

forever Fresh



VAC 6090
roll integrated automatic vacuum sealing machine



Istruzioni per l'uso



Art. VAC 6090



Prima di utilizzare questo apparecchio leggere attentamente questo manuale e conservarlo per consultazioni future.

Precauzioni

Quando si usano apparecchiature elettriche è importante rispettare alcune precauzioni fondamentali fra cui le seguenti:

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico indicato sull'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato; scollegarlo dalla presa elettrica dopo ogni uso o prima di pulirlo.
- E' 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 il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. In caso di guasto non tentare di riparare l'apparecchio; qualsiasi intervento deve essere effettuato da personale autorizzato. Contattare Macom.
- Non tirare il cavo, non trasportare l'apparecchio afferrandolo dal cavo. Non chiudere il cavo tra le porte e non avvolgerlo su oggetti taglienti o a spigoli vivi.
- Per scollegare l'apparecchio, disinserire la spina di alimentazione dalla presa elettrica. Non tirare il cavo.
- Usare sempre l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e fredda, lontano da fiamme o sorgenti di calore.
- Non maneggiare l'apparecchio, il cavo e la spina con le mani bagnate.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare questo apparecchio all'esterno. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Questo apparecchio è destinato **unicamente** ad **uso domestico**.
- Rispettare la pausa di 40 secondi dopo ogni operazione di sottovuoto e sigillatura.

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.

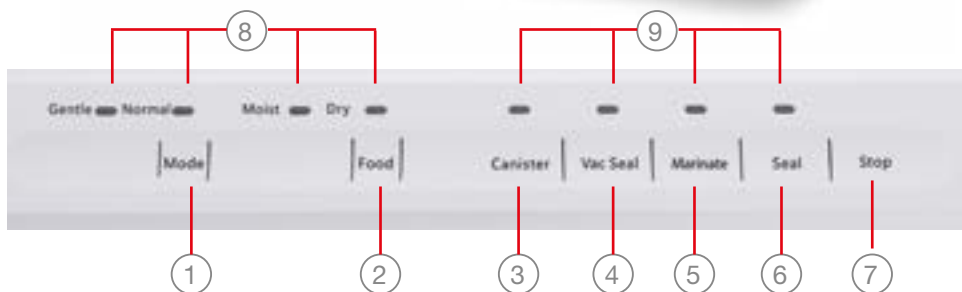
I sacchetti in polietilene utilizzati per l'imballaggio possono essere pericolosi. Tenere questi sacchetti fuori della portata di bambini e neonati. La pellicola sottile può infatti aderire a naso e bocca ed impedire la respirazione. Un sacchetto non è un giocattolo.



IMPORTANTE: per attivare la garanzia da 5 anni è obbligatorio registrarsi al seguente link:

www.macomsrl.it/garanzia-5-anni-macchine-sottovuoto

Descrizione pulsanti



- 1 **Mode.** Impostazione sottovuoto per alimenti normali o delicati.
- 2 **Food.** Impostazione sottovuoto per alimenti secchi o umidi.
- 3 **Canister.** Avvio operazione sottovuoto contenitori.
- 4 **Vac Seal.** Avvio operazione vuoto e sigillatura.
- 5 **Marinate.** Avvio operazione marinatura.
- 6 **Seal.** Avvio operazione Sigillatura.
Premendo questo tasto è, inoltre, possibile interrompere in qualsiasi momento il vuoto e avviare automaticamente l'operazione di sigillatura.
- 7 **Stop.** Cancellazione operazione in corso.
- 8 Luci LED: indicano la tipologia dei programmi scelti.
- 9 Luci LED: indicano la tipologia della funzione attiva.
- 10 Pulsanti laterali blocco/sblocco.
- 11 Attacco tubicino per sottovuoto contenitori.

Si consiglia di rispettare la pausa di 40 secondi dopo ogni operazione di sottovuoto e sigillatura.

Descrizione macchina aperta



Descrizione

- A Blocco
- B Camera del vuoto
- C Guarnizione inferiore
- D Barra sigillante di doppia larghezza (3 mm)
- E Vano portarotolo con rotolo
- F Taglierina
- G Barra in silicone
- F Pulsanti di sblocco

Come creare buste di varia misura (da un rotolo)

Inserire la spina di alimentazione nella presa. Tagliare la lunghezza adatta a contenere generosamente l'alimento dal rotolo.

Posizionare una delle due estremità aperte della busta all'interno dell'apposita camera del vuoto, assicurandosi di appoggiarla sulla barra in silicone.

Premere il coperchio verso il basso con entambe le mani fino ad udire un doppio click.

Premere il pulsante SEAL per sigillare. Premere i pulsanti di rilascio solo quando il LED si sarà spento.



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 il sacchetto all'interno dell'apposita camera del vuoto, assicurandosi che la busta sia ben stesa, non devono esserci pieghe.

Bloccare il sacchetto premendo il coperchio verso il basso con entambe le mani fino ad udire un doppio click.

Impostare il sottovuoto in funzione degli alimenti: normale o delicato/ umido secco. Avviare il programma premendo il tasto VAC SEAL, la macchina eseguirà il vuoto e successivamente la sigillatura. Premere i pulsanti di rilascio solo quando la luce LED si sarà spenta.

