

MAGIC VAC® PROFESSIONAL

TECNOLOGIA DEL SOTTOVUOTO
IN CUCINA / VACUUM STORAGE
TECHNOLOGY IN THE KITCHEN



JUMBO30 premium

Macchina professionale per il sottovuoto
Vacuum packing professional machine
Appareil professionnel pour le conditionnement sous vide
Professionelles vakuumiergerät
Máquina profesional para envasado en vacío



- I** ISTRUZIONI D'USO
- GB** OPERATING MANUAL
- F** INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT
- D** BETRIEBSANLEITUNG
- E** INSTRUCCIONES DE USO

MAGIC VAC[®] PROFESSIONAL

JUMBO30 premium

- I** Per maggiori dettagli sull'uso con gli accessori e per la Guida al Sottovuoto, scaricate tutte le informazioni dal sito www.magicvac.it
- GB** For further details regarding use with accessories and for the Vacuum Guide, download the information on www.magicvac.com
- F** Pour plus d'informations sur l'utilisation avec les accessoires et pour le Guide à la mise sous vide, les approfondissements sont disponibles sur le site www.magicvac.com
- D** Für weitere Einzelheiten zum Gebrauch mit Zubehörteilen und für den Leitfaden zur Vakuumverpackung können von folgender Internetseite heruntergeladen werden: www.magicvac.com
- E** Para obtener más información acerca del uso con los accesorios y para consultar la Guía de vacío, puede descargar la información detallada del sitio web www.magicvac.com

Fig. A

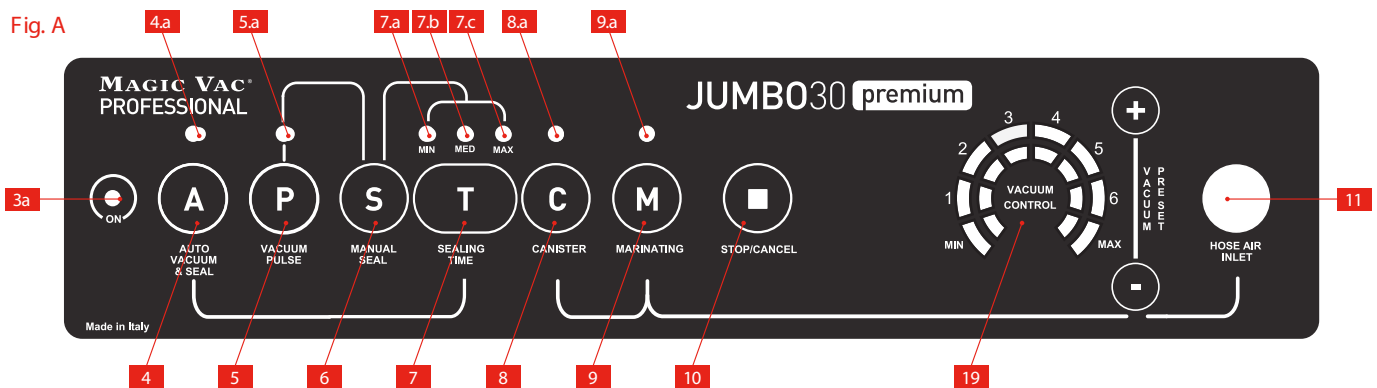


Fig. B

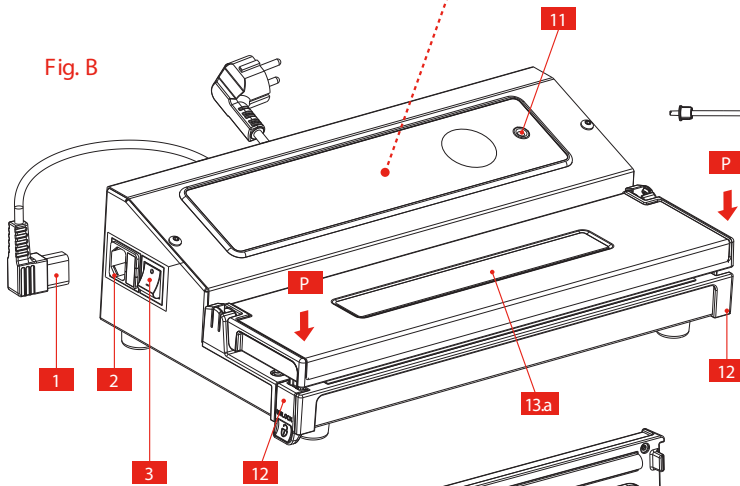


Fig. D

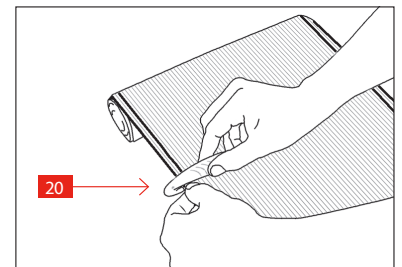
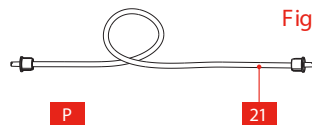


Fig. E

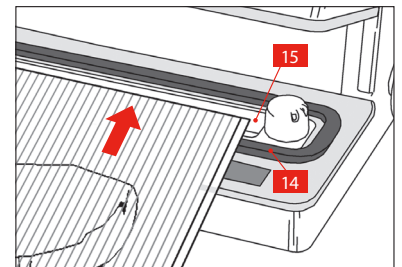


Fig. C

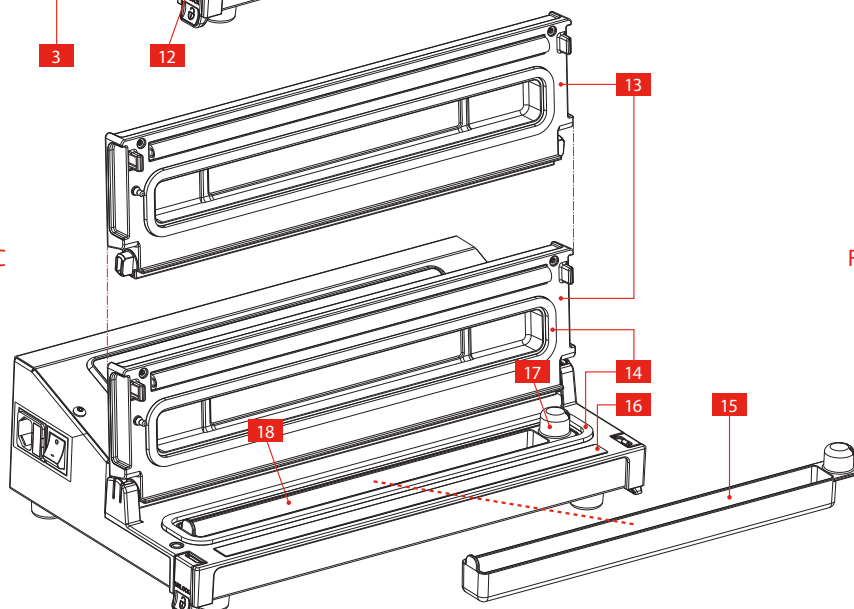
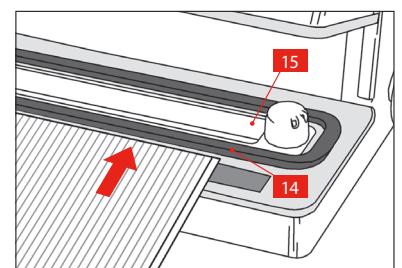


Fig. F



NOMENCLATURA PARTI DELLA MACCHINA

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Cavo di Alimentazione | 9. Tasto avvio Ciclo Marinatura |
| 2. Presa di Alimentazione | 9a. LED Ciclo Marinatura |
| 3. Interruttore Generale | 10. Tasto STOP / CANCEL |
| 3a. LED presenza rete | 11. Attacco per Vuoto nei Contenitori |
| 4. Tasto avvio Ciclo Automatico | 12. Levette di Aggancio Laterali |
| 4a. LED Ciclo Automatico | 13. Coperchio Asportabile |
| 5. Tasto avvio funzione Pulse | 13a. Oblò |
| 5a. LED funzione Pulse | 14. Guarnizioni di tenuta |
| 6. Tasto avvio Saldatura Manuale | 15. Vaschetta Liquidi Asportabile |
| 7. Tasto Selezione Tempo di Saldatura | 16. Barra Saldante |
| 7a. LED Tempo di Saldatura Minimo (per cibi secchi) | 17. Filtro Aria |
| 7b. LED Tempo di Saldatura Medio (per cibi umidi) | 18. Camera del Vuoto |
| 7c. LED Tempo di Saldatura Massimo (per cibi molto umidi) | 19. Vuotometro digitale |
| 8. Tasto avvio Ciclo Vuoto nei Contenitori | 20. Magic Cutter |
| 8a. LED Ciclo Vuoto nei Contenitori | 21. Tubo |

1. AVVERTENZE IMPORTANTI

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

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Leggete con attenzione le istruzioni, prima di utilizzare la Vs. **MAGIC VAC®**, e tenetele a portata di mano per un riferimento futuro.
- Non è un apparecchio per uso continuo. Non effettuate più di un ciclo completo ogni 2 minuti. La durata del ciclo operativo è di circa 50 secondi, cui deve seguire una pausa fino a 2 minuti. In condizioni ambientali estreme l'uso intensivo dell'apparecchio può far intervenire i sistemi automatici di protezione termica. In questo caso attendete che l'apparecchio si raffreddi al punto da consentire il ripristino di detti sistemi di protezione.
- 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 per-

sonale autorizzato. Le Riparazioni non autorizzate annullano la garanzia.

- Il Fabbricante, il Venditore e l'Importatore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se: a) l'apparecchio è impiegato in conformità alle istruzioni d'uso;
- b) l'impianto elettrico dell'ambiente in cui l'apparecchio viene utilizzato è conforme alle leggi vigenti.
- Si raccomanda l'utilizzo dei sacchetti originali **MAGIC VAC®**. Nel caso in cui si utilizzino sacchetti diversi da quelli sopra citati per eseguire operazioni multiple di confezionamento sottovuoto, il film liscio del sacchetto va tenuto verso la barra saldante.
- Non utilizzate coperchi o contenitori incrinati o danneggiati!

Questo testo è per gli utenti al di fuori dell'Unione europea:

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

2. FUNZIONAMENTO VUOTOMETRO DIGITALE

a. Pulsanti + e - Preset vacuum

I due pulsanti servono rispettivamente per aumentare e/o diminuire il valore di vuoto preimpostato (vedi punto b).

b. LEDs gialli Vacuum control

Indicano gli otto livelli di vuoto selezionabili tramite i tasti + e -.

