

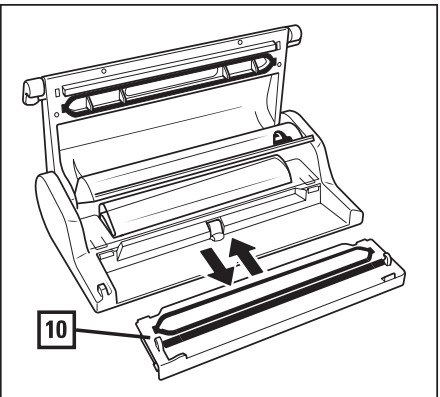
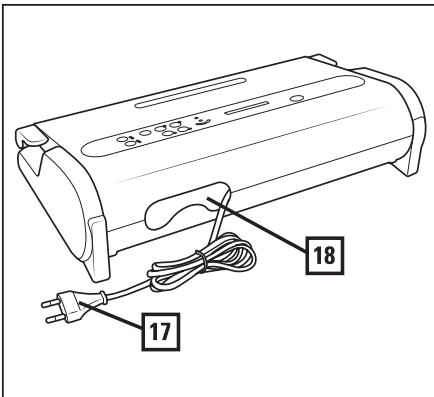
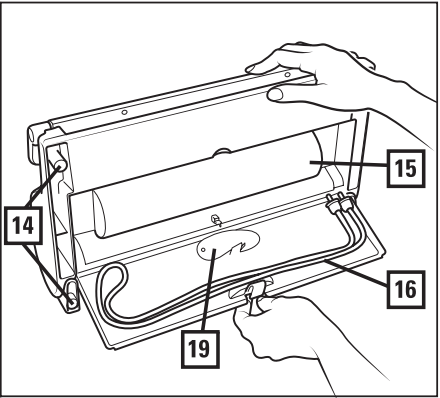
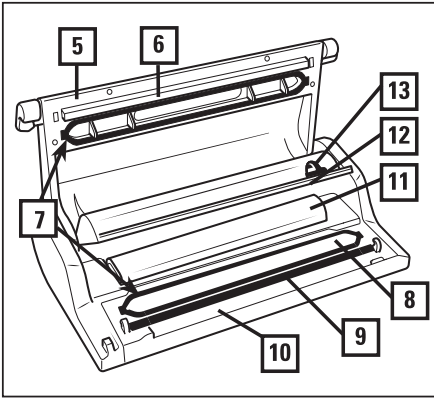
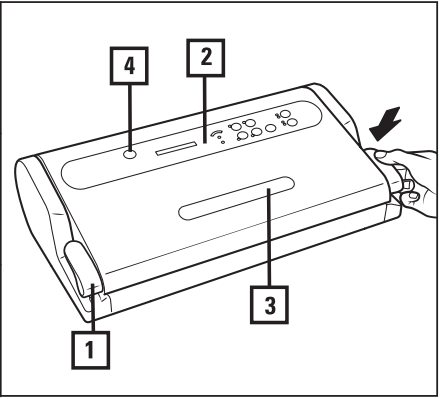
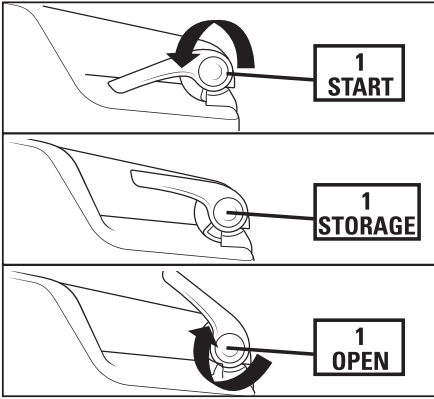
MAGICVAC

Mod. P0608ED

MACCHINA PROFESSIONALE PER IL SOTTOVUOTO
VACUUM PACKING PROFESSIONAL MACHINE
APPAREIL PROFESSIONNEL POUR LE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE
PROFESSIONNELLES VAKUUMIERGERÄT
MÁQUINA PROFESIONAL PARA ENVASADO EN VACÍO
SISTEMA DE EMBALAGEM EM VÁCUO PARA USO PROFISSIONAL



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



MAGIC VAC® Mod. P0608ED

MACCHINA PROFESSIONALE PER IL SOTTOVUOTO

Siamo lieti per l'acquisto da voi effettuato e Vi ringraziamo per la fiducia.
Vi consigliamo di leggere attentamente queste istruzioni in modo che possiate utilizzare correttamente
MAGIC VAC® Mod. P0608ED al fine di ottenere i migliori risultati di conservazione.
Si consiglia inoltre di conservare il presente manuale per eventuali ulteriori consultazioni.

INDICE

ISTRUZIONI PER L'USO E LA PULIZIA

pag. 2-13

- NOMENCLATURA PARTI DELLA MACCHINA Mod. P0608ED pag. 2
- DESCRIZIONE COMANDI e FUNZIONI pag. 3
- AVVERTENZE IMPORTANTI pag. 4-5
- ISTRUZIONI PER L'USO pag. 6-9
 - 1 - Posizionamento della macchina pag. 6
 - 2 - Collegamento della macchina pag. 6
 - 3 - Regolazioni pag. 6
 - 3.1 - Impostare la modalità di saldatura pag. 6
 - 3.2 - Impostare la Velocità di aspirazione della Pompa pag. 7
 - 3.3 - Pulsante Cancel pag. 7
 - 4 - Consigli per l'utilizzo dei sacchetti pag. 7
 - 5 - Realizzare i sacchetti dai rotoli MAGIC VAC® pag. 7-8
 - 6 - Ciclo automatico nei sacchetti (pre-tagliati o vedi punto 5) pag. 8-9
 - 7 - Ciclo manuale di confezionamento sottovuoto nei sacchetti pag. 9
- ISTRUZIONI PER LA PULIZIA pag. 10
- VANO PORTA ACCESSORI pag. 11
- STOCCAGGIO DELLA MACCHINA pag. 11
- LOCALIZZAZIONE DEI GUASTI pag. 12
- CARATTERISTICHE TECNICHE pag. 13

**Per maggiori dettagli sull'uso con gli accessori e per la Guida al Sottovuoto,
potete scaricare gli approfondimenti dal sito www.magicvac.it**

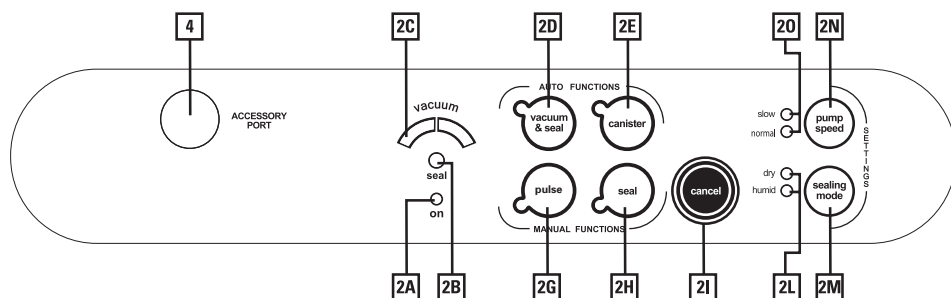
ACCESSORI MAGIC VAC® DISPONIBILI

pag. 80-81

NOMENCLATURA PARTI DELLA MACCHINA Mod. P0608ED

- (1) Dispositivo brevettato "**Lock & Unlock System**" - Permette di bloccare e sbloccare la zona di inserimento del sacchetto, consentendo l'esecuzione del ciclo di confezionamento in modo automatico e liberando l'operatore per altre attività. **Lock & Unlock System** è comandato dalle due **Maniglie** (1), la cui rotazione in tre posizioni predefinite, permette di aprire (**OPEN**) - chiudere (**STORAGE**) - attivare la macchina (**START**).
- (2) **Tastiera comandi** - Per impostare le molteplici funzioni della macchina (Vedi paragrafo DESCRIZIONE COMANDI E FUNZIONI).
- (3) **Oblò Luminoso** - Soluzione brevettata che consente di vedere il corretto posizionamento del sacchetto nella Camera del vuoto.
- (4) **Presa aria per il Tubetto (ACCESSORY PORT)** - Per inserire il Tubetto in modo da effettuare il sottovuoto in tutti i contenitori e con tutti gli accessori **MAGIC VAC®**.
- (5) **Coperchio** - La sua apertura con posizione fissa in alto, consente il posizionamento dei sacchetti prima di procedere alle operazioni di confezionamento.
- (6) **Barra saldante** - Elemento riscaldante che permette la saldatura del sacchetto.
- (7) **Guarnizione di tenuta** - Garantisce la tenuta al vuoto nella camera consentendo l'evacuazione dell'aria dai sacchetti **MAGIC VAC®**.
- (8) **Camera del vuoto** - È la sede per il posizionamento del sacchetto e l'evacuazione dell'aria.
- (9) **Guarnizione sigillante** - Preme il sacchetto sulla **Barra Saldante**.
- (10) **Vaschetta Asportabile** - Soluzione brevettata che permette di lavare in lavastoviglie la **Camera del Vuoto** per il massimo grado di igiene.
- (11) **Vano Porta - Rotolo**
- (12) **Coperchio Vano Porta - Rotolo** - Ha la funzione di proteggere il rotolo da possibili imbrattamenti durante le fasi di confezionamento.
- (13) **Taglia Sacchetti** - Utilizzabile in senso bi-direzionale.
- (14) **Piedini antislittamento** - Impediscono lo slittamento della macchina durante l'utilizzo.
- (15) **Vano Accessori** - Vano di alloggiamento per il **Magic Cutter** (19) (ove previsto) e per il Tubetto di collegamento ai Contenitori dislocato nella parte inferiore della macchina.
- (16) **Tubetto per Contenitori** - Serve a collegare la macchina a tutti gli accessori **MAGIC VAC®**.
- (17) **Cavo di Alimentazione** - Per collegare la macchina alla tensione di rete elettrica.
- (18) **Vano per Cavo** - Vano per l'alloggiamento del Cavo di Alimentazione dislocato sul retro della macchina.

DESCRIZIONE COMANDI E FUNZIONI



- (2A) **LED ON** – Di colore **VERDE** si attiva con le **Maniglie** (1) in posizione **START**.
- (2B) **LED SEAL** – Di colore **ROSSO** lampeggiante quando è in atto la **Saldatura**.
- (2C) **Display di Avanzamento** – Indica le fasi di estrazione dell'aria durante il ciclo di confezionamento.
- (2D) **Pulsante Auto Vacuum & Seal** – Pulsante di avvio del ciclo automatico di confezionamento in sacchetti, comprensivo di saldatura finale.
- (2E) **Pulsante Canister** – Pulsante di avvio del ciclo di vuoto automatico in contenitori e con accessori **MAGIC VAC®**.
- (2G) **Pulsante Pulse** – Pulsante di avvio del ciclo manuale; la macchina continuerà ad estrarre aria fino a che non si rilascerà il pulsante.
- (2H) **Pulsante Seal** – Pulsante di avvio manuale della **Saldatura**.
- (2I) **Pulsante CANCEL** – Arresta la macchina in qualsiasi momento.
- (2L) **LED Sealing Mode** – Di colore **ROSSO**, indicano la modalità di saldatura selezionata.
- (2M) **Pulsante Sealing Mode** – Per selezionare le 2 modalità di saldatura.
- (2N) **Pulsante Pump Speed** – Per selezionare le 2 velocità della Pompa.
- (2O) **LED Pump Speed** – Di colore **BLU**, indicano la velocità della Pompa selezionata.
- (4) **ACCESSORY PORT** – Presa aria per inserire il **Tubetto** in modo da effettuare il sottovuoto in **Contenitori** e con accessori **MAGIC VAC®**.

LEGGETE QUESTE AVVERTENZE IMPORTANTI PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA!

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

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Precedentemente al primo uso, e periodicamente durante la vita del prodotto, controllate il cavo di alimentazione, se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da una persona altrettanto qualificata al fine di evitare eventuali rischi.
- 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 o a fine ciclo dell'apparecchio, onde evitare possibili scottature.
- Non utilizzate coltelli o altri utensili affilati per eliminare eventuali residui sulla barra saldante; attendete sempre che si raffreddi prima di pulire con una spugna inumidita con detergente delicato.
- Non utilizzate mai adattatori per tensioni di alimentazione diverse da quelle riportate sull'apparecchio (vedi dati targa).
- Staccate sempre la spina dopo l'uso.
- Non aprite o modificate l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale autorizzato. Le riparazioni non autorizzate annullano la garanzia.
- Il Fabbricante, il Venditore e l'Importatore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se:
 - a) l'apparecchio è impiegato in conformità alle istruzioni d'uso;
 - b) l'impianto elettrico dell'ambiente in cui l'apparecchio viene utilizzato è conforme alle leggi vigenti.
- Si raccomanda l'utilizzo dei sacchetti originali MAGIC VAC®. Nel caso in cui si utilizzino sacchetti diversi da quelli sopra citati per eseguire operazioni multiple di confezionamento sottovuoto, il film liscio del sacchetto va tenuto verso la barra saldante.
- Non utilizzate coperchi o contenitori incrinati o danneggiati!

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

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

Utilizzate solo sacchetti e accessori originali MAGIC VAC®

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione: Quando non utilizzate la macchina tenete le **Maniglie** (1) nella posizione **STORAGE**. Non chiudetele completamente per non deformare le **Guarnizioni di Tenuta** (7) del vuoto.

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

1 - Posizionamento della macchina

Posizionate la macchina in un luogo asciutto su un piano orizzontale, avendo cura di lasciare la zona di lavoro antistante la macchina stessa libera da ostacoli e sufficientemente ampia da consentire l'appoggio dei sacchetti con il cibo da confezionare. Collegare il cavo di alimentazione della macchina ad una presa di rete elettrica corrispondente alla tensione della stessa (vedete i dati targa).

2 - Collegamento della macchina

Inserite la Spina del **Cavo di Alimentazione** (17) nella presa di rete. Controllate il corretto collegamento ruotando le **Maniglie** (1) in posizione **START**; sul **Display** del **Mod. P0608ED** si accenderanno il **LED VERDE ON (2A)**, il **LED BLU (20)** della velocità **"normal"** della pompa ed il **LED ROSSO (2L)** della modalità di saldatura **"humid"**.

3 - Regolazioni

Le regolazioni del **Mod. P0608ED** devono essere selezionate ogni volta che si avvia qualsiasi ciclo di confezionamento che si intende fare. Esse infatti si azzerano ruotando le **Maniglie** (1) in posizione **OPEN**.

3.1 - Impostare la modalità di saldatura

Il **Mod. P0608ED** è dotato 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.

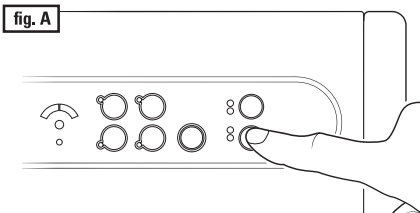
Per ottimizzare quindi il risultato finale si possono selezionare le 2 modalità di saldatura:

- **"dry"** per cibi secchi come biscotti, riso e caffè, formaggi, carni asciutte e salumi
- **"humid"** per carni rosse, che rilasciano liquidi o sangue, e pesce

All'accensione della macchina l'opzione di saldatura si posizionerà sempre su **"humid"**.

Per impostare la modalità di saldatura, prima di avviare il ciclo di confezionamento, premete il pulsante **"sealing mode"** (2M) fino a selezionare la modalità di saldatura voluto (fig. A).

ATTENZIONE: La modalità di saldatura selezionato rimane memorizzato fino a che non si ruotano le **Maniglie** (1) in posizione **OPEN**. La selezione deve essere fatta ad ogni ciclo di confezionamento.

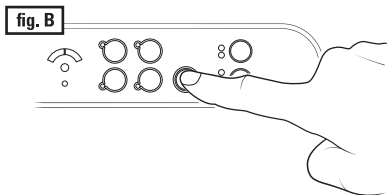


3.2 - Impostare la velocità di aspirazione della Pompa

Il **Mod. P0608ED** è dotato di regolazione della velocità di aspirazione della Pompa per agevolare le operazioni di confezionamento. All'attivazione della macchina tramite la rotazione delle **Maniglie** (1) in posizione **START**, la velocità impostata automaticamente è la **"normal"**, cioè la più alta che si utilizza nelle solite operazioni di confezionamento. Nel caso invece di un confezionamento di cibi fragili nei sacchetti **MAGIC VAC®**, è consigliabile selezionare la funzione **"slow"** che riduce la velocità della pompa e consente così di controllare tranquillamente lo svolgersi dell'operazione, attivando manualmente la saldatura manuale con il pulsante **"seal"** (2H) nel momento opportuno. Se selezionate la velocità **"slow"** ed attivate poi la funzione **"canister"**, la velocità si riporterà automaticamente su **"normal"**.

3.3 - Pulsante CANCEL – (2I)

Per fermare la macchina in qualsiasi momento, premete il pulsante **"cancel"** (2I) come da figura B, poi sbloccate il coperchio ruotando le due **Maniglie** (1) del sistema **"Lock & Unlock System"** in posizione **OPEN**.



4 - Consigli per l'utilizzo dei sacchetti

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

5 - Realizzare i sacchetti dai rotoli MAGIC VAC®

- Aprire la macchina ruotando le **Maniglie** (1) in posizione **OPEN** (fig. C e D).
- Srotolare la giusta lunghezza del rotolo (fig. E).
- Chiudete il **Coperchio del Vano Rotolo** (12) e tagliate lo spezzone utilizzando il **Taglia Sacchetto** (13), come mostrato in (fig. F), facendolo scorrere da un bordo all'altro.

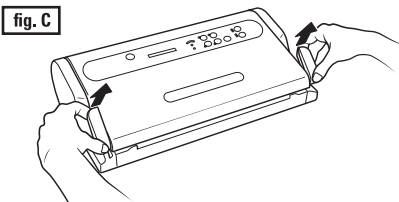


fig. D

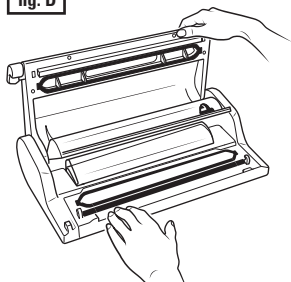


fig. E

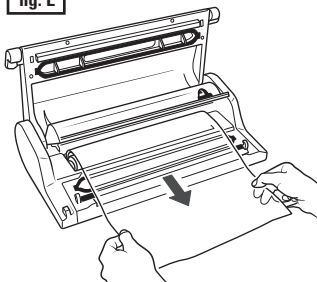
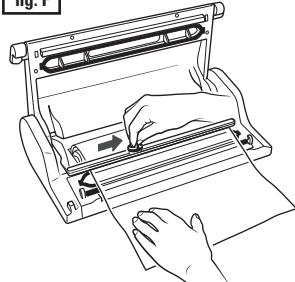


fig. F

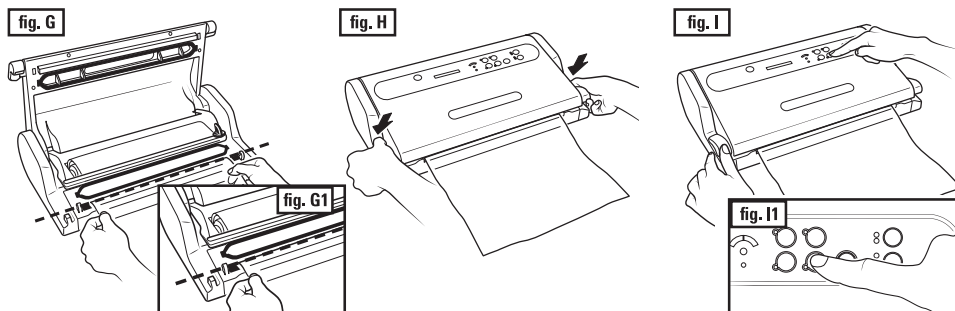


Ora potete saldare un lato aperto dello spezzone seguendo queste fasi:

d) posizionate una delle due estremità aperte del sacchetto sulla **Barra Saldante** (6) (fig. G e G1). Attenzione: non lasciate sporgere il sacchetto nella **Camera del Vuoto** (8) o sulla **Guarnizione di Tenuta** (7), ma appoggiate l'estremità in battuta sulla parte esterna della **Guarnizione di Tenuta** (7), come indicato in figura G1.

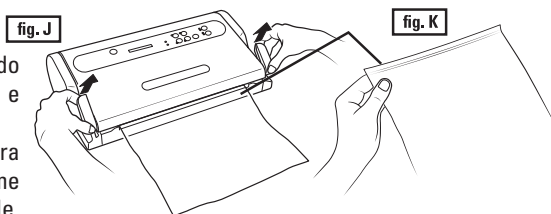
e) Chiudete la macchina ruotando le **Maniglie** (1) in posizione **START**.

f) Saldate un lato aperto dello spezzone pigiando il pulsante **"seal"** (2H) (fig I e I1).



g) Sbloccate il **Coperchio** (5) ruotando una delle due **Maniglie** (1) (fig. J) e togliete il sacchetto.

h) Controllate la validità della saldatura ottenuta che dovrà presentarsi come una regolare striscia trasversale, omogenea e priva di grinze (fig. K).



6 - Ciclo automatico in sacchetti MAGIC VAC® pre-tagliati o ottenuti da rotolo

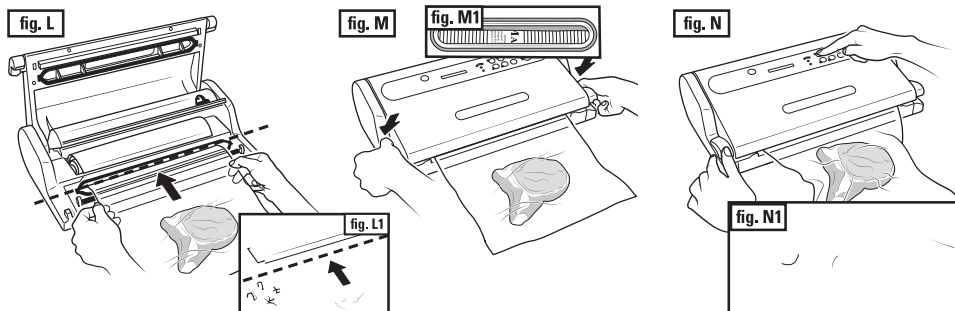
Per eseguire il ciclo automatico di confezionamento in **Sacchetti MAGIC VAC®**, procedete come segue:

a) Inserite l'alimento nel **Sacchetto MAGIC VAC®** (vedi punto 4), ed eliminate liquidi o residui di cibo dalla zona interna dell'estremità del sacchetto che deve essere saldata.

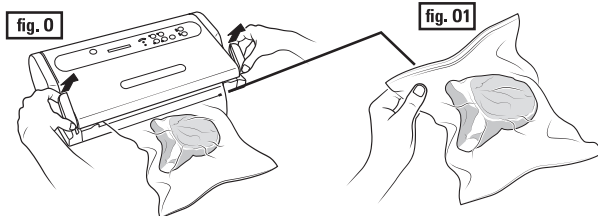
b) Adagiate davanti alla macchina il sacchetto con il suo contenuto posizionandone l'estremità aperta all'interno della **Camera del Vuoto** (8) (fig. L e L1).

c) Chiudete la macchina ruotando le **Maniglie** (1) in posizione **START** (fig. M) e controllate attraverso l'**OBLO' Luminoso** (3) che l'estremità aperta del sacchetto sia all'interno della **Camera del vuoto** (8) (fig. M1).

d) Avviate il ciclo automatico pigiando il pulsante **"vacuum & seal"** (2D) (fig. N e N1). Se volete sigillare il sacchetto prima del completamento automatico del ciclo, premete il pulsante **"seal"**.



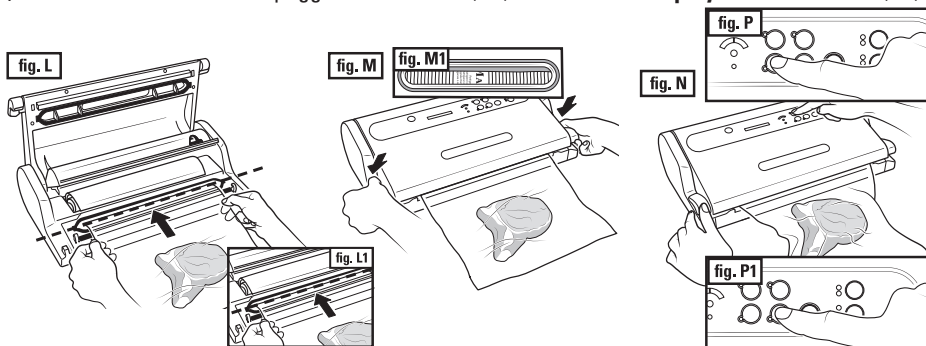
- e) Attendete la fine del lampeggio del **LED seal** (2B) al centro del **Display di Avanzamento** (2C).
- f) sbloccate il **Coperchio** (5) ruotando una delle **Maniglie** (1) in posizione **OPEN** (fig. 0) e togliete il sacchetto.
- g) Controllate la validità della saldatura ottenuta che dovrà presentarsi come una regolare striscia trasversale, omogenea e priva di grinze (fig. 01).



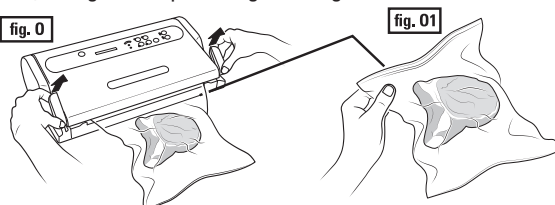
7 - Ciclo manuale di confezionamento sottovuoto nei sacchetti

Per limitare l'estrazione dell'aria in modo da non schiacciare i cibi delicati e fragili o per la massima estrazione di aria anche in cibi di forma complessa, come per esempio un pollo intero e pulito, una fetta di formaggio Emmenthal o un pesce, procedete come segue:

- a) Inserite l'alimento nel **Sacchetto MAGIC VAC®** (vedi punto 4), ed eliminate liquidi o residui di cibo dalla zona interna dell'estremità del sacchetto che deve essere saldata.
- b) Adagiate davanti alla macchina il sacchetto con il suo contenuto posizionandone l'estremità aperta all'interno della **Camera del Vuoto** (8) (fig. L e L1).
- c) Chiudete la macchina ruotando le **Maniglie** (1) in posizione **START** (fig. M) e controllate attraverso l'**OBLO' Luminoso** (3) che l'estremità aperta del sacchetto sia all'interno della **Camera del vuoto** (8) (fig. M1).
- d) Selezionate la velocità "slow" col pulsante "pump speed" (2N) come dal precedente punto 3.2.
- e) Premete e tenete premuto il pulsante "Pulse" (2G) (fig. P) per avviare il ciclo manuale di vuoto, rilasciate il pulsante per interromperlo. Ripetete questa operazione fino al raggiungimento del vuoto desiderato, dopodiché attivate la saldatura premendo il pulsante "Seal" (2H) (fig. P1) per sigillare il sacchetto.
- f) Attendete la fine del lampeggio del **LED seal** (2B) al centro del **Display di Avanzamento** (2C).