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

Usare solo sacchetti e rotoli adatti per il sottovuoto.

Se invece si desidera avere solo la sigillatura è possibile farlo con i sacchetti dei prodotti commercializzati come sacchetti di patatine, biscotti, ecc.

Per aprire una busta sigillata tagliare con le forbici vicino alla linea di sigillatura, questo ne consente il riutilizzo.

Marinatura

Preparare la quantità di cibo che si desidera marinare all'interno del contenitore di marinatura lasciando uno spazio di circa 1 cm tra il contenuto e la parte superiore del contenitore.

Assicurarsi che la guarnizione di gomma sotto il bordo del contenitore per marinare sia pulita e libera da residui di cibo o alimenti.

Per facilitare l'operazione assicurarsi di aver chiuso bene il coperchio del contenitore (vedi foto 1).

Inserire un'estremità del tubicino nel foro posizionato sul lato della macchina e l'altra estremità sul coperchio del marinatore (vedi foto 2).

Avviare premendo il pulsante **Marinate** posto sul pannello comandi della macchina, la luce led si accende.

Il ciclo dura circa 18/19 minuti alternando per 15 volte, 15 secondi di aspirazione di aria, 40 secondi di mantenimento del vuoto e 20 secondi di rilascio di ingresso aria.

Questa azione alternata di aspirazione e riposo consente una rapida marinatura; il processo di sottovuoto apre i pori degli alimenti e assorbe la marinata più rapidamente.

Al termine del ciclo si spegnerà la luce led.

Si consiglia di coprire interamente il cibo con la marinata per ottenere un migliore risultato.



Foto 1



Foto 2

Pulizia contenitore per marinatura

Il coperchio del contenitore non deve essere lavato in lavastoviglie.

Pulire con panno umido evitando di bagnare la valvola.

Contenitori per sottovuoto (optional)

È possibile conservare i cibi anche utilizzando i contenitori della linea **forever Fresh**. Permettono di conservare più a lungo i cibi 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 lavabili in lavastoviglie 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

Con VAC 6090 è possibile:

A. Collegare l'apposito tubicino, contenuto nella confezione della macchina (vedi foto 1), al foro di aspirazione per contenitori posizionato sul lato destro dell'apparecchio. Inserire l'altra estremità del tubicino al connettore quadrato. Infine, posizionare quest'ultimo sulla valvola situata sul coperchio del contenitore (vedi foto 2).



Foto 1



Foto 2

B. Applicare correttamente gli adattatori contenuti all'interno della confezione dei barattoli al tubicino (vedi foto 1 e 2). Collegare l'estremità C+B al foro di aspirazione per contenitori posto a lato dell'apparecchio e inserire l'altra estremità (tubicino A) al connettore quadrato contenuto all'interno della confezione dei barattoli (vedi foto 3). Infine, posizionare quest'ultimo sulla valvola posta sul coperchio del contenitore.

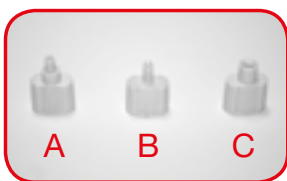


Foto 1



Foto 2



Foto 3

Inserire la spina di alimentazione nella presa e premere il tasto CANISTER per attivare il sottovuoto contenitori.

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

Al termine dell'operazione ricordarsi di segnare la data di confezionamento.

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 dalla busta può accadere che piccole quantità di liquido o cibo possano finire nella camera del vuoto. Se ciò accade 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 franchezza 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

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

Come ad esempio, quando si è in campeggio, 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

Prima di pulire l'apparecchio disinserire la spina dalla presa di corrente.

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.

Pulizia delle buste:

Lavare le buste con acqua calda e sapone neutro.

Le buste possono essere lavate anche in lavastoviglie: rovesciarle e distribuirle sul cestello superiore.

Prima di utilizzarle di nuovo lasciarle asciugare completamente.

Nota: non riutilizzare le buste dopo avervi conservato carni crude, pesce o alimenti oleosi o se sono state usate per bollire o nel microonde.

Al termine riporre l'apparecchio in luogo sicuro su una superficie piana, lontano dalla portata dei bambini.

Risoluzione dei problemi

L'apparecchio non funziona

- Verificare che la spina di alimentazione sia correttamente inserita nella presa di corrente.
- Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
- Verificare, con altro elettrodomestico, che la presa di corrente sia funzionante.
- Verificare che il coperchio sia stato chiuso correttamente.
- Verificare che la busta sia posizionata correttamente
- Attendere 40 secondi 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.

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

Voltaggio: **220-240V ~ 50Hz**

Potenza: **120W**

Dimensioni: **L 40 x P 21 x H 10,5 cm**

Colore: **acciaio, bianco e nero**

CARATTERISTICHE CONTENITORE PER MARINATURA

Dimensioni: **L 20 x P 20 x H 9 cm**

Capacità: **1 litro**

GARANZIA CONVENZIONALE



IMPORTANTE: per attivare la garanzia da 5 anni è obbligatorio registrarsi al seguente link:

www.macomsrl.it/garanzia-5-anni-macchine-sottovuoto

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