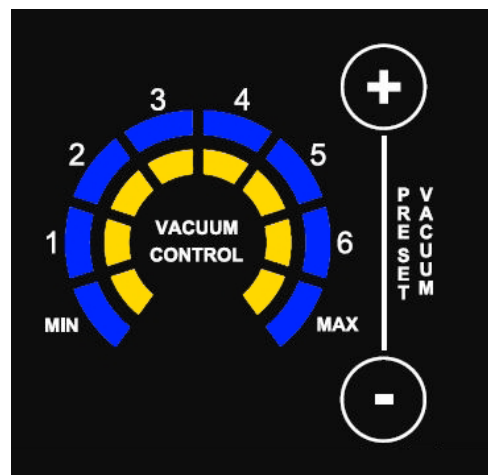
NOTA: Alla prima accensione i LEDs saranno sempre tutti accesi (massimo valore di vuoto preimpostato).

c. LEDs blu MIN MAX

Indicano, in tempo reale, il valore di vuoto MIN e MAX raggiunto dal depressore durante il ciclo macchina. I LEDs blu si accendono progressivamente fino al raggiungimento del valore di vuoto preimpostato.

NOTA: In assenza di vuoto i LEDs resteranno tutti spenti.

NOTA: Il vuotometro digitale serve prevalentemente per non schiacciare i cibi fragili nei sacchetti, infatti, la regolazione (Preset Vacuum) consente di avere un maggior controllo sul valore di vuoto raggiunto dal depressore.



3. CICLO DI LAVORO

Posizionate la macchina in un luogo asciutto su un piano orizzontale, lasciando 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 del **Cavo di alimentazione (1)** nella **Presa di Alimentazione (2)** a lato della macchina e collegatelo poi ad una presa di rete elettrica corrispondente alla tensione della stessa (vedete i dati targa). Premete quindi l'**Interruttore Generale (3)**, posto a lato della macchina; sul display della stessa si accenderanno sia il LED verde **ON (3a)**, sia il **LED rosso (7b)** del tempo (MED) di saldatura, che potrete variare su MIN se ciò che confezionate è secco o su MAX se invece è molto umido.

Con il pulsante "**STOP/CANCEL (9)**" potete interrompere in qualunque momento qualsiasi ciclo avviato.

Confezionamento nei sacchetti

Utilizzate solo sacchetti e rotoli originali **MAGIC VAC®**.

Ciclo Automatico

- Inserite l'alimento nel sacchetto senza creare particolari grinze o tensioni delle superfici. Eliminate liquidi o residui di cibo dalla zona interna della bocca del sacchetto che deve essere saldatura.
- Sollevate il **Coperchio (13)** e adagiate davanti alla macchina il sacchetto con il suo contenuto posizionandone l'estremità aperta all'interno della **Vaschetta Liquidi Asportabile (15)** (vedi Fig. E) con la parte liscia rivolta verso l'alto.
- Abbassate il **Coperchio (13)** premendo sulle due estremità **P** fino al bloccaggio delle **Levette d'aggancio laterali (12)** (fig. B). Potete verificare la corretta posizione del sacchetto nella camera del vuoto attraverso l'**Oblò (13.a)**
- Premete il pulsante "**A (4)**" del ciclo automatico. La macchina eseguirà il ciclo di confezionamento completo.
- Attendete la fine del lampeggio del LED rosso del pulsante "**T (7)**" (fig. A), quindi sbloccate il **Coperchio (13)** pigiando su entrambe le **Levette d'aggancio laterali (12)** e togliete infine 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.

Funzione Pulse (Per limitare l'estrazione dell'aria e non schiacciare i cibi delicati e fragili)

- Ripetete le operazioni da **a) a c)** del **Ciclo Automatico**.
- Premete e tenete premuto il pulsante "**P (5)**" (fig. A) per avviare il ciclo manuale di vuoto, rilasciate il pulsante per interromperlo. Ripetete que-

sta operazione fino al raggiungimento del vuoto desiderato, dopodiché attivate la saldatura premendo il pulsante **"S" (6)** (fig. A) per sigillare il sacchetto.

c) Ripetete quindi le operazioni da **e)** a **f)** del **Ciclo Automatico**.

Ottenimento del sacchetto da rotolo

Prima di ripetere le operazioni da **a)** a **f)** del **Ciclo Automatico** o da **a)** a **c)** della **funzione Pulse**, procedete come segue:

- Srotolate la lunghezza idonea del rotolo considerando almeno **8 cm** in più rispetto all'ingombro del cibo da confezionare e ulteriori **2 cm** per ogni volta che il sacchetto sarà successivamente riutilizzato. Tagliate quindi lo spezzone utilizzando il taglia sacchetto **MAGIC Cutter (20)** (vedi Fig. D)
- Ora potete sigillare un lato aperto dello spezzone sollevando il **Coperchio (13)**, posizionate l'estremità aperta all'**ESTERNO** della **Vaschetta Liquidi Asportabile (15)** con la parte liscia rivolta verso l'alto (fig. F) e pigiate infine il pulsante **"S" (6)** (fig. A). **Attenzione: non lasciate sporgere il sacchetto nella Vaschetta Liquidi Asportabile (15) o sulla Guarnizione di tenuta (14), ma appoggiate l'estremità in battuta sulla parte esterna della Guarnizione di tenuta (14)** (vedi Fig. F).

Saldatura intelligente

MAGIC VAC® è dotata della funzione di saldatura intelligente che auto-regola la saldatura in funzione della temperatura della Barra Saldante che si incrementa man mano si succedono dei cicli di confezionamento consecutivi. Tuttavia, il risultato finale della saldatura dei sacchetti è influenzabile dal genere di alimento da confezionare, oppure dalla temperatura ambiente in cui si opera.

Confezionamento nei Contenitori

ATTENZIONE:

Utilizzate solo ed esclusivamente i contenitori MAGIC VAC® perché sono resistenti al valore di vuoto creato dalla Jumbo 30, mentre i contenitori di altri produttori potrebbero implodere e causare ferite.

- Collegate il Contenitore alla macchina inserendo le estremità del **Tubo (21)** nell'Attacco per **Vuoto (11)** (fig. A) e sul coperchio del Contenitore posizionandone la manopola seguendo le istruzioni in dotazione al Contenitore stesso.
- Premete il pulsante **"C" (8)** (fig. A); la macchina eseguirà il ciclo di vuoto automaticamente e si spegnerà ad operazione ultimata. In ogni caso la pompa si spegne automaticamente dopo circa 5 minuti. Alla fine del ciclo estraete il **Tubo (21)** dal Contenitore e poi dall'**Attacco per Vuoto (11)** della macchina.

Marinatura rapida

Tramite l'esclusiva funzione **"Marinatura rapida"**, la macchina mantiene il vuoto nel contenitore per diversi minuti e poi automaticamente lo rilascia permettendo al cibo di "riposare" per 30 secondi. Questa azione pulsante di vuoto e riposo è ripetuta per più volte e permette una marinatura molto più veloce. Utilizzate solo il contenitore originale quadrato specifico **MAGIC VAC® Executive** da 2,5 litri (cod. ACO1073)

- Per marinare carni, pollame o pesce, perforare la superficie del cibo e metterlo nel contenitore, coperto con la marinata di Vs. scelta, lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del contenitore e posizionare il coperchio sul contenitore. Agganciate le chiusure di sicurezza del coperchio del contenitore e poi ruotate la manopola in posizione **"OPEN - (M)"**.

N.B.: Assicuratevi che la guarnizione del coperchio e il bordo del contenitore siano asciutti e puliti.

- Collegate mediante il **Tubo (21)** la manopola del coperchio del contenitore all'**Attacco per Vuoto (11)** della macchina (fig. A).

c) Premete il pulsante **"M" (9)** segnalato dall'accensione del sovrastante LED blu (9.a), che rimarrà acceso fisso durante la fase di vuoto e acceso lampeggiante nella fase di riposo. La macchina si spegne automaticamente dopo la terza fase di vuoto emettendo un segnale acustico (beep). L'intero ciclo completo dura circa 12 minuti.


N.B.: A fine ciclo, se desiderate mantenere sottovuoto la Vs. marinata, dovete ruotare la manopola del contenitore sulla posizione **"CLOSED"**.

d) Staccate il **Tubo (21)** prima dal contenitore e poi dalla presa aria della macchina. Infine premete il pulsante **"STOP/CANCEL" (9)** per terminare il ciclo. In qualsiasi momento si può fermare la macchina premendo il pulsante **"STOP/CANCEL" (9)**; per ripetere l'operazione di marinatura è necessario staccare il tubetto dal contenitore ed attendere il riempimento completo dell'aria nel contenitore. Ricollegate il **Tubo (21)** alla manopola del contenitore (in posizione **OPEN - M**), poi riavviate il ciclo di marinatura rapida premendo il pulsante **"M" (9)**.

4. PULIZIA

ATTENZIONE: Staccate sempre il cavo di alimentazione prima di eseguire la pulizia della MAGIC VAC®.

- Pulite, sia prima sia dopo l'utilizzo, le superfici accessibili della macchina con una spugna inumidita con sapone neutro, o alcool denaturato o aceto bianco diluito con acqua.
- Non utilizzate detersivi aggressivi o solventi o prodotti a base di essenze aromatiche sulle parti di plastica!!!!** Inoltre un utilizzo sbagliato di cloro o detersivi a base di acido cloridrico, acido muriatico, acido fluoridrico e acido solforico (come alcuni anticalcare), possono rovinare la brillantezza tipica dell'acciaio Inox e a volte intaccarne irrimediabilmente la resistenza.
- In caso vi fossero penetrazioni 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.
- Il **Coperchio (13)** è Asportabile sfilandola in posizione verticale verso l'alto dalle due sedi laterali (fig. C), per eseguire al meglio le fasi di pulizia delle zone maggiormente soggette a sporcarsi con la stessa procedura e le modalità descritte nei punti precedenti. Per riposizionarla, basta appoggiarla in senso verticale inserendo i due perni nelle sedi laterali e spingere verso il basso (fig. C).
- La macchina è inoltre dotata di una Vaschetta Liquidi Asportabile (15) e lavabile anche nel piano superiore della lavastoviglie. Lavatela come un qualsiasi oggetto da cucina e lasciatela asciugare completamente; reinserte poi la Vaschetta nella **Camera del vuoto (18)**.
- Filtro ferma alimenti in polvere (17)**. Protegge la pompa dall'entrata di alimenti in polvere (zucchero, farina, caffè, etc.) che potrebbero danneggiarla ed è asportabile per una facile pulizia e sostituzione. Per rimuovere il **Filtro (17)** è necessario estrarre prima la **Vaschetta Liquidi Asportabile (15)**. Prima di riposizionarlo nella sua sede accertatevi che sia perfettamente asciutto e privo di impurità.

5. Caratteristiche Tecniche	Mod. P0111ED Plus
Struttura:	Acciaio INOX (AISI 304)
Dimensioni macchina:	41,5(L) x 24,5(P) x 12,5(H)
Peso macchina:	5,0 Kg approx
Tensione:	230V~ 50Hz:
Potenza:	130 W
Lunghezza barra saldante:	340 mm
Larghezza saldatura:	3 mm
Tipo pompa:	Doppia pompa potenziata con pistoni autolubrificanti
Vuoto Max:	-0,83 bar approx
Portata nominale pompa:	28 l /min
Marchatura:	

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

Compatibilità elettromagnetica

La **MAGIC VAC®** è stata progettata per soddisfare i requisiti attualmente richiesti per la compatibilità elettromagnetica.

