<p>2.5 L - 23x23x12 (h) cm</p>  <p>ACO1073</p>	<p>4 L - Ø 22x20 (h) cm</p>  <p>ACO1002</p>
<p>3+1.5+0.75 L</p>  <p>ACO1082</p>	<p>1.5+2 L</p>  <p>ACO1006</p>	<p>2+4 L</p>  <p>ACO1005</p>	
<p>1L - 23x17x9(h) cm</p>  <p>ACO1093</p>	<p>1.5L - 23x17x12(h) cm</p>  <p>ACO1092</p>		

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

<p>BOTTLE CAPS - 2 pcs</p>  <p>ACO1013</p>	<p>ROLL DISPENSER</p>  <p>ACO1027</p>	<p>LARGE VACUUM HOOD</p>  <p>ACO1007</p>
<p>LID-OPENER FOR GLASS JARS</p>  <p>ACO1055</p>	<p>METAL RIMS AND LIDS FOR GLASS JARS - 12 pcs</p>  <p>ACO1054 / ACO1053</p>	<p>BAG CUTTER</p>  <p>10039</p>

Minimatic

**Il cibo conservato naturalmente!
Food storage naturally!
Conservation naturelle des aliments!
Für natürliche Lebensmittel-Aufbewahrung!
Los alimentos conservados naturalmente!
Os alimentos conservados naturalmente!**

Fabbricante / Manufacturer:

FLAEMNUOVA[®]
S.p.A.

Elettromedicali / Elettrodomestici
Via Colli Storici, 221, 223, 225
25010 S. MARTINO DELLA BATTAGLIA
(Brescia) - ITALY
Tel. +39 030 9910168 r.a.
Fax +39 030 9910287
www.magicvac.com

DISTRIBUTOR: