

forever Fresh

VAC 4000
cordless vacuum sealer machine



Istruzioni per l'uso

MACOM®

Art. VAC 4000



ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER UN USO CORRETTO E SICURO

Leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze contenute nel presente libretto e conservarle per ulteriori consultazioni per tutta la vita del prodotto, esse infatti forniscono indicazioni importanti per quanto riguarda la funzionalità e la sicurezza nell'installazione, nell'uso e nella manutenzione del prodotto.

Precauzioni

- È necessaria massima attenzione quando si utilizza l'apparecchio in presenza di bambini: questo apparecchio non è un giocattolo. Si consiglia di posizionarlo lontano dalla loro portata.
- Non utilizzare sacchetti o accessori non consigliati o non destinati al sottovuoto.
- Utilizzare l'apparecchio solo come raccomandato in questo manuale. Non utilizzarlo per scopi diversi.
- Non usare l'apparecchio se difettoso o danneggiato. In caso di guasto non tentare di riparare l'apparecchio; qualsiasi intervento deve essere effettuato da personale autorizzato. Contattare Macom.
- Usare sempre l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e fredda, lontano da fiamme o sorgenti di calore.
- Non maneggiare l'apparecchio, con le mani bagnate.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Questo apparecchio è destinato **unicamente** ad **uso domestico**.
- Prestare attenzione alla barra sigillante poichè si riscalda durante il funzionamento.
- Rispettare la pausa di 1 minuto dopo ogni operazione di sottovuoto e sigillatura.
- **Usare solamente sacchetti e rotoli destinati al sottovuoto che abbiano almeno un lato interno gofrato.**

Attenzione

Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato dai bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.


I sacchetti in polietilene utilizzati per l'imballaggio possono essere pericolosi. Tenere questi sacchetti fuori della portata di bambini e neonati. La pellicola sottile può infatti aderire a naso e bocca e impedire la respirazione. Un sacchetto non è un giocattolo.

IMPORTANTE: per attivare la garanzia è necessario registrarsi al sito:
www.macomsrl.it/garanzia

Descrizione pulsanti macchina chiusa



- 1 **Food.** Seleziona il tipo di alimento tra umido, secco e Canister. La spia luminosa si accende in corrispondenza del tipo di programma selezionato. La selezione **Moist/Umido** raddoppia il tempo di sigillatura rispetto alla funzione **Dry/secco**. Premendo ulteriormente il pulsante **Food** è possibile selezionare la funzione **Canister** sottovuoto per contenitori.
- 2 **Vacuum Seal.** Avvio operazione sottovuoto e sigillatura in funzione del programma selezionato: **Moist** o **Dry**. Selezionando **Canister** verrà eseguito solo il sottovuoto.
- 3 **Seal Only.** Avvio operazione sigillatura (si consiglia di attendere 20 secondi tra una sigillatura e l'altra).
- 4 **Cancel.** Interruzione operazione in corso.
- 5 Luci LED. Indicatore della carica della batteria: 25%, 50%, 75% e 100%.
- 6 Leva **Blocca/Sblocca.** Permette di chiudere il coperchio della macchina prima di ogni operazione. Sbloccare a fine ciclo per aprire il coperchio.
- 7 Attacco adattatore tubicino per sottovuoto barattoli.
- 8 Interruttore ON/OFF e porta per ricarica USB posti sul retro della macchina.

- NOTE:**
- Ricordarsi di posizionare la leva in posizione  quando la macchina non viene utilizzata, per evitare di deformare le guarnizioni.
 - È necessario caricare la batteria prima dell'uso.
Il tempo di ricarica tramite rete elettrica è:
con adattatori da 5,0V - 2A, 3,5 ore.
con adattatori da 5,0V - 1A, 7,0 ore.
 - Per visualizzare sul display lo stato di ricarica della batteria accendere il tasto ON.

Descrizione macchina aperta



Descrizione

- A Barra in silicone
- B Guarnizione superiore
- C Guarnizione inferiore
- D Camera del vuoto
- E Barra sigillante removibile

Sostituzione barra sigillante

È possibile rimuovere la barra sigillante per eventuale sostituzione.

Per la sostituzione utilizzare un cacciavite a taglio e far leva su un lato della stessa per poterla rimuovere dalla sua sede.



Alimentazione tramite cavo USB in dotazione, a rete elettrica, power bank e computer.



Rispettare la pausa di 1 minuto dopo ogni operazione di sottovuoto e sigillatura.


Come creare buste di varia misura (da un rotolo)

Tagliare seguendo una riga retta, perpendicolare al bordo del rotolo, la lunghezza necessaria a contenere generosamente l'alimento che si desidera conservare.

Aprire il coperchio posizionando la leva su **Sblocca**  , .

Posizionare una delle due estremità aperte della busta all'interno dell'apposita camera del vuoto (vedi foto).

Chiudere il coperchio premendo verso il basso, posizionare la leva su **Blocca**  .

Premere il pulsante **Seal Only**. Avvio operazione sigillatura, la luce LED corrispondente si illumina. A fine operazione la luce si spegne. Riaprire il coperchio posizionando la leva su **Sblocca**  : si sentiranno 3 beep.

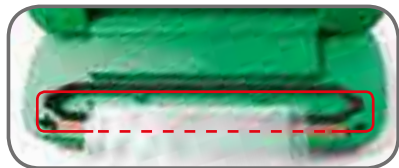
Usare solamente sacchetti e rotoli destinati al sottovuoto che abbiano almeno un lato interno goffrato.



Come eseguire il sottovuoto con una busta

Introdurre l'alimento nella busta assicurandosi che il lato aperto rimanga pulito e asciutto soprattutto internamente. Le due superfici interne del sacchetto devono sigillarsi e residui di cibo o acqua ne impediscono una perfetta saldatura. Non riempire completamente la busta, lasciare uno spazio di circa 10 cm tra il cibo e la fine della busta. Questo perché durante l'aspirazione dell'aria la busta aderisce al cibo riducendosi di lunghezza.


Posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno dell'apposita camera del vuoto. Assicurarsi che la busta sia ben stesa, non devono esserci pieghe.



Attenzione:

Per un corretto funzionamento il sacchetto deve essere assolutamente posizionato nella parte centrale della camera del vuoto evidenziata in rosso (vedi foto a lato).

Bloccare il sacchetto premendo il coperchio verso il basso, con entrambe le mani e chiudere il coperchio posizionando la leva su **Blocca**  , .

Avviare il programma premendo il tasto VAC SEAL, la luce LED corrispondente si illumina. La macchina esegue il vuoto e successivamente la sigillatura.  sbloccare il coperchio solo quando la luce LED si sarà spenta e si saranno uditi 3 beep.

Nota: qualora lo si ritenga necessario, per evitare un eccessivo schiacciamento dei cibi, è possibile interrompere il programma premendo il tasto CANCEL e successivamente il tasto SEAL per effettuare così la sigillatura immediata del sacchetto.

Usare solo sacchetti e rotoli adatti per il sottovuoto.

Si possono sigillare, ma non mettere sottovuoto, anche i sacchetti di prodotti commercializzati come patatine, biscotti, pasta, riso, ecc.

Contenitori per sottovuoto (optional)

È possibile conservare i cibi anche utilizzando i contenitori della linea **forever Fresh**, che permettono di conservare i cibi fino a 5 volte più a lungo, ottimizzando lo spazio in frigorifero, in freezer e in dispensa.

Particolarmente adatti per cibi liquidi, molli e fragili, per i quali sarebbe difficoltoso il sottovuoto con i sacchetti.

Sono impilabili.

Sono lavabili in lavastoviglie, sono impilabili e possono essere utilizzati anche nel forno a microonde.

La confezione dei contenitori contiene:

1 Contenitore con capacità 600 ml - 1 Contenitore con capacità 900 ml.

1 Tubicino - 1 Connettore - 3 Adattatori universali **forever Fresh**.



Sottovuoto con i contenitori

Assicurarsi che il contenitore sia asciutto e pulito.

Riempire il contenitore con gli alimenti lasciando almeno 1 centimetro tra il cibo e il bordo superiore del contenitore.

Se necessario pulire il bordo e la guarnizione del coperchio del contenitore.

Collegare alle estremità del tubicino l'adattatore A e l'adattatore B, entrambi contenuti all'interno della confezione dei barattoli (vedi foto 1 e 2).

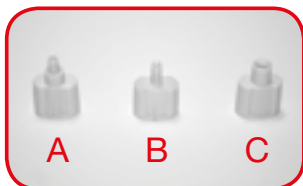


Foto 1



Foto 2

Inserire il tubicino con adattatore B al foro di aspirazione per contenitori sottovuoto posizionato sul coperchio della macchina (vedi foto 3).

Inserire l'altra estremità del tubicino A, al connettore quadrato, che trovate nella confezione dei contenitori. Posizionare, infine, quest'ultimo sulla valvola posta sul coperchio del contenitore (vedi foto 4).

Premere il tasto **Food** fino a selezionare **Canister** e successivamente per attivare il sottovuoto, premere **Vacuum Seal**. (vedi foto 5).

Attendere fino a quando la macchina non si spegne.



Foto 3



Foto 4



Foto 5

Per ottenere il sottovuoto assicurarsi di aver chiuso bene il coperchio del contenitore.

Suggerimenti

Non riempire troppo le buste, lasciare un sufficiente spazio (circa 10 cm) in corrispondenza dell'estremità aperta. Posizionare la busta senza creare pieghe che sormontano.

Per garantire una perfetta sigillatura accertarsi che l'estremità aperta del sacchetto non sia bagnata o sporca.

Durante il processo di aspirazione della busta può accadere che piccole quantità di liquido o cibo possano finire nella camera del vuoto. Se ciò dovesse accadere pulire e asciugare prima della successiva operazione. Per evitare questo problema si consiglia di congelare i cibi umidi prima del confezionamento. Per gli alimenti in polvere o grana fine, evitare di riempire eccessivamente i sacchetti.

Si consiglia di pre-congelare la frutta e sbollentare la verdura per ottenere risultati migliori.

In caso di alimenti liquidi caldi prima di procedere al confezionamento sottovuoto attendere che si siano raffreddati.

Vantaggi del sottovuoto

La funzione principale di questo apparecchio è quella di conservare più a lungo la freschezza e il gusto dei cibi evitando gli sprechi.

E' infatti possibile acquistare alimenti all'ingrosso, separarli in porzioni e sigillarli sottovuoto.

Evita gli sprechi permettendo di mettere sottovuoto eventuali avanzi.

Permette di risparmiare tempo: i pasti possono essere preparati in anticipo e poi conservati in frigorifero o freezer.

E' ideale per coloro che per ragioni nutrizionali devono controllare le porzioni dividendole per quantità o particolari alimenti.

E' possibile cucinare in anticipo prima di un picnic o un barbecue.

Permette di conservare molti alimenti come carne, pesce, verdure, cereali, frutta secca e fresca.

Altri usi

È possibile utilizzare il sottovuoto anche per usi non legati al cibo.

Come ad esempio, quando si è in campeggio per conservare i fiammiferi e il necessario per il primo soccorso, o per preservare i razzi d'emergenza.

Il sistema di confezionamento può essere usato anche per proteggere indumenti, foto, documenti importanti, libri, cards e molto altro.

E' possibile creare una borsa del ghiaccio "casalinga": riempire, per circa 2/3, un sacchetto con acqua. Sigillare senza creare il sottovuoto. Conservare in freezer e utilizzare qualora si renda utile fare impacchi con il ghiaccio.

Informazioni sulla conservazione degli alimenti e sulla sicurezza alimentare

Quando si utilizza il sottovuoto come metodo per conservare gli alimenti ci sono comunque alcune procedure che devono essere seguite e rispettate per garantire qualità e sicurezza alimentare. Leggere attentamente quanto segue.

Gli alimenti deperibili appena confezionati vanno immediatamente riposti nel frigorifero o nel congelatore. Non lasciarli a temperatura ambiente.

Prima di confezionare carne, pesce o altri prodotti alimentari assicurarsi che gli utensili, le mani e i piani di appoggio siano puliti.

Frutta e verdura come mele, banane, ortaggi devono essere pelati prima di essere confezionati sottovuoto.

Alcune verdure come cavoli, cavolfiori e broccoli emettono gas. Prima di procedere al confezionamento sottovuoto sbollentarli o congelarli.

I cibi deperibili cotti, scongelati o tolti dal frigorifero devono essere subito consumati o cucinati.

I cibi acquistati in scatola o sottovuoto che, dopo l'apertura, vengono nuovamente confezionati devono essere conservati come indicato nelle istruzioni del produttore.

Non consumare alimenti deperibili se lasciati a temperatura ambiente per ore, soprattutto se preparati con salse.

La sicurezza alimentare si basa sia sul buon senso comune che su studi scientifici.

Pulizia e manutenzione

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Per pulire l'esterno dell'apparecchio utilizzare un panno pulito, umido, con sapone neutro, se necessario.

Per pulire l'interno utilizzare un tovagliolo di carta.

Asciugare accuratamente ogni parte prima di riutilizzare l'apparecchio.

Le guarnizioni, qualora siano state rimosse per la pulizia devono essere asciugate e rimontate correttamente al fine di evitare un mal funzionamento durante il funzionamento dell'apparecchio.

Risoluzione dei problemi

L'apparecchio non funziona

- Verificare che l'apparecchio sia carico.
- Verificare che il coperchio sia stato chiuso correttamente.
- Verificare che la busta sia posizionata correttamente
- Attendere 1 minuto che l'apparecchio si raffreddi con il coperchio sollevato prima di utilizzare nuovamente.

L'aria non viene completamente eliminata dalla busta

- Verificare che la busta sia inserita correttamente.
- Verificare che non vi siano pieghe, arricciature o fori nella busta pre-sigillata.
- Verificare che la busta sia integra: sigillarla con aria all'interno, immergerla in acqua e premerla: la presenza di bolle indica che la busta è forata. Sostituirla.
- Usare solo buste destinate al sottovuoto.

La macchina non sigilla

- Verificare che non siano presenti bolle, pieghe, arricciature o fori lungo i bordi della busta.
- Verificare di aver inserito la busta nella posizione corretta.
- Accertarsi che la superficie interna della busta nella zona della sigillatura sia ben asciutta e priva di residui di cibo.

Entra aria nella busta dopo il sottovuoto

- Verificare che l'alimento non contenga ingredienti che possano aver forato la busta. Se si nota un foro, sigillare l'alimento in una nuova busta.
- Cibi come frutta e verdura fresca possono fermentare e rilasciare gas naturali. Se ciò accade aprire la busta ed eliminare il cibo rovinato.

La busta si fonde

- La barra sigillante potrebbe essere eccessivamente calda durante la sigillatura. Attendere almeno 5 minuti che l'apparecchio si raffreddi, prima di procedere a nuovo utilizzo.

Non si crea il sottovuoto con i contenitori

- Verificare che i collegamenti siano corretti.
- Verificare che il contenitore non sia rotto, in caso contrario sostituirlo.
- Accertarsi che il connettore sia correttamente posizionato.
- Assicurarci che il bordo e il coperchio del contenitore siano puliti.
- Assicurarci di aver selezionato la funzione **Canister**.

TABELLA TEMPI DI CONSERVAZIONE

Dispensa +25 °C	Conservazione normale	Conservazione con FOREVER FRESH
PANE	1-2 giorni	6-8 giorni
BISCOTTI	4-6 mesi	12 mesi

Frigorifero +5 °C	Conservazione normale	Conservazione con FOREVER FRESH
CARNE	3-4 giorni	8-9 giorni
PESCE	1-3 giorni	4-5 giorni
SALUMI	15-20 giorni	25-60 giorni
VERDURA	7-15 giorni	24-40 giorni
FRUTTA	1-3 giorni	7-10 giorni
DOLCI	5-7 giorni	14-20 giorni

Congelatore -18 °C	Conservazione normale	Conservazione con FOREVER FRESH
CARNE	4-6 mesi	15-20 mesi
PESCE	3-4 mesi	10-12 mesi
VERDURA	8-10 mesi	18-24 mesi

I tempi dipendono dalla preparazione, dalla qualità dell'alimento e dalle condizioni di conservazione.