In ogni caso, se avete il sospetto che il funzionamento dell'apparecchio interferisca con il normale funzionamento del vostro televisore, radio o altro apparecchio elettrico provate a posizionare diversamente l'apparecchio fino a che l'interferenza sparisce, oppure collegate l'apparecchio ad una presa elettrica diversa.



Smaltimento: In conformità alla Direttiva 2012/19/CE, il simbolo riportato sull'apparecchiatura indica che l'apparecchio da smaltire, è considerato come rifiuto, e deve essere quindi oggetto di "raccolta separata". Pertanto, l'utente dovrà conferire (o far conferire) il suddetto rifiuto ai centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni locali, oppure consegnarlo al rivenditore all'atto dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento, favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute causati da un'eventuale gestione impropria del rifiuto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'articolo 50 e seguenti aggiornamenti del D. Lgs. n. 22/1997.

GB

OPERATING MANUAL

MACHINE PART NAMES

- | | |
|---|---|
| 1. Power cable | 9. Marinating Cycle start-up key |
| 2. Power socket | 9a. Marinating Cycle LED indicator |
| 3. Main switch | 10. STOP / CANCEL key |
| 3a. mains indicator LED | 11. Connection for Vacuum in Containers |
| 4. Automatic Cycle start-up key | 12. Side hook-up levers |
| 4a. Automatic Cycle LED indicator | 13. Removable Lid |
| 5. Pulse function start key | 13a. Porthole |
| 5a. Pulse function LED | 14. Gaskets |
| 6. Manual Sealing start-up key | 15. Removable fluid tray |
| 7. Sealing Time Selection key | 16. Sealing Bar |
| 7a. Minimum Sealing Time LED indicator (for dried foods) | 17. Air Filter |
| 7b. Average Sealing Time LED indicator (for moist foods) | 18. Vacuum Chamber |
| 7c. Maximum Sealing Time LED indicator (for very moist foods) | 19. Vacuum-meter |
| 8. Container Vacuum Cycle start-up key | 20. Magic Cutter |
| 8a. Container Vacuum Cycle LED indicator | 21. Pipe |

1. IMPORTANT WARNINGS

The manufacturer takes every step necessary to ensure utmost product quality and safety.

However, as for all electrical appliances, you should follow some basic safety rules to avoid creating a hazard for people, animals and or property:

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Carefully read the directions before using your MAGIC VAC® and keep them handy for future reference.

- The appliance is not designed for continuous operation. Do not carry out more than one complete cycle every 2 minutes. The operating cycle is 50 seconds approx and after then there's the break until 2 minutes. In extreme ambient conditions, an intensive use of the appliance may trigger the automatic thermal protection devices. In such a case 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.
- The use of MAGIC VAC® original bags is highly recommended. If other types of vacuum bags are used to carry out multiple vacuum packaging operations, the plain side of the film should be laid face down onto the sealing bar.
- No lids or use containers that have cracks or is damaged!

This text is for users in countries except European countries:

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

2. DIGITAL VACUUM GAUGE OPERATION

a. + and - Preset Vacuum keys

Used respectively to increase and/or decrease the preset vacuum value (see point b).

b. Yellow Vacuum Control LEDs

Indicate the eight vacuum levels that can be selected with the + and - keys.

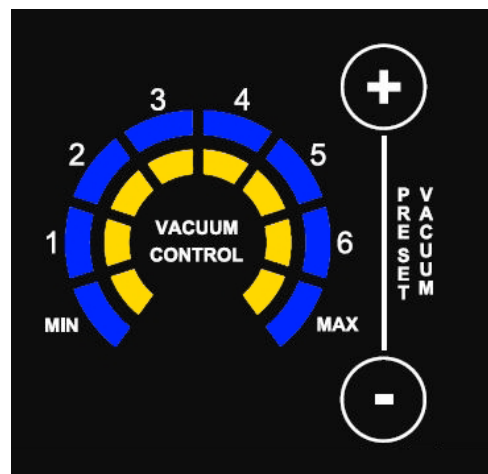
NOTE: When first turned on, all of the LEDs will always be on (maximum preset vacuum value).

c. Blue MIN MAX LEDs

Indicate, in real time, the MIN and MAX vacuum value reached by the depressor during the machine cycle. The blue LEDs light up progressively until the preset vacuum value is reached.

NOTE: All of the LEDs remain off if there is no vacuum.

NOTE: The digital vacuum gauge is mainly used to prevent fragile foods from being squashed in bags, in fact, its adjustment (Preset Vacuum) gives you more control over the vacuum value reached by the depressor.



3. WORK CYCLE

Place the machine in a dry area on a horizontal plane, clearing the work station in front of the machine itself from obstacles, and ample enough to set the bags of foods to pack. **Connect the Power cable (1)** plug to the **Power Socket (2)** on the side of the machine, then connect it to a mains socket with the corresponding voltage of the same (see tag data). Then press the **Main switch (3)**, on the side of the machine; its display will show a lit **ON green LED indicator (3a)**, and the **red LED indicator (7b)** for (AVERAGE) sealing time, which you may change to MIN if you're packing dry foods or MAX for very moist foods.

Use the **"STOP/CANCEL" (9)** button to interrupt the started cycle at any time.

Packing in bags

Use only original **MAGIC VAC®** bags and rolls.

Automatic Cycle

- a) Insert the food in the bag without creating particular creases or tension on the surface. Eliminate liquids or food residues from the inner zone of the bag opening which must be sealed.
- b) Lift the **Lid (13)** and lay down the bag with its content placing the open extremity inside the **Removable Fluid Tray (15)** (see Fig. E) with the smooth part facing up.
- c) Lower the **Lid (13)** pressing on the two extremities **P** until locking the **Side hook-up levers (12)** (fig. B). You can check the correct positioning of the bag in the vacuum chamber through the **Porthole (13.a)**
- d) Press **"A" (4)** for automatic cycle. The machine will carry out the complete packing cycle.
- e) Wait for the red LED on the **"T" (7)** (fig. A) button to stop flashing, then unlock the **Lid (13)** pressing on both **Side hook-up levers (12)** and lastly remove the bag.
- f) Check the validity of the seal obtained which will have to look like a regular cross stripe, without creases and streaks inside the bag.

Pulse Function (To limit air extraction and to avoid crushing delicate and fragile food)

- a) Repeat the operations from **a)** to **c)** of the **Automatic Cycle**
- b) Press and hold the **"P" button (5)** (fig. A) to start the manual vacuum cycle, release the button to interrupt it. Repeat this operation until you reach the desired

vacuum, then activate sealing by pressing the **"S" button (6)** (fig. A) to seal the bag.

- c) Then repeat operations from **e)** to **f)** of the **Automatic Cycle**

Obtaining a bag from the roll

Before repeating operations from **a)** to **f)** of the **Automatic Cycle** or from **a)** to **c)** of the Pulse function, proceed as follows:

- a) Unroll the suitable length of the roll, considering at least **8 cm** more than the overall dimension of the food to pack and an additional **2 cm** for each time that the bag will be used subsequently. Then, cut that part using the **MAGIC Cutter (20)** bag cutter (see Fig. D)
- b) Now you can seal an open side of the part by lifting the **Lid (13)**, placing the open extremity on the **OUTSIDE** of the **Removable Fluid Tray (15)** with the smooth part facing up (fig. F) and lastly press **"S" (6)** (fig. A). **Attention: do not let the bag protrude towards the Removable Fluid tray (15) or on the Gasket (14), but set the extremity against the external part of the Gasket (14)** (see Fig. F).

INTELLIGENT SEALING FUNCTION

MAGIC VAC® is equipped with an intelligent sealing function that auto-adjusts the sealing according to the temperature of the Sealing Bar which increases little by little with consecutive packing cycles. Therefore, the final bag sealing result can be influenced by the type of food to be packed or the temperature of the room.

Packing in Containers

ATTENTION:

Exclusively and only use MAGIC VAC® containers, because they are resistant to the vacuum value obtained by Jumbo 30, while containers by other manufacturers could implode and cause injury.

- a) Connect the Container to the machine, inserting the extremity of **Pipe (21)** in the **Vacuum Connection(11)** (fig. A) and on the Container lid, turning its knob according to the instructions supplied with the Container itself.
- b) Press **"C" (8)** (fig. A); the machine will carry out the vacuum cycle automatically and will switch off when the operation is complete. The pump switches off automatically after approximately 5 minutes. At the end of the cycle, extract the **Pipe (21)** from the Container and then from the **Vacuum Connection (11)** of the machine.

Quick marinating

With the exclusive **"Quick marinating"**, function, the machine keeps the vacuum in the container for several minutes, then automatically releases it, allowing the food to "rest" for 30 seconds. This pulsating vacuum and rest action is repeated again and again and allows for much quicker marinating. Only use the specific square **MAGIC VAC® Executive 2.5 litre** original container(code ACO1073)

- a) To marinate meats, poultry or fish, perforate the surface of the food and place it in the container, covered with the marinade of your choice, leaving at least 3 cm from the top container border, and placing the lid on the container. Hook up the container lid safety latches then rotate the knob to **"OPEN - (M)"**.

NOTE: Make sure that the lid gasket and the container border are dry and clean.

- b) Using the **Pipe (21)** connect the container lid knob to the **Vacuum connection (11)** of the machine (fig. A).
- c) Press **"M" (9)**, indicated by the lit blue **LED indicator (9.a)** above, which will remain steadily lit during the vacuum phase and flashing in the standby phase. The machine switches off automatically after the third vacuum phase, emitting an acoustic signal (beep). The entire complete cycle lasts about 12 minutes.

NOTE: At the end of the cycle, if you wish to keep your marinade vacuumed, rotate the container knob to **"CLOSED"** position.

- d) Disconnect the **Pipe (21)** first from the container, then from the machine air inlet. Lastly press **"STOP/CANCEL" (9)** to end the cycle. The machine can be stopped at any time by pressing **"STOP/CANCEL" (9)**; to repeat the marinating operation, disconnect the pipe from the container and wait for the container to completely fill with air. Reconnect the **Pipe (21)** to the container knob (in **OPEN - M** position), then restart the quick marinating cycle by pressing **"M" (9)**.

4. CLEANING

ATTENTION: Always disconnect the power cable before cleaning MAGIC VAC®.

- Before and after use, clean the accessible machine surfaces with a moist sponge and neutral detergent, or denaturated alcohol or white vinegar diluted in water,

- **Do not use aggressive detergents or solvents or aromatic extract based products on the plastic parts!!!! Also, wrong use of chlorine or detergents**

based on hydrochloric acid, muriatic acid, hydrofluoric acid and sulphuric acid (like some water softeners), can ruin the typical stainless steel shine and sometime irrevocably affect its resistance.

- In case of accidental penetration of fluids inside the structure, do not connect the plug into the mains power socket, do not use, and refer to the authorized assistance centre nearest you, or to your local reseller.

- The **Lid (13)** is Removable by unclipping it vertically and upwards from the two side seats (fig. C), in order to carry out the cleaning phases in the best way possible, in the areas most subject to dirt, with the same procedure and modes described in the previous points. To reposition it, simply set it vertically by inserting the two pins in the side seats and pushing down (fig. C).
- The machine is also equipped with a **Removable Fluid Tray (15)** which may also be washed in the top part of the dishwasher. Wash like any kitchen tool and let dry completely; then re-insert the Tray in the **Vacuum chamber (18)**.
- **Powdered food stop filter (17)**. Protects the pump from powdered foods which may enter (sugar, flour, ground coffee, etc.) and damage it, it is removable for easy cleaning and replacement. To remove the **Filter (17)**, first remove the **Removable Fluid tray (15)**. Before repositioning it in its seat, ensure that it is perfectly dry and free of impurities.

5. Technical Features

Mod. P0111ED Plus

Structure:	Stainless steel (AISI 304)
Machine overall dimensions:	41,5(L) x 24,5(P) x 12,5(H)
Machine weight:	5,0 Kg approx
Voltage:	230V~ 50Hz:
Power:	130 W
Metal sealing bar:	340 mm
Sealing width:	3 mm
Pump type:	Double pump enhanced with self-lubricating pistons
Max Vacuum:	-0,83 bar approx
Nominal pump capacity:	28 l /min
Marking:	




The efficacy of the MAGIC VAC® systems was tested by AITA (Italian Association of Food Technology).

Electromagnetic compatibility

MAGIC VAC® was designed to satisfy currently requirements for electromagnetic compatibility.

In any case, if you suspect that the device function should interfere with the normal operation of your television set, radio or other electrical device, try to position the device differently until the interference disappears, or connect the device to a different electrical socket.

 **Disposal:** In conformity to Directive 2012/19/CE, the symbol reported on the device indicates that the device to dispose must be considered as waste, and must therefore be subject to separate waste collection. Therefore, the user will have to confer (or have conferred) said waste to the separate waste collection centres predisposed by local administration, or deliver it to the reseller when purchasing a new equivalent type of device. Separate waste collection and subsequent treatment, recovery and disposal operations favour the manufacturing of devices with recycled materials and limit negative effects on the environment and on health, caused by eventual improper waste management. The unlawful disposal of the product by the user could result in administrative fines as provided by the laws transposing Directive 2012/19/EC of the European member state in which the product is disposed of.

F INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

NOMENCLATURE DES PIÈCES DE LA MACHINE

- | | |
|--|--|
| 1. Câble d'alimentation | 9. Touche démarrage Cycle Marinade |
| 2. Prise d'alimentation | 9a. LED Cycle Marinade |
| 3. Interrupteur Général | 10. Touche STOP / CANCEL |
| 3a. LED présence réseau | 11. Raccords pour Vide dans les Récipients |
| 4. Touche démarrage Cycle Automatique | 12. Languettes Latérales d'Accrochage |
| 4a. LED Cycle Automatique | 13. Couvercle Amovible |
| 5. Touche démarrage Fonction Pulse | 13a. Hublot |
| 5a. LED Fonction Pulse | 14. Joints d'étanchéité |
| 6. Touche démarrage Soudure Manuelle | 15. Bac Liquides Amovible |
| 7. Touche Sélection Temps de Soudure | 16. Barre de soudure |
| 7a. LED Temps de Soudure Minimum (pour les aliments secs) | 17. Filtre à air |
| 7b. LED Temps de Soudure Moyen (pour les aliments humides) | 18. Chambre du Vide |
| 7c. LED Temps de Soudure Maximum (pour les aliments humides) | 19. Indicateur de vide |
| 8. Touche démarrage Cycle Vide dans les Récipients | 20. Magic Cutter |
| 8a. LED Cycle Vide dans les Récipients | 21. Tuyau |

1. MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience et de connaissance, à

condition qu'elles soient surveillées et qu'elles aient été instruites quant à l'utilisation sûre de l'appareil et la compréhension des risques présents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

- Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser votre MAGIC VAC®, et gardez-les à la portée de la main pour référence future.
- L'appareil n'est pas prévu pour usage continu. Ne pas effectuer plus d'un cycle complet toutes les deux minutes. La durée du cycle opérationnel est 50 secondes environ, suivi par une pause jusqu'à 2 minutes. Dans des conditions de vie extrêmes l'utilisation intensive de l'appareil peut faire intervenir les systèmes automatiques de protection thermique. Le cas échéant, attendre que l'appareil se refroidisse jusqu'à permettre la remise à zéro des systèmes de protection.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sur des surfaces chaudes.
- Le coffret n'est pas protégé contre la pénétration de liquides.
- Évitez d'aspirer de liquides dans la chambre du vide. Le cas échéant, séchez immédiatement la chambre du vide.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser si le câble ou la fiche sont mouillés; le cas échéant, pendant l'utilisation débranchez immédiatement l'appareil en portant des gants en caoutchouc secs. Ne pas retirer ni toucher l'appareil plongé dans l'eau sans avoir débranché la fiche. Ne pas utiliser le l'appareil après l'avoir retiré de l'eau (envoyez-le immédiatement à un centre de service agréé ou bien à votre revendeur de confiance).
- Ne pas toucher la barre de soudure pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter de possibles brûlures.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs pour des tensions d'alimentation différentes de celles inscrites sur l'appareil (données de la 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.
- Il est conseillé d'utiliser des sachets originaux MAGIC VAC®. Si des sachets différents de ceux cités ci-dessus sont utilisés pour effectuer des opérations multiples d'emballage sous vide, tenir le film lisse du sachet vers la barre de soudure.
- Ne pas utiliser des couvercles ou des conteneurs fissurés ou endommagés!

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

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

-Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

2. FONCTIONNEMENT INDICATEUR DE VIDE NUMÉRIQUE

a. Boutons + et – Preset Vacuum

Ils sont utilisés respectivement pour augmenter et/ou diminuer la valeur de vide pré-réglée (voir point b).

b. LED jaunes Vacuum Control

Elles indiquent les huit niveaux de vide pouvant être sélectionnés à l'aide des touches + et -.

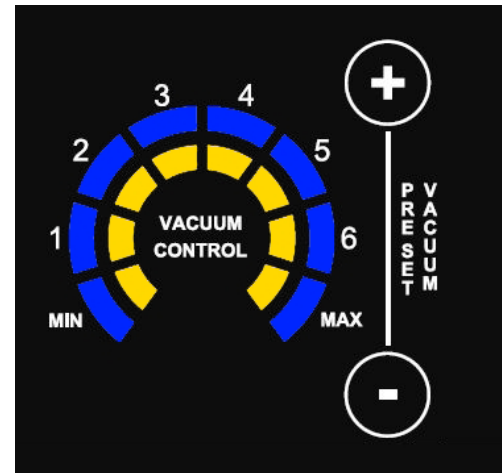
REMARQUE : Lors de la première mise en marche, les LED seront toujours toutes allumées (valeur de vide pré-réglée maximale).

c. LED bleues MIN MAX

Elles indiquent, en temps réel, la valeur de vide MIN et MAX atteinte par le dispositif de vide pendant le cycle machine. Les LED bleues s'allument progressivement jusqu'à atteindre la valeur de vide pré-réglée.

REMARQUE : En absence de vide, les LED restent éteintes.

REMARQUE : L'indicateur de vide numérique sert principalement à ne pas écraser les aliments fragiles dans des sachets, car la régulation (Preset Vacuum) constante permet d'avoir un plus grand contrôle sur la valeur de vide atteinte par le dispositif de vide.



3. CYCLE DE TRAVAIL

Placer la machine dans un lieu sec, sur un plan horizontal, libérer la zone de devant en éliminant tout obstacle. Elle doit être suffisamment large pour pouvoir poser les sachets contenant l'aliment à emballer. Introduire la fiche du **Câble d'alimentation (1)** dans la **Prise d'alimentation (2)** situé sur le côté de la machine, puis le brancher à une prise du réseau électrique correspondant à la tension de celle-ci (voir les données de la plaquette). Appuyer ensuite sur l'**Interrupteur Général (3)** situé sur le côté de la machine ; sur l'écran de celle-ci le **LED vert ON (3a)** et le **LED rouge (7b)** du temps (MED) de soudure s'allument. Il peut être mis à MIN lorsque vous emballez un aliment sec ou à MAX lorsque vous emballez un aliment très humide.

Utiliser le bouton "**STOP/CANCEL**" (9) pour interrompre à tout moment un cycle démarré.

Emballage dans les sachets

N'utiliser que les sachets et les rouleaux d'origine **MAGIC VAC®**.

Cycle automatique

- Mettre l'aliment dans le sachet sans créer des plis ou des tensions des surfaces. Éliminer les liquides ou les résidus de nourriture de la zone intérieure de l'ouverture du sachet qui doit être soudée.
- Soulever le **Couvercle (13)**, puis étaler le sachet et son contenu devant la machine en plaçant l'extrémité ouverte à l'intérieur du **Bac Liquides Amovible (15)** (voir Fig. E) avec la partie lisse retourner vers le haut.
- Baisser le **Couvercle (13)** en appuyant sur les deux extrémités **P** jusqu'à bloquer les **Languettes latérales d'accrochage (12)** (fig. B). Vous pouvez vérifier la position correcte du sachet dans la chambre du vide à travers le Hublot (13.a)
- Appuyer sur le bouton "**A**" (4) du cycle automatique. La machine exécutera le cycle d'emballage complet.
- Attendre la fin du clignotement du LED rouge du bouton "**T**" (7) (fig. A), puis débloquer le **Couvercle (13)** en appuyant sur les deux **languettes latérales d'accrochage (12)**, enlever enfin le sachet.
- Contrôler la validité de la soudure obtenue qui doit se présenter comme une bande transversale, sans plis ni lignes à l'intérieur du sachet.

Fonction Pulse (Pour limiter l'extraction de l'air et ne pas écraser les aliments délicats et fragiles)

- Reproduire les opérations de **a) à c)** du **Cycle Automatique**.
- Enfoncer et laisser enfoncé le bouton "**P**" (5) (fig. A) pour lancer le cycle manuel du vide, relâcher le bouton pour l'interrompre. Refaire cette opération jusqu'à l'obtention du vide désiré puis activer la soudure en appuyant sur le bouton "**S**" (6) (fig. A) pour sceller le sachet.
- Puis refaire les opérations de **e) à f)** du **Cycle Automatique**.

Obtention du sachet à partir du rouleau

Avant de répéter les opérations de **a) à f)** du **Cycle Automatique** ou de **a) à c)** de la **Fonction Pulse**, procédez comme suit :

- Dérouler la longueur appropriée de rouleau en considérant au moins **8 cm** en plus par rapport à l'encombrement de l'aliment à emballer et autres **2 cm** pour toutes les fois où le sachet sera ultérieurement réutilisé. Couper ensuite l'élément en utilisant le coupe-sachet **MAGIC Cutter (20)** (voir Fig. D)
- À présent, vous pouvez sceller le côté ouvert de l'élément en soulevant le **Couvercle (13)**, placer l'extrémité ouverte à l'EXTÉRIEUR du **Bac Liquides Amovible (15)** avec la partie lisse tourner vers le haut (fig. F), puis appuyer sur le bouton "**S**" (6) (fig. A). Attention : ne laissez pas le sachet dépasser le **Bac Liquides Amovible (15)** ou les **Joint d'étanchéité (14)**, mais posez l'extrémité en butée sur la partie externe du **Joint d'étanchéité (14)** (voir Fig. F).

SCELLAGE INTELLIGENT

MAGIC VAC® est dotée de la fonction de scellage intelligent qui règle automatiquement le scellage en fonction de la température de la Barre Scellage qui augmente à mesure que se succèdent des cycles d'emballage consécutifs. Cependant, le résultat final de scellage des petits sacs est influencé par le genre d'aliments à confectionner ou bien par la température ambiante de travail

Emballage dans les Récipients

ATTENTION :

N'utiliser que les récipients MAGIC VAC®, car ils sont résistants à la valeur de vide créée par Jumbo 30, tandis que les récipients d'autres producteurs peuvent implorer et blesser.

- Raccorder le Récipient à la machine en introduisant les extrémités du **Tuyau (21)** dans le **Raccord pour Vide (11)** (fig. A), puis au couvercle du Récipient en plaçant la poignée selon les instructions fournies avec le Récipient.
- Appuyer sur le bouton "**C**" (8) (fig. A) ; la machine exécute le cycle de mise sous vide automatiquement et s'éteint lorsque l'opération termine. De toute façon, la pompe s'éteint automatiquement après 5 minutes environ. À la fin du cycle, retirer le **Tuyau**

(21) du Récipient, puis du **Raccord pour Vide (11)** de la machine.

Marinade rapide

À l'aide de la fonction exclusive "**Marinade rapide**", la machine maintient le vide dans le récipient pendant plusieurs minutes, puis le relâche automatiquement en permettant à l'aliment de se "reposer" pendant 30 secondes. Cette action pulsée de vide et repos est répétée plusieurs fois et permet une marinade beaucoup plus rapide. N'utiliser que le récipient original carré spécifique **MAGIC VAC® Executive** de 2,5 litres (code ACO1073)

a) Pour mariner la viande, la volaille ou le poisson, percer la surface de l'aliment, puis le mettre dans le récipient couvert avec la marinade de votre choix, laisser un espace d'au moins 3 cm du bord supérieur du récipient, puis placer le couvercle sur le récipient. Accrocher les fermetures de sécurité du couvercle du récipient, puis tourner la poignée en position "OPEN - (M)".

N.B. S'assurer que le joint du couvercle et le bord du récipient sont secs et propres.

b) Raccorder au moyen d'un **Tuyau (21)** la poignée du couvercle du récipient au **Raccord pour Vide (11)** de la machine (fig. A).

c) Appuyer sur le bouton "**M**" (9) signalé par l'allumage du **LED bleu** au-dessus (9.a) ; il restera allumé fixe pendant la phase de mise sous vide et clignotant en phase de repos. La machine s'éteint automatiquement après la troisième phase de vide en émettant une signalisation acoustique (bip). Tout le cycle dure environ 12 minutes.

N.B. À la fin du cycle, si vous souhaitez maintenir sous vide votre marinade, vous devrez tourner la poignée du récipient en position "**CLOSED**".

d) Débrancher le **Tuyau (21)** d'abord du récipient, ensuite de la prise d'air de la machine. Appuyer enfin sur le bouton "**STOP/CANCEL**" (9) pour terminer le cycle. Vous pouvez arrêter la machine à tout moment en appuyant sur le bouton "**STOP/CANCEL**" (9) ; pour répéter l'opération de marinades, il suffit de débrancher le tube du récipient, puis attendez que le récipient se remplisse complètement d'air.

4. NETTOYAGE

ATTENTION : Débranchez toujours le câble d'alimentation avant d'exécuter le nettoyage de la MAGIC VAC®.

- Avant et après l'utilisation, nettoyer les surfaces accessibles de la machine avec une éponge imbibée de savon neutre d'alcool dénaturé ou de vinaigre blanc dilué dans de l'eau
- **Ne pas utiliser de détergents agressifs, des solvants ou des produits à base d'essences aromatiques sur les parties en plastique !** En outre, une mauvaise utilisation du clore ou des détergents à base d'acide chlorhydrique, d'acide muriatique, d'acide fluorhydrique et d'acide sulfurique (comme certains détartrants) peuvent endommager l'éclat typique de l'acier inox et attaquer irrémédiablement la résistance.
- En cas de pénétration accidentelle d'un liquide à l'intérieur de l'appareil, ne pas la brancher au réseau électrique, ne pas l'utiliser et contacter le centre d'assistance agréée le plus près ou votre revendeur.
- La **Couvercle (13)** est Amovible en la tirant en position verticale vers le haut des deux logements latéraux (fig. C), afin de mieux exécuter les phases de nettoyage des zones les plus sales suivant la même procédure et les modalités décrites dans les paragraphes précédents. Pour la remettre en place, il suffit de la placer verticalement en introduisant les deux pivots dans les logements latéraux, puis pousser vers le bas (fig. C).
- La machine est également équipée d'un Bac Liquides Amovible (15) lavable dans le niveau supérieur du lave-vaisselle. Lavez-le comme un objet quelconque de la cuisine, puis essuyez totalement ; réintroduisez ensuite le Bac dans la **Chambre du vide (18)**.
- **Filtre de protection pour les aliments en poudre (17)**. Il protège la pompe de l'entrée des aliments en poudre (sucre, farine, café, etc.) qui pourrait l'endommager. Il peut être enlevé pour un nettoyage facile et pour le remplacement. Pour enlever le **Filtre (17)**, il suffit de retirer d'abord le **Bac Liquides Amovible (15)**. Avant de le remettre dans son logement, s'assurer qu'il est parfaitement sec et sans impureté.

5. Caractéristiques techniques Mod. P0111ED Plus

Structure:	Acier INOX (AISI 304)
Dimensions machine:	41,5(L) x 24,5(P) x 12,5(H)
Poids machine:	5,0 Kg environ
Tension:	230V~ 50Hz:
Puissance:	130 W
Barre de soudure en métal:	Longueur 340 mm
Largeur soudure:	3 mm
Type pompe:	Double pompe renforcée avec pistons autolubrifiants
Vide Max:	-0,83 bar environ
Débit nominal pompe:	28 l /min

Marquage:



L'efficacité des systèmes MAGIC VAC® a été testée par l'AITA (Association Italienne pour la Technologie Alimentaire).

Compatibilité électromagnétique

La **MAGIC VAC®** a été conçue pour satisfaire les exigences actuellement requises par la compatibilité électromagnétique.

De toute façon, si vous suspectez que le fonctionnement de l'appareil interfère avec le fonctionnement normal de votre téléviseur, radio ou d'autres appareils électriques, changer la position de l'appareil jusqu'à la disparition de l'interférence ou encore brancher l'appareil à une prise électrique différente.



Élimination: Conformément à la Directive 2012/19/CE, le symbole appliqué sur l'appareil indique qu'il doit être éliminé selon la "collecte sélective". Par conséquent, l'utilisateur doit conférer (ou faire conférer) le déchet en question dans un centre de collecte sélective prévue par les administrations locales ou le remettre aux revendeurs lors de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent. La collecte sélective des déchets et les opérations ultérieures de traitement, récupération et élimination favorisent la production des appareils avec des matériaux recyclés, limitent les effets négatifs sur l'environnement et la santé causée par la mauvaise gestion des déchets. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des éventuelles sanctions administratives prévues par les lois de mise en oeuvre de la Dir. 2012/19/CE de l'État membre européen dans lequel le produit est éliminé

BENENNUNG DER MASCHINENBAUTEILE

- | | |
|--|--|
| 1. Versorgungskabel | 9. Taste Start Marinier Zyklus |
| 2. Steckdose | 9a. LED Marinier Zyklus |
| 3. Hauptschalter | 10. Taste STOPP / ABBRECHEN |
| 3a. LED zur Spannungsanzeige | 11. Vakuumananschluss in den Behältern |
| 4. Taste zum Start Automatikzyklus | 12. Hebelchen zum seitlichen Einhaken |
| 4a. LED Automatikzyklus | 13. Abnehmbarer oberer Deckel |
| 5. Starttaste für Pulse-Funktion | 13a. Schauloch |
| 5a. LED für Pulse-Funktion | 14. Haltedichtung |
| 6. Taste zum Start manuelles Verschweißen | 15. Abnehmbare Flüssigkeitswanne |
| 7. Taste zur Wahl der Schweißdauer | 16. Schweißschiene |
| 7a. LED Mindestschweißdauer (für trockene Lebensmittel) | 17. Luftfilter |
| 7b. LED Mittlere Schweißdauer (für feuchte Lebensmittel) | 18. Vakuumkammer |
| 7c. LED Höchstsweißdauer (für sehr feuchte Lebensmittel) | 19. Vakuummesser |
| 8. Taste Start Vakuumzyklus in den Behältern | 20. Magic Cutter |
| 8a. LED Vakuumzyklus in den Behältern | 21. Leitung |

1. Wichtige Hinweise

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.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch eingewiesen wurden und die damit zusammenhängenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden.
- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme Ihres MAGIC VAC® 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 etriebsbereit 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.
 - Der Gebrauch von Originalbeuteln Marke MAGIC VAC® wird empfohlen. Falls nicht die oben genannten Beutel verwendet werden, um mehrfache Vakuumverpackungsvorgänge auszuführen, muss die glatte Folie des Beutels gegen die Schweißschiene gehalten werden.
 - Keine Deckel oder Behälter benutzen, die Sprünge haben oder sonstwie beschädigt sind.
- Dieser Text ist für Benutzer in anderen als den Ländern der europäischen Gemeinschaft bestimmt:
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne bisherige Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit solchen Geräten bestimmt, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder in den Gebrauch eingewiesen.
 - Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

2. FUNKTION DES DIGITALEN VAKUUMMESSERS

a. Tasten + e – Preset Vacuum

Sie dienen jeweils zum Erhöhen und/oder Verringern des eingestellten Vakuumwertes (siehe Punkt b).

b. Gelbe LEDs Vacuum Control

Sie zeigen die acht Vakuumstufen an, die mit den Tasten + und - ausgewählt werden können.

ANMERKUNG: Beim ersten Einschalten sind die LEDs immer aktiviert (maximaler voreingestellter Vakuumwert).

c. Blaue LEDs MIN MAX

Sie zeigen in Echtzeit den von der Vakuumpumpe während des Maschinenzyklus erreichten Vakuumwert MIN und MAX an. Die blauen LEDs leuchten nacheinander auf, bis der eingestellte Vakuumwert erreicht ist.

ANMERKUNG: Ist kein Vakuum vorhanden, bleiben alle LEDs ausgeschaltet.

ANMERKUNG: Der digitale Vakuummesser wird hauptsächlich verwendet, um zu verhindern, dass empfindliche Lebensmittel in den Beuteln zerdrückt werden, denn die Regelung (Preset Vacuum) ermöglicht eine bessere Kontrolle über den von der Vakuumpumpe erreichten Vakuumwert.