- g) sbloccate il **Coperchio** (5) ruotando una delle **Maniglie** (1) in posizione **OPEN** (fig. 0) e togliete il sacchetto.
- h) Controllate la validità della saldatura ottenuta che dovrà presentarsi come una regolare striscia trasversale, omogenea e priva di grinze (fig. 01).



ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

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

- Lavatevi accuratamente le mani prima di procedere alle fasi di pulizia della macchina e degli accessori.
- Pulite, sia prima che dopo l'utilizzo, le superfici accessibili della macchina con una spugna inumidita con sapone neutro, o alcool denaturato o aceto bianco diluito con acqua.

ATTENZIONE: Non utilizzate detersivi aggressivi o solventi o prodotti a base di essenze aromatiche!

Nel 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.

IMPORTANTE: Evitate l'utilizzo di strumenti metallici appuntiti (come forbici, coltelli, punteruoli o raschietti) per eliminare i residui di sporco, poiché possono rovinare le superfici.

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

Lavaggio Vaschetta Asportabile

La macchina è dotata di una **Vaschetta Asportabile** (10) raccogli-liquido completamente removibile e lavabile anche nel piano superiore della lavastoviglie (fig. V2). Lavatela come un qualsiasi oggetto da cucina e lasciatela asciugare completamente; successivamente reinserite la **Vaschetta Asportabile** (10) nella propria sede nella base della macchina.

Per la rimozione della **Vaschetta Asportabile** procedete come segue:

Aprire la macchina, afferrate la **Vaschetta Asportabile** e tiratela verso di voi (fig. V1)

fig. V1

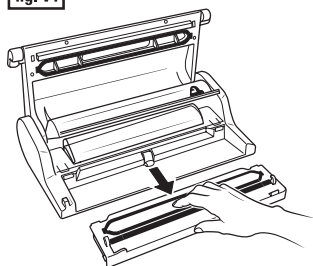


fig. V2

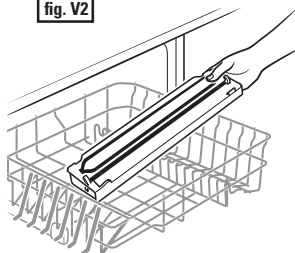
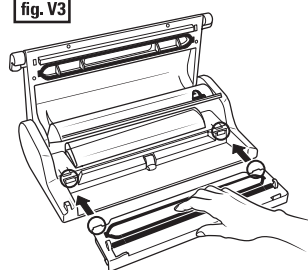


fig. V3



Per riposizionare la **Vaschetta Asportabile** (10) nella macchina, inseritela nella propria sede pigiando a fondo fino ad incastrare i due dentini posti ai lati della **Vaschetta Asportabile** (fig. V3).

VANO PORTA ACCESSORI

Nella parte inferiore della macchina è dislocato un comodo **Vano Accessori** (15), dove si possono alloggiare il **Tubetto per Contenitori** (16) (fig. X3) e il **Taglia Sacchetti manuale MAGIC Cutter** (ove previsto) (fig. X4).

fig. X1

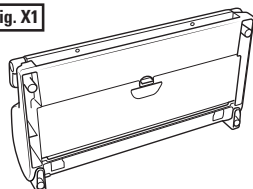


fig. X2

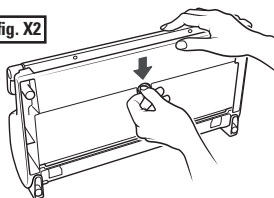
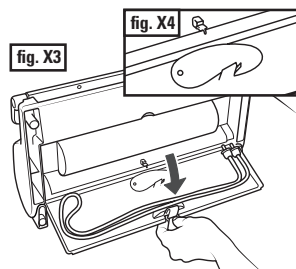


fig. X3



STOCCAGGIO DELLA MACCHINA

Quando non utilizzate la macchina, potete lasciarla in posizione verticale per ridurre lo spazio occupato. Procedete come segue:

- Inserite il **Cavo di Alimentazione** (17) nell'apposito **Vano per Cavo** (18) sul retro della macchina (fig. W1).
- Chiudete la macchina ruotando le **Maniglie** (1) in posizione **STORAGE** (fig. W2 e W3).

ATTENZIONE: non ruotate **Maniglie** (1) in posizione **START**, perché con la chiusura completa della macchina mantenuta inattiva per molto tempo, potrebbe danneggiare la **Guarnizione di Tenuta** (7), causando la mancata tenuta della **Camera del Vuoto** (8) ed il conseguente non funzionamento della macchina.

- Ruotate la macchina in posizione verticale e sistematala lontana da fonti di calore (fig. W4).

fig. W1

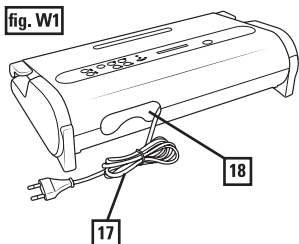


fig. W3

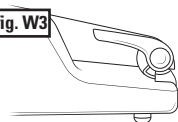


fig. W2

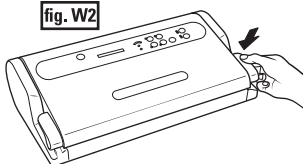
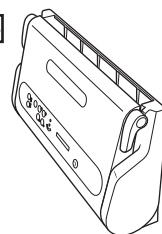


fig. W4



LOCALIZZAZIONE DEI GUASTI

<p>MAGIC VAC® non funziona</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Controllate che il cavo di alimentazione della MAGIC VAC® sia inserito nella macchina e nella presa di rete elettrica. Controllate la presa elettrica infilando nella stessa un altro apparecchio. • Verificate che il cavo di alimentazione o la spina non siano difettosi. In tal caso non utilizzate la macchina.
<p>MAGIC VAC® non esegue la prima saldatura sullo spezzone di rotolo tagliato</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare il corretto posizionamento dello spezzone di rotolo come descritto nel paragrafo: "5 - Realizzare i sacchetti dai rotoli MAGIC VAC®". Controllate la posizione e l'integrità della Guarnizione Sigillante.
<p>MAGIC VAC® non fornisce un vuoto completo nei sacchetti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Per saldare correttamente, l'estremità aperta del sacchetto deve rimanere interamente dentro il vano della Camera del Vuoto (8). Controllate la corretta posizione attraverso l'OBLO' Luminoso (3). • Controllate che la Barra Saldante (6), le Guarnizioni di Tenuta (7) e Sigillanti (9) non abbiano impurità. • Il Sacchetto MAGIC VAC® potrebbe essere forato. Per controllare, sigillate il sacchetto con dell'aria all'interno, immergetelo nell'acqua e fate pressione. La comparsa di bollicine segnala la presenza di una perdita. Risigillate o utilizzate un altro sacchetto.
<p>MAGIC VAC® non salda correttamente il sacchetto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Quando non si riesce a saldare completamente il sacchetto, premete il pulsante "sealing mode" (2M) ed aumentate il tempo di saldatura. • Se la Barra Saldante (6) dovesse surriscaldarsi e sciogliere il sacchetto, alzate il Coperchio (5) e fate raffreddare la Barra Saldante (6) per alcuni minuti. • Controllate la posizione e l'integrità della Guarnizione Sigillante (9). • Se i liquidi fuoriescono durante la fase di confezionamento sottovuoto, ricordatevi che prima devono essere raffreddati sotto refrigerazione.
<p>Il sacchetto MAGIC VAC® non tiene il vuoto dopo essere stato saldato</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Perdite lungo la saldatura possono essere causate da grinze, briciole, grasso o liquidi. Riaprite il sacchetto, pulite la parte superiore all'interno del sacchetto e togliete il materiale estraneo dalla Barra Saldante (6) prima di risigillare. • Controllate che il sacchetto non sia forato e di conseguenza non abbia mantenuto il vuoto. Proteggete eventuali bordi appuntiti del contenuto nel sacchetto usando tovaglioli di carta.
<p>MAGIC VAC® non fa il vuoto nei contenitori</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Collegare mediante il Tubetto per Contenitori (16), il coperchio del contenitore (o l'Attacco per Coperchi se necessario) e la ACCESSORY PORT (4) della macchina. • Lasciate uno spazio superiore adeguato (almeno 3 cm.) tra il contenuto e la parte superiore del vaso o del contenitore. • Controllate il bordo del vaso, o del contenitore ed il coperchio universale, che non siano danneggiati nella zona di sigillatura. Pulite il bordo e il coperchio con un panno tiepido e fate nuovamente il vuoto. • Controllate che la guarnizione del coperchio del contenitore o del coperchio universale sia collocata correttamente nel posto giusto e non sia danneggiata.
<p>I contenitori MAGIC VAC® Executive o i Coperchi Universali MAGIC VAC® non mantengono il vuoto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assicuratevi che la manopola del coperchio del contenitore sia posizionata su "VACUUM" prima di effettuare il vuoto nel contenitore e che sia posizionata su "CLOSED" dopo aver fatto il vuoto. • Controllate che l'O-Ring sotto la manopola del coperchio del contenitore o del coperchio universale sia correttamente posizionato nella propria sede. • Controllate il bordo del vaso, o del contenitore ed il coperchio universale, che non siano danneggiati nella zona di sigillatura. Pulite il bordo e il coperchio con un panno tiepido e fate nuovamente il vuoto. • Controllate che la guarnizione del coperchio del contenitore o del coperchio universale sia collocata correttamente nel posto giusto e non sia danneggiata. • Controllate che il tubetto di collegamento sia connesso correttamente sia sulla manopola del contenitore sia nella ACCESSORY PORT (4) della macchina.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Model: P0608ED

Struttura:	ABS + con inserti Cromati OBLO' luminoso Vaschetta Asportabile lavabile in Lavastoviglie Vano Porta Rotolo con Coperchio e Taglia Sacchetti integrato Vano Porta Accessori Stoccaggio in Posizione Verticale
Dimensioni macchina:	44 (L) x 23,5 (P) x 11h cm
Peso macchina:	3,8 Kg approx
Tensione/Potenza:	230V~ 50Hz
Potenza Assorbita:	130 W
Stand By:	0 W
Saldatura:	Auto-adattante e Regolabile su 2 livelli
Barra saldante:	L 315 mm (Di tipo professionale in alluminio)
Protezione:	Termica di sicurezza auto ripristinante
Tipo pompa:	Pompa con pistone autolubrificante
Velocità Pompa:	Regolabile su 2 livelli
Portata nominale pompa:	10 l/min
Vuoto Max:	-0,80 bar / 60 cm/Hg / -11.6 PSI
Sfiato camera del vuoto:	Automatico all'apertura

Conforme alle direttive:



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

Compatibilità elettromagnetica

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



Smaltimento: In conformità alla Direttiva 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.

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

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

MAGIC VAC® Mod. P0608ED

PROFESSIONAL VACUUM PACKING MACHINE

We are pleased with your purchase and thank you for your confidence in us. Please read these instructions carefully so that you can correctly use the MAGIC VAC® Mod. P0608ED and achieve the best storage results. We also suggest that you keep this manual for future reference.

TABLE OF CONTENTS

CLEANING AND USE INSTRUCTIONS	Pages	15-26
• Mod. P0608ED MACHINE PART NAMES	Page	15
• DESCRIPTION OF CONTROLS AND FUNCTIONS	Page	16
• IMPORTANT INFORMATION	Page	17-18
• USE INSTRUCTIONS	Page	19
1 - Positioning the machine	Page	19
2 - Connecting the machine	Page	19
3 - Adjustments	Page	19
3.1 - Setting the sealing mode	Page	19
3.2 - Set the Pump suction Speed	Page	20
3.3 - Cancel Button	Page	20
4 - Recommendations for bag use	Page	20
5 - Making bags from MAGIC VAC® rolls	Pages	20-21
6 - Automatic bag cycle (pre-cut or see point 5)	Pages	21-22
7 - Manual cycle for vacuum packing in bags	Pages	22
• CLEANING INSTRUCTIONS	Page	23
• ACCESSORY COMPARTMENT	Page	24
• STORING THE MACHINE	Page	24
• TROUBLESHOOTING	Page	25
• TECHNICAL CHARACTERISTICS	Page	26

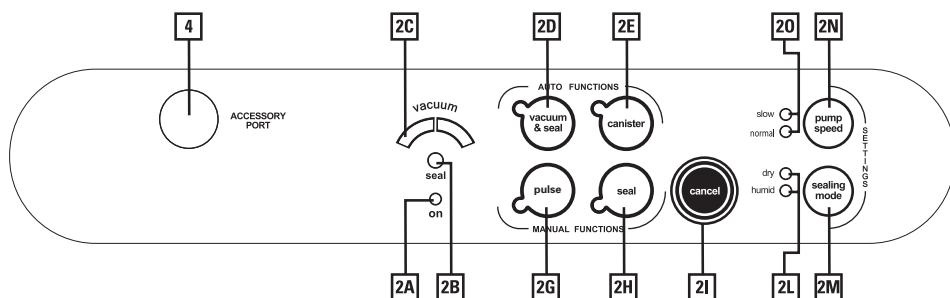
For further details regarding use with accessories and for the Vacuum Guide, download the information on www.magicvac.com

AVAILABLE MAGIC VAC® ACCESSORIES	Pages	80-81
---	--------------	--------------

Mod. P0608ED MACHINE PART NAMES

- (1) **Patented "Lock & Unlock System"** - To lock and unlock the bag insertion area, allowing for the packing cycle to be executed in automatic mode and freeing the operator for other activities. The **Lock & Unlock System** is controlled by two **Handles** (1), which rotate in three predefined positions to open (**OPEN**) - close (**STORAGE**) and activate the machine (**START**).
- (2) **Control panel** - To set the various functions of the machine (see paragraph: DESCRIPTION OF CONTROLS AND FUNCTIONS).
- (3) **Lit Window** - Patented solution that allows the user to see the correct positioning of the bag in the vacuum Chamber.
- (4) **Air intake for the Tube (ACCESSORY PORT)** - To insert the Tube to perform vacuum packing in all canisters and with all MAGIC VAC® accessories.
- (5) **Cover** - Open in the upper fixed position, it allows for bags to be positioned before proceeding with packing.
- (6) **Sealing bar** - Heating element which seals the bag.
- (7) **Airtight gasket** - Guarantees the vacuum in the chamber allowing for air to be evacuated from the bags MAGIC VAC®.
- (8) **Vacuum chamber** - Is the location for positioning the bag and evacuating the air.
- (9) **Sealing gasket** - Presses the bag on the **Sealing Bar**.
- (10) **Removable Tray** - Patented solution that allows the **Vacuum Chamber** to be washed in the dishwasher for maximum hygiene.
- (11) **Roll-Holder Compartment**.
- (12) **Roll-Holder Compartment Cover** - It protects the roll from possible soiling during the packing phases.
- (13) **Bag Cutter** - Can be used in both directions.
- (14) **Anti-skid Feet** - Prevent the machine from sliding during use.
- (15) **Accessory Compartment** - Compartment for storing the **Magic Cutter** (19) (where applicable) and the Canister Connection Tube, located on the lower part of the machine.
- (16) **Canister Tube** - This connects the machine to all of the MAGIC VAC® accessories.
- (17) **Power Cable** - To connect the machine to power.
- (18) **Cable Compartment** - Compartment for storing the Power Cable, located on the back of the machine.

DESCRIPTION OF CONTROLS AND FUNCTION



- (2A) ON LED - GREEN**, it is activated when the Handles (1) are in the START position.
- (2B) SEAL LED - Flashing RED** when **Sealing**.
- (2C) Progress Display** - Indicates the air extraction phases during the packing cycle.
- (2D) Auto Vacuum & Seal Button** - Start button for the automatic bag packing cycle, including final sealing.
- (2E) Canister Button** - Start button for the automatic cycle for canisters and MAGIC VAC® accessories.
- (2G) Pulse button** - Button to start the manual cycle; the machine continues extracting air until the button is released.
- (2H) Seal Button** - Start button for manual **Sealing**.
- (2I) CANCEL Button** - Stops the machine at any time.
- (2L) Sealing Mode RED LEDs** - indicate the sealing mode selected.
- (2M) Sealing Mode Button** - Selects from the 2 sealing modes.
- (2N) Pump Speed Button** - Selects from the 2 Pump Speeds.
- (20) Pump Speed BLUE LEDs** - indicate the Pump speed selected.
- (4) ACCESSORY PORT** - Air intake for inserting the Tube in order to vacuum pack **Canisters** and MAGIC VAC® accessories.

READ THIS IMPORTANT INFORMATION BEFORE USING THE MACHINE!

The manufacturer makes every effort to ensure that all of their products are of the highest quality and safety, however, as with any electric appliance, fundamental safety regulations must be observed in order to avoid hazards to people, animal and/or things.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Before using for the first time, and periodically during the life of the product, check the power cable, to make sure there is no damage; if it is damaged, do not plug it in and immediately take the product to an authorized repair centre or our authorized dealer.
- Carefully read the instructions before using your **MAGIC VAC®**, and keep it 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 device near or on hot surfaces.
- The appliance cover is not protected against liquid penetration.
- Do not draw liquids into the vacuum chamber. Should this happen, immediately dry the vacuum chamber.
- Do not submerge the appliance in water and do not use it if the cable or plug is wet; if this should happen during use, immediately unplug it wearing dry rubber gloves. Do not remove or touch the appliance that is submerged in water before unplugging it. Do not use it after having removed it from the water (send it immediately to an authorized repair centre or our authorized dealer).
- Do not touch the sealing bar during use or at the end of the cycle in

order to prevent possible burns.

- Do not use knives or other sharp utensils to remove any residue from the sealing bar; always wait for it to cool off before cleaning it with a sponge dampened with gentle detergent.
- Never use power adapters other than those reported on the device (see information label).
- Always unplug after use.
- Do not open or tamper with the device. Repairs must only be performed by authorized personnel. Unauthorized repairs will void the warranty.
- The Manufacturer, Retailer and Importer shall be deemed responsible for the safety, reliability and performance only if: a) the device is used in compliance with the use instructions; b) the electrical system in the area where the device is used is in compliance with current laws.
- The use of 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.

Only use original MAGIC VAC® bags and accessories

USE INSTRUCTIONS

Warning: When not using the machine, keep the **Handles** (1) in the **STORAGE** position. Do not close completely in order to avoid damaging the **Airtight Gasket** (7).

Before each use, carefully clean your machine and accessories that come in contact with food (canisters, lids, jars, etc....) following the instructions provided in paragraph "**CLEANING INSTRUCTIONS**".

1 - Positioning the machine

Position the machine in a dry place on a horizontal surface, being careful to leave the work zone around the machine itself free of obstacles and wide enough to allow for placing the bags of food to be packaged. Connect the power cable to an electrical outlet corresponding with its voltage (see the information label).

2 - Connecting the machine

Insert the **Power Cable** Plug (17) in the outlet. Check for correct connection by rotating the **Handles** (1) in the **START** position; on the **Display** of the **Mod. P0608ED**, the **GREEN ON LED** (2a), the **BLUE LED** (20) for the "normal" pump speed and the **RED LED** (2L) for the "humid" sealing mode will light up.

3 - Adjustments

Adjustments to the **Mod. P0608ED** must be selected each time a packing cycle is started. These, in fact, reset the **Handles** (1), rotating them to the **OPEN** position.

3.1 - Setting the sealing mode

The **Mod. P0608ED** 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.

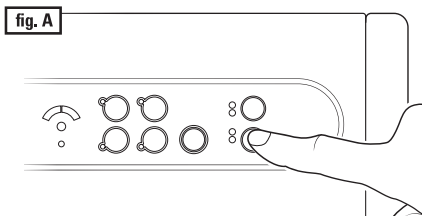
Thus, to optimise the final result you can choose from 2 sealing modes:

- "dry" for dry foods like cookies, rice, coffee, cheeses, dry meats and salami
- "humid" for red meats, which have liquids or blood, and fish

When the machine is turned on, the sealing option is always set to "humid".

To set the sealing mode, before starting the packing cycle, press the "**sealing mode**" button (2M) to select the mode desired (fig. A).

ATTENTION: The sealing mode selected remains memorized until the **Handles** (1) are rotated to the **OPEN** position. The selection must be done at every packing cycle.



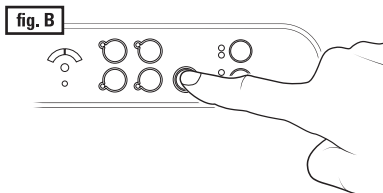
3.2 - Set the Pump suction Speed

The **Mod. P0608ED** is equipped with a pump suction speed regulator to make the packing operation easier. When the machine is activated by rotating the **Handles (1)** to the **START** position, the speed is automatically set to **"normal"** or the highest that can be used in normal packing operations. However, when packing fragile foods in **MAGIC VAC®** bags, it is best to select the **"slow"** function which reduces the pump speed, thus allowing control over the performance of the operation by manual activating the sealing process with the **"seal"** button (2h) at the proper time.

If the **"slow"** speed is selected and the **"canister"** function is then activated, the speed will automatically set itself to **"normal"**.

3.3 - Cancel Button - (2l)

To stop the machine at any time, press the **"cancel"** button (2l) as in figure B; then unblock the cover by rotating the two **Handles (1)** of the **"Lock & Unlock System"** in the **OPEN** position.

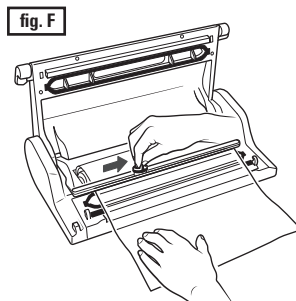
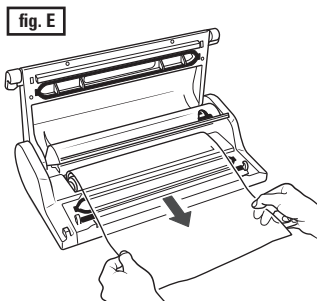
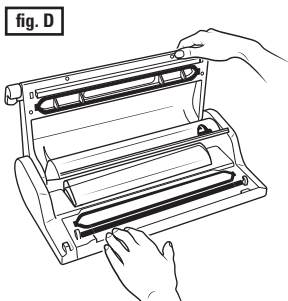
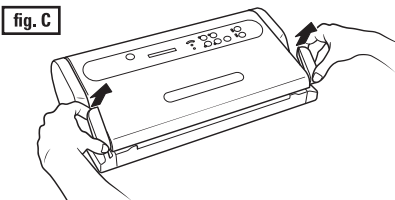


4 - Recommendations for bag use

MAGIC VAC® bags are available in various sizes. Check the ideal bag size for the food that you intend to store. Make sure the length of the bag to be used is at least 8 cm greater than the food to be stored and add another 2 cm for each time the bag is to be reused.

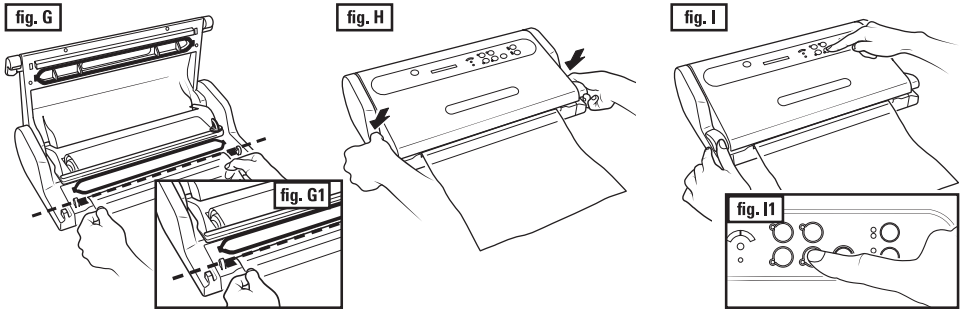
5 - Making bags from MAGIC VAC® rolls

- Open the machine by rotating the **Handles (1)** to the **OPEN** position (fig. C and D).
- Unroll the correct length from the roll (fig. E).
- Close the **Cover of the Roll Compartment (12)** and cut the piece using the **Bag Cutter (13)**, as shown in (fig. F), by running it from one side to the other.

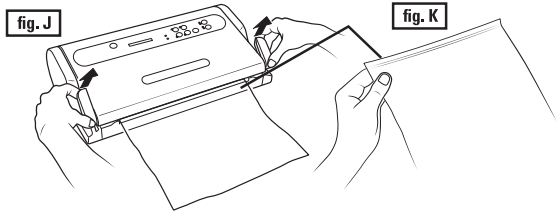


Now you can seal one open side of the piece by following these steps:

- d) set one of the two open ends of the bag on the **Sealing Bar** (6) (fig. G and G1).
Attention: do not let the bag protrude into the **Vacuum Chamber** (8) or on the **Airtight Gasket** (7), but set the end on the external part of the **Airtight Gasket** (7) as indicated in figure G1.
- e) Close the machine by rotating the **Handles** (1) to the **START** position.
- f) Seal one open side of the piece by pressing the **"seal"** button (2H) (fig I and I1).



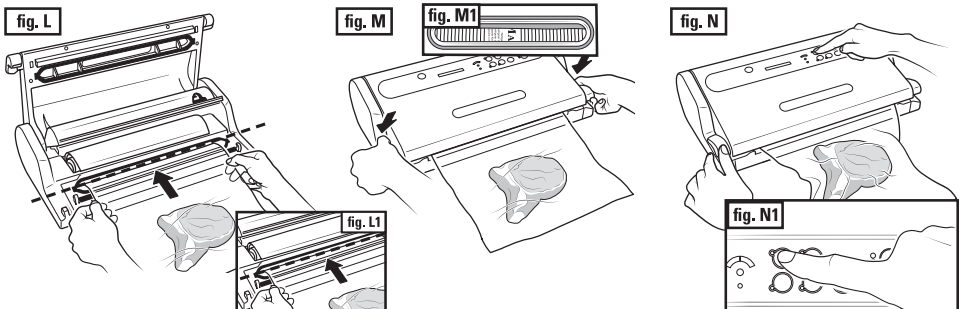
- g) Unlock the **Cover** (5) by rotating one of the two **Handles** (1) (fig.J) and remove the bag.
- h) Check the seal obtained, which should look like a regular horizontal line, smooth and without wrinkles (fig. K).