CARATTERISTICHE TECNICHE MACCHINA

Lunghezza barra sigillante: **28 cm**

Voltaggio motore: **DC12V**

Voltaggio: **DC 5V**

Ricarica batteria: **220V ~ 50/60Hz**

Batteria al litio: **14.8V 1500mAh**

Aspirazione: **70 kPa**

Colore: **nero e verde**

Dimensioni: **L39,5xP10,7xH6,8 cm**

Peso: **1,150 kg**

GARANZIA CONVENZIONALE

IMPORTANTE: per attivare la garanzia è necessario registrarsi al sito:
www.macomsrl.it/garanzia

Macom S.r.l. - Via G. da Procida, 10 - 20149 Milano

La presente Garanzia Convenzionale lascia impregiudicati i diritti spettanti ai consumatori sulla base del D.lgs. 206/2005 - "Codice del Consumo" - in attuazione della direttiva 1999/44/CE.

Macom S.r.l. garantisce che il prodotto è immune da difetti originari del processo di fabbricazione e da difetti derivanti dai materiali utilizzati per la fabbricazione medesima. In caso di accertata presenza dei suddetti difetti che dovessero verificarsi durante il periodo di garanzia, **Macom S.r.l.** provvederà alla riparazione, qualora la riparazione non sia possibile o non sia opportuna **Macom S.r.l.** provvederà a fornire un prodotto esente da difetti. La presente Garanzia Convenzionale ha durata di due anni e perde la propria validità automaticamente allo scadere dei 2 anni dalla data di acquisto del prodotto.

La presente Garanzia Convenzionale è esclusa in caso di:

1. Difetti causati da un errato utilizzo del prodotto e/o da una manutenzione non conforme alle prescrizioni contenute nel manuale di istruzioni ed avvertenze fornito unitamente al prodotto.
2. Modifiche, alterazioni, manomissioni del prodotto o delle parti componenti del prodotto.
3. Utilizzo del prodotto con accessori non forniti con il prodotto o non autorizzati da **Macom S.r.l.** o riparazioni da parte di persone non autorizzate da Macom medesima.
4. Utilizzo del prodotto per scopi commerciali o professionali o, comunque, per scopi diversi da quelli indicati da Macom nel manuale di istruzioni ed avvertenze.

La presente garanzia convenzionale é valida esclusivamente in Italia, Repubblica di San Marino e Città del Vaticano. **Macom S.r.l.** declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose o all'ambiente derivanti da un utilizzo del prodotto non conforme alle prescrizioni di montaggio, uso e manutenzione contenute nel manuale di istruzioni ed avvertenze che accompagna il prodotto medesimo.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

Questo prodotto è conforme alla direttiva comunitaria vigente sullo smaltimento e la gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il simbolo del “contenitore di spazzatura barrato” riportato sul prodotto indica che lo stesso è soggetto a regime di raccolta separata previsto per le apparecchiature elettriche ed elettroniche e che pertanto non va smaltito come normale rifiuto urbano. Il prodotto quando raggiunge la fine del proprio ciclo di vita non dovrà essere smaltito con i rifiuti domestici bensì attraverso gli appositi sistemi di raccolta dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Nel caso di acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente sarà facoltà dell'utente riconsegnare il prodotto al venditore il quale provvederà al ritiro gratuito dello stesso ed al trasporto presso i centri di raccolta differenziata. Si raccomanda uno scrupoloso rispetto delle norme sull'uso e sullo smaltimento del prodotto al fine di evitare la dispersione di sostanze pericolose che potrebbero causare effetti negativi per l'ambiente e per la salute umana. Un corretto smaltimento del prodotto favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Lo smaltimento abusivo dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche è punito dalla legge e comporta l'irrogazione delle sanzioni previste dalla legge medesima.



Questo apparecchio è conforme alle direttive dell'Unione Europea pertinenti e applicabili.



Questo apparecchio è dotato di doppio isolamento.

MACOM srl

Via G. da Procida, 10 - 20149 Milano

Tel: +39 02 33 10 76 56 - Fax: +39 02 33 10 45 23

e-mail: info@macomsrl.it - www.macomsrl.it