3. ARBEITSDURCHGANG

Das Gerät an einem trocken Ort auf eine waagerechte Ebenen aufstellen, wobei der der Arbeitsbereich vor dem Gerät frei von Hindernissen sein sollte und so breit sein sollte, um die Beutel mit den zu verpackenden Lebensmittel abgelegt werden können. Den **Stecker des Stromkabels (1)** in die in die **Netzanschlussbuchse (2)** an der Geräteseite stecken und es dann an eine Netzsteckdose mit gleicher Spannung wie die des Geräts einstecken (siehe die Angaben auf dem Geräteschild). Dann den **Hauptschalter (3)**, an der Geräteseite drücken; auf dem Display des Gerät leuchtet sowohl das grüne **LED ON (3a)** auf, sowie das rote **LED (7b)** für die Zeit (MED) des Schweißvorgangs, die auf MIN gestellt werden kann, wenn das zu verschweißende Material trocken ist, oder auf MAX, wenn es hingegen sehr feucht ist.

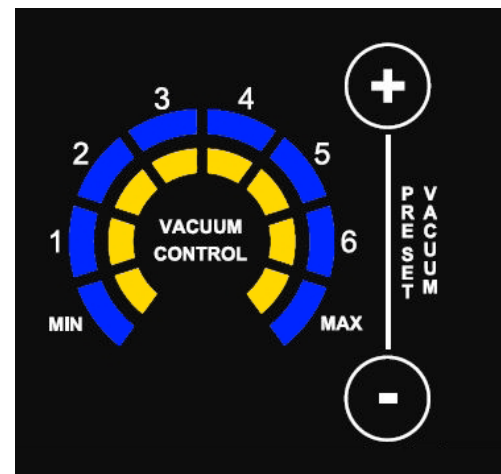
Mit der Taste **“STOP/CANCEL” (9)** kann das Gerät in jeder laufenden Arbeitsphase abgeschaltet werden.

In Beutel verpacken

Nur Originalbeutel- und rollen von **MAGIC VAC®** benutzen

Automatikbetrieb

- a) Das Lebensmittel in den Beutel eingeben, ohne ihn auf irgendeine besondere Art zu falten oder zu spannen. Flüssigkeiten oder Lebensmittelreste an der Öffnung des Beutels, die verschweißt werden soll, entfernen.
- b) Den **Deckel (13)** anheben und den Beutel mit seinem Inhalt vor das Gerät legen, wobei das offene Ende ins Innere der abnehmbaren **Flüssigkeitswanne zeigt (15)** (siehe Abb. E) und der glatte Teil oben liegt.
- c) Den **Deckel (13)** durch Druck auf die beiden Enden **P** absenken, bis die seitlichen **Verschluss hebel einrasten (12)** (Abb. B). Die Kontrolle



über die richtige Stellung des Beutels in der Vakuumkammer erfolgt über das **Schaufenster (13.a)**

- d) Die Taste **„A“ (4)** für den Automatikbetrieb drücken. Das Gerät führt einen vollständigen Verpackungsdurchgang aus.
- e) Warten, bis das rote LED der Taste **„T“ (7)** (Abb. A) zu blinken aufhört, dann den **Deckel (13)** entriegeln, indem auf die beiden seitlichen **Verriegelungshebel (12)** gedrückt wird und den Beutel herausnehmen.
- f) Die erhaltene Verschweißung überprüfen, die einen regelmäßigen, quer verlaufenden Streifen aufweisen sollte, die keine Faltungen und keine Striche im Innern des Beutels aufweisen.

Pulse-Funktion (Um die Absaugung der Luft aus dem Innern zu beschränken und empfindliche und zerbrechliche Lebensmittel nicht zu quetschen)

- a) Die Arbeitsschritte **a)** bis **c)** des **Automatikbetriebs** wiederholen.
- b) Die Taste **„P“ (5)** (Abb. A) drücken und gedrückt halten, um den manuell gesteuerten Vakuumzyklus zu starten, die Taste loslassen, um ihn zu unterbrechen. Diesen Vorgang wiederholen, bis das gewünschte Vakuum erreicht ist, danach die Taste **„S“ (6)** (Abb. A) drücken, um den Beutel zuzuschweißen.
- c) Dann die Vorgänge **e)** bis **f)** des **Automatikbetriebs** wiederholen.

Erhalt des Beutels von der Rolle

Bevor die Vorgänge **a)** bis **f)** des **Automatikbetriebs** oder von **a)** bis **c)** des **Pulse-Funktion** wiederholt werden, folgendermaßen vorgehen:

- a) Die geeignete Länge von der Rolle abrollen, dabei wenigstens **8 cm** zur Größe des zu verpackenden Lebensmittels hinzurechnen und weitere **2 cm** für jeden später vorgesehenen Wiedergebrauch des Beutels hinzurechnen. Dann den Streifen mit dem Beutelschneider abschneiden **MAGIC Cutter (20)** (siehe Abb. D)
- b) Nun kann eine offene Seite des Streifens versiegelt werden, indem der **Deckel (13)** angehoben wird, das offene Ende auf die **AUSSENSEITE** der abnehmbaren **Flüssigkeitswanne (15)** gelegt wird, wobei die glatte Seite nach oben zeigt (Abb. F), und am Ende die Taste **„S“ (6)** (Abb. A) gedrückt wird.

Achtung: den Beutel nicht in die abnehmbare Flüssigkeitswanne (15) oder auf die Haltedichtung legen (14), sondern das Ende an den Anschlag auf dem äußeren Teil der Haltedichtung anlagen (14) (siehe Abb. F).

FUNKTION DER INTELLIGENTEN SCHWEISSUNG

MAGIC VAC® verfügt über die Funktion der intelligenten Schweißung, die die Schweißung in Funktion der Temperatur des Schweißbalkens selbstständig eingestellt und schrittweise bei aufeinanderfolgenden Verpackungszyklen erhöht wird. Das Endergebnis der Verschweißung der Beutel kann durch die Art des zu verpackenden Nahrungsmittels beeinflusst werden, oder auch von der Temperatur des Raumes in dem man arbeitet.

In Gefäße verpacken

ACHTUNG:

Nur und ausschließlich Gefäße von MAGIC VAC® benutzen, da sie dem von Jumbo 30 erzeugten Vakuum standhalten, wohingegen Erzeugnisse anderer Hersteller implodieren und Verletzungen verursachen könnten.

- a) Das Gefäß mit der Maschine über die Enden des **Schlauchs (21)** in den **Vakuumschluss (11)** (Abb. A) und auf dem Deckel des Gefäßes verbinden, dabei den Griff gemäß der Anweisungen mit dem Gefäß selbst verbinden.
- b) Die Taste **„C“ (8)** (Abb. A) drücken; die Maschine führt automatisch den Vakuumdurchgang aus und schaltet sich bei beendetem Vorgang aus. Auf alle Fälle schaltet sich das Gerät automatisch nach 5 Minuten aus. Am Ende des Zyklus den **Schlauch (21)** aus dem Gefäß herausnehmen und dann aus dem **Vakuumschluss (11)** der Maschine.

Schnelles Marinieren

Über die exklusive Funktion **„Schnelles Marinieren“**, hält die Maschine das Vakuum im Behälter für einige Minuten aufrecht und lässt es danach gehen, wodurch das Lebensmittel für 30 Sekunden **„ruhen“** kann. Dieser Vorgang Taste Vakuum und Ruhepause wird mehrere Male wiederholt und ermöglicht eine sehr schnelle Marinierung. Nur den spezifisch quadratischen Behälter von **MAGIC VAC® Executive** mit 2,5 Liter benutzen (Cod. ACO1073)

- a) Um Fleisch, Geflügel oder Fisch zu marinieren, die Oberfläche des Lebensmittels löchern und es in den Behälter geben, bedeckt mit der Marinade Ihrer Wahl mindesten 3 cm Platz zwischen oberen Rand des Behälters lassen und den Deckel auf den Behälter setzen. Die Sicherheitsverschlüsse des Deckels des Behälters einhaken und dann den Drehgriff auf **„OPEN - (M)“** drehen.

Anm. Sicherstellen, dass die Dichtung des Deckels und der Rand des Behälters trocken und sauber sind.

- b) Über den **Schlauch (21)** den Griff des Behälterdeckels mit dem **Vakuumschluss (11)** der Maschine (Abb. A) verbinden.
- c) Die Taste **„M“ (9)** drücken, was durch die Einschaltung des darüber stehenden blauen **LEDs (9.a)** angezeigt wird, das durchgehend während der Vakuumphase leuchtet und in der Ruhephase blinkt. Die Maschine schaltet sich automatisch nach der dritten Vakuumphase aus und gibt einen (Signalton) aus. Der gesamte Durchgang dauert etwa 12 Minuten

Anm. Am Ende des Durchgangs, den Handgriff auf **„CLOSED“** drehen, wenn die Marinade im Vakuum gehalten werden soll.

- d) Den Schlauch (21) vorher vom Behälter abnehmen und dann vom Luftanschluss der Maschine abtrennen. Am Ende die Taste **„STOP/CANCEL“ (9)** drücken, um den Durchgang zu beenden. Zu jedem Zeitpunkt kann das Gerät über die Taste **„STOP/CANCEL“ (9)** angehalten werden; um den Marinierung Vorgang zu wiederholen muss der Schlauch von Behälter abgetrennt werden und gewartet werden, bis der Behälter vollständig mit Luft gefüllt ist. Wieder den **Schlauch (21)** am Griff des Behälters anbringen (in Stellung **OPEN - M**), dann den schnellen Marinierung Durchgang über Druck auf Taste **„M“ (9)** wieder starten.


4. REINIGUNG

ACHTUNG: Immer das Stromkabel abziehen, bevor mit der Reinigung der MAGIC VAC® begonnen wird.

- Sowohl vor wie nach dem Gebrauch die zugänglichen Oberflächen des Geräts mit einem Schwamm der mit neutraler Seife angefeuchtet ist reinigen, oder dazu denaturierten Alkohol oder weißen, mit Wasser verdünnten Essig benutzen.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel oder Lösungsmittel oder Produkte auf Basis aromatisierter Essenzen für die Reinigung der Kunststoffoberflächen benutzen. Ferner kann der falsche Gebrauch von Chlor oder Reinigungsmittel auf Basis von Salzsäure, Chlorwasserstoffsäure und Schwefelsäure (wie einige Kalklöser) die typische Leuchtkraft von Edelstahl ruinieren und bisweilen auch die unwiederbringlich Widerstandsfähigkeit schädigen.
- Falls es zu versehentlichem Eindringen von Flüssigkeiten ins Innere des Gerätes kommt, nicht den Stecker in die Netzsteckdose stecken, das Gerät nicht benutzen und sich an das nächstgelegene autorisierte Kundendienstzentrum oder an Ihren Händler des Vertrauens wenden.
- Der Deckel (13) kann abgenommen werden, indem er in vertikaler Stellung nach oben aus den beiden seitlichen Sitzen herausgezogen wird (Abb. C), um besser die Bereiche des Geräts reinigen zu können, die am meisten verschmutzt werden, wobei die gleichen Maßnahmen angewendet werden, wie in den vorausgehenden Punkten beschrieben. Für die Wiedereinsetzung genügt es, die beiden Stifte vertikal wieder in die seitlichen Sitze zu stecken und nach unten zu drücken (Abb. C).
- Das Gerät ist ferner mit einer abnehmbaren Flüssigkeitswanne (15) ausgestattet, die auch auf der oberen Einschubebene der Spülmaschine gewaschen werden kann. Sie kann wie jedes andere Küchenutensil behandelt werden, danach vollständig a trocknen lassen; dann die Wanne wieder in die Vakuumkammer einsetzen (18).
- Filter zum Aussondern von pulverförmigen Lebensmitteln (17). Zum Schutz der Pumpe vor Eintritt von pulverförmigen Lebensmitteln (Zucker, Mehl, Kaffee usw.), die das Gerät beschädigen könnten. Der Filter ist für eine einfache Reinigung und für eine Auswechslung leicht abnehmbar. Um den Filter (17) zu entfernen, muss zuerst die abnehmbare Flüssigkeitswanne (15) entfernt werden. Vor ihrer erneuten Einsetzung in ihren Sitz, sicherstellen, dass sie vollkommen trocken und frei von Verunreinigungen ist.