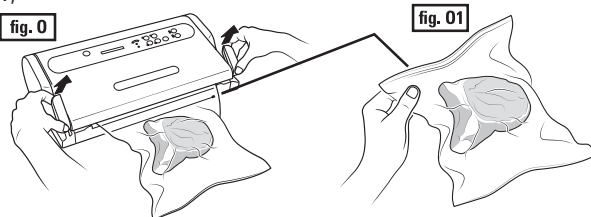
6 - Automatic cycle for pre-cut MAGIC VAC® bags or those made from the roll

To perform the automatic packing cycling in **MAGIC VAC® Bags**, proceed as follows:

- a) Insert the food in the **MAGIC VAC® Bag** (see point 4), and eliminate any liquids or food residues from the inside of the end of the bag that must be sealed.
- b) Lay the bag with its contents in front of the machine, placing the open end inside the **Vacuum Chamber** (8) (fig. L and L1).
- c) Close the machine by rotating the **Handles** (1) to the **START** position (fig. M) and, looking through the **Lit WINDOW** (3), make sure the open end of the bag is inside the vacuum chamber (8) (fig. M1).
- d) Start the automatic cycle by pressing the **"vacuum & seal"** button (2D) (fig. N and N1). If you want to seal the bag before the automatic completion of the cycle, press the **"seal"** button.



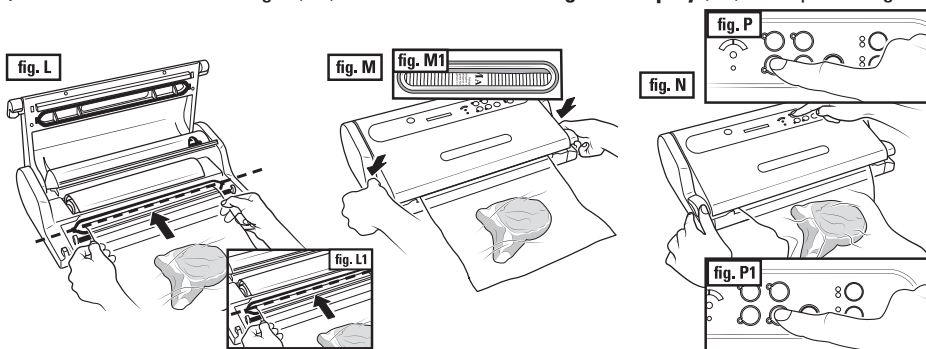
- e) Wait for the **LED seal light (2B)** in the centre of the **Progress Display (2C)** to stop flashing.
- f) Unlock the **Cover (5)** by rotating one of the two **Handles (1)** (fig. O) and remove the bag.
- g) Check the seal obtained which should look like a regular horizontal line, smooth and without wrinkles (fig. O1)



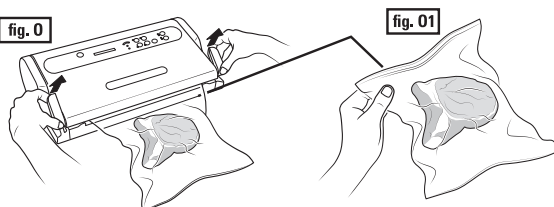
7 - Manual cycle for vacuum packing in bags

To limit air extraction so as not to crush delicate and fragile foods or for maximum air extraction even for complex food such as an entire cleaned chicken, a slice of Emmenthal cheese or a fish, proceed as follows:

- a) Insert the food in the **MAGIC VAC® Bag** (see point 4), and eliminate any liquids or food residues from the inside of the end of the bag that must be sealed.
- b) Lay the bag with its contents in front of the machine, placing the open end inside the **Vacuum Chamber (8)** (fig. L and L1).
- c) Close the machine by rotating the **Handles (1)** to the **START** position (fig. M) and, looking through the **Lit WINDOW (3)**, make sure the open end of the bag is inside the vacuum chamber (8) (fig. M1).
- d) Select the **“slow”** speed using the **“pump speed”** button (2N) as in the previous **point 3.2.**
- e) Press and hold the **“Pulse”** button (2G) (fig. P) 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 **“Seal”** button (2H) (fig. P1) to seal the bag.
- f) Wait for the **LED seal light (2B)** in the centre of the **Progress Display (2C)** to stop flashing.



- g) Unlock the **Cover (5)** by rotating one of the two **Handles (1)** (fig. O) and remove the bag.
- h) Check the seal obtained which should look like a regular horizontal line, smooth and without wrinkles (fig. O1).



CLEANING INSTRUCTIONS

ATTENTION: Always unplug the cable from power before cleaning the **MAGIC VAC®**.

- Clean hands thoroughly before proceeding with cleaning the machine and accessories.
- Both before and after use, clean the accessible surfaces of the machine with a sponge and neutral detergent or denatured alcohol or white vinegar diluted with water.

ATTENTION: Do not use aggressive detergents or solvents or products based on aromatic substances!

In the event of accidental penetration of liquids inside the structure, do not plug the unit into power, do not use it and contact the nearest authorized service centre or your authorized dealer.

IMPORTANT: Avoid the use of pointed metal items (such as scissors, knives, awls or scrapers) to remove residues as they can ruin the surface.

- To clean **MAGIC VAC®** accessories (canisters, lids, jars, etc.), refer to the instructions included with the accessories themselves.

Washing the Removable Tray

The machine is equipped with a liquid-collecting **Removable Tray (10)** that is completely removable and washable, even in the upper dishwasher rack (fig. V2). Clean it like any other kitchen object and allow it to dry completely; then, reinsert the **Removable Tray (10)** in its location at the bottom of the machine.

To remove the **Removable Tray**, proceed as follows:

Open the machine, take hold of the **Removable Tray** and pull it toward yourself (Fig. V1).

fig. V1

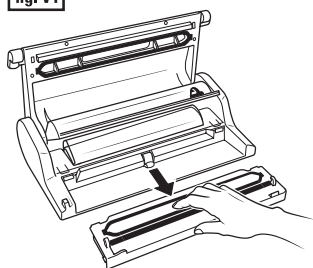


fig. V2

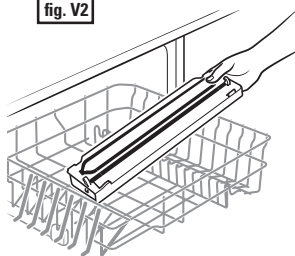
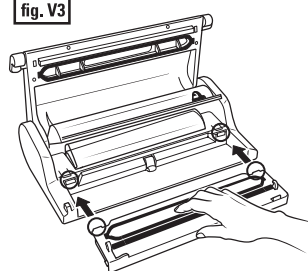


fig. V3



To reposition the **Removable Tray (10)** in the machine, insert it into its seat pushing the two teeth located on the sides of the **Removable Tray** in all the way until they catch (Fig. V3).

ACCESSORY COMPARTMENT

In the upper part of the machine there is a convenient **Accessory Compartment** (15) where you can keep the **Canister Tube** (16) (fig. X3) and the **Bag Cutter**, manual **MAGIC Cutter** (where applicable) (fig. X4).

fig. X1

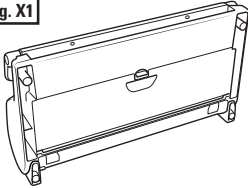


fig. X2

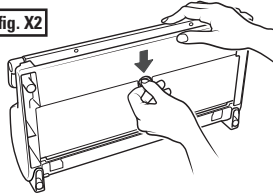
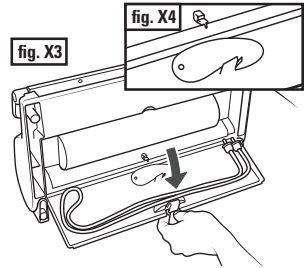


fig. X3



STORING THE MACHINE

When you are not using the machine, you can place it in a vertical position to reduce space. Proceed as follows:

- Insert the **Power Cable** (17) in the **Cable Compartment** (18) on the back of the machine (fig. W1).
- Close the machine by rotating the **Handles** (1) to the **STORAGE** position (fig. W2 and W3).

ATTENTION: do not turn the Handles (1) to the START position because complete closure of the machine when it is inactive for a long period of time could damage the Airtight Seal (7) causing a leak in the Vacuum Chamber (8) and subsequent failure of the machine to work properly.

- Place the machine in a vertical position far from heat sources (fig. W4).

fig. W1

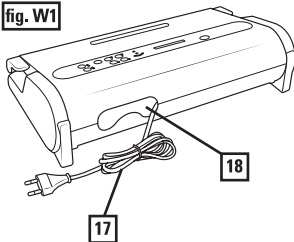


fig. W3

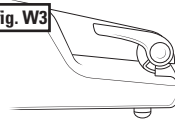


fig. W2

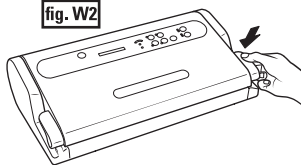
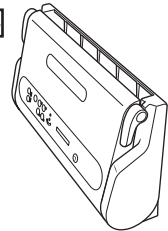


fig. W4




TROUBLESHOOTING

<p>MAGIC VAC® does not work</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the power cable on the MAGIC VAC® is fully inserted in the machine and in the electrical outlet. Check the electrical outlet by trying another device in the same outlet. • Make sure the power cable and/or plug is not defective. If so, do not use the machine.
<p>MAGIC VAC® does not perform the first seal on the piece of cut roll.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the piece of cut roll is correctly positioned as described in the paragraph: "5 - Making bags from MAGIC VAC® rolls". Check the position and integrity of the Sealing Gasket
<p>MAGIC VAC® does not completely vacuum-pack the bags</p>	<ul style="list-style-type: none"> • In order to correctly seal the bags, the open end must be entirely inside the Vacuum Chamber (8). Check the correct position through the Lit WINDOW (3). • Make sure the Sealing Bar(6), the Airtight Gasket (7) and Sealing Gasket (9) are not dirty. • The MAGIC VAC® bag may be punctured. To check, seal the bag with air inside, place it under water and squeeze. If you see bubbles, there is a leak. Reseal or use another bag.
<p>MAGIC VAC® does not correctly seal the bag</p>	<ul style="list-style-type: none"> • When you can't completely seal the bag, press the "sealing mode" button (2M) and increase the sealing time. • If the Sealing Bar (6) overheats and melts the bag, lift the Cover (5) and allow the Sealing Bar (6) to cool for a few minutes. • Check the position and integrity of the Sealing Gasket (9) • If liquids escape during the vacuum-packing phase, remember that they must first be refrigerated.
<p>The MAGIC VAC® bag doesn't maintain its vacuum after sealing</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Leaks along the seal can be caused by wrinkles, crumbs, grease or liquids. Open the bag, clean the upper part of the inside of the bag and remove any residue from the Sealing Bar (6) before resealing. • Make sure the bag is not punctured and thus did not maintain the vacuum. Protect any pointed edges of the contents in the bag using paper napkins.
<p>MAGIC VAC® does not seal containers.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Using the Canister Tube (16), connect the canister lid (or the Lid Attachment if necessary) and the ACCESSORY PORT (4) on the machine. • Leave adequate space (at least 3 cm) between the contents and the top of the jar or canister. • Make sure that the rim of the jar or canister and universal lid are not damaged in the sealing zone. Clean the rim and the lid with a damp cloth and reseal. • Make sure the gasket on the canister lid or universal lid is placed in the correct position and not damaged.
<p>MAGIC VAC® Executive canisters or Universal MAGIC VAC® Lids do not maintain the seal</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the knob on the canister lid is set to "VACUUM" before vacuum-packing and that it is set to "CLOSED" after it is complete. • Check that the O-Ring under the knob on the canister lid or universal lid is correctly positioned. • Makes sure that the rim of the jar or canister and universal lid are not damaged in the sealing zone. Clean the rim and the lid with a damp cloth and reseal. • Make sure the gasket on the canister lid or universal lid is placed in the correct position and not damaged. • Make sure the connection tube is correctly connected to both the canister knob as well as the ACCESSORY PORT (4) on the machine.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Mod: P0608ED

Structure:	ABS + chrome-plated inserts Lighted WINDOW Dishwasher safe Removable Tray Roll-Holder Compartment with Cover and integrated Bag Cutter Accessory Storage Compartment Vertical Storing
Machine Dimensions:	44 (W) x 23.5 (D) x 11 (H) cm
Machine weight:	Approx. 3.8 Kg.
Voltage/Power:	230V~ 50Hz
Input:	130 W
Stand By:	0 W
Sealing:	Auto-adapting and Adjustable on 2 levels
Sealing Bar:	Width 315 mm (Professional aluminium type)
Protection:	Self-resetting thermal safety
Pump type:	Pump with self-lubricating pistons
Pump Speed:	Adjustable on 2 levels
Nominal pump capacity:	10 l/min
Max Vacuum:	-0,80 bar / 60 cm/Hg / -11.6 PSI
Vacuum chamber venting:	Automatic upon opening
Compliant with Directives:	

The performance of MAGIC VAC® systems has been tested by AITA (Italian Association of Food Technology).

Electromagnetic compatibility

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



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

All rights reserved. Partial or total reproduction prohibited.

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

MAGIC VAC® Mod. P0608ED

Nous sommes heureux de l'achat que vous avez effectué et vous remercions pour la confiance. Nous vous conseillons de lire attentivement ces instructions de façon à pouvoir utiliser correctement **MAGIC VAC® Mod. P0608ED** pour obtenir les meilleurs résultats de conservation. Il est en outre conseillé de conserver le présent Manuel pour d'éventuelles consultations ultérieures.

SOMMAIRE

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE	pag. 28-39
• NOMENCLATURE DES PIÈCES DE LA MACHINE Mod. P0608ED	pag. 28
• DESCRIPTION DES COMMANDES ET FONCTIONS	pag. 29
• NOTICES IMPORTANTES	pag. 30-31
• ISTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	pag. 32
1- Positionnement de la machine	pag. 32
2- Branchement de la machine	pag. 32
3- Réglages	pag. 32
3.1- Programmer la modalité Scellage	pag. 32
3.2- Programmer la vitesse d'aspiration de la Pompe	pag. 33
3.3- Touche Cancel/Annulation	pag. 33
4- Conseils pour l'utilisation des petits sacs	pag. 33
5- Réaliser les sacs avec les rouleaux MAGIC VAC®	pag. 33-34
6- Cycle Automatique dans les petits sacs (pré-coupés/voir point 5)	pag. 34-35
7- Cycle manuel d'emballage à vide dans les petits sacs	pag. 35
• INSTRUCTION POUR LE NETTOYAGE	pag. 36
• COMPARTIMENT ACCESSOIRES	pag. 37
• RANGEMENT DE LA MACHINE	pag. 37
• LOCALISATION DES PANNES	pag. 38
• CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	pag. 39

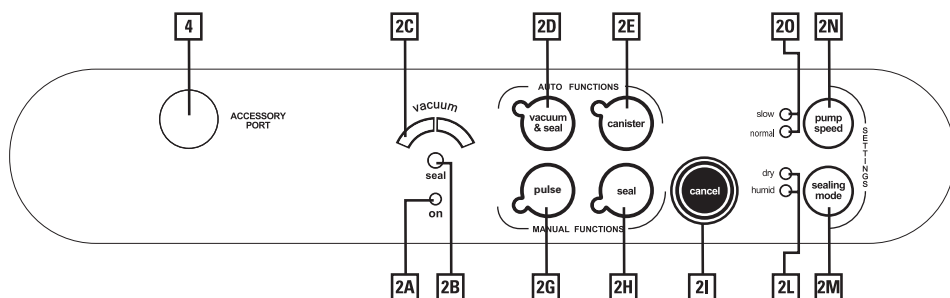
Pour plus d'informations sur l'utilisation avec les accessoires et pour le Guide à la mise sous vide, les approfondissements sont disponibles sur le site www.magicvac.com

ACCESSOIRES MAGIC VAC® DISPONIBLES	pag. 80-81
---	-------------------

NOMENCLATURE DES PIÈCES DE LA MACHINE Mod. P0608ED

- (1) Dispositif breveté «**Lock & Unlock System**» -Permet de bloquer et de débloquer la zone d'insertion du petit sac, en permettant l'exécution du cycle d'emballage en mode automatique et en libérant l'opérateur pour les autres activités. «**Lock & Unlock System**» est commandé par les deux **Poignées** (1) dont la rotation en trois positions prédéfinies permet d'ouvrir (**OPEN**) – fermer (**STORAGE**) – activer la machine (**START**).
- (2) **Clavier de commandes** – Pour programmer les multiples fonctions de la machine (Voir paragraphe DESCRIPTION DES COMMANDES ET DES FONCTIONS)
- (3) **Hublot lumineux** – Solution brevetée qui permet de voir la bonne position du petit sac dans la Chambre à vide
- (4) **Prise d'air pour le petit tube (ACCESSORY PORT)** – Pour insérer le petit tube de façon à effectuer la mise à vide de tous les contenants et avec tous les accessoires **MAGIC VAC**[®]
- (5) **Couvercle** – Son ouverture avec position fixe en haut, permet de placer les petits sacs avant de procéder aux opérations d'emballage
- (6) **Barre soudeuse** – Élément réchauffant permettant d'apposer le sceau au petit sac
- (7) **Joint d'étanchéité** – Garantit la tenue à vide dans la chambre permettant l'évacuation de l'air des petits sacs **MAGIC VAC**[®]
- (8) **Chambre à vide** – C'est le siège pour la position du petit sac et l'évacuation de l'air
- (9) **Joint de scellement** – Appuyer le petit sac sur la **Barre Soudante**
- (10) **Petit bac amovible** – Solution brevetée qui permet de laver la **Chambre à vide** dans le lave vaisselle pour le maximum d'hygiène possible.
- (11) **Compartiment porte – Rouleau**
- (12) **Couvercle compartiment porte – Rouleau** – Il a la fonction de protéger le rouleau de possibles saletés au cours de la phase d'emballage
- (13) **Dimension des petits sacs** – Utilisables dans le sens bidirectionnel
- (14) **Petits pieds anti-glisement** – Empêchent le glissement de la machine au cours de l'utilisation
- (15) **Bac accessoires** – Bac de logement pour le **Magic Cutter** (19) (où il est prévu) et pour le petit Tube de raccordement aux Contenants déployé dans la partie inférieure de la machine.
- (16) **Petit tube pour les contenants** – Sert à relier la machine à tous les accessoires **MAGIC VAC**[®]
- (17) **Câble d'alimentation** – Pour relier la machine à la tension du réseau électrique
- (18) **Gaine pour câble** – Gaine pour loger le câble d'alimentation disloqué sur l'arrière de la machine

DESCRIPTION DES COMMANDES ET FONCTIONS



- (2A) DEL ON** – De couleur **VERTE** il s’active avec les **Poignées** (1) en position **START**
- (2B) DEL SEAL** – De couleur **ROUGE clignotant** quand l’apposition du Sceau est en cours
- (2C) Affichage d’avancement** – Indique les phases d’extraction de l’air pendant le cycle de fonctionnement
- (2D) Touche Auto Vacuum & Seal** – Touche de mise en marche du cycle automatique d’emballage en sacs, comprenant le sceau final.
- (2E) Touche Canister** – Touche de mise en marche du cycle de vide automatique dans les contenants et avec accessoires **MAGIC VAC®**.
- (2G) Bouton Pulse** - Bouton de démarrage du cycle manuel ; la machine continuera à extraire l’air tant que le bouton ne sera pas relâché
- (2H) Touche Seal** – Touche de démarrage manuel de l’apposition du **Sceau**
- (2I) Touche CANCEL** – Arrête la machine en tout temps.
- (2L) Mode DEL Sealing** – De couleur **ROUGE**, indiquent la modalité de Scellage sélectionnée
- (2M) Touche Mode Sealing** – Pour sélectionner les 2 modalités de Scellage.
- (2N) Touche Pump Speed** – Pour sélectionner les 2 vitesses de la Pompe
- (20) DEL Pump Speed** – De couleur **BLEU**, indiquent la vitesse de la Pompe sélectionnée
- (4) ACCESSORY PORT** – Prise d’air pour insérer le **Petit Tube** in mode façon à effectuer la mise à vide dans les **Contenants** et avec les accessoires **MAGIC VAC®**.

LIRE CES AVERTISSEMENTS IMPORTANTS AVANT D'UTILISER LA MACHINE

Le constructeur met toute sa compétence afin que chaque produit soit doté de la plus haute qualité et sécurité, cependant, pour chaque appareil électrique, il faut toujours observer les normes fondamentales de sécurité pour éviter de constituer un danger pour les personnes, animaux ou choses.

- 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.
- Précédemment à la première utilisation, et périodiquement au cours de la vie du produit, contrôler le câble d'alimentation, pour s'assurer qu'il n'y a pas de dommages, ne pas insérer la fiche et porter immédiatement le produit dans un centre d'assistance autorisé ou à votre concessionnaire de confiance.
- Lire les instructions avec attention, avant d'utiliser votre **MAGIC VAC®**, et la tenir à portée de la main pour une référence future.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou privé de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'une personne responsable pour leur sécurité ne surveille l'utilisation de leur part de l'appareil ou leur ait fourni toutes les instructions pertinentes.
- 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 près ou sur des surfaces chaudes.
- La coque de l'appareil n'est pas protégée 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 immerger l'appareil dans l'eau et ne pas en faire usage si le câble ou la fiche sont mouillés; si cela devait se produire au cours de l'utilisation, enlever immédiatement la fiche en portant des gants de

caoutchouc secs. Ne pas extraire ni toucher l'appareil immergé dans l'eau avant d'avoir désactivé la fiche de la prise. Ne pas utiliser après l'avoir enlevé de l'eau (l'envoyer immédiatement à un centre d'assistance autorisé ou à votre concessionnaire de confiance).

- Ne pas toucher la barre de scellage pendant l'utilisation ou à la fin du cycle de l'appareil, pour éviter d'éventuels dangers de brûlures.
- Ne pas utiliser de couteaux ou autres ustensiles aiguisés pour éliminer les résidus éventuels sur la barre de scellage; attendre toujours qu'elle se refroidisse avant de nettoyer avec une éponge humide et un détergent délicat.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs pour les tensions alimentaires différentes de celles qui sont rapportées sur l'appareil (voir les données sur la plaque).
- Détacher toujours la fiche après l'utilisation.
- Ne pas ouvrir ni modifier l'appareil. Les réparations doivent être effectuées uniquement par un personnel autorisé. Les réparations non autorisées annuleront la garantie.
- Le Fabricant, le Vendeur et l'Importateur sont considérés comme étant responsables relativement à la sécurité, fiabilité et prestations uniquement si: a) l'appareil est utilisé en conformité aux instructions d'usage; b) l'installation électrique de l'environnement dans laquelle l'appareil est utilisé est conforme aux lois en vigueur.
- Il est conseillé d'utiliser des sachets originaux. Si des sachets différents de ceux cités ci-dessus sont utilisés pour effectuer des opérations multiples d'emballage sous vide, tenir le film lisse du sachet vers la barre de soudure.
- Ne pas utiliser des couvercles ou des conteneurs fissurés ou endommagés!

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

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

Utiliser uniquement les petits sacs et accessoires originaux MAGIC VAC®

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Attention: Lorsque la machine n'est pas utilisée, tenir les **Poignées** (1) dans la position **STORAGE**. Ne pas les fermer complètement pour ne pas déformer les **joints d'étanchéité** (7) du vide.

Avant chaque utilisation nettoyer soigneusement la machine et les accessoires en contact avec les aliments (contenants, couvercles, vases, etc. ...) en suivant les instructions fournies au paragraphe «**INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE**».

1 - Positionnement de la machine

Placer la machine dans un endroit sec sur un plan horizontal, en ayant soin de laisser la zone de travail devant la machine même libre d'obstacles et suffisamment ample pour permettre l'appui des petits sacs avec les aliments à confectionner. Brancher le câble d'alimentation de la machine à une fiche de réseau électrique correspondant à la tension de celle-ci (voir les données sur la plaque).

2 - Branchement de la machine

Insérer la Fiche du **Câble d'Alimentation** (17) dans la prise du réseau. Contrôler si l'appareil est bien branché en tournant les **Poignées** (1) en position **START**; sur l'Écran de **Mod. P0608ED** le **DEL VERT ON (2A)**, le **DEL BLEU (20)** de la vitesse «**normal**» de la pompe et le **DEL ROUGE (2L)** de la modalité "**humid**" de scellage.

3 - Réglages

Les réglage de **Mod. P0608ED** doivent être sélectionnés chaque fois que l'on met en marche un cycle d'emballage. Ils se remettent à zéro en tournant les **Poignées** (1) en position **OPEN**.

3.1 - Programmer la modalité de Scellage

Le **Mod. P0608ED** 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.

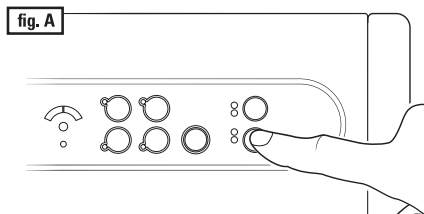
Pour optimiser le résultat final il est possible de sélectionner les 2 modalités de Scellage:

- "**dry**" pour les aliments comme les biscuits, le riz, le café, les fromages, les saucissons et produits de charcuteries
- "**humid**" pour les viandes rouges, qui produisent du liquide ou du sang et le poisson

À l'allumage de la machine l'option de scellage se placera toujours sur "**humid**".

Pour programmer la modalité scellage, avant de démarrer le cycle d'emballage, appuyer sur la touche «**mode scellage**» (2M) jusqu'à sélectionner la modalité de scellage voulue (fig. A).

ATTENTION: La modalité de scellage sélectionnée reste mémorisée jusqu'à ce que les **Poignées** (1) se tournent en position **OPEN**. La sélection devra être faite à chaque cycle de sélection.



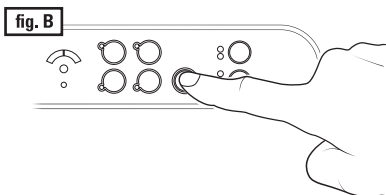
3.2 - Programmer la vitesse d'aspiration de la Pompe

Mod. P0608ED est dotée de réglage des vitesses d'aspiration de la Pompe pour faciliter les opérations d'emballage. À l'activation de la machine au moyen de la rotation des **Poignées (1)** en position **START**, la vitesse programmée automatiquement est la «**normal**», c'est-à-dire la plus haute qui s'utilise dans les opérations d'emballage habituelles. Au contraire, dans le cas d'une confection d'aliments fragiles dans de petits sacs **MAGIC VAC®**, il est conseillé de sélectionner la fonction «**slow**» qui réduit la vitesse de la pompe et permet de contrôler tranquillement le déroulement de l'opération, en activant manuellement le scellage manuel avec la touche «**seal**» (2H) au moment opportun.

Si vous sélectionnez la vitesse «**slow**» et activez ensuite les fonction «**canister**», la vitesse se mettra automatiquement sur «**normal**».

3.3 - Touche CANCEL – (2I)

Pour arrêter la machine en tout temps, appuyer sur la touche «cancel” (2I) comme dans la figure B; puis débloquer le couvercle en tournant les deux Poignées (1) du système «Lock & Unlock System» en position OPEN.



4 - Conseils pour l'utilisation de petits sacs

Les petits sacs **MAGIC VAC®** sont disponibles en différentes grandeurs. Choisir la mesure du petit sac convenant à l'aliment à conserver. Vérifier si la longueur du petit sac à utiliser est d'au moins 8 cm de plus que l'aliment à conserver et considérer 2 cm ultérieurs pour chaque fois que le petit sac sera successivement réutilisé.

5 - Réaliser les sacs avec des rouleaux MAGIC VAC®

- Ouvrir la machine en tournant les **Poignées (1)** en position **OUVERTE (OPEN)** (fig. C et D)
- Dérouler la juste longueur du rouleau (fig. E)
- Fermer le **Couvercle du Bac du Rouleau (12)** et tailler le morceau en utilisant le **Coupe-Sac (13)**, tel qu'illustré à la (fig. F), en le faisant courir d'un bord à l'autre.

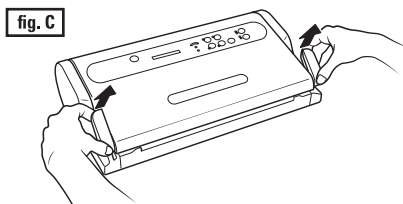


fig. D

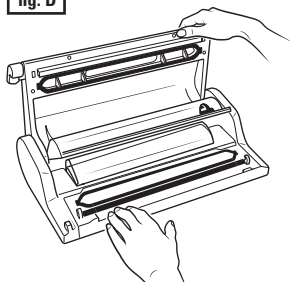


fig. E

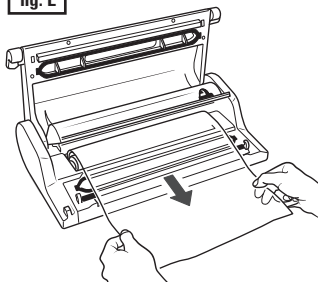
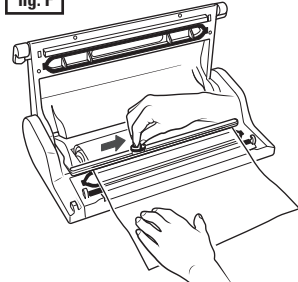


fig. F

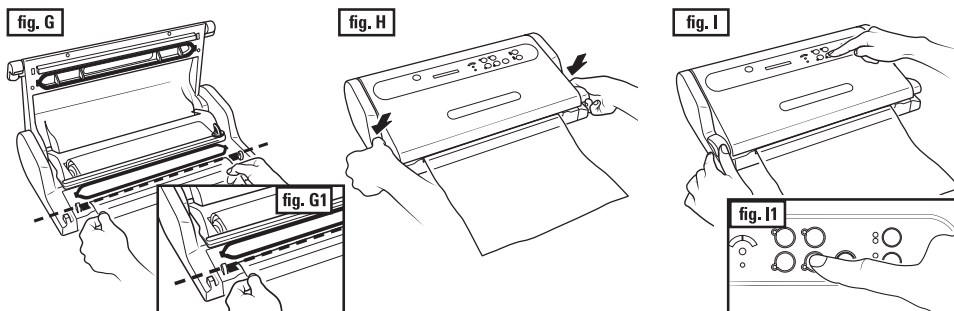


Il est maintenant possible de souder un côté ouvert du morceau en suivant ces phases:

d) placer une des deux extrémités ouvertes du sac sur la **Barre de Scellage** (6) (fig. G et G1). Attention: Ne pas laisser le sac dépasser de la **Chambre à Vide** (8) ou sur le **joint d'étanchéité** (7), mais appuyer l'extrémité en rainure sur la partie externe du Joint d'étanchéité (7), tel qu'indiqué à la figure G1.

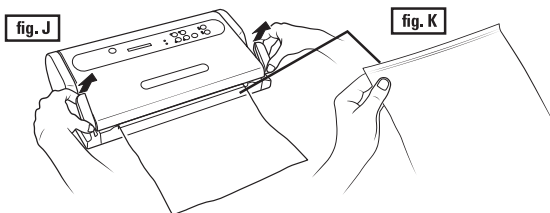
e) Fermer la machine en tournant les **Poignées** (1) en position **START**

f) Souder un côté ouvert du morceau en appuyant sur la touche «**seal**» (2H) (fig I et I1)



g) Débloquer le **Couvercle** (5) en tournant une des **Poignées** (1) (fig. J) et enlever le petit sac.

h) Contrôler la validité du scellage obtenu qui devra se présenter comme une bande transversale régulière, homogène et sans faux plis (fig. K)



6 - Cycle automatique en petits sacs MAGIC VAC® pré-coupés ou obtenus du rouleau

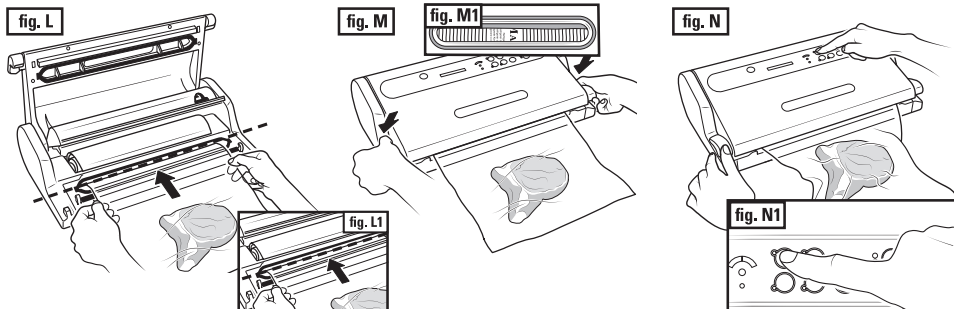
Pour effectuer un cycle automatique d'emballage dans des petits **Sacs MAGIC VAC®**, procéder comme suit:

a) Insérer l'aliment dans le petit **Sac MAGIC VAC®** (voir point 4), et éliminer les liquides ou résidus d'aliments de la zone interne de l'extrémité du petit sac qui doit être scellée.

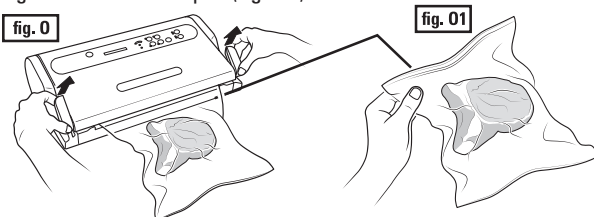
b) Préparer le petit sac devant la machine avec son contenu en plaçant l'extrémité ouverte à l'intérieur de la **Chambre à Vide** (8) (fig. L et L1).

c) Fermer la machine en tournant les **Poignées** (1) en position **START** (fig. M) et contrôler à travers le **HUBLOT lumineux** (3) si l'extrémité ouverte du sac est bien à l'intérieur de la **Chambre à vide** (8) (fig. M1).

d) Lancez le cycle automatique en appuyant sur le bouton "**vacuum & seal**" (2D) (fig. N et N1). Si vous voulez sceller le sachet avant la fin automatique du cycle, appuyez sur le bouton «**seal**».



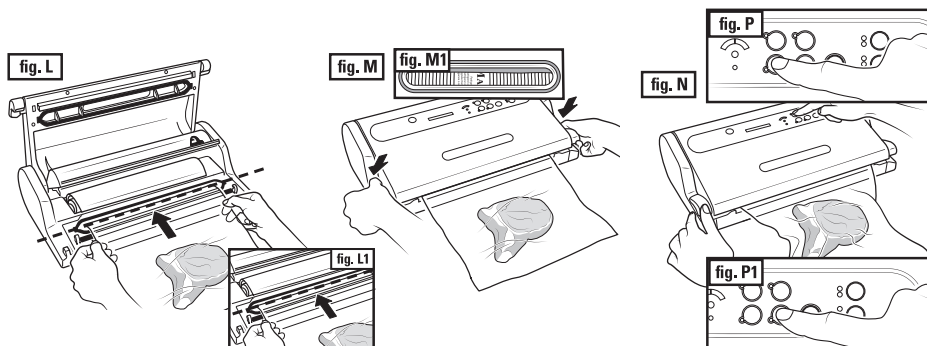
- e) Attendre la fin du clignotement du **DEL seal** (2B) au centre de l'**Affichage d'Avancement** (2C)
- f) Débloquer le **Couvercle** (5) en tournant une des **Poignées** (1) (fig. 0) et enlever le petit sac.
- g) Contrôler la validité du scellage obtenu qui devra se présenter comme une bande transversale régulière, homogène et sans faux plis (fig. 01)



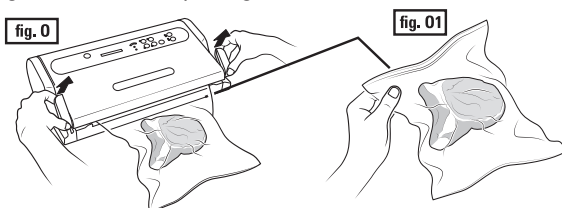
7 - Cycle manuel d'emballage à vide dans les petits sacs

Pour limiter l'extraction de l'air de façon à ne pas écraser les aliments délicats et fragiles ou pour une extraction maximum de l'air également pour les aliments de forme complexe, comme par exemple un poulet entier et nettoyé, une tranche de fromage Emmenthal ou un poisson, procéder comme suit:

- a) Insérer l'aliment dans le petit **Sac MAGIC VAC**® (voir point 4), et éliminer les liquides ou résidus d'aliments de la zone interne de l'extrémité du petit sac qui doit être scellée.
- b) Préparer le petit sac devant la machine avec son contenu en plaçant l'extrémité ouverte à l'intérieur de la **Chambre à Vide** (8) (fig. L et L1).
- c) Fermer la machine en tournant les **Poignées** (1) en position **START** (fig. M) et contrôler à travers le **HUBLOT lumineux** (3) si l'extrémité ouverte du sac est bien à l'intérieur de la **Chambre à vide** (8) (fig. M1).
- d) Sélectionner la vitesse «**slow**» avec la touche «**pump speed**» (2N) comme au **point 3.2** précédent.
- e) Enfoncer et laisser enfoncé le bouton «**Pulse**» (2G) (fig. P) 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 «**Seal**» (2H) (fig. P1) pour sceller le sachet
- f) Attendre la fin du clignotement du **DEL seal** (2B) au centre de l'**Affichage d'Avancement** (2C)



- g) Débloquer le **Couvercle** (5) en tournant une des **Poignées** (1) (fig. 0) et enlever le petit sac.
- h) Contrôler la validité du scellage obtenu qui devra se présenter comme une bande transversale régulière, homogène et sans faux plis (fig. 01)



INSTRUCTION POUR LE NETTOYAGE

ATTENTION Débrancher toujours le câble d'alimentation avant d'effectuer le nettoyage de **MAGIC VAC®**.

- Laver bien les mains avant de procéder aux phases de nettoyage de la machine et des accessoires
- Nettoyer, avant et après l'utilisation, les surfaces accessibles de la machine avec une éponge humidifiée avec du savon neutre, ou de l'alcool dénaturé ou encore du vinaigre dilué avec de l'eau.

ATTENTION: Ne pas utiliser des détergents agressifs ou des solvants ou des produits à base essences aromatiques!

Dans le cas de pénétration accidentelles des liquides à l'intérieur de la structure, ne pas insérer la prise d'alimentation électrique de réseau, ne pas l'utiliser et consulter le centre d'assistance autorisé le plus près ou votre concessionnaire de confiance.

ATTENTION: Éviter d'utiliser des outils métalliques pointus (tels que ciseaux, couteaux, poinçons ou grattoirs) pour éliminer la saleté résiduelle, parce qu'ils peuvent ruiner les surfaces.

- Pour le nettoyage des accessoires **MAGIC VAC®** (contenants, couvercles, vases, etc.), se référer aux instructions contenues dans les confections des accessoires mêmes.

Lavage du Bac Amovible

La machine est dotée d'un **Bac Amovible** (10) ramasse-liquide complètement amovible et lavable également dans l'étagère supérieure de la laveuse de vaisselle (fig. V2). Le laver comme n'importe quel objet de cuisine et le laisser sécher complètement; puis réinsérer le **Bac Amovible** (10) à sa place dans la base de la machine.

Pour retirer le **Bac Amovible** procéder comme il suit:

Ouvrez la machine, saisissez le **Bac Amovible** et tirez-le vers vous (fig. V1).

fig. V1

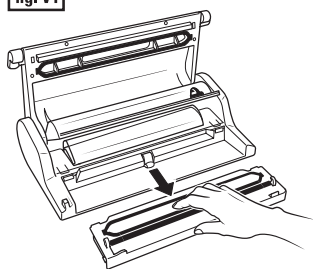


fig. V2

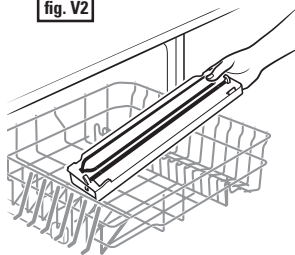
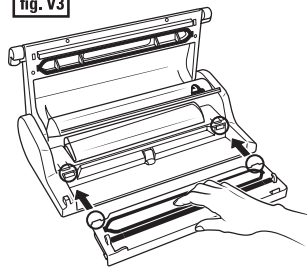


fig. V3



Pour replacer le **Bac Amovible** (10) dans la machine, insérez-le dans son siège en appuyant à fond jusqu'à encastrer les deux dents situées sur les côtés du **Bac Amovible** (fig. V3).

COMPARTIMENT ACCESSOIRES

Dans la partie inférieure de la machine se trouve un **Compartment Accessoires** pratique (15), où il est possible mettre le **Tube pour Contenants** (16) (fig. X3) et le **Coupe-Sac** manuel **MAGIC Cutter** (si prévu) (fig. X4).

fig. X1

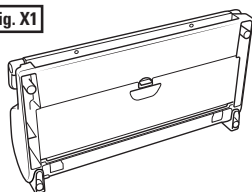


fig. X2

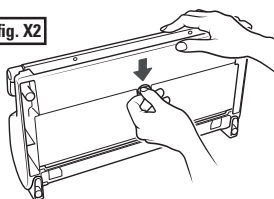
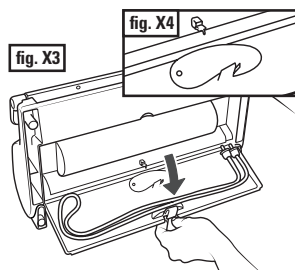


fig. X3



RANGEMENT DE LA MACHINE

En cas de non utilisation de la machine, la laisser en position verticale pour réduire l'espace occupé. Procéder comme suit:

- Insérer le **Câble d'alimentation** (17) dans le **Compartment pour Câble** (18) à l'arrière de la machine (fig. W1)
- Fermer la machine en tournant les **Poignées** (1) en position **STORAGE** (fig. W2 e W3)
ATTENTION: Ne pas tourner les Poignées (1) en position START, parce qu'avec la complète fermeture de la machine tenue inactive pendant longtemps, le Joint d'Étanchéité (7) pourrait endommager, en causant un manque d'étanchéité de la Chambre à Vide (8) et par conséquent le non-fonctionnement de la machine.
- Tourner la machine en position verticale et la placer loin de sources de chaleur (fig. W4)

fig. W1

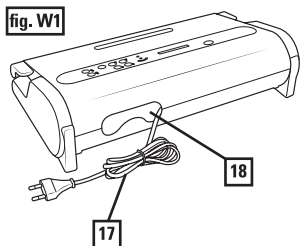


fig. W3

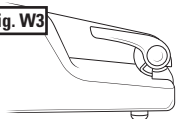


fig. W2

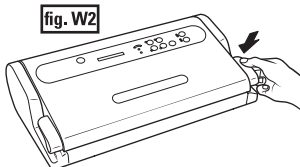
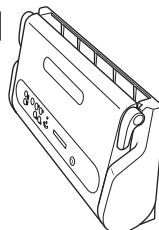


fig. W4




LOCALISATION DES PANNES

<p>MAGIC VAC® ne fonctionne pas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler si le câble d'alimentation de la MAGIC VAC® est inséré dans la machine et dans la prise de réseau électrique. Contrôler la prise électrique en mettant dans cette dernière un autre appareil. • Vérifier si le câble d'alimentation ou la prise d'alimentation n'est pas défectueux. Dans ce cas, ne pas utiliser la machine.
<p>MAGIC VAC® n'exécute pas la première Scellage sur le morceau de rouleau coupé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le correct positionnement du morceau du rouleau comme décrit dans le paragraphe: « 5 – Faire des sacs à partir des rouleaux MAGIC VAC® ». Contrôler la position et l'intégrité du Joint d'Étanchéité.
<p>MAGIC VAC® ne fournit pas un vide complet dans les sacs</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour souder complètement, l'extrémité ouverte du sac doit rester entièrement dans le compartiment de la Chambre à Vide (8). Contrôler la correcte position à travers le HUBLLOT lumineux (3). • Contrôler si la Barre de Scellage (6), les Joints d'Étanchéité (7) et les Mastics (9) sont sans impureté. • Le Sac MAGIC VAC® pourrait être percé. Pour contrôler, souder le sac avec de l'air à l'intérieur, le tremper dans l'eau et faire pression. L'apparition de bulles signale la présence d'une fuite. Sceller de nouveau ou utiliser un autre sac.
<p>MAGIC VAC® ne scelle pas correctement le sac</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsqu'il n'est pas possible de souder complètement le sac, appuyer sur le bouton «mode d'étanchéité» (sealing mode) (2M) et augmenter le temps de Scellage. • Si la Barre de Scellage (6) devait se surchauffer et faire fondre le sac, soulever le Couvercle (5) et laisser refroidir la Barre de Scellage (6) pour quelque minutes. • Contrôler la position et l'intégrité du Joint d'Étanchéité (9). • Si les liquides sortent pendant la phase d'emballage sous vide, ne pas oublier que d'abord ils doivent être refroidis sous réfrigération.
<p>Le sac MAGIC VAC® ne garde pas le vide après avoir été scellé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les pertes le long du scellage peuvent être causées par des faux plis, miettes, graisse ou liquides. Ouvrir de nouveau le sac, nettoyer la partie supérieure à l'intérieur du sac et enlever le corps étranger de la Barre de Scellage (6) avant de sceller de nouveau. • Contrôler si le sac n'est pas percé et que, par conséquent, le vide n'a pas été maintenu. Protéger des éventuels bords pointus du contenu dans le sac en utilisant des serviettes en papier.
<p>MAGIC VAC® ne fait pas le vide dans les contenants</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Connecter à travers le Tube pour Contenants (16), le couvercle du contenant (ou l'Attache pour couvercles si nécessaire) et l'ACCESSORY PORT (4) de la machine. • Laisser un espace supérieur suffisant (au moins 3 cm) entre le contenu et la partie supérieure du vase ou du contenant. • Contrôler si le bord du vase ou du contenant et le couvercle universel ne sont pas endommagés dans la zone de scellage. Nettoyer le bord et le couvercle avec un tissu chaud et puis faire de nouveau le vide. • Contrôler si le joint du couvercle du contenant ou du couvercle universel est placé correctement dans le bon endroit et n'est pas endommagé.
<p>Les contenants MAGIC VAC® Exécutive ou les Couvercles Universels MAGIC VAC® ne gardent pas le video</p>	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer si la poignée du couvercle du contenant est positionnée sur «VACUUM» avant d'effectuer le vide dans le contenant est placée sur «CLOSED» après avoir fait le vide. • Contrôler si l'O-Ring (Joint torique) sous la poignée du couvercle du contenant ou le couvercle universel est correctement positionné à sa place. • Contrôler si le bord du vase ou du contenant et le couvercle universel ne sont pas endommagés dans la zone de scellage. Nettoyer le bord et le couvercle avec un linge tiède et puis faire de nouveau le vide. • Contrôler si le joint du couvercle du contenant ou du couvercle universel est placé correctement dans le bon endroit et n'est pas endommagé. • Contrôler si le tube de raccordement est raccordé correctement sur la poignée du contenant ou dans l'ACCESSORY PORT (4) de la machine.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Model: P0608ED

Structure:	ABS + avec garnitures chromée HUBLLOT lumineux Bac amovible lavable en laveuse de vaisselle Compartment rouleau avec couvercle et coupe sacs intégré Compartment Accessoires Stockage en position verticale
Dimension machine:	44 (L) x 23,5 (P) x 11h cm
Poids machine	3,8 Kg environ
Tension/Puissance:	230V~ 50Hz
Puissance Absorbée:	130 W
Attente:	0 W
Scellage:	Adaptable automatiquement et Réglable sur 2 niveaux
Barre de Scellage:	L 315 mm (De type professionnel en aluminium)
Protection:	Thermique de sécurité auto-régénératrice
Type pompe:	Pompe pistons-autolubrifiants
Vitesse pompe:	Réglable sur 2 niveaux
Porte nominale pompe:	10 l/min
Vide Max:	-0,80 bar / 60 cm/Hg / -11.6 PSI
Ventilation chambre à vide:	Automatique à l'ouverture
Conforme aux directives:	

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

Compatibilité électromagnétique

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



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

Tous droits réservés. La reproduction partielle ou totale est interdite

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

MAGIC VAC® Mod. P0608ED

PROFESSIONELLES VAKUUMIERGERÄT

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrem Kauf und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Wir empfehlen aufmerksam diese Bedienungsanleitung zu lesen, um die **MAGIC VAC® Mod. P0608ED** richtig benutzen zu können und die bestmöglichen Konservierungsergebnisse zu erhalten. Darüber hinaus raten wir diese Bedienungsanleitung aufzubewahren, um zu weiteren Konsultierungen zur Verfügung zu stehen.

INHALTSVERZEICHNIS

BEDIENUNGS- UND REINIGUNGSANLEITUNG

S. 41-52

- BENENNUNG DER MASCHINENBAUTEILE Mod. P0608ED S. 41
- BESCHREIBUNG BEDIENUNGEN und FUNKTIONEN S. 42
- BEDEUTENDE WARNUNGEN S. 43-44
- GEBRAUCHSANLEITUNG S. 45
 - 1 - Positionierung der Maschine S. 45
 - 2 - Einschalten des Gerätes S. 45
 - 3 - Regulierungen S. 45
 - 3.1 - Einstellen der Schweissungsart S. 45
 - 3.2 - Die Ansaugeschwindigkeit der Pumpe einstellen S. 46
 - 3.3 - Cancel Taste S. 46
 - 4 - Empfehlungen zur Benutzung der Beutel S. 46
 - 5 - Beutel von **MAGIC VAC®** Rollen herstellen S. 46-47
 - 6 - Automatischer Zyklus der Beutel (vorgeschnitten oder siehe Punkt 5) S. 47-48
 - 7 - Manueller Beutelvakuumier-Verpackungszyklus S. 48
- REINIGUNGSANWEISUNGEN S. 49
- ZUBEHÖRFACH S. 50
- LAGERUNG DES GERÄTES S. 50
- SCHADENSUCHE S. 51
- TECHNISCHE CHARAKTERISTIKEN S. 52

Für weitere Einzelheiten zum Gebrauch mit Zubehörteilen und für den Leitfaden zur Vakuumverpackung können von folgender Internetseite heruntergeladen werden:

www.magicvac.com

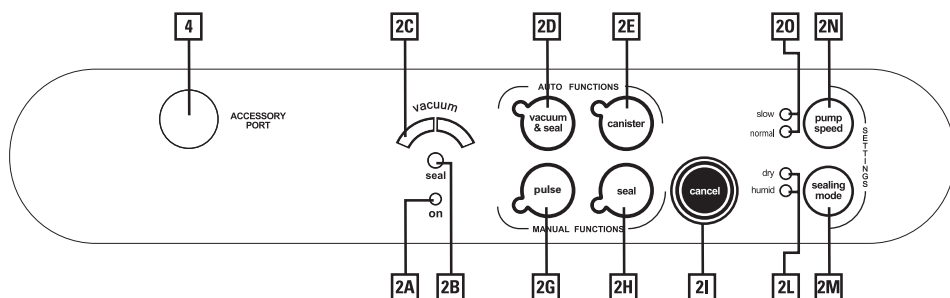
ZUR VERFÜGUNG STEHENDES MAGIC VAC® ZUBEHÖR

S. 80-81

BENENNUNG DER MASCHINENBAUTEILE Mod. P0608ED

- (1) Patentiertes **“Lock & Unlock System”** – Zur Blockierung und Freigabe des Beutel-Eingabebereichs, um automatisch einen Verpackungszyklus auszuführen und um dem Bediener die Möglichkeit zu geben sich anderen Aufgaben zuzuwenden. **Das Lock & Unlock System** wird mit den beiden **Hebeln** (1) bedient, durch die Drehung in drei vorgegebene Positionen, kann man die Maschine öffnen (**OPEN**) – schließen (**STORAGE**) – aktivieren (**START**).
- (2) **Bedientasten** – Um die zahlreichen Funktionen der Maschine einzustellen (siehe Abschnitt BESCHREIBUNG BEDIENUNGEN UND FUNKTIONEN).
- (3) **Leucht-Schauglas** – Patentierte Lösung, um die richtige Positionierung des Beutels in der Vakuumkammer zu überprüfen.
- (4) **Schlauchanschluss (ACCESSORY PORT)** – Um den Schlauch einzuführen und um die Vakuumierung aller Behälter und mit allen **MAGIC VAC®** Zubehörteilen ausführen zu können.
- (5) **Deckel** – Dank der Öffnung die man oben arretieren kann, kann man die Beutel positionieren, bevor man mit der Verpackung beginnt.
- (6) **Schweissbalken** – Heizelement, zur Versiegelung des Beutels.
- (7) **Dichtungen** – Gewährleisten das Aufrechterhalten des Vakuums in der Kammer und das Absaugen der Luft aus den Beuteln **MAGIC VAC®**.
- (8) **Vakuumkammer** – Sitz zur Positionierung des Beutels und der Luftabsaugung.
- (9) **Versiegelungsdichtung** – Drückt den Beutel an den Versiegelungsbalken.
- (10) **Entfernbarer Wanne** – Patentierte Lösung, dank der man die **Vakuumkammer** in der Spülmaschine waschen kann und somit höchste Hygiene garantieren kann.
- (11) **Rollen – Träger Fach**
- (12) **Deckel Rollen-Träger Fach** – soll die Rolle vor möglichen Verschmutzungen während der Verpackungsphasen schützen.
- (13) **Beutelschneider** – Beidseitig zu benutzen.
- (14) **Rutschfeste Füße** – Verhindern das Wegrutschen des Gerätes während der Nutzung.
- (15) **Zubehörfach** – Gehäuse des **Magic Cutter** (19) (wo vorgesehen) und für die Verbindungsschläuche zu den Behältern im unteren Teil des Gerätes.
- (16) **Schlauch für Behälter** – Zur Verbindung des Gerätes mit allen **MAGIC VAC®** Zubehörteilen.
- (17) **Versorgungskabel** – Um die Maschine an das elektrische Versorgungsnetz anzuschließen.
- (18) **Kabelfach** – Fach für das Versorgungskabel auf der Rückseite der Maschine.