5. Technische Merkmale

Mod. P0111ED Plus

Aufbau:	Edelstahl (AISI 304)
Maschinenabmessungen:	41,5(L) x 24,5(P) x 12,5(H)
Gerätgewicht:	5,0 Kg etwa
Spannung:	230V~ 50Hz:
Leistung:	130 W
Schweißschiene aus Metall:	340 mm
Schweißbreite:	3 mm
Pumpentyp:	Verstärkte Doppelpumpe mit selbstschmierenden Kolben
Max. Vakuum:	-0,83 bar etwa
Nennleistung der Pumpe:	28 l /min
Markierung:	

Die Leistungsfähigkeit der Systeme MAGIC VAC® wurde durch AITA getestet (Italienischer Lebensmitteltechnologieverband).

Elektromagnetische Kompatibilität

Die MAGIC VAC® wurde so entwickelt, dass die aktuell geltenden Anforderungen an die elektrische Kompatibilität erfüllt werden. Wenn jedoch festgestellt werden sollte, dass der Betrieb des Geräts Störungen in ihrem Fernseher, Radio oder einem anderen elektrischen Gerät verursacht, das Gerät so lange verstellen, bis die Störungen verschwinden, oder das Gerät an eine andere Steckdose anschließen



Verschrottung: In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2012/19/EG zeigt das an dem Gerät angebrachte Symbol an, dass das Gerät entsorgt werden muss, es gilt als Abfall und muss daher Gegenstand einer "getrennten Müllentsorgung". Deshalb muss der Kunde den oben genannten Abfall zu den Müllsammelstellen bringen (oder bringen lassen), die von den örtlichen Behörden eingerichtet sind, oder es dem Händler bei einem Erwerb eines neuen Geräts gleicher Machart übergeben. Die getrennte Müllentsorgung und die danach folgende Behandlung, Wiederverwertung oder Entsorgung fördern die Herstellung von Geräten mit wiederverwerteten Materialien und beschränken die negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, die durch eventuelle ungeeignete Verwaltung verursacht werden. Die vorschriftswidrige Entsorgung des Produkts durch einen Verbraucher kann die Verhängung von in den Umsetzungsgesetzen zur Richtlinie 2012/19/EG vorgesehenen Verwaltungsstrafen von Seiten des Mitgliedsstaats, in welchem das Produkt entsorgt wurde, nach sich ziehen

E

INSTRUCCIONES DE USO

NOMENCLATURA DE LAS PARTES DE LA MÁQUINA

- | | |
|---|---|
| 1. Cable de alimentación | 9. Tecla de inicio del ciclo de marinado |
| 2. Toma de alimentación | 9a. LED ciclo de marinado |
| 3. Interruptor general | 10. Tecla STOP / CANCEL |
| 3a. LED presencia de red | 11. Conexión para vacío en los contenedores |
| 4. Tecla de inicio del ciclo automático | 12. Palancas de enganche laterales |
| 4a. LED ciclo automático | 13. Tapa extraíble |
| 5. Botón arranque función Pulse | 13a. Visor |
| 5a. LED función Pulse | 14. Juntas de estanqueidad |
| 6. Tecla de inicio de soldadura manual | 15. Cuba de líquidos extraíble |
| 7. Tecla de selección del tiempo de soldadura | 16. Barra de soldadura |
| 7a. LED tiempo de soldadura mínimo (para alimentos secos) | 17. Filtro de aire |
| 7b. LED tiempo de soldadura medio (para alimentos húmedos) | 18. Cámara de vacío |
| 7c. LED tiempo de soldadura máximo (para alimentos muy húmedos) | 19. Vacuómetro |
| 8. Tecla de inicio del ciclo de vacío en los contenedores | 20. Magic Cutter |
| 8a. LED ciclo de vacío en los contenedores | 21. Tubo |

1. ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

- Este aparato lo pueden usar niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén vigilados o se les haya dado una formación sobre el uso del aparato de una manera segura y que comprendan los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no pueden realizarla los niños sin que estén vigilados.

- Leer atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar su MAGIC VAC® y tenerlas a mano para posteriores consultas.
 - No es un aparato para uso continuo. No efectuar más de un ciclo completo cada 2 minutos. La duración del ciclo de funcionamiento es de 50 segundos, seguidos por una pausa de hasta 2 minutos. En condiciones ambientales extremas el uso intensivo del aparato puede provocar la intervención de los sistemas automáticos de protección térmica. En este caso, hay que esperar que el aparato se enfríe hasta el restablecimiento de dichos sistemas de protección.
 - No utilizar el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
 - La envoltura del aparato no es protegida contra la penetración de líquidos.
 - Evitar aspirar líquidos en la cámara de vacío. 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.
 - En caso de que se utilicen bolsas diferentes de las que se indican arriba para ejecutar las operaciones múltiples de envasado al vacío, el film liso de la bolsa tiene que colocarse hacia la barra de sellado. No utilizar tapas o recipientes estropeados o que presenten grietas!
 - Este texto está dirigido a los usuarios que no pertenecen a ciudades de Europa:
 - Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a no ser que estén vigilados o se les haya dado una formación sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
 - Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este texto está dirigido a los usuarios que no pertenecen a ciudades de Europa:
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a no ser que estén vigilados o se les haya dado una formación sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
 - Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

2. FUNCIONAMIENTO DEL VACUÓMETRO DIGITAL

a. Botones + y – Preset Vacuum

Sirven, respectivamente, para aumentar y/o disminuir el valor de vacío preconfigurado (véase el punto b).

b. LED amarillos Vacuum Control

Indican los ocho niveles de vacío que pueden seleccionarse con las teclas + y –

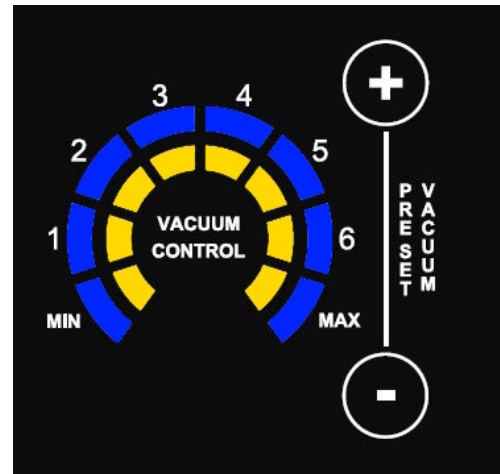
NOTA: Durante el primer encendido, los LED estarán siempre encendidos (valor máximo de vacío preconfigurado).

c. LED azules MÍN. MÁX.

Indican, en tiempo real, el valor de vacío MÍN. y MÁX. alcanzado por el depresor durante el ciclo de la máquina. Los LED azules se encienden progresivamente hasta alcanzar el valor de vacío preconfigurado.

NOTA: Si no hay vacío, los LED permanecerán apagados.

NOTA: El vacuómetro digital sirve principalmente para no chafar los alimentos frágiles en las bolsas; de hecho, la regulación (Preset Vacuum) permite tener un mayor control del valor de vacío alcanzado por el depresor.



3. CICLO DE TRABAJO

Posicione la máquina en un lugar seco sobre un plano horizontal, dejando la zona de trabajo delante de la máquina libre de obstáculos y con un espacio lo suficientemente amplio como para que se posible apoyar las bolsas con el alimento que se debe envasar. Introduzca el enchufe del **cable de alimentación (1)** en la **toma de alimentación (2)** al costado de la máquina y conéctelo después a una toma de red eléctrica que corresponda a la tensión de esta (consulte los datos en la placa). Después, presione el **interruptor general (3)**, situado al costado de la máquina; en el display de esta se encenderán el **LED verde ON (3a)** y el **LED rojo (7b)** del tiempo (MED) de soldadura, que podrá variar entre MIN, si lo que debe envasar es seco, y MAX si es muy húmedo.

Con el pulsador **"STOP/CANCEL" (9)** puede interrumpir en cualquier momento cualquier ciclo iniciado.

Envasado en las bolsas

Use únicamente bolsas y rollos originales **MAGIC VAC®**.

Ciclo automático

- Introduzca el alimento en la bolsa sin crear arrugas o tensiones en las superficies. Elimine los líquidos o los residuos de alimento de la zona interna de la boca de la bolsa que debe ser soldada.
- Levante la **tapa (13)** y coloque delante de la máquina la bolsa con su contenido, posicionando el extremo abierto dentro de la **cuba de líquidos extraíble (15)** (véase la Fig. E) con la parte lisa hacia arriba.
- Baje la **tapa (13)** presionando los dos extremos **P** hasta bloquear las palancas de **enganche laterales (12)** (fig. B). Puede verificar la correcta posición de la bolsa en la cámara de vacío a través del **visor (13.a)**
- Presione el pulsador **"A" (4)** del ciclo automático. La máquina efectuará el ciclo de envasado completo.
- Espere hasta que deje de parpadear el **LED rojo** del pulsador **"T" (7)** (fig. A); después, desbloquee la tapa (13) tomando ambas palancas de **enganche laterales (12)** y finalmente extraiga la bolsa.
- Controle la validez de la soldadura obtenida, que deberá presentarse como una línea regular transversal, libre de arrugas y de líneas dentro de la bolsa.

Función Pulse (Para limitar la extracción del aire y no aplastar la comida delicada y frágil)

- Repita las operaciones de **a)** a **c)** del **Ciclo Automático**
- Pulse y mantenga pulsado el botón **"P" (5)** (fig. A) para arrancar el ciclo manual de vacío, suelte el botón para interrumpirlo. Repita esta operación hasta conseguir el vacío deseado, después active la soldadura pulsando el botón **"S" (6)** (fig. A). para sellar la bolsa.
- Después repita las operaciones de **e)** a **f)** del **Ciclo Automático**

Cómo retirar la bolsa del rollo

Antes de repetir las operaciones de **a)** a **f)** del ciclo automático o de **a)** a **c)** de la **función Pulse** realice lo siguiente:

- Desenrolle la longitud adecuada del rollo, dejando al menos **8 cm** extra respecto del espacio ocupado que debe envasarse y otros 2 cm para cada reutilización sucesiva de la bolsa. Corte el trozo usando el cortador de bolsas **MAGIC Cutter (20)** (véase la Fig. D)
- Ahora puede sellar un lado abierto del trozo levantando la **tapa (13)**, posicione el extremo abierto en el **EXTERIOR** de la **cuba de líquidos extraíble (15)** con la parte lisa hacia arriba (fig. F) y por último presione el pulsador **"S" (6)** (fig. A). Atención: no deje que sobresalga la bolsa en la **cuba de líquidos extraíble (15)** o en la **junta de estanqueidad (14)**; debe apoyar el extremo a tope sobre la parte exterior de la **junta de estanqueidad (14)** (véase la Fig. F).