BESCHREIBUNG DER BEDIENUNGEN UND FUNKTIONEN



- (2A) LED ON – GRÜN**, wird aktiviert, wenn sich die **Hebel (1)** in der Position **START** befinden.
- (2B) LED SEAL – ROT blinkend**, wenn man **versiegelt**.
- (2C) Vorschub-Display** – Zeigt die Luftabsaugungs-Phasen während des Verpackungszyklus an.
- (2D) Taste Auto Vacuum & Seal** – Starttaste für automatischen Beutel-Verpackungszyklus, einschließlich der End-Versiegelung.
- (2E) Canister Taste** – Starttaste des automatischen Vakuumzyklus in Behältern und mit **MAGIC VAC®** Zubehör.
- (2G) Taste Pulse** - Starttaste des manuellen Zyklus; die Maschine entnimmt die Luft, solange die Taste gedrückt wird.
- (2H) Seal Taste** – Manuelle Starttaste der **Versiegelung**.
- (2I) CANCEL Taste** – Hält die Maschine jederzeit an.
- (2L) LED Sealing Mode – ROT**, zeigt die ausgewählte Versiegelungs-Betriebsart an.
- (2M) Sealing Mode Taste** – Um die 2 Versiegelungsarten auszuwählen.
- (2N) Pump Speed Taste** – Um die 2 Geschwindigkeiten der Pumpe auszuwählen.
- (2O) LED Pump Speed – BLU**, zeigt die ausgewählte Geschwindigkeit der Pumpe an.
- (4) ACCESSORY PORT** – Luftanschluss zum Anschluss des **Schlauchs**, um die Vakuumierung in Behältern und mit **MAGIC VAC®** Zubehör auszuführen.

DIESE WICHTIGEN HINWEISE DURCHLESEN, BEVOR MAN DAS GERÄT BENUTZT!

Der Hersteller tut alles Notwendige, um die höchste Qualität und Sicherheit aller seiner Geräte garantieren zu können; wie für alle elektrischen Geräte sollten aber immer beim Gebrauch grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um Sach-, Personen- oder Tierschäden vermeiden zu können.

- 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.
- Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes und später in regelmäßigen Abständen, muss man das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen; sollte das Netzkabel beschädigt sein, keinesfalls den Stecker in die Netzsteckdose stecken, sondern das Gerät unverzüglich zu einem autorisierten Kundendienstzentrum oder zu einem Händler des Vertrauens bringen.
- Die Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme des **MAGIC VAC®**, gründlich durchlesen und zu einem späteren Nachschlagen gut aufbewahren.
- 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 extreme Umweltbedingungen kann eine intensive Benutzung des Geräts die automatischen Wärmeschutzsysteme des Geräts einschalten. In diesem Fall lassen Sie das Gerät abkühlen, bis es wieder betriebsbereit ist bzw. die Wärmeschutzsysteme wieder rückgestellt werden
- Das Gerät nicht in der Nähe oder auf heißen Oberflächen benutzen.
- Das Gerätegehäuse 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.
- Das Gerät nicht in Wasser eintauchen und nicht benutzen, wenn der Stecker oder das Elektrokabel nass sein sollten; sollte dies während der Verwendung dennoch passieren, sofort den Stecker herausziehen und

trockene Gummihandschuhe anziehen. Das ins Wasser eingetauchte Gerät weder herausnehmen noch berühren, bevor man den Stecker aus der Steckdose herausgezogen hat. Das aus dem Wasser genommene Gerät nicht verwenden (es muss umgehend an das autorisierte Kundendienstzentrum oder an den Händler des Vertrauens schicken).

- Während des Gebrauchs des Gerätes dem Schweissbalken nicht berühren, um mögliche Brandwunden zu vermeiden.
- Keine Messer oder andere scharfen Werkzeuge benutzen, um eventuelle Rückstände von dem Schweissbalken zu entfernen; abkühlen lassen, bevor man ihn mit einem feuchten Schwamm und sanftem Reinigungsmittel reinigt.
- Niemals Verteiler für die Spannungsversorgung benutzen, die mit den Angaben auf dem Boden des Gerätes (Typenschild) nicht übereinstimmen.
- Den Netzstecker nach jedem Gebrauch herausziehen.
- Das Gerät nicht öffnen oder verändern. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Nicht autorisierte Reparaturen führen zum Erlöschen der Garantie.
- 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 Raumes in dem das Gerät verwendet wird, den geltenden Gesetzen entspricht.
- Der Gebrauch von Originalbeuteln Marke 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.

Ausschließlich MAGIC VAC® Originalbeutel und –zubehör verwenden.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Achtung : Wird das Gerät nicht benutzt, die **Hebel (1)** in **STORAGE** Position. Nicht vollständig schließen, um die **Dichtungen (7)** nicht zu verformen.

Vor der Verwendung das Gerät und das Zubehör die in Berührung mit den Lebensmitteln kommen (Behälter, Deckel, Gefäße, usw ...) sorgfältig reinigen, dabei die Anleitungen des Abschnitts **“REINIGUNG”** befolgen.

1 - Positionierung der Maschine

Das Gerät an einem trockenen Ort und auf einer waagrecht Fläche aufstellen; darauf achten, dass der Arbeitsbereich vor der Maschine frei von Hindernissen und groß genug ist, um die Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmittel ablegen zu können. Das Stromkabel des Gerätes in eine Steckdose stecken, die der Spannung des Gerätes entspricht (siehe Typenschild).

2 - Anschluss der Maschine

Den Stecker des **Stromkabels (17)** in die Steckdose stecken. Den richtigen Anschluss überprüfen, dazu die Hebel (1) auf **START** stellen; auf dem **Display** der **Mod. P0608ED** leuchten das **GRÜNE LED ON (2A)**, und das **BLAUE LED (20)** der **“normal”-Geschwindigkeit** der Pumpe auf und das **ROTE LED (2L)** der Schweißart **“humid”**.

3 - Regulierungen

Die Regulierungen der **Mod. P0608ED** müssen bei jedem Start eines beliebigen Verpackungszyklus ausgewählt werden. Sie werden genullt, wenn man die **Hebel (1)** auf **OPEN** stellt.

3.1 - Einstellen der Schweißungsart

Die **Mod. P0608ED** 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.

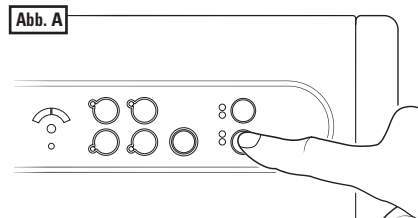
Zur Optimierung des Endergebnisses kann man unter 3 verschiedenen Schweißarten auswählen:

- **“dry”** für Trockenprodukte, wie Kekse, Reis, Kaffee, Käse, trockenem Fleisch und Wurstwaren
- **“humid”** für rotes Fleisch, das Flüssigkeit oder Blut verlieren kann und für Fisch

Bei Einschalten des Gerätes, stellt sich die Schweißart immer auf **“humid”** ein.

Um die Schweißungsart einzustellen, drückt man vor dem Starten des Verpackungszyklus die Taste **“sealing mode” (2M)** bis man die gewünschte Schweißungsart ausgewählt hat (Abb. A).

ACHTUNG: Die ausgewählte Schweißungsart bleibt gespeichert, bis man die **Griffe (1)** auf **OPEN** dreht. Diese Wahl muss bei jedem Verpackungszyklus ausgewählt werden.



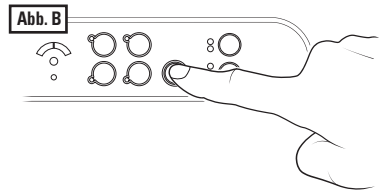
3.2 - Die Ansauggeschwindigkeit der Pumpe einstellen

Die **Mod. P0608ED** ist mit einer Reguliervorrichtung der Ansauggeschwindigkeit der Pumpe versehen, um die Verpackungstätigkeiten zu erleichtern. Bei Einschalten des Gerätes durch die Drehung der Griffe (1) auf **START**, ist die automatisch eingestellte Geschwindigkeit "normal", das heißt die höchste die man bei den üblichen Verpackungstätigkeiten benutzt. Bei der Verpackung empfindlicher Nahrungsmittel in die **MAGIC VAC®** Beutel, ist es empfehlenswert die Funktion „**slow**“ auszuwählen, womit die Geschwindigkeit der Pumpe reduziert wird und man den Ablauf des Vorgangs überprüfen kann, von Hand die manuelle Schweißung mit der Taste „**seal**“ (2H) im geeigneten Moment starten.

Wenn Sie die Geschwindigkeit „**slow**“ wählen und dann die Funktionen „**canister**“ aktivieren, geht die Geschwindigkeit automatisch auf „**normal**“ über.

3.3 - Taste CANCEL – (2I)

Um das Gerät jederzeit anzuhalten, die Taste "cancel" (2I) drücken, wie in Abbildung B dargestellt; dann den Deckel entriegeln dazu die beiden Griffe (1) des Systems "Lock & Unlock System" auf **OPEN** stellen.

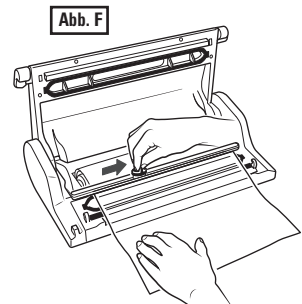
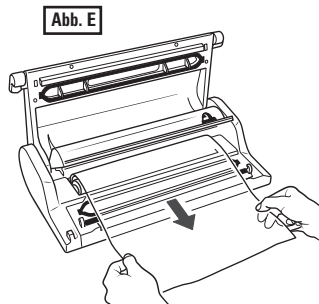
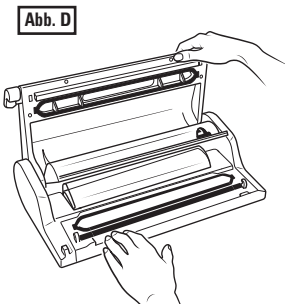
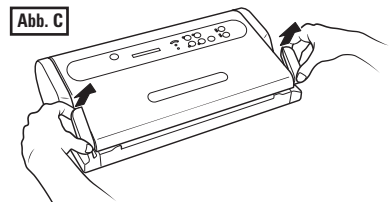


4 - Empfehlungen zur Benutzung der Beutel

Die **MAGIC VAC®** Beutel sind in zwei Breiten erhältlich. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für die aufzubewahrenden Lebensmittel. Überprüfen, dass der zu verwendende Beutel mindestens 8 cm länger ist, als die zu vakuumierenden Lebensmittel; für jedes erneute Vakuumieren eines Beutels 2 cm hinzugeben.

5 - Beutel von **MAGIC VAC®** Rollen herstellen

- Das Gerät durch Drehen der beiden **Griffe** (1) auf **OPEN** (Abb. C und D) öffnen.
- Die benötigte Länge der Rolle abrollen (Abb. E)
- Den **Deckel des Rollenfachs** (12) schließen und mit dem **Beutelschneider** (13) schneiden, wie in Abbildung. F dargestellt, von einem zu dem anderen Rand fahren.

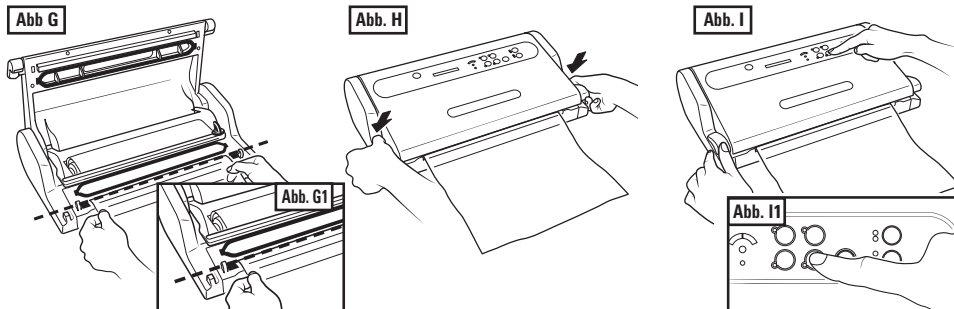


Jetzt verschweißt man eine offene Seite des Beutels, dabei wie folgt vorgehen:

d) eine der beiden offenen Seiten des Beutels auf den **Schweißbalken** (6) legen (Abb. G und G1). Achtung: Der Beutel darf nicht bis in die Vakuunkammer (8) oder auf die Dichtung (14) hineinreichen, die Enden auf die Außenseite der **Dichtung** (7) legen, wie in der Abbildung G1 dargestellt.

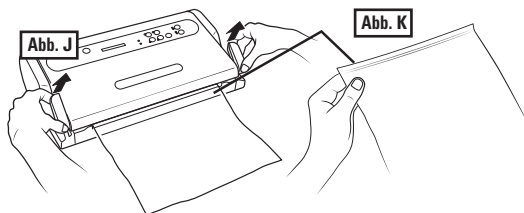
e) Das Gerät schließen, dazu die Griffe (1) auf **START** stellen.

f) Die offene Seite des Beutels schweißen, dazu die Taste **„seal“** (2H) drücken (Abb. I und I1).



g) Den **Deckel** (5) entriegeln, dazu eine der beiden **Griffe** (1) drehen (Abb. J) und den Beutel entnehmen.

h) Sicherstellen, dass die Schweißnaht ordnungsgemäß ist; eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein (Abb. K).



6 - Automatischer Zyklus mit vorgeschrittenen oder von der Rolle hergestellten MAGIC VAC® Beutel

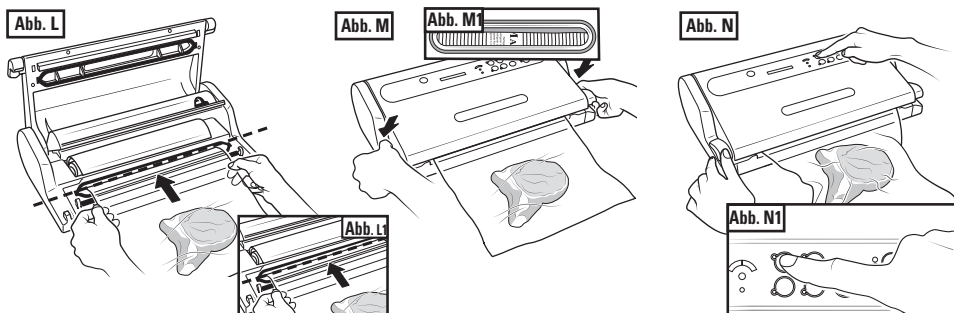
Um den automatischen Verpackungszyklus mit **MAGIC VAC® Beuteln** auszuführen, wie folgt vorgehen:

a) Die Lebensmittel in den **MAGIC VAC® Beutel** legen (siehe Punkt 4) und Flüssigkeiten und Lebensmittelrückstände aus dem Beutel entfernen der verschweißt werden soll.

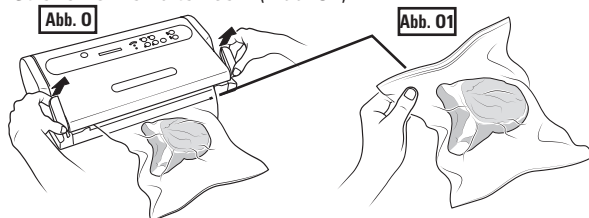
b) Den Beutel mit dem Inhalt vor das Gerät legen, das offene Beutelende in die Vakuunkammer (8) legen (Abb. L und L1).

c) Das Gerät schließen und die **Griffe** (1) auf **START** (Abb. M) stellen; durch das **Leucht-Schauglas** (3) kontrollieren, dass sich das offene Ende des Beutels in der **Vakuunkammer** (8) befindet (Abb. M1).

d) Starten Sie den Automatikzyklus durch Drücken der Tasten **„vacuum & seal“** (2D) (Abb. N und N1). Wenn Sie den Beutel vor Abschluss des Automatikzyklus versiegeln möchten, drücken Sie die Taste **„seal“**.



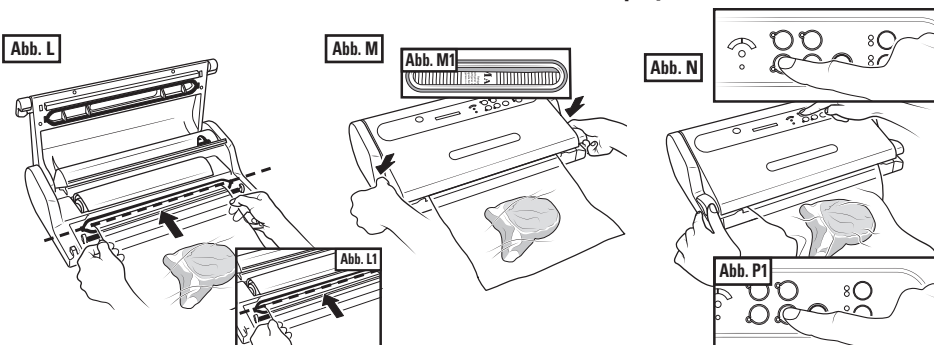
- e) Warten bis das LED seal (2B) in der Mitte des **Vorschub-Displays** (2C) nicht mehr blinkt.
- f) Den **Deckel** (5) entriegeln, dazu eine der beiden **Griffe** (1) drehen (Abb. 0) und den Beutel entnehmen.
- g) Sicherstellen, dass die Schweißnaht ordnungsgemäß ist; eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein (Abb. 01).



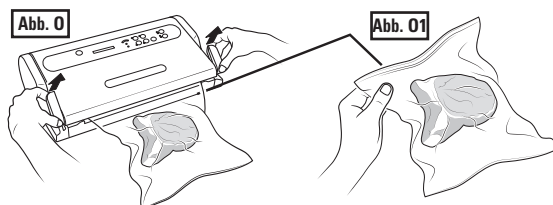
7 - Manueller Beutelvakuierer-Verpackungszyklus

Zyklus A) Um die Luftabsaugung einzuschränken und um empfindliche und zarte Lebensmittel nicht zu sehr zu quetschen, wie folgt vorgehen:

- a) Die Lebensmittel in den **MAGIC VAC® Beutel** legen (siehe Punkt 4) und Flüssigkeiten und Lebensmittlrückstände aus dem Beutel entfernen der verschweißt werden soll.
- b) Den Beutel mit dem Inhalt vor das Gerät legen, das offene Beutelende in die **Vakuunkammer** (8) legen (Abb. L und L1).
- c) Das Gerät schließen und die **Griffe** (1) auf **START** (Abb. M) stellen; durch das **Leucht-Schauglas** (3) kontrollieren, dass sich das offene Ende des Beutels in der Vakuunkammer (8) befindet (Abb. M1).
- d) Die Geschwindigkeit **“slow”** mit der Taste **“pump speed”** (2N) auswählen, siehe vorhergehenden **Punkt 3.2.**
- e) Die Taste **„Pulse“** (2G) (Abb. P) 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 **„Seal“** (2H) (Abb. P1) drücken, um den Beutel zuzuschweißen.
- f) Warten bis das **LED seal** (2B) in der Mitte des **Vorschub-Displays** (2C) nicht mehr blinkt.



- g) Den **Deckel** (5) entriegeln, dazu eine der beiden **Griffe** (1) drehen (Abb. 0) und den Beutel entnehmen.
- h) Sicherstellen, dass die Schweißnaht ordnungsgemäß ist; eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein (Abb. 01).



REINIGUNGSANWEISUNGEN

ACHTUNG: Vor der Reinigung des **MAGIC VAC®** immer den Netzstecker ziehen.

- Vor der Reinigung des Gerätes und des Zubehörs die Hände gründlich waschen.
- Vor und nach dem Gebrauch mit einem angefeuchtetem Schwamm und mildem Spülmittel, denaturiertem Alkohol oder in Wasser verdünntem weißen Essig die Geräteoberflächen reinigen.

ACHTUNG: Keine aggressiven Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Produkte auf der Basis aromatischer Essenzen benutzen.

Sollte zufällig Flüssigkeit in das Gerät eindringen, den Netzstecker nicht in die Netzsteckdose stecken, das Gerät nicht benutzen und den nächstliegenden autorisierten Kundendienst oder den Vertrauenshändler informieren.

WICHTIG: Keine spitzen Gegenstände benutzen (wie Scheren, Messer, Körner oder Schaber) benutzen, um Verschmutzungen zu entfernen, da diese die Oberflächen beschädigen könnten.

- Zur Reinigung des **MAGIC VAC®** Zubehörs (Behälter, Deckel, Gefäße, usw.) auf die Anleitungen beziehen, die in der Verpackung des Zubehörs zu finden sind.

9 - Waschen der entfernaren Wanne

Das Gerät ist mit einer **entfernaren Wanne** (10) ausgestattet, die die Flüssigkeiten aufammelt, entfernt und auch im oberen Fach der Spülmaschine gewaschen werden kann (Abb. V2). Wie jeden beliebigen Küchengegenstand waschen und vollständig trocknen; dann die entfernare Wanne (1) wieder in den Sitz in dem Gerät einfügen.

Zur Entfernung der **entfernaren Wanne** wie folgt vorgehen:

Öffnen Sie die Maschine, fassen Sie den **herausnehmbaren Behälter** und ziehen Sie ihn zu sich hin (Abb. V1).

fig. V1

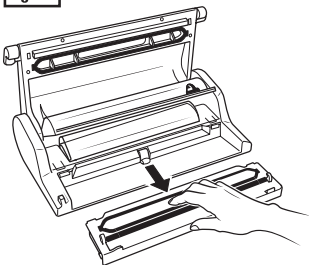


fig. V2

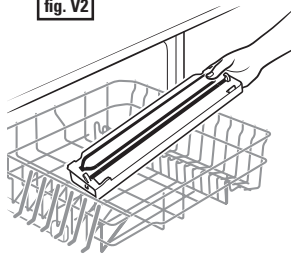
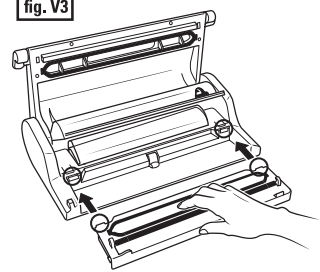


fig. V3



Um den **herausnehmbaren Behälter** (10) wieder in die Maschine zu setzen, müssen Sie ihn in seine Position einsetzen und nach unten drücken, bis die zwei Zähne an der Seite des **herausnehmbaren Behälters** einrasten (Abb. V3).

ZUBEHÖRFACH

Im unteren Teil des Gerätes befindet sich ein bequemes Zubehörfach (15), in dem man den **Verbindungsschlauch** (16) (Abb. X3) und den manuellen Beutelschneider MAGIC Cutter (wo vorgesehen) unterbringen kann (Abb. X4).

Abb. X1

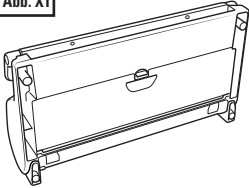


Abb. X2

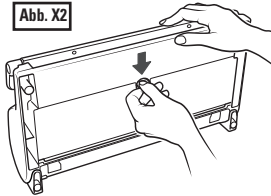
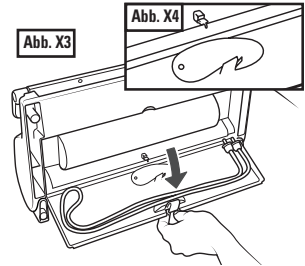


Abb. X3



LAGERUNG DES GERÄTES

Wenn man das Gerät nicht benutzt, kann man es vertikal lagern, um den Platzbedarf zu reduzieren. Wie folgt vorgehen:

- Das **Stromkabel** (17) in das **Kabelfach** (18) auf der Rückseite des Gerätes einfügen (Abb. W1)
- Das Gerät schließen, dazu die **Griffe** (1) auf **STORAGE** stellen (Abb. W3 und W3).

ACHTUNG: den Griff (1) nicht auf **START** drehen, denn das komplette Schließen des längere Zeit nicht benutzten Gerätes, könnte die Dichtung (7) beschädigen, die fehlende Dichtung der Vakuumkammer (8) zur Folge haben und somit zu Funktionsstörungen des Gerätes führen.

- Das Gerät vertikal, fern von Wärmequellen positionieren (Abb. W4).

Abb. W1

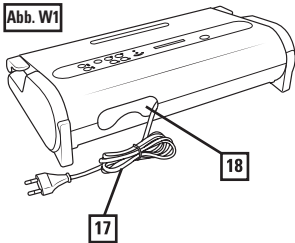


Abb. W3

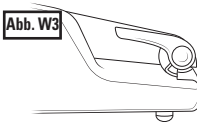


Abb. W2

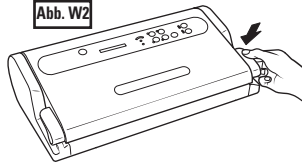
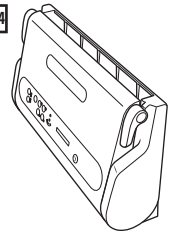


Abb. W4




SCHADENSUCHE

MAGIC VAC® funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren, dass das Netzkabel des MAGIC VAC® in die Maschine und die Steckdose gesteckt wurde. Die Steckdose überprüfen, indem man ein anderes Gerät anschließt. • Das Netzkabel und den Stecker auf Beschädigungen überprüfen. Sollten diese beschädigt sein, das Gerät nicht benutzen.
MAGIC VAC® ver- schweisst die erste Seite des abgeschnitten- nen Beutels nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren, dass die abgeschnittene Seite des Beutels korrekt positioniert wurde, siehe Beschreibung im Abschnitt: „5- Beutel von MAGIC VAC® Rollen herstellen“. Die Position und die Integrität der Dichtung überprüfen.
MAGIC VAC® stellt bei den Beuteln kein volles Vakuum her	<ul style="list-style-type: none"> • Um ein korrektes Schweißen garantieren zu können, muss das offene Ende des Beutels ganz in die Vakuumkammer (8) hineinreichen. Die korrekte Position durch das Leucht-Schauglas (3) kontrollieren. • Den Schweissbalken (6), die Schweissdichtung (7) und die Dichtungen (9) auf Verunreinigungen überprüfen. • Der MAGIC VAC® könnte ein Leck haben. Zur Kontrolle den Beutel mit etwas Luft darin verschweißen, in Wasser eintauchen und unter Druck setzen, Austretende Luftblasen weisen auf ein Leck hin. Den Beutel neu verschweißen oder einen anderen Beutel benutzen.
MAGIC VAC® schweisst Den Beutel nicht korrekt	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn man keine komplette Schweißung des Beutels erreicht, die Taste "sealing mode" (2M) drücken und die Schweißzeit erhöhen. • Sollte der Schweissbalken (6) zu heiß werden und den Beutel schmelzen, den Deckel (5) anheben und den Schweissbalken (6) ein paar Minuten lang abkühlen lassen. • Die Position und die Integrität der Dichtung (9) überprüfen. • Sollten während des Vakuumierens Flüssigkeiten austreten, müssen diese erstmal gekühlt werden.
Der MAGIC VAC® Beutel verliert nach dem Verschweißen das Vakuum	<ul style="list-style-type: none"> • Undichte Stellen an der Schweißnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeiten verursacht werden. Den Beutel wieder öffnen, den oberen Teil der Beutelinenseite säubern und die Fremdkörper von dem Schweissbalken (6) vor der Neuverschweißung entfernen. • Den Beutel auf ein Loch überprüfen, das das Vakuum freigesetzt haben könnte. Eventuelle scharfe Kanten des Beutelinhalts mit Küchenpapier schützen.
MAGIC VAC® stellt in den Behältern kein Vakuum her	<ul style="list-style-type: none"> • Mit dem Verbindungsschlauch (16), den Deckel des Behälters (oder den Deckelanschluss falls nötig) mit den ACCESSORY PORT (4) des Gerätes verbinden. • Zwischen dem oberen Rand des Gefäßes oder des Behälters (mindestens 3 cm) frei halten. • Kontrollieren, dass der Rand des Gefäßes, des Behälters oder des Universaldeckels im Dichtungsbereich nicht beschädigt sind. Den Rand und den Deckel mit einem lauwarmem Lappen säubern und erneut das Vakuum herstellen. • Kontrollieren, dass die Dichtung des Behälterdeckels oder des Universaldeckels korrekt in der richtigen Position sitzt und nicht beschädigt ist.
Die MAGIC VAC® Executive Behälter oder die MAGIC VAC® Universaldeckel verlieren ihr Vakuum	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen, dass der Griff des Behälters auf "VACUUM" vor dem Vakuumieren des Behälters steht und dass er auf "CLOSED" steht nachdem das Vakuumieren ausgeführt wurde. • Überprüfen, dass der O-Ring unter dem Griff des Behälterdeckels oder des Universaldeckels richtig sitzt und genau passt. • Kontrollieren, dass der Rand des Gefäßes, des Behälters oder des Universaldeckels im Dichtungsbereich nicht beschädigt sind. Den Rand und den Deckel mit einem lauwarmem Lappen säubern und erneut das Vakuum herstellen. • Kontrollieren, dass die Dichtung des Behälterdeckels oder des Universaldeckels korrekt in der richtigen Position sitzt und nicht beschädigt ist. • Überprüfen, dass der Verbindungsschlauch richtig mit dem Behältergriff verbunden wurde, als auch mit dem ACCESSORY PORT (4) des Gerätes.

TECHNISCHE CHARAKTERISTIKEN

Mod: P0608ED

Struktur:	ABS + mit chromierten Einsätzen Leucht-SCHAUGLAS Entfernbarer Wanne, spülmaschinenfest Rollenträgerfach mit Deckel und integriertem Beutelschneider Zubehörfach Lagerung in vertikaler Position
Größe des Gerätes:	44 (L) x 23,5 (P) x 11h cm
Gewicht der Maschine:	ungefähr 3,8 Kg
Spannung/Leistung:	230V~ 50Hz
Absorbierte Leistung:	130 W
Stand By:	0 W
Schweißung:	Selbstanpassend und 2-stufig rebulierbar
Schweißsbalken:	L 315 mm (Professionell aus Aluminium)
Schutz:	Sich automatisch zurückstellender Thermoschutz
Pumpentyp:	Pumpe mit selbstschmierenden Kolben
Pumpengeschwindigkeit:	2-stufig
Pumpenleistung:	10 l/Min
Max. Vakuum:	-0,80 bar / 60 cm/Hg / -11.6 PSI
Entlüftung Vakuumkammer: In Übereinstimmung mit den Richtlinien:	Automatisch bei Öffnung 

Die Effizienz der MAGIC VAC® Systeme wurde von der AITA (Italienischen Lebensmitteltechnologie-Genossenschaft) geprüft.

Elektromagnetische Verträglichkeit

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



Entsorgung: In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2012/19/EG zeigt das auf dem Gerät angebrachte Symbol an, dass das zu entsorgende Gerät als Abfall eingestuft wird und somit der „Mülltrennung“ unterliegt. Der Verbraucher muss genannten Abfall also den von den Kommunalverwaltungen eingerichteten Sammelstellen zuführen (bzw. zuführen lassen) oder beim Kauf eines neuen gleichartigen Geräts dem Händler übergeben. Die Mülltrennung sowie die weiteren Schritte der Verarbeitung, der Wiederverwertung und der Entsorgung fördern die Herstellung von Geräten mit Recyclingmaterial und wirken Schädigungen von Umwelt und Gesundheit, die durch unsachgemäße Abfallentsorgung verursacht werden könnten, entgegen. Die vorschriftswidrige Entsorgung des Produkts durch einen Verbraucher kann die Verhängung von in den Umsetzungsgesetzen zur Richtlinie 2012/19/EG vorgesehenen Verwaltungsstrafen von Seiten des Mitgliedsstaats, in welchem das Produkt entsorgt wurde, nach sich ziehen.

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

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

MAGIC VAC® Mod. P0608ED

Muchas gracias por haber adquirido nuestro producto y por la confianza que ha depositado en nosotros. Le aconsejamos lea atentamente estas instrucciones a fin de poder utilizar del modo correcto **MAGIC VAC® Mod. P0608ED** y obtener los mejores resultados de conservación. Asimismo, le aconsejamos conserve este manual para posteriores consultas.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE USO Y LIMPIEZA	Pág. 54-65
• NOMENCLATURA DE LAS PARTES DE LA MÁQUINA Mod. P0608ED	Pág. 54
• DESCRIPCIÓN MANDOS Y FUNCIONES	Pág. 55
• ADVERTENCIAS IMPORTANTES	Pág. 56-57
• INSTRUCCIONES DE USO	Pág. 58
1- Colocación de la máquina	Pág. 58
2 - Encender la máquina	Pág. 58
3 - Ajustes	Pág. 58
3.1 - Poner en modo de soldadura	Pág. 58
3.2 - Poner la velocidad de aspiración de la bomba	Pág. 59
3.3 - Botón de Cancel	Pág. 59
4 - Consejos para utilizar las bolsas	Pág. 59
5 - Confeccionar las bolsas con los rollos MAGIC VAC®	Pág. 59-60
6 - Ciclo automático con las bolsas (pre-cortadas o consulte el punto 5)	Pág. 60-61
7 - Ciclo manual de envasado al vacío en las bolsas	Pág. 61
• INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	Pág. 62
• HUECO PORTA-ACCESORIOS	Pág. 63
• ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA	Pág. 63
• LOCALIZACIÓN DE LAS AVERÍAS	Pág. 64
• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Pág. 65

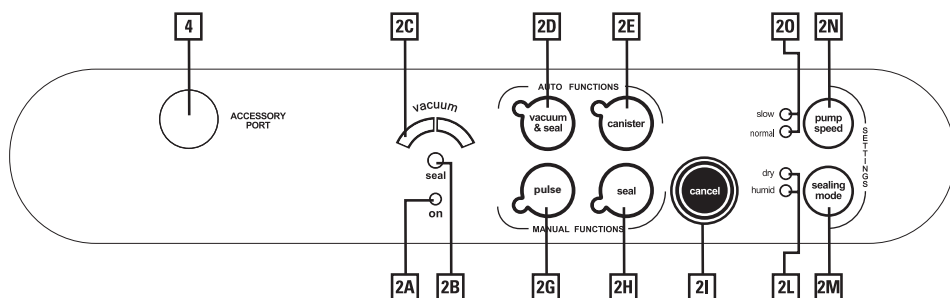
Para obtener más información acerca del uso con los accesorios y para consultar la Guía de vacío, puede descargar la información detallada del sitio web www.magicvac.com

ACCESORIOS MAGIC VAC® DISPONIBLES	Pág. 80-81
--	-------------------

NOMENCLATURA DE LAS PARTES DE LA MÁQUINA Mod. P0608ED

- (1) Dispositivo patentado "**Lock & Unlock System**" – Permite bloquear y desbloquear la zona de introducción de la bolsa, realizando la ejecución del ciclo de envasado en modo automático y liberando al operador para que pueda realizar otras actividades. Lock & Unlock System se controla mediante dos Manijas (1) que rotan hasta tres posiciones predefinidas, permitiendo abrir (**OPEN**) – cerrar (**STORAGE**) – y activar la máquina (**START**).
- (2) **Teclado de mandos** – Para controlar las múltiples funciones de la máquina (consulte el punto DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS Y FUNCIONES).
- (3) **Ventanilla** – Solución patentada que permite ver la correcta colocación de la bolsa en la cámara de vacío.
- (4) **Toma de aire para el tubo (ACCESSORY PORT)** – Para insertar el tubo para efectuar el envasado al vacío en todos los contenedores con todos los accesorios **MAGIC VAC®**.
- (5) **Tapa** – Su abertura, con posición fija en la parte de arriba, permite colocar las bolsas antes de proceder a realizar las operaciones de envasado al vacío.
- (6) **Barra soldadora** – Elemento calentador que permite soldar la bolsa.
- (7) **Junta hermética** – Garantiza la hermeticidad del vacío en la cámara, permitiendo la evacuación del aire de las bolsas **MAGIC VAC®**.
- (8) **Cámara de vacío** – Lugar para colocar la bolsa y evacuar el aire.
- (9) **Junta selladora** – Presiona la bolsa sobre la **Barra soldadora**.
- (10) **Cubeta desmontable** – Solución patentada que permite lavar en el lavavajillas la **Cámara de vacío** para una obtener un nivel máximo de higiene.
- (11) **Hueco del portarrollos**
- (12) **Tapa del hueco del portarrollos** – Tiene la función de proteger al rollo de posibles contaminaciones durante la fase de envasado al vacío.
- (13) **Cortador de bolsas** – Se puede utilizar en ambas direcciones.
- (14) **Soportes antideslizamiento** – Impiden que la máquina se pueda deslizar durante su utilización
- (15) **Hueco para los accesorios** – Hueco para alojar el **Magic Cutter** (19) (cuando esté previsto) y para el tubo de conexión de los contenedores, ubicado en la parte inferior de la máquina.
- (16) **Tubo para los contenedores** – Conecta la máquina con todos los accesorios **MAGIC VAC®**
- (17) **Cable de alimentación** – Para conectar la máquina a la tensión de la red eléctrica.
- (18) **Hueco para el cable** – Hueco para alojar el cable de alimentación, ubicado en la parte posterior de la máquina.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS Y LAS FUNCIONES



- (2A) **LED ON** – De color **VERDE**, se activa con las **Manijas** (1) en la posición **START**.
- (2B) **LED SEAL** – De color **ROJO** parpadeante, fijo cuando la máquina está en función de **Soldadura**.
- (2C) **Display de avance** – Indica las fases de extracción del aire durante el ciclo de envasado al vacío.
- (2D) **Botón de Auto Vacuum & Seal** – Botón de puesta en marcha del ciclo automático de envasado al vacío en bolsas, que también comprende la soldadura final.
- (2E) **Botón Canister** – Botón de puesta en marcha del ciclo de vaciado automático en contenedores y con accesorios **MAGIC VAC®**.
- (2G) **Botón Pulse** - Botón de arranque del ciclo manual, la máquina continuará a extraer aire hasta que no se suelte el botón
- (2H) **Botón Seal** – Botón de puesta en marcha manual de la **Soldadura**.
- (2I) **Botón CANCEL** – Detiene la máquina en cualquier momento.
- (2L) **LED Modo de sellado** – De color **ROJO**. Indican el modo de soldadura seleccionada.
- (2M) **Botón Sealing Mode** – Para seleccionar las 2 modalidades de soldadura.
- (2N) **Botón Pump Speed** – Para seleccionar las dos velocidades de la bomba.
- (2O) **LED Pump Speed** – De color **AZUL**. Indican la velocidad de la bomba seleccionada.
- (4) **ACCESSORY PORT** – Toma de aire para insertar el **Tubo** a fin de efectuar el envasado al vacío en **Contenedores** y con accesorios **MAGIC VAC®**.

¡ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA LEA ATENTAMENTE ESTAS ADVERTENCIAS!

El fabricante realiza siempre todos los esfuerzos necesarios para que todos sus productos estén dotados de la más alta calidad y seguridad, puesto que en los aparatos eléctricos siempre hay que observar las normas básicas de seguridad para evitar que puedan suponer un peligro para las personas, animales y/o cosas.

- Este aparato lo pueden usar niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén vigilados o se les haya dado una formación sobre el uso del aparato de una manera segura y que comprendan los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no pueden realizarla los niños sin que estén vigilados.
- Antes de usar la máquina por primera vez, y de forma periódica durante la vida de la misma, compruebe el cable de alimentación para verificar que no presenta daños. Si efectivamente estuviera dañado, no introduzca el enchufe y lleve inmediatamente el producto a un centro de asistencia técnica autorizado o a su distribuidor de confianza.
- Lea las instrucciones con atención antes de utilizar la máquina **MAGIC VAC®**, y téngalas siempre a mano para futuras 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.
- Nunca utilice el aparato cerca o sobre superficies calientes.
- La carcasa del aparato no está protegida contra la penetración de líquidos.
- 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 sumerja el aparato en agua y no lo utilice si el cable o el enchufe están mojados. Si esto sucede mientras se está utilizando, seque inmediatamente el enchufe con las manos enfundadas en guantes de goma secos. No extraiga ni toque el aparato inmerso en el agua antes

de haber desenchufado el enchufe de la toma de corriente. No utilice el aparato después de haberlo sacado del agua (envíelo inmediatamente a un centro de asistencia autorizado o al distribuidor del aparato de confianza).

- No toque la barra soldadora mientras se esté utilizando el aparato o al finalizar el ciclo del mismo, a fin de evitar posibles quemaduras.
- No utilice cuchillos u otros utensilios afilados para eliminar eventuales residuos en la barra soldadora. Compruebe siempre antes que se ha enfriado antes de limpiar con una esponja húmeda con detergente delicado.
- Nunca utilice adaptadores para tensiones de alimentación distintas a la que se indica en el aparato (consulte los datos de la placa).
- Extraiga siempre el enchufe después de usar el aparato.
- No abra ni modifique el aparato. Las reparaciones deberán ser efectuadas exclusivamente por personal autorizado. Las reparaciones no autorizadas anulan la garantía.
- El fabricante, el vendedor y el importador se considerarán responsables respecto de la seguridad, fiabilidad y las prestaciones del aparato siempre que: a) el aparato haya sido utilizado de acuerdo con lo dispuesto en las instrucciones de uso; b) el sistema eléctrico del lugar en que se va a utilizar el aparato cumpla con lo dispuesto en la normativa vigente correspondiente.
- En caso de que se utilicen bolsas diferentes de las que se indican arriba para ejecutar las operaciones múltiples de envasado al vacío, el film liso de la bolsa tiene que colocarse hacia la barra de sellado.
- No utilizar tapas o recipientes estropeados o que presenten grietas!

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

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

Utilicen solamente accesorios y bolsas originales MAGIC VAC®.

INSTRUCCIONES DE USO

Atención: Cuando no utilice la máquina, las **Manijas** (1) deberán estar en la posición **STORAGE**. No las cierre completamente para no deformar las **Juntas Herméticas** (7) del vacío.

Antes de cada uso, limpie cuidadosamente la máquina y los accesorios que han estado en contacto con los alimentos (contenedores, tapas, vasos, etc.), siguiendo las instrucciones contenidas en el punto **"INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA"**.

1 - Colocación de la máquina

Coloque la máquina en un lugar seco sobre un plano horizontal, teniendo cuidado de dejar la zona de trabajo frente a la máquina libre de obstáculos y suficientemente amplia como para permitir apoyar las bolsas con el alimento a envasar. Conecte el cable de alimentación de la máquina a una toma de la red eléctrica que se corresponda con la tensión de la misma (consulte los datos de la placa).

2 - Conexión de la máquina

Introduzca el enchufe del **Cable de alimentación** (17) en la toma de red eléctrica. Controle que la conexión se ha efectuado correctamente girando las **Manijas** (1) hasta la posición **START**. En el Display de la máquina **Mod. P0608ED** se encenderán el **LED VERDE ON (2A)**, el **LED AZUL (20)** de la velocidad "normal" de la bomba y el **LED ROJO (2L)** de la modalidad "humid" de soldadura.

3 - Ajustes

Los ajustes de la máquina **Mod. P0608ED** deberán ser realizados cada vez que se pone en marcha cualquier ciclo de envasado. Estos ajustes se realizan girando las **Manijas** (1) hasta la posición **OPEN**.

3.1 - Poner en modo de soldadura

La máquina **Mod. P0608ED** 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.

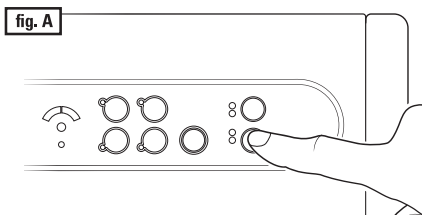
Así, para optimizar el resultado final, se pueden seleccionar las 2 modalidades de soldadura:

- **"dry"** para alimentos secos tales como galletas, arroz, café, quesos, carnes secas y fiambres
- **"humid"** para carnes rojas, que sueltan líquidos o sangre, y peces

Cuando se enciende la máquina, la opción de soldadura se colocará siempre en **"humid"**.

Para establecer el modo de soldadura, antes de poner en marcha el ciclo de envasado, presione el botón **"sealing mode"** (2M) hasta seleccionar la modalidad de soldadura deseada (fig. A).

ATENCIÓN: La modalidad de soldadura seleccionada permanecerá memorizada hasta que no gire las **Manijas** (1) hasta la posición **OPEN**. La selección deberá hacerse en cada ciclo de envasado.



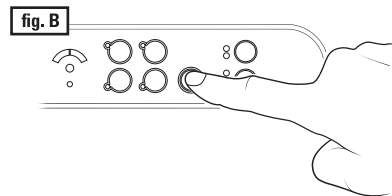
3.2 - Poner la velocidad de aspiración de la bomba

El aparato **Mod. P0608ED** está dotado de una regulación de la velocidad de aspiración de la bomba para facilitar las operaciones de envasado. Cuando se activa la máquina girando las **Manijas (1)** hasta la posición **START**, la velocidad establecida de forma automática es la **"normal"**, es decir, la más alta que se utiliza en las operaciones de envasado. Por el contrario, en el caso de envasado de alimentos frágiles en las **Bolsas MAGIC VAC®**, es aconsejable seleccionar la función **"slow"** que reduce la velocidad de la bomba y permite así controlar tranquilamente el desarrollo de la operación, activando manualmente la soldadura manual con el botón **"seal"** (2H) en el momento oportuno.

Si selecciona la velocidad **"slow"** y después activa las funciones **"canister"**, la velocidad automáticamente vuelve a **"normal"**.

3.3 - Botón CANCEL – (2I)

Para detener la máquina en cualquier momento, presione el botón **"cancel"** (2I) como muestra la figura B. Después desbloquee la tapa girando las dos **Manijas (1)** del sistema **"Lock & Unlock System"** hasta la posición **OPEN**.

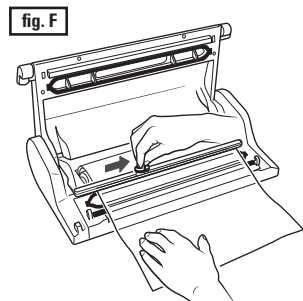
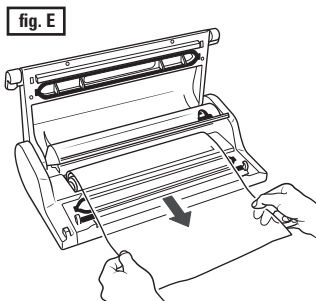
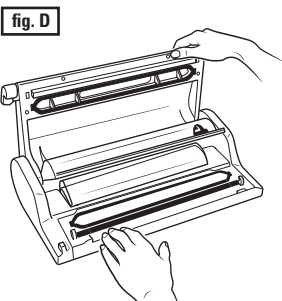
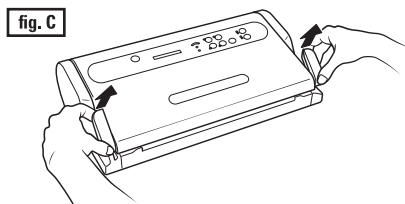


4 - Consejos para utilizar las bolsas

Las bolsas **MAGIC VAC®** están disponibles en varios tamaños. Seleccione la medida idónea de la bolsa para el alimento que se desea conservar. Verifique que la longitud de la bolsa a utilizar sea al menos de 8 cm mayor que el alimento a conservar y considere otros 2 cm para cada vez que la bolsa vuelva a ser utilizada.

5 - Confeccionar las bolsas con los rollos MAGIC VAC®

- Abra la máquina girando las **Manijas (1)** hasta la posición **OPEN** (fig. C y D).
- Desenrolle la longitud justa del rollo (fig. E).
- Cierre la **Tapa del Hueco del Rollo (12)** y corte la pieza utilizando el **Cortador de bolsas (13)**, tal como muestra la (fig. F), pasándolo de un lado hasta el lado opuesto.

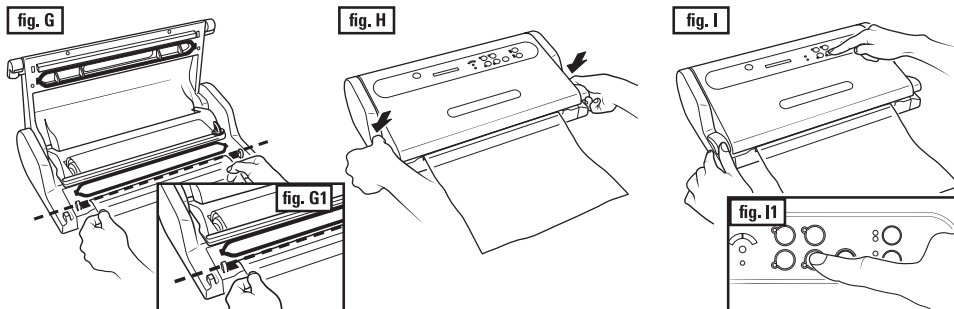


Ahora podrá soldar un lado abierto de la pieza siguiendo estas fases:

d) coloque una de las dos extremidades abiertas de la bolsa en la **Barra soldadora** (6) (fig. G y G1). Atención: La bolsa no debe sobresalir de la **Cámara de vacío** (8) o de la Junta hermética (7). Apoye la extremidad en concreto sobre la parte externa de la **Junta Hermética** (7), tal como se indica en la figura G1.

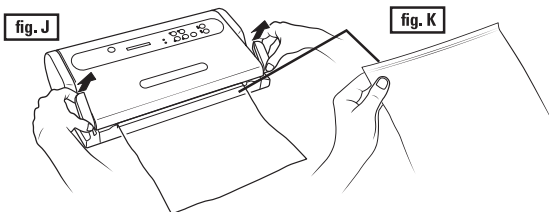
e) Cierre la máquina girando las Manijas (1) hasta la posición **START**.

f) Suelde un lado abierto de la pieza pulsando el botón "seal" (2H) (fig I y I1).



g) Desbloquee la **Tapa** (5) girando una de las dos **Manijas** (1) (fig. J) y extraiga la bolsa.

h) Compruebe que la soldadura se ha efectuado correctamente. Ésta deberá ser una línea transversal, homogénea y sin pliegues (fig. K).



6 - Ciclo automático en bolsas MAGIC VAC® pre-cortadas u obtenidas del rollo

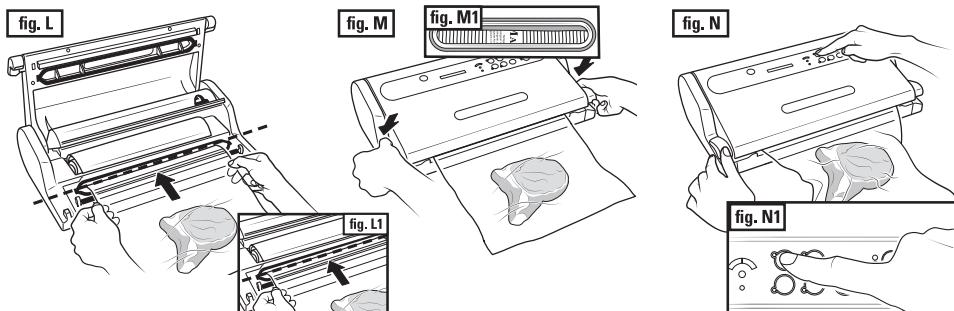
Para ejecutar el ciclo automático de envasado en **Bolsas MAGIC VAC®**, realice las siguientes operaciones:

a) Introduzca el alimento en la **Bolsa MAGIC VAC®** (consulte el punto 4) y elimine los líquidos o residuos de alimento de la zona interna del extremo de la bolsa que deberá ser sellada.