SOLDADURA INTELIGENTE

MAGIC VAC® está dotada de la función de soldadura inteligente que autoregula la soldadura en función de la temperatura de la Barra soldadora que se va incrementando a medida que se suceden los ciclos de envasado consecutivos. El resultado final de la soldadura de las bolsas depende del tipo de alimento a envasar, al igual que de la temperatura ambiente en la que se trabaja.

Envasado en recipientes

¡ATENCIÓN!

Use **únicamente los recipientes MAGIC VAC®** porque son resistentes al valor de vacío creado por Jumbo 30, mientras que los recipientes de otros fabricantes podrían implosionar y ocasionar heridas.

- Conecte el recipiente a la máquina introduciendo los extremos del **Tubo (21)** en la conexión para **vacío (11)** (fig. A) y sobre la tapa del recipiente posicionando el pomo según las instrucciones suministradas con el recipiente.
- Presione el pulsador **"C" (8)** (fig. A); la máquina efectuará el ciclo de vacío automáticamente y se apagará al finalizar la operación. De todos modos, la bomba se apaga automáticamente después de 5 minutos. Al final el ciclo, extraiga el **tubo (21)** del recipiente y después extraígalo de la **conexión para vacío (11)** de la máquina.

Marinado rápido

Mediante la función exclusiva **"marinado rápido"**, la máquina conserva el vacío en el recipiente durante varios minutos y después lo libera automáticamente, permitiendo que el alimento "repose" durante 30 segundos. Repitiendo la acción del pulsador de vacío y el reposo varias veces, se obtiene un marinado muy rápido. Use únicamente el recipiente original cuadrado específico **MAGIC VAC® Executive** de 2,5 litros (cód. ACO1073)

a) Para marinar carnes, aves o pescado, perfora la superficie del alimento y colóquelo en el recipiente, cubierto con el marinado de su elección, dejando al menos 3 cm de espacio desde el borde superior del recipiente, y coloque la tapa sobre el recipiente. Enganche los cierres de seguridad de la tapa del recipiente y después coloque el pomo en posición "OPEN - (M)".

NOTA: Verifique que la junta de la tapa y el borde del contenedor estén secos y limpios.

b) Conecte, mediante el **Tubo (21)** el pomo de la tapa del recipiente a la conexión de **vacío (11)** de la máquina (fig. A).

c) Presione el pulsador "**M**" (9) indicado por el encendido del **LED azul (9.a)** superior, que permanecerá encendido fijo durante la fase de vacío y encendido intermitente en la fase de reposo. La máquina se apaga automáticamente después de la tercera fase de vacío, emitiendo una señal acústica (bip). El ciclo completa dura aproximadamente 12 minutos.

NOTA: Al final del ciclo, si desea conservar al vacío su marinado, debe colocar el pomo del recipiente en la posición "**CLOSED**".

d) Desconecte el **Tubo (21)** primero del recipiente y después de la toma de aire de la máquina. Finalmente, presione el pulsador "**STOP/CANCEL**" (9) para finalizar el ciclo. Puede detener la máquina en cualquier momento con el pulsador "**STOP/CANCEL**" (9); para repetir la operación de marinado, debe desconectar el tubo del contenedor y esperar el llenado completo de aire en el recipiente. Conecte nuevamente el **Tubo (21)** al pomo del recipiente (en posición **OPEN - M**); después, active el ciclo de marinado rápido presionando el pulsador "**M**" (9).

4. LIMPIEZA

ATENCIÓN: Siempre desconecte el cable de alimentación antes de efectuar la limpieza de MAGIC VAC®.

• Limpie, antes y después del uso, las superficies accesibles de la máquina con una esponja humedecida con jabón neutro, alcohol desnaturalizado o vinagre blanco diluido con agua.

• **¡No utilice detergentes agresivos o solventes, productos a base de esencias aromáticas sobre las partes de plástico!**

Además, el uso erróneo de cloro o detergentes a base de ácido clorhídrico, ácido muriático, ácido fluorhídrico y ácido sulfúrico (como algunos anticálceos), pueden arruinar el brillo típico del acero inoxidable y deteriorar, a veces, su resistencia.

• Si se produjeran penetraciones accidentales de líquidos dentro de la estructura, no introduzca el enchufe en la toma de alimentación eléctrica de red; no la utilice y comuníquese con el centro de asistencia autorizado más cercano o a su distribuidor de confianza.


• La **tapa (13)** es extraíble al deslizarla en posición vertical hacia arriba de las sedes laterales (fig. C), para poder efectuar mejor las fases de limpieza de las zonas mayormente sujetas a ensuciarse con el mismo procedimiento y las mismas modalidades descritas en los puntos precedentes. Para reposicionarla, solo debe apoyarla en sentido vertical, introduciendo los dos pernos en las sedes laterales y empujar hacia abajo (fig. C).

• Además, la máquina cuenta con una cuba de líquidos extraíble (15) y lavable incluso en el plano superior del lavavajillas. Lávela como un objeto de cocina común y déjela secar completamente; después, vuelva a introducir la cuba en la **cámara de vacío (18)**.

• **Filtro de barrera de alimentos en polvo (17)**. Protege la bomba contra la entrada de alimentos en polvo (azúcar, harina, café, etc.) que podrían arruinarla y puede extraerse para una fácil limpieza y sustitución. Antes de quitar el **filtro (17)** es necesario extraer antes la **cuba de líquidos extraíble (15)**. Antes de volver a colocarlo en su sede, verifique que esté perfectamente seco y libre de impurezas.

5. Características técnicas

Mod. P0111ED Plus


Estructura:	acero inoxidable (AISI 304)
Dimensiones de la máquina	41,5(L) x 24,5(P) x 12,5(H)
Peso de la máquina:	5,0 Kg aprox
Tensión:	230V~ 50Hz:
Potencia:	130 W
Barra soldadora de metal:	340 mm
Longitud de soldadura:	3 mm
Tipo de pompa:	Bomba doble potenciada con pistones autolubricantes
Vacío máx:	-0,83 bar aprox
Caudal nominal de la bomba:	28 l /min
Marcado:	

La eficiencia de los sistemas MAGIC VAC® ha sido comprobada por AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare).

Compatibilidad electromagnética

MAGIC VAC® ha sido diseñada para satisfacer los requisitos actualmente necesarios en materia de compatibilidad electromagnética.

No obstante, si sospecha que el funcionamiento del aparato interfiere con el funcionamiento normal de su televisor, radio u otro aparato eléctrico, intente colocar el aparato en otro lugar hasta que desaparezca la interferencia, o bien conecte el aparato a otra toma de electricidad

 **Eliminación:** De conformidad con la Directiva 2012/19/CE, el símbolo representado en el aparato indica que el aparato que debe eliminarse se considera un residuo, y que debe ser objeto de "recogida selectiva". Por lo tanto, deberá entregar (o hacer entregar) este residuo a los centros de recogida selectiva predispuestos por las administraciones locales, o bien deberá entregarlo al distribuidor en el momento de compra de un nuevo aparato equivalente. La recogida selectiva del residuo y las sucesivas operaciones de tratamiento, recuperación y eliminación favorecen al producción de aparatos con materiales reciclados y limitan los efectos negativos sobre el ambiente y la salud, ocasionados por una eventual gestión indebida del residuo. La eliminación abusiva del producto de parte del usuario comporta la aplicación de eventuales sanciones administrativas previstas por las leyes de transposición de la Directiva 2012/19/CE del estado miembro europeo en el que el producto es eliminado.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Condizioni di garanzia: LA MACCHINA MAGIC VAC® JUMBO 30 Premium è **GARANTITA 2 ANNI DALLA DATA DI ACQUISTO**. La garanzia copre qualsiasi difetto derivato dai materiali o dalla fabbricazione, a condizione che la macchina non abbia subito manomissioni da parte del cliente o da personale non autorizzato da FLAEM NUOVA S.p.A., o che sia stata utilizzata in modo diverso dalla sua destinazione d'uso. La garanzia copre inoltre la sostituzione o la riparazione dei componenti con vizi di fabbricazione. Sono esclusi dalla presente garanzia le parti soggette a naturale usura (per esempio guarnizioni aerstop, nastro in teflon della barra saldante, ecc.), i danni derivati da usi impropri, da cadute, dal trasporto, dalla mancata manutenzione o comunque da cause non attribuibili al costruttore. FLAEM NUOVA S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni, diretti od indiretti, a persone, animali e/o cose derivati dal mancato o non corretto funzionamento oppure causati dall'uso improprio dell'apparecchio. La garanzia si applica su tutto il territorio italiano con l'ausilio dei Centri Assistenza Tecnica Autorizzati. In caso di guasto, la macchina adeguatamente pulita e impacchettata, deve essere inviata tramite spedizione postale e/o portata al Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato (vedi elenco SERVICE di tutti i Centri Assistenza inserito nella confezione) allegando il presente tagliando debitamente compilato e lo scontrino fiscale o fattura d'acquisto (attenzione: l'importo del prodotto deve essere leggibile, non cancellato); diversamente la garanzia non sarà ritenuta valida e sarà addebitato l'importo della prestazione e del trasporto. Le spese postali di spedizione e riconsegna della macchina è a carico del Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato nel caso di operatività della garanzia. Nel caso in cui il Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato dovesse riscontrare la macchina è esente da difetti e/o risulta funzionante, il costo della prestazione e gli altri eventuali costi di spedizione e di riconsegna della stessa saranno a carico del cliente. FLAEM NUOVA S.p.A. non risponde di ulteriori estensioni del periodo di garanzia assicurate da terzi.

ATTENZIONE: LA GARANZIA E' VALIDA SOLO SE COMPILATA INTERAMENTE E MUNITA DI SCONTRINO FISCALE / FATTURA O ANALOGO DOCUMENTO CHE NE COMPROVI LA DATA DI ACQUISTO.

N° di Serie Apparecchio:	Difetto riscontrato: _____ _____ _____
--------------------------	--

Allegare lo scontrino fiscale o fattura d'acquisto	Rivenditore (timbro e firma)
--	------------------------------

- GB** Warranty: The warranty will be provided by the local retailer in accordance with the applicable laws.
- F** Garantie: La garantie sera fournie par le revendeur local d'après les termes de la loi applicable.
- D** Garantie: Die Garantie wird vom lokalen Händler gemäß Gesetz geleistet.
- E** Garantía: La garantía será otorgada por el revendedor local de conformidad con lo establecido por las normas vigentes.

Fabbricante / Manufacturer:
FLAEMNUOVA®
Elettromedicali / Elettrodomestici
Via Colli Storici, 221, 223, 225
25015 S. MARTINO DELLA BATTAGLIA
(Brescia) - ITALY
Tel. +39 030 9910168 r.a.
Fax +39 030 9910287
www.magicvac.com