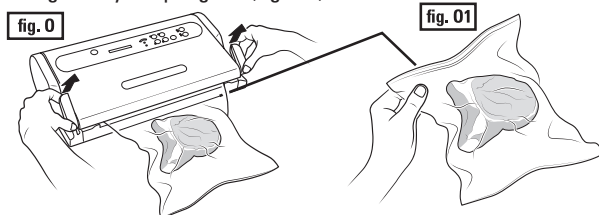
b) Ponga delante de la máquina la bolsa con su contenido, colocando la extremidad abierta dentro de la **Cámara de vacío** (8) (fig. L y L1).

c) Cierre la máquina girando las **Manijas** (1) hasta la posición **START** (fig. M) y controle la operación a través de la **Ventanilla** (3) que la extremidad abierta de la bolsa esté dentro de la **Cámara de Vacío** (8) (fig. M1).

d) Active el ciclo automático con el botón "**vacuum & seal**" (2D) (fig. N y N1). Si se desea sellar la bolsa antes del fin automático del ciclo, presione el botón "seal".



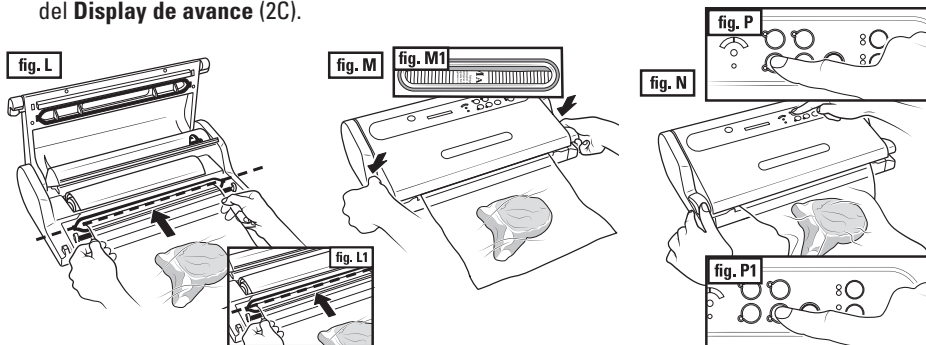
- e) Espere a que el **LED seal** (2B) termine de parpadear en el centro del **Display de avance** (2C)
- f) Desbloquee la **Tapa** (5) girando una de las dos **Manijas** (1) (fig. O) y extraiga la bolsa.
- g) Compruebe que la soldadura se ha efectuado correctamente. Ésta deberá ser una línea transversal, homogénea y sin pliegues (fig. O1).



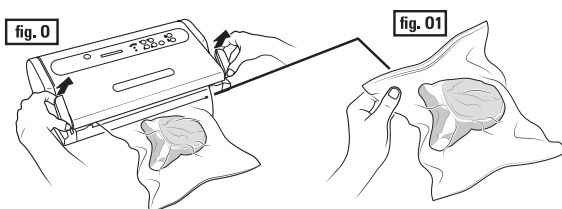
7 - Ciclo manual de envasado al vacío en las bolsas

Para limitar la extracción del aire de modo que no se aplasten los alimentos delicados y frágiles o para la máxima extracción de aire, también en los alimentos con forma compleja, como por ejemplo, un pollo entero y limpio, una rebanada de queso Emmenthal o un pescado, proceda como sigue:

- a) Introduzca el alimento en la **Bolsa MAGIC VAC®** (consulte el punto 4) y elimine los líquidos o residuos de alimento de la zona interna de la extremidad de la bolsa que deberá ser soldada.
- b) Ponga delante de la máquina la bolsa con su contenido, colocando la extremidad abierta dentro de la **Cámara de vacío** (8) (fig. L y L1).
- c) Cierre la máquina girando los **Manijas** (1) hasta la posición **START** (fig. M) y controle la operación a través de la **Ventanilla** (3) que la extremidad abierta de la bolsa esté dentro de la **Cámara de Vacío** (8) (fig. M1).
- d) Seleccione la velocidad **"slow"** con el botón **"pump speed"** (2N) tal como se indica en el anterior punto 3.2.
- e) Pulse y mantenga pulsado el botón **"Pulse"** (2G) (fig. P) 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 **"Seal"** (2H) (fig. P1) para sellar la bolsa
- f) Espere a que el **LED seal** (2B) termine de parpadear en el centro del **Display de avance** (2C).



- g) Desbloquee la **Tapa** (5) girando una de las dos **Manijas** (1) (fig. O) y extraiga la bolsa.
- h) Compruebe que la soldadura se ha efectuado correctamente. Ésta deberá ser una línea transversal, homogénea y sin pliegues (fig. O1).



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ATENCIÓN: Desenchufe siempre el cable de alimentación antes de efectuar la limpieza de la máquina **MAGIC VAC®**.

- Lávese cuidadosamente las manos antes de proceder a las fases de limpieza de la máquina y los accesorios.
- Limpie, antes o después de usar la máquina, las superficies accesibles de la máquina con una esponja húmeda con jabón neutro, con alcohol desnaturalizado o con vinagre blanco con agua.

ATENCIÓN: ¡Nunca utilice detergentes agresivos, disolventes o productos a base de esencias aromáticas!

En el caso de que tuvieran lugar infiltraciones accidentales de líquidos en el interior de la estructura, no conecte el enchufe en la toma de alimentación eléctrica de la red, no utilice la máquina y diríjase al centro de asistencia técnica autorizado más cercano o a su distribuidor de confianza.

IMPORTANTE: Evite usar instrumentos metálicos con punta (como tenedores, cuchillos, punzones o raspadores) para eliminar residuos de suciedad ya que podrían estropear las superficies.

- Para limpiar los accesorios **MAGIC VAC®** (contenedores, tapas, tarros, etc.), remítase a las instrucciones de los accesorios correspondientes.

Lavado de la cubeta desmontable

La máquina está dotada de una **Cubeta desmontable** (10) para recoger líquidos completamente desmontable y lavable también en el piso superior del lavavajillas (fig. V2). Lávela como cualquier objeto de cocina y déjela secar completamente. Después vuelva a introducir la **Cubeta desmontable** (10) en su lugar correspondiente en la máquina.

Para retirar la **Cubeta desmontable** proceda como sigue:

Abrir la máquina, sujetar la **Cubeta Móvil** y tirarla hacia uno (fig. V1).

fig. V1

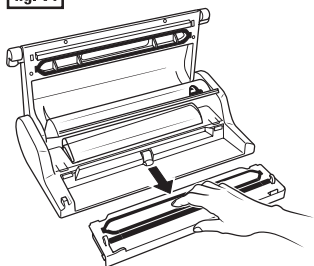


fig. V2

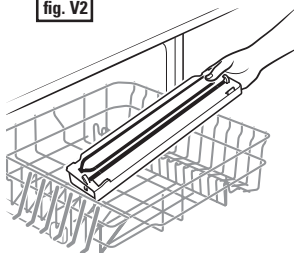
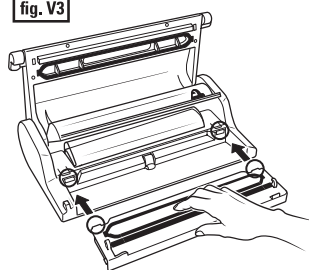


fig. V3



Para volver a colocar la **Cubeta Móvil** (10) sobre la máquina, introducirla en su lugar apretando hasta el fondo hasta encastrar los dos dientes situados sobre ambos lados de la **Cubeta Móvil** (fig. V3).

HUECO PORTA-ACCESORIOS

En la parte inferior de la máquina hay un cómodo **Hueco para accesorios** (15) donde se pueden alojar el **Tubo para contenedores** (16) (fig. X3) y el Cortabolsas manual **MAGIC Cutter** (cuando esté previsto) (fig. X4).

fig. X1

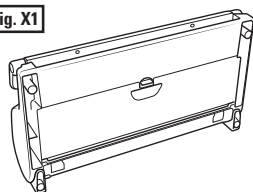


fig. X2

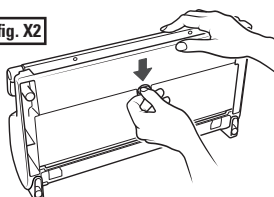


fig. X3

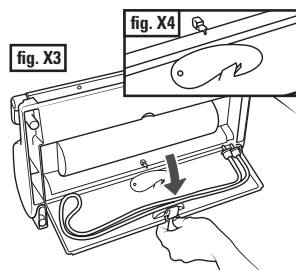


fig. X4

ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

Cuando no vaya a utilizar la máquina, puede dejarla en posición vertical para reducir el espacio ocupado. Proceda como sigue:

- a) Introduzca el **Cable de alimentación** (17) en el **Hueco para el cable** (18) en la parte posterior de la máquina (fig. W1).
 - d) Cierre la máquina girando las **Manijas** (1) hasta la posición **STORAGE** (fig. W2 y W3).
- ATENCIÓN: No gire las Manijas (1) hasta la posición START porque al cerrar completamente la máquina, que va a estar inactiva durante mucho tiempo, podría dañar la Junta hermética (7), ocasionando la pérdida de estanqueidad de la Cámara de vacío (8) y el subsiguiente mal funcionamiento de la máquina.**
- c) Gire la máquina hasta la posición vertical y manténgala alejada de las fuentes de calor (fig. W4).

fig. W1

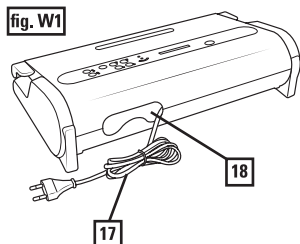


fig. W3

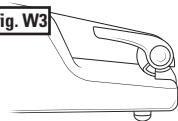


fig. W2

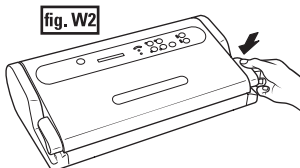
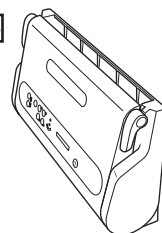


fig. W4



LOCALIZACIÓN DE LAS AVERÍAS

<p>MAGIC VAC® no funciona</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el cable de alimentación de la máquina MAGIC VAC® esté bien conectado a la máquina y a la toma de alimentación de la red eléctrica. Verifique la toma eléctrica enchufando a la misma otro aparato. • Compruebe que el cable de alimentación o el enchufe no estén defectuosos. En tal caso, no utilice la máquina.
<p>MAGIC VAC® no realiza la primera soldadura en la pieza de rollo cortado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la correcta posición de la pieza de rollo tal como se describe en el párrafo: "5- Confeccionar las bolsas con los rollos MAGIC VAC®" Verifique la posición y la integridad de la Junta Selladora.
<p>MAGIC VAC® no proporciona un vacío completo en las bolsas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para soldar correctamente, el extremo abierto de la bolsa deberá permanecer totalmente dentro del hueco de la Cámara de vacío (8). Compruebe la correcta posición mediante la ventanilla (3). • Compruebe que la Barra soldadora (6), las Juntas herméticas (7) y selladoras (9) no tengan impurezas. • La Bolsa MAGIC VAC® podría estar agujereada. Para comprobarlo, selle la bolsa con aire dentro y sumérgala en agua haciendo luego presión. Si aparecen burbujas, significará que hay una pérdida. Vuelva a sellar o utilice otra bolsa.
<p>MAGIC VAC® no suelda correctamente la bolsa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando no se logra soldar completamente la bolsa, presione el botón "sealing mode" (2M) y aumente el tiempo de soldadura. • Si la Barra soldadora (6) se sobrecalienta y fundiera la bolsa, levante la Tapa (5) y deje que se enfríe la Barra soldadora (6) durante algunos minutos. • Verifique la posición y la integridad de la Junta Selladora (9). • Si los líquidos se saliesen durante la fase de envasado al vacío, recuerde que antes deben ser enfriados mediante refrigeración.
<p>La bolsa MAGIC VAC® no tiene vacío después de haber sido soldada</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las pérdidas durante la soldadura pueden ser causadas por pliegues, migajas, grasa o líquidos. Vuelva a abrir la bolsa; limpie la parte superior del interior de la misma y retire el material extraño de la Barra de soldadura (6) antes de volver a sellar. • Verifique que la bolsa no tenga agujeros y por eso no haya mantenido el vacío. Proteja los bordes puntiagudos del contenido de la bolsa mediante servilletas de papel.
<p>MAGIC VAC® no hace el vacío en los contenedores</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conecte, mediante el Tubo para contenedores (16), la tapa del contenedor (o el Enganche para tapas si fuera necesario) y el ACCESSORY PORT (4) de la máquina. • Deje un espacio adecuado (por lo menos 3 cm) entre el contenido y la parte superior del vaso o del contenedor. • Compruebe que el borde del vaso o del contenedor y la tapa universal no estén dañados en la zona de sellado. Limpie el borde y la tapa con un paño caliente y vuelva a hacer el vacío. • Compruebe que la junta de la tapa del contenedor o de la tapa universal esté colocada correctamente en su lugar y no esté dañada.
<p>El ciclo de marinado no se pone en marcha correctamente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el asa giratoria de la tapa del Contenedor cuadrado MAGIC VAC® Executive (cód. AC01073) esté colocada en la posición "OPEN - (M)" y que las Manijas (1) estén enganchadas. • Compruebe que la Junta tórica bajo el asa giratoria de la tapa del contenedor o de la tapa universal esté colocada correctamente. • Compruebe que el borde del vaso o del contenedor y la tapa universal no estén dañados en la zona de sellado. Limpie el borde y la tapa con un paño caliente y vuelva a hacer el vacío. • Compruebe que el tubo de conexión esté correctamente conectado al asa giratoria o en la ACCESSORY PORT (4) de la máquina. • Compruebe que la junta de la tapa del contenedor o de la tapa universal esté colocada correctamente en su lugar y no esté dañada. • Mantenga presionada ligeramente la tapa sobre el contenedor durante la puesta en marcha de la primera fase del vacío hasta que los sectores del Display de avance (2C) del teclado se empiecen a iluminar regularmente.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mod: P0608ED

Estructura:	ABS + con inserciones cromadas Ventanilla Cubeta desmontable lavable en el lavavajillas Hueco Portarrollos con Tapa y Cortador de Bolsas integrado Hueco Porta-Accesorios Almacenaje en posición vertical
Dimensiones de la máquina:	44 (L) x 23,5 (P) x 11h cm
Peso de la máquina:	3,8 Kg aprox.
Tensión / Potencia:	230V~ 50Hz
Potencia absorbida:	130 W
Stand By:	0 W
Soldadura:	Auto-adaptable y regulable en 2 niveles:
Barra soldadora:	L 315 mm (de tipo profesional en aluminio)
Protección:	Térmica de seguridad auto-restauradora
Tipo de bomba:	Bomba con pistone autolubricantes
Velocidad de la bomba:	Regulable en dos niveles
Capacidad nominal de la bomba:	10 l/min
Vacío máx.:	-0,80 bar / 60 cm/Hg / -11.6 PSI
Respiradero de la cámara de vacío:	Automático con la apertura

Conforme a las directivas:



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

Compatibilidad electromagnética

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



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

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

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

MAGIC VAC® Mod. P0608ED

Estamos orgulhosos pela compra que foi realizada e lhe agradecemos pela confiança. Recomendamos que leiam atentamente estas instruções de modo que possam utilizar corretamente a **MAGIC VAC® Mod. P0608ED** para obter os melhores resultados de conservação. Recomendamos ainda conservar o presente manual para eventuais posteriores consultas.

ÍNDICE

INSTRUÇÕES PARA USO E LIMPEZA

pág. 67-78

- NOMENCLATURA DAS PARTES DA MÁQUINA Mod. P0608ED pág. 67
- DESCRIÇÃO DOS COMANDOS e FUNÇÕES pág. 68
- ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES pág. 69-70
- INSTRUÇÕES PARA O USO pág. 71
 - 1 - Posicionamento da máquina pág. 71
 - 2 - Ligar a máquina pág. 71
 - 3 - Regulagens pág. 71
 - 3.1 - Definir a modalidade de soldagem pág. 71
 - 3.2 - Definir a velocidade de aspiração da bomba pág. 72
 - 3.3 - Botão Cancel (cancelar) pág. 72
 - 4 - Conselhos para utilização dos sacos pág. 72
 - 5 - Realização dos sacos dos rolos MAGIC VAC® pág. 72-73
 - 6 - Ciclo automático nos sacos (précortados ou ver o item 5) pág. 73-74
 - 7 - Ciclo manual de confecção a subvácuo nos sacos pág. 74
- INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA pág. 75
- VÃO DO PORTA ACESSÓRIOS pág. 76
- ARMAZENAMENTO DA MÁQUINA pág. 76
- LOCALIZAÇÃO DAS AVARIAS pág. 77
- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS pág. 78

Para mais informações sobre como usar os acessórios e consulte o Guia de vácuo, você pode baixar website detalhada www.magicvac.com informações.

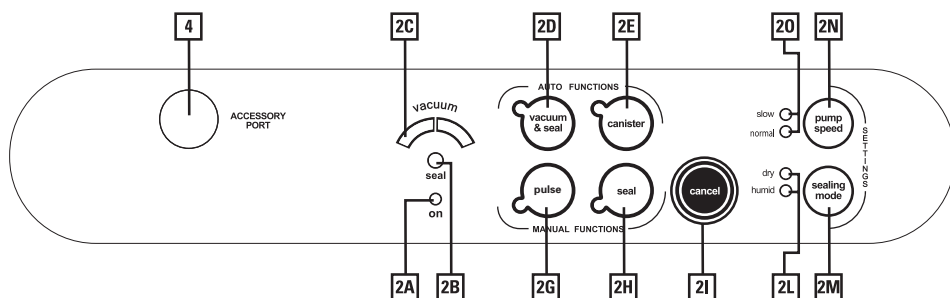
ACCESSORI MAGIC VAC® DISPONIBILI

pág. 80-81

NOMENCLATURA DAS PARTES DE MÁQUINA Mod. P0608ED

- (1) Dispositivo patenteado “**Lock & Unlock System**” – Permite bloquear e desbloquear a zona de inserção do saco, permitindo a execução do ciclo de confecção de modo automático e liberando o operador para outras atividades. **Lock & Unlock System** é comandado pelas duas **Alavancas** (1), cuja rotação em três posições predefinidas permite abrir (**OPEN**) – fechar (**STORAGE**) - ativar a máquina (**START**).
- (2) **Teclado de comandos** – Para definir as múltiplas funções da máquina (Ver parágrafo DESCRIÇÃO DOS COMANDOS E FUNÇÕES).
- (3) **Visor Luminoso** – Solução patenteada que permite ver o posicionamento correto do saco na câmara de vácuo.
- (4) **Tomada de ar para o Tubo (ACCESSORY PORT)** – Para inserir o Tubo de modo a realizar o subvácuo em todos os contentores e com todos os acessórios **MAGIC VAC®**.
- (5) **Tampa** – A sua abertura com posição fixa no alto, permite o posicionamento dos sacos antes de proceder às operações de confecção.
- (6) **Barra soldadora** – Elemento de aquecimento que permite a soldagem do saco.
- (7) **Guarnição de retenção** – Garante a retenção a vácuo na câmara permitindo a evacuação do ar pelos sacos **MAGIC VAC®**.
- (8) **Câmara de vácuo** – É a base para o posicionamento do saco e a retirada do ar.
- (9) **Guarnição vedante** – Pressiona o saco na **Barra Soldadora**.
- (10) **Depósito Removível** – Solução patenteada que permite lavar em máquina de lavar pratos a **Câmara a Vácuo** para um grau máximo de higiene.
- (11) **Vão da Porta** – Rolo.
- (12) **Tampa do Vão da Porta – Rolo** – Tem a função de proteger o rolo de possíveis emperramentos durante as fases de confecção.
- (13) **Cortador de Sacos** – Utilizável no sentido bidirecional.
- (14) **Pés antideslizamento** – Impedem o deslizamento da máquina durante a utilização.
- (15) **Vão de Acessórios** – Vão de alojamento para o **Magic Cutter** (19) (se previsto) e para o Tubo de ligação aos Contentores deslocado na parte inferior da máquina.
- (16) **Tubo para os Contentores** – Serve para ligar a máquina a todos os acessórios **MAGIC VAC®**.
- (17) **Cabo de Alimentação** – Para ligar a máquina à tensão da rede elétrica.
- (18) **Vão para o Cabo** – Vão para o alojamento do cabo de alimentação deslocado na parte posterior da máquina.

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS E FUNÇÕES



- (2A) **LED ON** – De cor **VERDE** é ativado com as **Alavancas** (1) na posição **START**.
- (2B) **LED SEAL** – De cor **VERMELHO Intermitente** quando está no momento da **Soldagem**.
- (2C) **Display de Avanço** – Indica as fases de extração do ar durante o ciclo de confecção.
- (2D) **Botão Auto Vácuo & Seal** – Botão de início do ciclo automático de confecção em sacos, compreensivo de soldagem final.
- (2E) **Botão Canister** – Botão de início do ciclo de vácuo automático em contentores e com acessórios **MAGIC VAC®**.
- (2G) **Botão Pulsar** - Botão de ativação do ciclo manual; a máquina vai continuar a extrair ar enquanto o botão não for libertado.
- (2H) **Botão Seal** – Botão de início manual da **Soldagem**.
- (2I) **Botão CANCEL** – Pára a máquina a qualquer momento.
- (2L) **LED Sealing Mode** – De cor **VERMELHA**, indicam a modalidade de soldagem selecionada.
- (2M) **Botão Sealing Mode** – Para selecionar as 2 modalidades de soldagem.
- (2N) **Botão Pump Speed** – Para selecionar as 2 velocidades da Bomba.
- (2O) **LED Pump Speed** – De cor **AZUL**, indicam a velocidade da Bomba selecionada.
- (4) **ACCESSORY PORT** – Tomada de ar para inserir o **Tubo** de modo a realizar o subvácuo em **Contentores** e com acessórios **MAGIC VAC®**.

LER ESTAS ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES ANTES DE UTILIZAR A MÁQUINA!

O fabricante dedica todo esforço necessário para que cada produto seja dotada da mais alta qualidade e segurança, entretanto como para cada aparelho elétrico, é preciso sempre observar normas fundamentais de segurança para evitar que se torne perigo para pessoas, animais e/ou coisas.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou depois de receber instruções sobre o uso seguro do aparelho e desde que conheçam os riscos relacionados. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Antes do primeiro uso e, periodicamente, durante a vida do produto, controlar o cabo de alimentação, para certificar-se que não existem danos; se estiver danificado, não inserir o plugue e levar o produto imediatamente para um centro de assistência autorizado ou pelo seu revendedor de confiança.
- Ler com atenção as instruções, antes de utilizar o seu **MAGIC VAC®** e mantê-lo a mão para uma consulta futura.
- Não é um aparelho para uso contínuo. Não efectue mais de um ciclo inteiro cada 2 minutos. A duração do ciclo operativo é de cerca de 50 segundos, aos se segue uma pausa de até 2 minutos. Em condições ambientais extremas o uso intensivo do aparelho pode provocar a intervenção dos sistemas automáticos de protecção térmica. Nesse caso deve-se aguardar que o aparelho arrefeça até o ponto de permitir a repriminção dos sistemas de protecção.
- Não utilizar o aparelho próximo ou sobre superfícies quentes.
- O invólucro do aparelho não é protegido contra a penetração de líquidos.
- Evite de aspirar líquidos para dentro da câmara de vácuo. Se isso acontecer enxugue imediatamente a câmara de vácuo.
- Não mergulhar o aparelho na água e não utilizá-lo se o cabo ou o plugue estiver molhado; se isto ocorrer durante a utilização, retirar imediatamente o plugue usando luvas de borracha secas. Não extrair nem tocar o aparelho submerso na água antes de ter retirado o plugue

da tomada. Não utilizar depois de tê-lo removido da água (enviá-lo imediatamente a um centro de assistência autorizado ou ao seu revendedor de confiança).

- Não tocar a barra de soldagem durante a utilização ou no fim de ciclo do aparelho, de modo a evitar possíveis queimaduras.
- Não utilizar focas ou outras ferramentas amoladas para eliminar eventuais resíduos na barra de soldagem; esperar sempre que esfrie antes de limpar com uma esponja umedecida com detergente suave.
- Nunca utilizar adaptadores para tensões de alimentação diferentes daquelas descritas no aparelho (ver dados da placa).
- Desligar sempre o plugue depois do uso.
- Não abrir ou modificar o aparelho. Os reparos devem ser realizados só por pessoal autorizado. Os reparos não autorizados anulam a garantia.
- O Fabricante, o Vendedor e o Importador se consideram responsáveis para os efeitos da segurança, confiabilidade e prestações apenas se:
a) o aparelho é empregado em conformidade com as instruções de uso;
b) a instalação elétrica do ambiente em que o aparelho é utilizado está conforme as leis em vigor.
- Recomendamos a utilização de verdadeiros sacos. Se os diferentes sacos indicado acima, para executar várias operações de embalagem a vácuo utilizando, a película plana do saco tem que ser colocado na barra de selagem.
- Não utilizar tampas ou recipientes com fissuras ou estragados!

Este texto foi realizado para utilizadores de países não europeus:

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para que não possam brincar com o aparelho.

Utilice exclusivamente bolsas y accesorios originales MAGIC VAC®

INSTRUÇÕES PARA O US

Atenção: Quando não utilizar a máquina, manter as **Alavancas (1)** na posição **STORAGE**. Não fechá-las completamente para não deformar as **Guarnições de Retenção (7)** do vácuo.

Antes de cada utilização, limpar cuidadosamente a sua máquina e os acessórios em contato como alimento (contentores, tampas, vasos, etc.) seguindo as instruções fornecidas no parágrafo **“INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA”**.

1 - Posicionamento da máquina

Posicionar a máquina em um local seco sobre um plano horizontal, tendo cuidado de deixar a zona de trabalho em frente à própria máquina livre de obstáculos e suficientemente ampla para consentir o apoio dos sacos com o alimento a confeccionar. Ligar o cabo de alimentação da máquina a uma tomada de rede elétrica correspondente à tensão da mesma (ver os dados da placa).

2 - Ligação da máquina

Inserir o plugue do **Cabo de Alimentação (17)** na tomada de rede. Controlar a ligação correta, girando as Alavancas (1) na posição **START**; no Display de **Mod. P0608ED** se acenderão o **LED VERDE ON (2A)**, o **LED AZUL (20)** da velocidade **“normal”** da bomba e o **LED VERMELHO (2L)** da modalidade **“humid”** de soldagem.

3 - Regulagens

As regulagens do **Mod. P0608ED** devem ser selecionadas todas as vezes que se aciona qualquer ciclo de confecção que se pretende realizar. Elas, de fato, são zeradas girando as **Alavancas (1)** na posição **OPEN**.

3.1 - Definir a modalidade de soldagem

O **Mod. P0608ED** é dotado da função de soldagem inteligente que autoregula a soldagem em função da temperatura da **Barra de Soldagem** que se incrementa a medida que se sucedem os ciclos de confecção consecutivos. Todavia, o resultado final da soldagem dos sacos é influenciável pelo gênero de alimento a ser confeccionado ou pela temperatura ambiente na qual se opera.

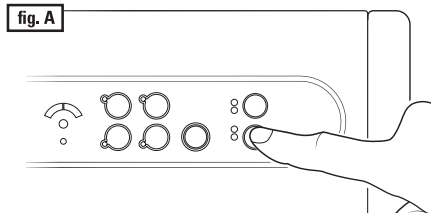
Para otimizar assim o resultado final se podem selecionar as 2 modalidades de soldagem:

- **“dry”** para alimentos secos tales como galletas, arroz, café, quesos, carnes secas y fiambres
- **“humid”** para carnes vermelhas, que liberam líquidos ou sangue e peix

Quando ligar a máquina, a opção de soldagem se posicionará sempre em **“humid”**.

Para definir a modalidade de soldagem, antes de iniciar o ciclo de confecção, pressionar o botão **“sealing mode” (2M)** até selecionar a modalidade de soldagem desejada (fig. A).

ATENÇÃO: A modalidade de soldagem selecionada permanece memorizada até que as **Alavancas (1)** sejam movidas na posição **OPEN**. A seleção deve ser realizada a cada ciclo de confecção.



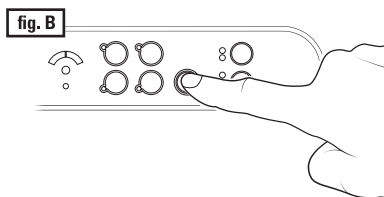
3.2 - Definir a velocidade de aspiração da Bomba

O **Mod. P0608ED** é dotado de regulagem da velocidade de aspiração da Bomba para facilitar as operações de confecção. Na ativação da máquina com a rotação das **Alavancas (1)** na posição **START**, a velocidade definida automaticamente é a **“normal”**, isto é, a mais alta que se utiliza nas costumeiras operações de confecção. No caso em vez de uma confecção de alimentos frágeis nos sacos **MAGIC VAC®**, é aconselhável selecionar a função **“slow”** que reduz a velocidade da bomba e permite assim controlar tranquilamente o desenrolar da operação, ativando manualmente a soldagem manual com o botão **“seal” (2H)** no momento oportuno.

Caso seja seleccionada a velocidade **“slow”** e sejam activadas, a seguir, as funções **“canister”**, a velocidade retornará automaticamente para o modo **“normal”**.

3.3 - Botão CANCEL – (2I)

Para parar a máquina a qualquer momento, pressionar o botão **“cancel” (2I)** como na figura B; depois desbloquear a tampa girando as duas Alavancas (1) do sistema **“Lock & Unlock System”** na posição **OPEN**.

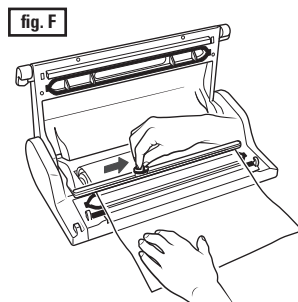
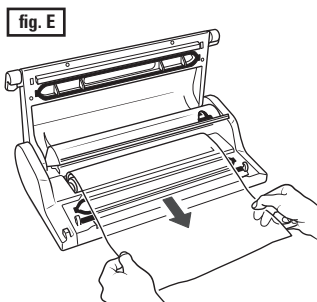
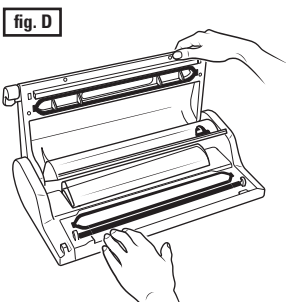
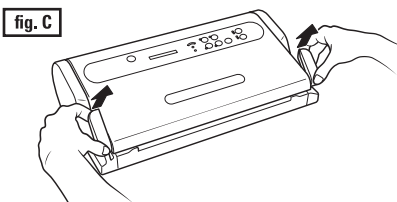


4 - Conselhos para a utilização dos sacos

Os sacos **MAGIC VAC®** estão disponíveis em várias larguras. Escolher a medida do saco idênea para o alimento que pretendem conservar. Verificar se o comprimento do saco a ser utilizado seja pelo menos 8 cm superior ao alimento a ser conservado e considerar posteriores 2 cm para todas as vezes que o saco for reutilizado em seguida.

5 - Realização dos sacos pelos rolos MAGIC VAC®

- Abrir a máquina girando as **Alavancas (1)** na posição **OPEN** (fig. C e D).
- Desenrolar o comprimento correto do rolo (fig. E).
- Fechar a **Tampa do Vão do Rolo (12)** e cortar o pedaço utilizando o **Cortador de Saco (13)**, como mostrado na (fig. F), fazendo-o deslizar de uma borda a outra.

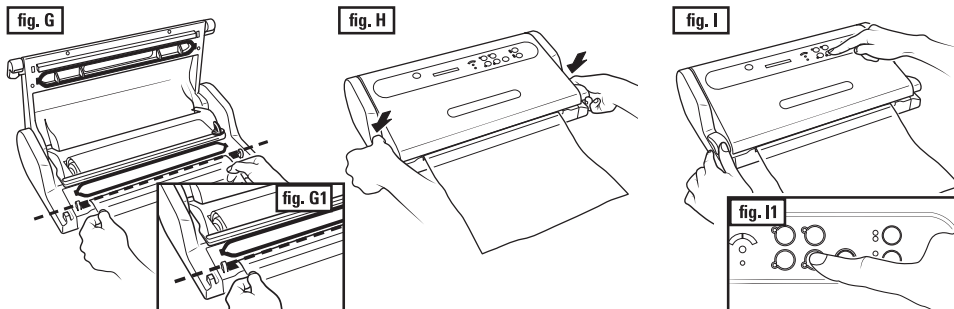


Agora, poderá soldar um lado aberto do pedaço, seguindo estas fases:

d) Posicionar uma das duas extremidades abertas do saco na **Barra de Soldagem** (6) (fig. G e G1). Atenção: não deixar exceder o saco na **Câmara de Vácuo** (8) ou na **Guarnição de Retenção** (7), mas apoiar a extremidade em batente na parte externa da **Guarnição de Retenção** (7), como indicado na figura G1.

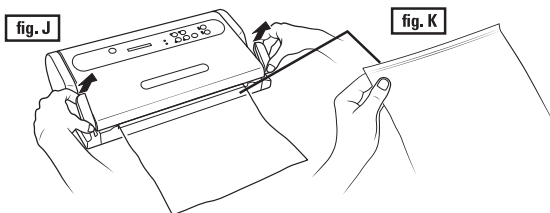
e) Fechar a máquina, girando as **Alavancas** (1) na posição **START**.

f) Soldar um lado aberto do pedaço, pressionando o botão **"seal"** (2H) (fig I e I1).



g) Desbloquear a **Tampa** (5) girando uma das duas **Alavancas** (1) (fig. J) e retirar o saco.

h) Controlar a validade da soldagem obtida que deverá se apresentar como uma faixa transversal regular, homogênea e sem ondulações (fig. K).



6 - Ciclo automático em sacos **MAGIC VAC®** pré-cortados ou obtidos pelo rolo

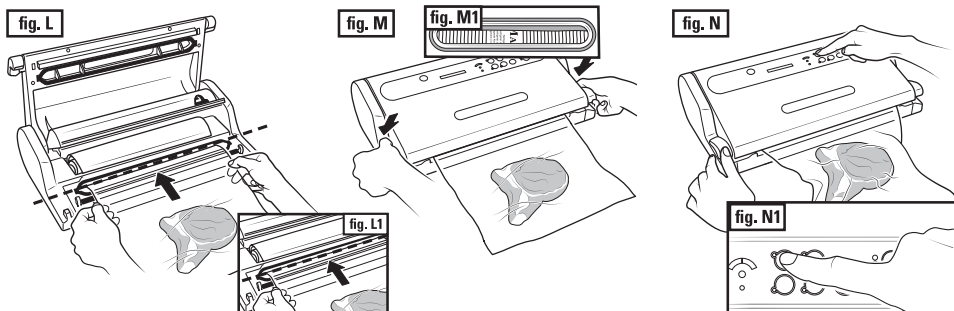
Para realizar o ciclo automático de confecção em **Sacos MAGIC VAC®**, proceder como segue:

a) Inserir o alimento no **Saco MAGIC VAC®** (ver o item 4) e eliminar líquidos ou resíduos de alimentos da zona interna das extremidades do saco que deve ser soldada.

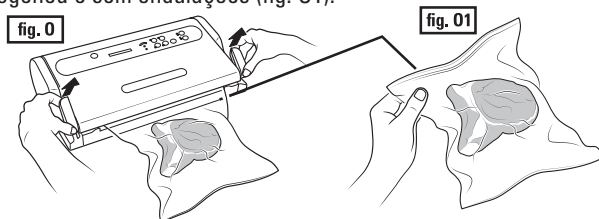
b) Colocar perante a máquina o saco com o seu conteúdo, posicionando a extremidade aberta no interior da **Câmara de vácuo** (8) (fig. L e L1).

c) Fechar a máquina, girando as **Alavancas** (1) para a posição **START** (fig. M) e controlar através do **Visor Luminoso** (3) se a extremidade aberta do saco está no interior da **Câmara de Vácuo** (8) (fig. M1).

d) Iniciar o ciclo automático premindo o botão **"vacuum & seal"** (2D) (figuras N e N1). Caso queira selar o saco antes do completamento automático do ciclo premir o botão **"seal"**.



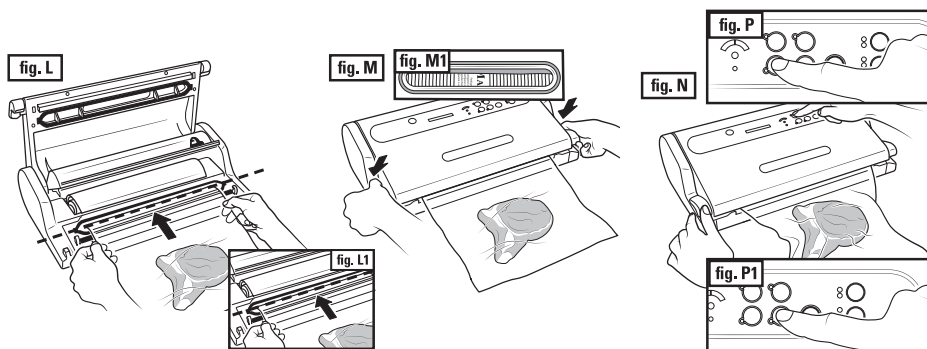
- e) Aguardar o fim da intermitência do **LED seal (2B)** no centro do **Display de Avanço (2C)**.
- f) Soltar a **Tampa (5)** girando uma das **Alavancas (1)** (fig. 0) e retirar o saco.
- g) Controlar a validade da soldagem obtida que deverá apresentar-se como uma faixa transversal regular, homogênea e sem ondulações (fig. 01).



7 - Ciclo manual de confecção subvácuo nos sacos

Para limitar a extração do ar de modo a não esmagar os alimentos delicados e frágeis ou para a máxima extração de ar também em alimentos de forma complexa, como por exemplo um frango inteiro e limpo, uma fatia de queijo Emmenthal ou um peixe, proceder como segue:

- a) Inserir o alimento no **Saco MAGIC VAC®** (ver item 4) e eliminar os líquidos ou resíduos de alimento na zona interna da extremidade do saco que deve ser soldada.
- b) Colocar em frente à máquina o saco com o seu conteúdo, posicionando a extremidade aberta no interior da **Câmara de vácuo (8)** (fig. L e L1).
- c) Fechar a máquina girando as **Alavancas (1)** para a posição **START** (fig. M) e controlar através do **Visor Luminoso (3)** se a extremidade aberta do saco está no interior da **Câmara de Vácuo (8)** (fig. M1).
- d) Selecionar a velocidade **“slow”** com o botão **“pump speed” (2N)**, como no item 3.2 anterior.
- e) Pressione e mantenha pressionado o botão **“Pulse” (2G)** (fig. P) para iniciar o ciclo manual de vácuo, solte o botão para parar. Repetir esta operação até atingir o vácuo desejado, e, em seguida, activar a soldadura premindo o botão **“Seal” (2H)** (fig. P1) para selar o saco.
- f) Aguardar o fim da intermitência do **LED seal (2B)** no centro do **Display de Avanço (2C)**.



- g) Desbloquear a **Tampa (5)**, girando uma das **Alavancas (1)** (fig. 0) e retirar o saco.
- h) Controlar a validade da soldagem obtida que deverá se apresentar como uma faixa transversal regular, homogênea e sem ondulações (fig. 01).



INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA

ATENÇÃO: Soltar sempre o cabo de alimentação antes de realizar a limpeza da **MAGIC VAC®**.

- Lavar cuidadosamente as mãos antes de proceder às fases de limpeza da máquina e dos acessórios.
- Limpar, tanto antes como depois da utilização, as superfícies acessíveis da máquina com uma esponja umedecida com sabão neutro ou álcool desnaturalado ou vinagre branco diluído em água.

ATENÇÃO: Não utilizar detergentes agressivos, solventes ou produtos a base de essências aromáticas!

No caso de ocorrerem penetrações acidentais de líquidos no interior da estrutura, não inserir o plugue na tomada de alimentação elétrica de rede, não reutilizá-la e dirigir-se ao centro de assistência autorizado mais próximo ou ao seu revendedor de confiança.

IMPORTANTE: Evitar a utilização de instrumentos metálicos em ponta (como tesouras, facas, apontadores ou raspadores) para eliminar os resíduos de sujeira, pois eles podem danificar as superfícies.

- Para a limpeza dos acessórios **MAGIC VAC®** (contentores, tampas, vasos, etc.), consultar as instruções contidas nas confecções dos próprios acessórios.

Lavagem do Depósito Removível

A máquina é dotada de um **Depósito Removível** (10) coletor de líquido, completamente removível e lavável também no plano superior da máquina lavadora de pratos (fig. V2). Lavá-lo com um objeto qualquer da cozinha e deixar que enxugue completamente; sucessivamente, reinserir o Depósito removível (10) na própria placa na base da máquina.

Para a remoção do **Depósito removível**, proceder como segue:

Abrir a máquina, segurar o **Recipiente Removível** e puxá-lo na sua direcção (fig. V1).

fig. V1

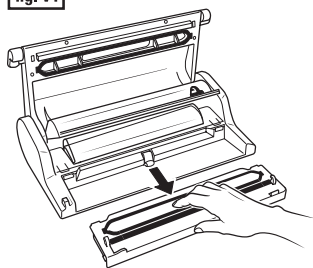


fig. V2

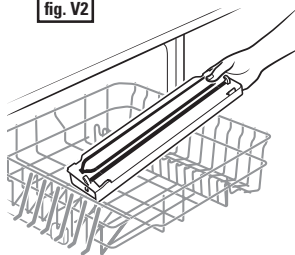
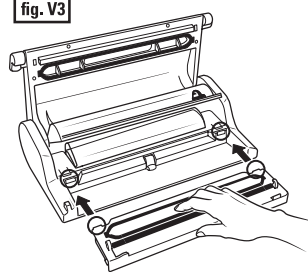


fig. V3



Para reposicionar o **Recipiente Removível** (10) na máquina, reacomodá-lo correctamente em seu sítio premindo firmemente até proporcionar o encaixe dos dois pequenos dentes laterais (fig. V3).

VÃO PORTA-ACESSÓRIOS

Na parte inferior da máquina, é deslocado um compartimento Vão Acessórios (15), onde podem ser alojados o **Tubo para Contentores** (16) (fig. X3) e o Cortador de Sacos manual MAGIC Cutter (se previsto) (fig. X4).

fig. X1

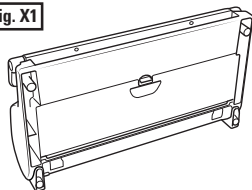


fig. X2

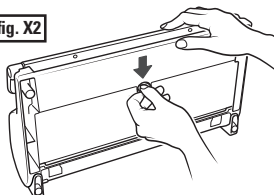
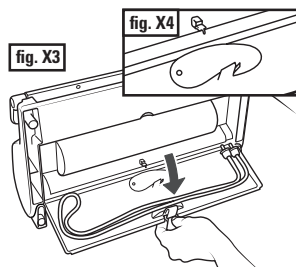


fig. X3



ARMAZENAMENTO DA MÁQUINA

Quando não utilizar a máquina, poderá deixá-la na posição vertical para reduzir o espaço ocupado. Proceder como segue:

- Inserir o **Cabo de Alimentação** (17) no relativo **Vão para Cavo** (18) na parte posterior da máquina (fig. W1).
- Fechar a máquina, girando as **Alavancas** (1) para a posição **Storage** (fig. W2 e W3).

ATENÇÃO: não girar as **Alavancas** (1) para a posição **START**, porque com o fechamento completo da máquina mantida inativa por muito tempo, poderia danificar a **Guarnição de Retenção** (7), causando a falta de retenção da **Câmara de vácuo** (8) e o conseqüente não funcionamento da máquina.

- Girar a máquina na posição vertical e colocá-la longe de fontes de calor (fig. W4).

fig. W1

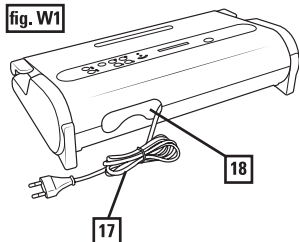


fig. W3

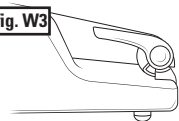


fig. W2

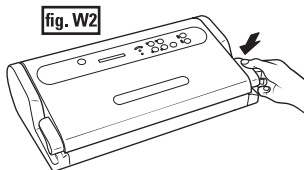
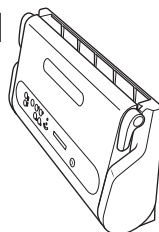


fig. W4




LOCALIZAÇÃO DAS AVARIAS

<p>MAGIC VAC® não funciona</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar se o cabo de alimentação da MAGIC VAC® está inserido na máquina e na tomada da rede elétrica. Controlar a tomada elétrica inserindo na mesma um outro aparelho. • Verificar se o cabo de alimentação ou o plugue não estão defeituosos. Neste caso, não utilizar a máquina.
<p>MAGIC VAC® não realiza a primeira soldagem no pedaço de rolo cortado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar o posicionamento correto do pedaço de rolo, como descrito no parágrafo: “ 5 - Realização dos sacos dos rolos MAGIC VAC®”. Controlar a posição e a integridade da Guarnição de Vedação.
<p>MAGIC VAC® não fornece um vácuo completo nos sacos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para soldar corretamente, a extremidade aberta do saco deve permanecer inteiramente dentro do vão da Câmara de vácuo (8). Controlar a posição correta através do Visor Luminoso (3). • Controlar se a Barra de Soldagem (6), as Guarnições de Retenção (7) e Vedantes (9) não apresentam impurezas. • O Saco MAGIC VAC® poderia ser perfurado. Para controlar, vedar o saco com ar no interior, submergi-lo na água e aplicar pressão. O aparecimento de bolhas sinaliza a presença de um vazamento. Vedar novamente ou utilizar outro saco.
<p>MAGIC VAC® não solda corretamente o saco</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Quando não se consegue soldar completamente o saco, pressionar o botão “sealing mode” (2M) e aumentar o tempo de soldagem. • Se a Barra de Soldagem (6) superaquecer e desmanchar o saco, levantar a Tampa (5) e deixar resfriar a Barra de Soldagem (6) por alguns minutos. • Controlar a posição e a integridade da Guarnição de Vedação (9). • Se os líquidos saírem durante a fase de confecção de subvácuo, lembrar que antes devem ser resfriados sob refrigeração.
<p>O saco MAGIC VAC® não mantém o vácuo depois de ter sido soldado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Perdas na soldagem podem ser causadas por ondulações, migalhas, graxa ou líquidos. Reabrir o saco, limpar a parte superior no interior do saco e retirar o material estranho da Barra de Soldagem (6) antes de vedar novamente. • Controlar se o saco não está furado e, por consequência, não tenha conseguido manter o vácuo. Proteger eventuais bordas em ponto do conteúdo no saco, usando guardanapos de papel.
<p>MAGIC VAC® não produz vácuo nos contentores</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ligar com o Tubo para Contentores (16), a tampa do contentor (ou o Engate para Tampas, se necessário) e a ACCESSORY PORT (4) da máquina. • Deixar um espaço superior adequado (pelo menos 3 cm) entre o conteúdo e a parte superior do vaso ou do contentor. • Controlar a borda do vaso ou do contentor e a tampa universal, se não foram danificadas na área de vedação. Limpar a borda e a tampa com um pano morno e criar novamente o vácuo. • Controlar se a guarnição da tampa do contentor ou da tampa universal foi colocada corretamente no lugar certo e não esteja danificada.
<p>Os contentores MAGIC VAC® Executive ou as Tampas Universais MAGIC VAC® não mantêm o vácuo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Certificar-se se o manípulo da tampa do contentor está posicionado em “VACUUM” antes de realizar o vácuo no contentor e se está posicionada em “CLOSED” depois de ter criado o vácuo. • Controlar se o O-Ring sob o manípulo da tampa do contentor ou da tampa universal está corretamente posicionado na própria base. • Controlar a borda do vaso ou do contentor e a tampa universal, não estão danificados na área de vedação. Limpar a borda e a tampa com um pano morno e criar novamente o vácuo. • Controlar se a guarnição da tampa do contentor ou da tampa universal foi colocada corretamente no local correto e não esteja danificada. • Controlar se o tubo de ligação está conectado corretamente tanto no manípulo do contentor quanto na ACCESSORY PORT (4) da máquina.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mod: P0608ED

Estrutura:	ABS + com insertos Cromados VISOR luminoso Depósito removível lavável na Máquina de Lavar Pratos Vão Porta Rolo com Tampa e Cortador de Sacos integrado Vão Porta-Acessórios Armazenamento na Posição Vertical
Dimensões da máquina:	44 (L) x 23,5 (P) x 11h cm
Peso máquina:	3,8 Kg aprox.
Tensão/Potência:	230V~ 50Hz
Potência Absorvida:	130 W
Stand By:	0 W
Soldagem:	Auto-adaptadora e Regulável em 2 níveis
Barra de soldagem:	L 315 mm (Do tipo profissional em alumínio)
Proteção:	Térmica de segurança de autoreinicialização
Tipo de bomba:	Bomba com pistão autolubrificantes
Velocidade da bomba:	Regulável em 2 níveis
Fluxo nominal da bomba:	10 l/min
Vácuo Máx:	-0,80 bar / 60 cm/Hg / -11.6 PSI
Alívio da câmara de vácuo:	Automático na abertura
Conforme as diretrizes:	

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

Compatibilidade electromagnética

A **MAGIC VAC®** foi estudada para satisfazer os requisitos actualmente exigidos para a compatibilidade electromagnética. De qualquer modo, se suspeitar que o funcionamento do aparelho interfere com o funcionamento normal do vosso televisor, rádio ou outro aparelho eléctrico, experimentar a colocar o aparelho noutra local até que desapareça a interferência ou ligar o aparelho noutra tomada de corrente eléctrica.



Eliminação: Em conformidade com a Directiva 2012/19/CE, o símbolo gravado na aparelhagem indica que o aparelho a eliminar, e portanto considerado como lixo, deve ser sujeito a "recolha diferenciada". Portanto, o utilizador deverá entregar (ou mandar entregar) esse lixo aos centros de recolha diferenciada encarregados pelas administrações locais, ou ao revendedor quando se adquire uma aparelhagem de tipo equivalente. A recolha diferenciada do lixo e as seguintes operações de tratamento, recuperação e eliminação, ajudam a produção de aparelhagens com materiais reciclados e reduzem os efeitos negativos para o ambiente e a saúde provocados por uma gestão imprópria do lixo. A eliminação abusiva do produto pelo utilizador implicará a aplicação de sanções administrativas previstas pelas leis de aplicação da Dir. 2012/19/CE do Estado-Membro Europeu onde o aparelho será eliminado.

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

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

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

ROTOLI - ROLLS - ROULEAUX - ROLLEN - ROLLOS - ROLOS

20x600 cm - 2 pcs.



*

30x600 cm - 2 pcs.



*

SACCHETTI - BAGS - SACHETS - BEUTEL - BOLSAS - SACOS



20x30 cm

*

20x30 cm

*

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

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

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

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

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

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

COPERCHI - LIDS - COUVERCLES - DECKEL - TAPAS - TAMPAS

SMALL UNIVERSAL LID Ø 4-9 cm






AC0102




LARGE UNIVERSAL LID Ø 4-12 cm





AC0101

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

1.5 L - Ø 22x10 (h) cm 	2 L - Ø 18x16 (h) cm 	2.5 L - 23x23x12 (h) cm 	4 L - Ø 22x20 (h) cm 
ACO1004	ACO1003	ACO1073	ACO1002

3+1.5+0.75 L 	1.5+2 L 	2+4 L 
ACO1082	ACO1006	ACO1005

1L - 23x17x9(h) cm 	1.5L - 23x17x12(h) cm 
ACO1093	ACO1092

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

BOTTLE CAPS - 2 pcs 	ROLL DISPENSER 	LARGE VACUUM HOOD 
ACO1013	ACO1027	ACO1007

LID-OPENER FOR GLASS JARS 	METAL RIMS AND LIDS FOR GLASS JARS - 12 pcs 	BAG CUTTER 
ACO1055	ACO1054 / ACO1053	10039

Mod. P0608ED

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

Fabbricante / Manufacturer:

FLAEMNUOVA[®] S.p.A.

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

DISTRIBUTOR: