

MAGIC VAC®



Cheffy

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

CERTIFICATO DI GARANZIA

MAGIC VAC

Fabbricante / Manufacturer:
FLAEMNUOVA
Elettromedicali / Eletrodomestici
Via Colli Storigi, 221, 223, 225 - 25010 S. MARTINO D/B. (BS) - ITALY
Tel. +39 030 9910168 r.a. + Fax +39 030 9910287 -
www.magicvac.com

Condizioni generali:

CHEFFY É GARANTITO 2 ANNI DALLA DATA DI ACQUISTO

La garanzia copre qualsiasi difetto derivato dai materiali o dalla fabbricazione, a condizione che gli apparecchi non abbiano subito manomissioni da parte del cliente o da personale non autorizzato da FLAEM NUOVA S.p.A., o che siano stati utilizzati in modo diverso dalla loro destinazione d'uso. La garanzia copre inoltre la sostituzione o la riparazione dei componenti con vizi di fabbricazione. Sono esclusi dalla presente garanzia le parti soggette a naturale usura, i danni derivati da usi impropri, da cadute, dal trasporto, dalla mancata manutenzione o comunque da cause non attribuibili al costruttore. FLAEM NUOVA S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni, diretti od indiretti, a persone, animali e/o cose derivati dal mancato o non corretto funzionamento oppure causati dall'uso improprio dell'apparecchio. La garanzia si applica su tutto il territorio italiano con l'ausilio dei Centri Assistenza Tecnica Autorizzati, per il resto del mondo la Garanzia viene applicata dall'Importatore o Distributore. In caso di guasto, l'apparecchio adeguatamente pulito e impacchettato, deve essere inviato tramite spedizione postale e/o portato al Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato (vedi elenco SERVICE di tutti i Centri Assistenza inserito nella confezione) allegando il presente tagliando debitamente compilato e lo scontrino fiscale o fattura d'acquisto (attenzione: l'importo del prodotto deve essere leggibile, non cancellato); diversamente la garanzia non sarà ritenuta valida e sarà addebitato l'importo della prestazione e del trasporto. Le spese postali di spedizione e riconsegna dell'apparecchio sono a carico del Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato nel caso di operatività della garanzia. Nel caso in cui il Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato dovesse riscontrare che l'apparecchio è esente da difetti e/o risulta funzionante, il costo della prestazione e gli altri eventuali costi di spedizione e di riconsegna dell'apparecchio saranno a carico del cliente. FLAEM NUOVA S.p.A. non risponde di ulteriori estensioni del periodo di garanzia assicurate da terzi.

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

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

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

GB The warranty terms here specified are valid only in Italy for Italian residents. In all other countries, the warranty will be provided by the local dealer that sold you the unit, in accordance with the applicable laws.

F Cette garantie n'est applicable que pour les clients résidant en Italie; pour les clients d'autres pays, la garantie est fournie par le distributeur local qui a vendu l'appareil, conformément aux lois en vigueur.

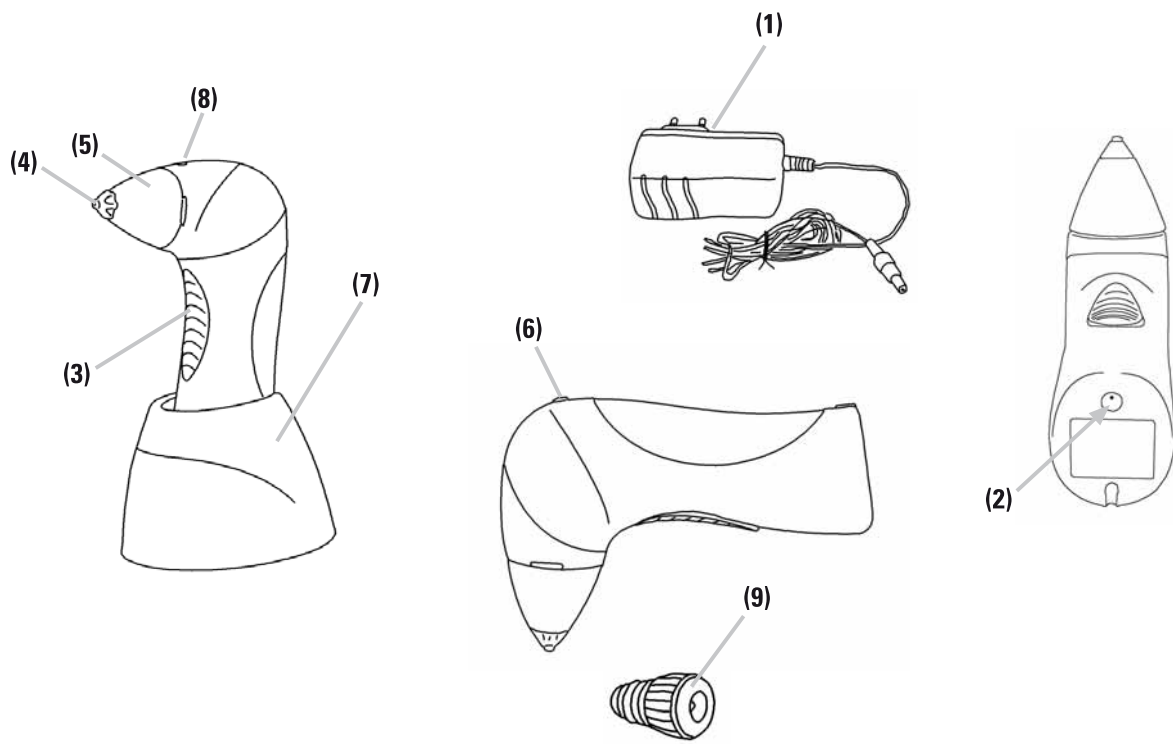
D Diese Garantie ist nur für in Italien ansässige Kunden gültig. Kunden aus anderen Ländern erhalten die Garantie - in Übereinstimmung mit den anzuwendenden Gesetzen - vom Ortshändler, der das Gerät verkauft hat.

E Esta garantía es válida sólo para los clientes residentes en Italia. Para los clientes de otros países, la garantía será otorgada por el distribuidor local que ha vendido el aparato, en conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas legales.

P Esta garantia só será válida para os clientes residentes em Itália enquanto que para os clientes de outros países, a garantia será fornecida pelo distribuidor local que vendeu o aparelho, de acordo com as leis aplicáveis.

© Copyright by FLAEM NUOVA S.p.A., 07/2009 cod. 12753-0

CONTENUTO - CONTENTS - CONTENU INHALT - CONTENIDO - CONTENÚDO



- I**
- (1) Alimentatore
 - (2) Presa alimentatore
 - (3) Pulsante d'accensione
 - (4) Puntale di aspirazione
 - (5) Coperchietto trasparente a forma conica
 - (6) Led di segnalazione vuoto raggiunto
 - (7) Base porta Cheffy
 - (8) Uscita aria
 - (9) Tappo bottiglia

- GB**
- (1) Power adaptor
 - (2) Power adaptor socket
 - (3) Start button
 - (4) Suction nozzle
 - (5) Cone-shaped transparent lid
 - (6) Vacuum reached indicator LED
 - (7) Cheffy base
 - (8) Air outlet
 - (9) Bottle cap

- F**
- (1) Transformateur
 - (2) Prise transformateur
 - (3) Bouton de mise en marche
 - (4) Buse d'aspiration
 - (5) Disque - Transparent conique
 - (6) Led de signalisation du vide atteint
 - (7) Base porte-Cheffy
 - (8) Sortie air
 - (9) Bouchon Bouteille

- D**
- (1) Netzgerät
 - (2) Steckdose für Netzgerät
 - (3) Einschaltknopf
 - (4) Saugspitze
 - (5) Transparenter konischer Deckel
 - (6) LED-Anzeige Vakuum erreicht
 - (7) Sockel des Cheffy
 - (8) Luftaustritt
 - (9) Flaschenverschluss

- E**
- (1) Alimentador
 - (2) Toma del alimentador
 - (3) Pulsador de encendido
 - (4) Punta de aspiración
 - (5) Tapa transparente cónica
 - (6) Luz indicadora de vacío completo
 - (7) Base porta Cheffy
 - (8) Salida de aire
 - (9) Tapón de botella

- P**
- (1) Alimentador
 - (2) Tomada do alimentador
 - (3) Botão de acendimento
 - (4) Ponta de aspiração
 - (5) Tampa transparente de forma cónica
 - (6) Led de sinalização de vácuo alcançado
 - (7) Base de suporte do Cheffy
 - (8) Saída do ar
 - (9) Tampa de garrafa

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

COPERCHI - LIDS - COUVERCLES - DECKEL - TAPAS - TAMPAS



CONTENITORI - CANISTERS - RÉCIPIENTS - BEHÄLTER - CONTENEDORES - RECIPIENTES



TEMPI DI CONSERVAZIONE CON MAGIC VAC® - STORAGE LIFE WITH MAGIC VAC®
TEMPS DE CONSERVATION AVEC MAGIC VAC® - AUFBEWAHRUNGSZEITEN MIT MAGIC VAC®
TIEMPOS DE CONSERVACIÓN CON MAGIC VAC® - TEMPOS DE CONSERVAÇÃO COM MAGIC VAC®

Periodo di conservazione a pressione atmosferica Preservation times at atmospheric pressure Période de conservation sous pression atmosphérique Aufbewahrungszeit bei atmosphärischem Druck Periodo de conservación a presión atmosférica Período de conservação à pressão atmosférica	Periodo di conservazione con MAGIC VAC® Preservation times with MAGIC VAC® Période de conservation avec MAGIC VAC® Aufbewahrungszeit mit MAGIC VAC® Periodo de conservación con MAGIC VAC® Período de conservação com MAGIC VAC®
---	---

Alimenti refrigerati (5 ± 2 °C) - Refrigerated foods (5 ± 2 °C) - Aliments réfrigérés (5 ± 2 °C) Gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °C) - Alimentos refrigerados (5 ± 2 °C) - Alimentos refrigerados (5 ± 2 °C)		
Carni rosse - Red meat - Viandes rouges Rotes Fleisch - Carnes rojas - Carnes vermelhas	3-4 giorni - days - jours 3-4 Tage - dias - dias	8-9 giorni - days - jours 8-9 Tage - dias - dias
Carni bianche - White meat - Viandes blanches Weisses Fleisch - Carnes blancas - Carnes brancas	2-3 giorni - days - jours 2-3 Tage - dias - dias	6-9 giorni - days - jours 6-9 Tage - dias - dias
Pesci interi - Whole fish - Poisson entiers Ganze Fische - Pescados enteros - Peixes inteiros	1-3 giorni - days - jours 1-3 Tage - dias - dias	4-5 giorni - days - jours 4-5 Tage - dias - dias
Selvaggina - Game - Gibier Wild - Salvajina - Caça	2-3 giorni - days - jours 2-3 Tage - dias - dias	5-7 giorni - days - jours 5-7 Tage - dias - dias
Salumi - Cooked pork products - Charcuterie Wurstwaren - Embutidos - Salames	7-15 giorni - days - jours 7-15 Tage - dias - dias	25-40 giorni - days - jours 25-40 Tage - dias - dias
Salumi affettati - Sliced pork meats - Charcuterie en tranches Geschnittene Wurstwaren - Embutidos en rebanadas - Salames à fatia	4-6 giorni - days - jours 4-6 Tage - dias - dias	20-25 giorni - days - jours 20-25 Tage - dias - dias
Formaggi molli - Soft cheese - Fromages à pâte molle Weichkäse - Queso blandos - Queijos frescos	5-7 giorni - days - jours 5-7 Tage - dias - dias	14-20 giorni - days - jours 14-20 Tage - dias - dias
Formaggi duri e semi duri - Hard and semi-hard cheese - Fromages à pâte dure et semi-dure Hart- und Halbhartkäse - Quesos duros y semiduros - Queijos secos e semi-secos	15-20 giorni - days - jours 15-20 Tage - dias - dias	25-60 giorni - days - jours 25-60 Tage - dias - dias
Ortaggi - Vegetables - Produits maraichers Gemüse - Hortalizas - Hortaliças	1-3 giorni - days - jours 1-3 Tage - dias - dias	7-10 giorni - days - jours 7-10 Tage - dias - dias
Frutta - Fruit - Fruits Früchte - Fruta - Fruta	5-7 giorni - days - jours 5-7 Tage - dias - dias	14-20 giorni - days - jours 14-20 Tage - dias - dias
Alimenti cotti e refrigerati (5 ± 2 °C) - Cooked and refrigerated foods (5 ± 2 °C) - Aliments cuits et réfrigérés (5 ± 2 °C) Gekochte und gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °C) - Alimentos cocidos y refrigerados (5 ± 2 °C) - Alimentos cozidos e refrigerados (5 ± 2 °C)		
Passati e zuppe vegetali - Purees and vegetable soups - Purées et soupes de légumes Gemüsepüree und -suppen - Pasados y sopas vegetales - Polpas e sopas vegetais	2-3 giorni - days - jours 2-3 Tage - dias - dias	8-10 giorni - days - jours 8-10 Tage - dias - dias
Paste e risotti - Pasta and risotto - Pâtes et risottos Teigwaren und Risotto - Pastas y arroces - Massas e arroz	2-3 giorni - days - jours 2-3 Tage - dias - dias	6-8 giorni - days - jours 6-8 Tage - dias - dias
Carni lessate e arrosto - Boiled and roast meats - Viande bouillie et rôtie Siedefleisch und Braten - Carnes cocidas y asadas - Carnes cozidas e assadas	3-5 giorni - days - jours 3-5 Tage - dias - dias	10-15 giorni - days - jours 10-15 Tage - dias - dias
Dolci farciti (creme e frutta) - Desserts with fillings (cream and fruit) - Pâtisserie farcie (crème et fruits) Gefüllte Torten (mit Creme und Früchte) - Dulces rellenos (cremas y fruta) - Bolos recheados (creme e fruta)	2-3 giorni - days - jours 2-3 Tage - dias - dias	6-8 giorni - days - jours 6-8 Tage - dias - dias
Olío per friggere - Frying oil - Huile pour friture Öl zum Frittieren - Aceite para freír - Óleo para fritar	10-15 giorni - days - jours 10-15 Tage - dias - dias	25-40 giorni - days - jours 25-40 Tage - dias - dias
Alimenti congelati (-18 ± 2 °C) - Frozen foods (-18 ± 2 °C) - Aliments congelés (-18 ± 2 °C) Tiefgekühlte Lebensmittel (-18 ± 2 °C) - Alimentos congelados (-18 ± 2 °C) - Alimentos congelados (-18 ± 2 °C)		
Carni - Meat - Viandes Fleisch - Carnes - Carnes	4-6 mesi - months - mois 4-6 Monate - meses - meses	15-20 mesi - months - mois 15-20 Monate - meses - meses
Pesci - Fish - Poissons Fisch - Pescados - Peixes	3-4 mesi - months - mois 3-4 Monate - meses - meses	10-12 mesi - months - mois 10-12 Monate - meses - meses
Vegetali - Vegetables - Légumes Gemüse - Vegetales - Vegetais	8-10 mesi - months - mois 8-10 Monate - meses - meses	18-24 mesi - months - mois 18-24 Monate - meses - meses
Alimenti a temperatura ambiente (25 ± 2 °C) - Food at ambient temperature (25 ± 2 °C) - Aliments à température ambiante (25 ± 2 °C) Lebensmittel bei Raumtemperatur (25 ± 2 °C) - Alimentos a temperatura ambiente (25 ± 2 °C) - Alimentos à temperatura ambiente (25 ± 2 °C)		
Pane - Bread - Pain Brot - Pan - Pão	1-2 giorni - days - jours 1-2 Tage - dias - dias	6-8 giorni - days - jours 6-8 Tage - dias - dias
Biscotti confezionati - Packed biscuits - Biscuits emballés Verpackte Biskuits - Galletas envasadas - Biscoitos empacotados	4-6 mesi - months - mois 4-6 Monate - meses - meses	12 mesi - months - mois 12 Monate - meses - meses
Pasta - Pasta - Pâtes Teigwaren - Pasta - Massa	5-6 mesi - months - mois 5-6 Monate - meses - meses	12 mesi - months - mois 12 Monate - meses - meses
Riso - Rice - Riz Reis - Arroz - Arroz	5-6 mesi - months - mois 5-6 Monate - meses - meses	12 mesi - months - mois 12 Monate - meses - meses
Farina - Flour - Farine Mehl - Harina - Farinha	4-5 mesi - months - mois 4-5 Monate - meses - meses	12 mesi - months - mois 12 Monate - meses - meses
Frutta secca - Dry fruit - Fruits secs Dörrobst - Fruta seca - Fruta seca	3-4 mesi - months - mois 3-4 Monate - meses - meses	12 mesi - months - mois 12 Monate - meses - meses
Caffè macinato - Ground coffee - Café moulu Gemahlener Kaffee - Café molido - Café moído	2-3 mesi - months - mois 2-3 Monate - meses - meses	12 mesi - months - mois 12 Monate - meses - meses
Tè in polvere - Powder tea - Thé en poudre Tee in Pulver - Té en polvo - Chá em pó	5-6 mesi - months - mois 5-6 Monate - meses - meses	12 mesi - months - mois 12 Monate - meses - meses
Liofilizzati - Freeze-dried products - Produits lyophilisés Gefriergetrocknete Produkte - Preparados liofilizados - Liofilizados	1-2 mesi - months - mois 1-2 Monate - meses - meses	12 mesi - months - mois 12 Monate - meses - meses
Latte in polvere - Powdered milk - Lait en poudre Pulvermilch - Leche en polvo - Leite em pó	1-2 mesi - months - mois 1-2 Monate - meses - meses	12 mesi - months - mois 12 Monate - meses - meses

Valori indicativi che dipendono comunemente dall'integrità della confezione e dalle caratteristiche qualitative dell'alimento in origine. **ATTENZIONE: Conservare i cibi deperibili in freezer o in frigorifero. L'operazione sottovuoto allunga la vita del cibo, ma non lo trasforma in una "conserva", cioè in un prodotto stabile a temperatura ambiente.** • These are indicative values that in any case depend on the integrity of the package and the original quality of the food. **IMPORTANT: Keep perishable foods in the freezer or fridge. Vacuum packing extends the life of food, but does not turn it into a "preserve", i.e. a stable product at ambient temperature.** • Ces valeurs indicatives dépendent toujours de l'intégrité de l'emballage et des caractéristiques qualitatives des aliments à l'origine. **ATTENTION! Conserver les aliments périssables au congélateur ou au réfrigérateur. L'opération sous vide prolonge la durée des aliments, mais ne les transforme pas en une "conserva", c'est-à-dire en un produit stable à température ambiante.** • Diese Werte sind indikativ und von der einwandfreien Verpackung und Originalqualität der Lebensmittel abhängig. **ACHTUNG: Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine "Konserva", d.h. in ein stabiles Produkt bei Raumtemperatur.** • Los anteriores son valores indicativos que, en todo caso, dependen de la integridad del envase y de las características cualitativas originales del alimento. **ATENCIÓN: Conservar los alimentos perecederos en el congelador o en el refrigerador. La operación de envasado en vacío aumenta la duración de los alimentos, pero no los transforma en "conserva", es decir, en un producto estable a temperatura ambiente.** • Valores indicativos que dependem sempre da integridade da embalagem e das características de qualidade do alimento de origem. **ATENÇÃO: Conservar os alimentos que se podem estragar no congelador ou no frigorífico. A operação de vácuo prolonga a duração do alimento, mas não o transforma numa "conserva", isto é num produto estável à temperatura ambiente.**

I 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® Cheffy al fine di ottenere i migliori risultati di conservazione. Si consiglia inoltre di conservare il presente manuale per eventuali ulteriori consultazioni.

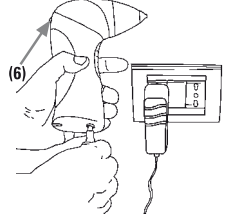
A. IL FUNZIONAMENTO DELLO CHEFFY

Prima di ogni utilizzo pulite accuratamente il Vs. apparecchio (se necessario) e gli accessori a contatto con il cibo (contenitori, coperchi, vasi, ect.) seguendo le istruzioni fornite nel paragrafo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA". Questo apparecchio è utilizzabile con tutta la gamma di accessori MAGIC VAC Executive tranne i sacchetti.

- A1.** Collegate l'apparecchio alla presa di rete elettrica mediante l'apposito alimentatore in dotazione.
A2. Posizionate il puntale di aspirazione (4) dell'apparecchio sul foro di aspirazione dell'accessorio in uso, esercitando una leggera pressione

verso il basso sul coperchio dello stesso.
A3. Premete e tenete premuto il pulsante d'accensione (3) fino a quando non si accende la spia verde (6), che indica il raggiungimento del valore di sottovuoto impostato nell'apparecchio.

N.B.: Per ottenere un valore di vuoto maggiore basta mantenere in funzione l'apparecchio per altri 10 - 15 secondi circa.

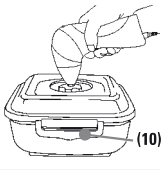


UTILIZZO DELLO CHEFFY CON I VARI CONTENITORI

IMPORTANTE: Prima di effettuare il vuoto, riempiete i contenitori lasciando almeno da 1 a 3 cm di spazio dal bordo superiore dello stesso. Assicuratevi sempre che il bordo dei contenitori e le guarnizioni siano pulite e senza imperfezioni.

B. Contenitore quadrato MAGIC VAC® Executive da 2,5 L - specifico per la marinatura

- B1.** Agganciate le chiusure di sicurezza (10) prima di fare il vuoto e poi ruotate la manopola in posizione "VACUUM".
B2. Effettuate il sottovuoto come descritto nel punto A e poi ruotate la manopola in posizione "CLOSED".
B3. Per aprire il contenitore ruotate la manopola in posizione "OPEN" e poi sganciate le chiusure di sicurezza.



C. Contenitori MAGIC VAC® Executive cilindrici 1,5/2/4 L e Coperchi Universali MAGIC VAC®

- C1.** Prima di fare il vuoto, ruotate la manopola in posizione "VACUUM".
C2. Effettuate il sottovuoto come descritto nel punto A e poi ruotate la manopola in posizione "CLOSED".
C3. Per aprire i contenitori ruotate la manopola in posizione "OPEN".

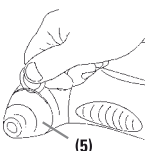
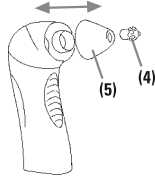


ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

ATTENZIONE: Staccate sempre la spina dell'alimentatore prima di effettuare la pulizia dell'apparecchio.

Apparecchio

- Pulite le superfici esterne dell'apparecchio con un panno inumidito con detergente delicato per piatti (non abrasivo o solvente). Nel caso vi fossero penetrazioni accidentali di liquidi all'interno della struttura, non inserite la spina dell'alimentatore nell'apparecchio, non utilizzatelo e rivolgetevi al centro di assistenza autorizzato più vicino, o al vostro rivenditore di fiducia.
- Qualora fosse necessario pulire il puntale di aspirazione (4) e il relativo coperchietto trasparente (5), inserite una moneta nello apposito vano come indicato in figura



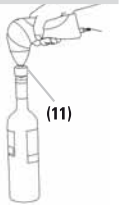
I Coperchi Universali funzionano esattamente come i Coperchi per contenitori MAGIC VAC® Executive.

ATTENZIONE: Con i coperchi universali utilizzate contenitori che siano idonei al sottovuoto; contenitori non idonei potrebbero implodere e causare ferite.

D. Tappo bottiglia MAGIC VAC®

Può essere utilizzato per tappare bottiglie, ad es. di vino o bevande non gassate, parzialmente piene.

- D1.** Effettuate il sottovuoto come descritto nel punto A.
D2. Per aprire una bottiglia sigillata con il Tappo Bottiglia (11), tirate semplicemente il tappo fuori dalla bottiglia.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Apparecchio

Alimentazione: 12V ~ 15W
Portata pompa: 13 l/min.
Approvato per un ciclo ogni 2 minuti
Dimensioni: 20 (L) x 14 (P) x 5 (H) cm
Peso: 400 g
Marcatura: CE

Prodotto approvato dalla F.I.C (Federazione Italiana Cuochi)
L'efficacia dei sistemi MAGIC VAC® è stata testata dall'AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare)

Compatibilità elettromagnetica

L'apparecchio MAGIC VAC® Cheffy è stata studiato 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.

Alimentatore

Utilizzare solo l'alimentatore cod. 12743 (Model HG6S120100)
Primario: 100-240V~ 50/60Hz
Secondario: 12V ~ 1A
Marcatura CE



Smaltimento: In conformità alla Direttiva 2002/96/CE, il simbolo riportato sull'apparecchiatura indica che l'apparecchio da smaltire, è considerato come rifiuto, e deve essere quindi oggetto di "raccolta separata". Pertanto, l'utente dovrà conferire (o far conferire) il suddetto rifiuto ai centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni locali, oppure consegnarlo al rivenditore all'atto dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento, favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute causati da un'eventuale gestione impropria del rifiuto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'articolo 50 e seguenti aggiornamenti del D. Lgs. n. 22/1997.

LOCALIZZAZIONE DEI GUASTI

Se l'apparecchio non funziona

- Verificate che la spina di alimentazione dell'alimentatore sia ben inserita. Controllate la presa elettrica infilando nella stessa un altro apparecchio.
- Controllate se il cavo di alimentazione o la spina dell'alimentatore sono difettosi. In tal caso non utilizzate l'apparecchio.

Se l'apparecchio non fa il vuoto nei contenitori

- Posizionate il puntale di aspirazione (4) dell'apparecchio sulla presa aria del coperchio del contenitore oppure sul tappo bottiglia esercitando una leggera pressione verso il basso sul coperchio o sul tappo.
- Lasciate uno spazio superiore adeguato (da 1 a 3 cm.) tra il contenuto e la parte superiore del vaso o del contenitore.
- Se i liquidi fuoriescono durante la fase di confezionamento sottovuoto, ricordatevi che prima devono essere raffreddati sotto refrigerazione e

non a temperatura ambiente.

- Controllate il bordo del vaso, o del contenitore ed il coperchio universale, che non siano danneggiati nella zona di sigillatura. Pulite bene il bordo, il coperchio e la guarnizione con un panno tiepido e fate nuovamente il vuoto.
- Controllate che la guarnizione del coperchio del contenitore o del coperchio universale sia collocata correttamente nel posto giusto e non sia danneggiata

I contenitori MAGIC VAC® Executive o i Coperchi Universali MAGIC VAC® non mantengono il vuoto

- Assicuratevi che la manopola del coperchio del contenitore sia posizionata su "VACUUM" prima di effettuare il vuoto nel contenitore e che sia posizionata su "CLOSED" dopo aver fatto il vuoto.
- Controllate che l'O-ring sotto la manopola del coperchio del contenitore o del coperchio universale sia al proprio posto correttamente posizionato.

AVVERTENZE IMPORTANTI

⚠ L'apparecchio non è un giocattolo e deve essere tenuto fuori della portata dei bambini. Non applicate l'apparecchio a nessuna parte del corpo.

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

- Precedentemente al primo uso, e periodicamente durante la vita del prodotto, controllate il cavo di alimentazione dell'alimentatore per accertarsi che non vi siano danni; se risultasse danneggiato, non inserite la spina dell'alimentatore e portate immediatamente il prodotto ad un centro di assistenza autorizzato o dal Vs. rivenditore di fiducia.
- Non utilizzare mai adattatori per tensioni di alimentazione diverse da quella riportata sull'alimentatore (dati targa). Tenere il cavo lontano da superfici calde.
- L'alimentatore fornito in dotazione è stato specificatamente progettato per l'impiego con l'apparecchio MAGIC VAC® Cheffy. Non utilizzate mai l'alimentatore con altri apparecchi o per impieghi diversi da quello previsto da questo manuale e non utilizzate mai MAGIC VAC® Cheffy con altri alimentatori.
- Leggete con attenzione le istruzioni, prima di utilizzare il Vs. MAGIC VAC® Cheffy, 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.

I VANTAGGI DEL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO MAGIC VAC®

Il seguente lavoro è il risultato del Parere ProVeritate redatto in esclusiva per FLAEM NUOVA, per conto dell'AITA (Associazione di Tecnologia Alimentare) dal Prof. Luciano Piervogiani - Cattedra di "Tecnologie del Condizionamento e della Distribuzione dei prodotti agro-alimentari" all'Università degli Studi di Milano.

Il confezionamento sottovuoto rivoluzionerà il modo in cui acquistate e conservate il cibo. Conservando il cibo sottovuoto (che significa senza aria), la vita degli alimenti si allunga enormemente, siano essi conservati in dispensa, frigorifero o freezer. L'aria può rendere gli alimenti stantii e rancidi, può farli fermentare, seccare o può causare bruciature da freezer. Il confezionamento sottovuoto mantiene più a lungo la freschezza e il gusto del Vostro cibo. Ora avrete la possibilità di confezionare gli alimenti freschi acquistati al mercato, quelli dell'orto o del Vostro giardino in porzioni convenienti per l'uso futuro, anche in grandi quantità. Gli alimenti acquistati già sottovuoto, come formaggi, salumi e carne manterranno gusto e freschezza intatti, se saranno, una volta aperti, riconfezionati sottovuoto nei contenitori MAGIC VAC®. La carne, il pesce e le verdure possono

COME CONSERVARE CON I CONTENITORI MAGIC VAC®

Attenzione: Non utilizzare contenitori in plastica o in vetro che non siano idonei in quanto possono implodere sotto la depressione del vuoto della MAGIC VAC® e causare ferite.

Congelamento in contenitori

Per congelare il cibo in contenitori in materiale plastico utilizzare solo i contenitori MAGIC VAC® o nel caso di contenitori in vetro utilizzare vasi temperati adatti alle temperature del freezer.

Confezionamento sottovuoto del cibo in contenitori

Il confezionamento sottovuoto in contenitori è perfetto per i prodotti che vengono utilizzati frequentemente. Cibi essiccati come pasta, cereali, farina, zucchero, patatine, ciambelline salate o biscotti, alimenti per animali, manterranno la loro struttura ed un gusto fresco fino in fondo. Insalate e verdure possono essere pulite per tutta la settimana e conservate in un contenitore MAGIC VAC®. Rimarranno croccanti e fresche. Per assorbire l'umidità in eccesso, piegare un tovagliolo di carta e posizionarlo sul fondo del contenitore.

Attenzione: I liquidi devono essere raffreddati prima di essere messi sottovuoto. Infatti i liquidi caldi trinceranno uscendo dal contenitore durante l'operazione di sottovuoto.

Cibi in polvere o in grani possono essere coperti da un tovagliolo di carta tagliato prima del confezionamento sottovuoto. Ciò eviterà che i grani

entrino nei percorsi del vuoto o si depositino nelle sigillature del Tappo per il Vuoto. L'olio usato una volta per la frittura, può essere filtrato, raffreddato, chiuso sottovuoto in un contenitore MAGIC VAC® e conservato in frigorifero. In questo modo potrete riutilizzare almeno un'altra volta l'olio che si sarà conservato senza aria e al freddo, mantenendo quasi intatte le sue caratteristiche. Gli articoli da dispensa come farina, riso, preparati per torte e frittelle, restano freschi più a lungo se confezionati sottovuoto. Noci e condimenti mantengono il loro gusto e sono protetti contro la rancidità.

Marinatura nei Contenitori MAGIC VAC®

Per marinare carne, pollame o pesce, perforare la superficie del cibo e metterlo in un contenitore MAGIC VAC®, coperto con la marinata di Vs. scelta. Sigillare sottovuoto il contenitore MAGIC VAC® e refrigerare in frigorifero per almeno 20 minuti. Il cibo sarà marinato come se fosse stato marinato per tutta la notte!

Consigli per la conservazione in vaso

Per la conservazione del cibo utilizzare coperchi che siano stati controllati e risultino esenti da difetti. Per creare e mantenere un buon grado di vuoto è indispensabile che le guarnizioni dei coperchi siano in perfetto stato; una buona manutenzione dei coperchi si fa immergendoli in acqua bollente per 3 minuti e strofinando poi con una goccia di olio la guarnizione asciutta. Questa operazione restituirà l'elasticità necessaria alle guarnizioni dei coperchi.

LE COSE DA RICORDARE

Al fine di ottimizzare e rendere sicura la conservazione degli alimenti è indispensabile seguire alcune regole:

- Assicuratevi di esservi lavati accuratamente le mani e di aver pulito tutti gli attrezzi e le superfici che utilizzerete per tagliare e confezionare il cibo sottovuoto.
- Utilizzate possibilmente dei guanti per la manipolazione degli alimenti.
- Una volta confezionato il cibo deperibile, mettetelo nel frigorifero o surgelato immediatamente, mantenendo costante la temperatura di refrigerazione o di congelamento. Non lasciatelo a lungo a temperatura ambiente.
- Disponete in modo appropriato nel frigorifero o nel freezer i contenitori di cibo confezionato sottovuoto per permettere ai cibi stessi di raggiungere rapidamente basse temperature.
- Dopo aver aperto un contenitore o confezionato sottovuoto a livello industriale, lo stesso può essere riconfezionato sottovuoto. Seguite le istruzioni per refrigerare dopo l'apertura e rimettete via il cibo dopo averlo riconfezionato sottovuoto.
- Gli alimenti pre-confezionati devono comunque essere consumati entro la data di scadenza indicata nella confezione del prodotto.
- Una volta che avete riscaldato o scongelato il cibo deperibile, consumatelo.

Non mangiare cibi deperibili se sono rimasti per molte ore a temperatura ambiente. Ciò è particolarmente importante se sono stati preparati con una salsa densa, in un confezionamento sottovuoto o in altri ambienti a basso contenuto d'ossigeno.

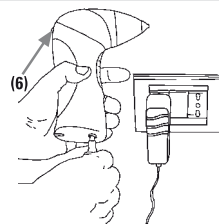
- Il confezionamento sottovuoto aumenterà la vita del cibo essiccato. Il cibo che ha un alto contenuto di grasso sviluppa rancidità a causa dell'ossigeno e del calore. Il confezionamento sottovuoto allunga la vita dei cibi come noci, noce di cocco, o cereali. Conservate in un luogo freddo e buio.
- Il confezionamento sottovuoto non allungherà la vita della frutta e della verdura come banane, mele, patate ed alcune verdure, a meno che non sia stata tolta la buccia prima del confezionamento sottovuoto.
- Alimenti morbidi e dalla struttura fragile (come pesci, frutti di bosco, ecc.) vanno precongelati per una notte, prima di congelarli sotto vuoto e riporli definitivamente in freezer.
- Verdure come i broccoli, cavolfiori, cavoli, emettono gas quando vengono confezionati freschi sottovuoto per la refrigerazione. Per preparare questi cibi per il confezionamento sottovuoto, scottateli e surgelateli.
- Per una corretta e sicura conservazione sottovuoto utilizzate esclusivamente contenitori ed accessori originali MAGIC VAC®.

A. HOW CHEFFY WORKS

Before use, always thoroughly clean your appliance (if necessary) and any accessories coming into contact with food (containers, lids, jars etc.) as directed in the "CLEANING INSTRUCTIONS" paragraph. This appliance can be used with all MAGIC VAC® Executive accessories except bags.

- A1. Plug in the appliance using the power adaptor provided.
- A2. Place the suction nozzle (4) of the appliance on the suction hole of the accessory being used and gently press down the lid.
- A3. Press the start button (3) and hold it down until the green indicator light (6) turns on to indicate that the set vacuum level has been reached.

N.B.: To obtain a higher vacuum level keep the button pressed for about 10 – 15 seconds longer.

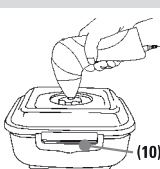


USING CHEFFY WITH THE CONTAINERS PROVIDED

IMPORTANT: Before starting the vacuum process fill the containers, leaving at least 1 to 3 cm head space. Always make sure that the rims and O-rings of the containers are clean and free of imperfections.

B. 2.5-litre square MAGIC VAC® Executive containers - specific for marinating

- B1. Lock the safety catches (10) before starting the vacuum process, then turn the knob to the "VACUUM" position.
- B2. Create a vacuum as directed in section A, then turn the knob to the "CLOSED" position.
- B3. To open the container turn the knob to the "OPEN" position" and unlock the safety catches.



C. 1.5/2/4-litre cylindrical MAGIC VAC® Executive containers and MAGIC VAC® Universal Caps

- C1. Before starting the vacuum process turn the knob to the "VACUUM" position.
- C2. Create a vacuum as directed in section A, then turn the knob to the "CLOSED" position.
- C3. To open the containers turn the knob to the "OPEN" position".



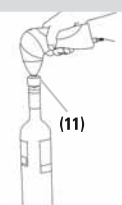
The Universal Caps work just like the Caps for MAGIC VAC® Executive containers."

WARNING: With universal lids only use containers suitable for vacuum packing; unsuitable containers could implode and cause injury.

D. MAGIC VAC® bottle cap

It may be used to seal partly filled bottles of wine or non-fizzy beverages.

- D1. Create a vacuum as directed in section A.
- D2. To open a bottle sealed with the Bottle Cap (11), simply pull the cap out of the bottle.

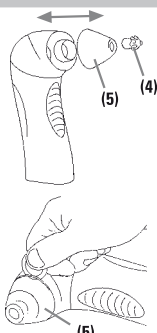


CLEANING INSTRUCTIONS

IMPORTANT: Always unplug the appliance before cleaning.

Appliance

- Clean the exposed surfaces of the appliance using a cloth moistened with a gentle hand dishwashing detergent (non-abrasive, solvent free). If any liquids accidentally get inside the appliance, do not connect the power adaptor to the appliance and do not use it; contact your nearest dealer or authorised service centre.
- To clean the suction nozzle (4) and its transparent lid (5), insert a coin in the space provided, as shown in the figure, and pry the lid off the appliance. Clean both



the suction nozzle and the lid using a sponge moistened with a gentle hand dishwashing detergent (non-abrasive, solvent free). Rinse and dry them thoroughly before placing them back on the appliance.

Assorted accessories

- Thoroughly wash the MAGIC VAC® accessories (containers, lids, jars, etc.) like you would wash any kitchen utensils, allowing them to dry completely. If you wash the accessories in a dishwasher, be sure to place them on the top rack. Please refer to the instructions on the accessory pack.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Appliance

Power supply: 12V ~ 15W
 Pump flow rate: 13 l/min.
 Approved for one complete cycle every 2 minutes
 Dimensions: 20 (W) x 14 (D) x 5 (H) cm
 Weight: 400 g
 Mark: CE

Product approved by the F.I.C. (Italian Federation of Chefs)
 The performance of MAGIC VAC® systems has been tested by the AITA (Italian Association of Food Technology)

Electromagnetic compatibility

MAGIC VAC® Cheffy was designed to meet the current requirements for electromagnetic compatibility. 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.

Power adaptor

Use only power adaptor code 12743 (Model HG6S120100)

Primary: 100-240V ~ 50/60Hz

Secondary: 12V ~ 1A

Mark CE

Disposal: In conformity with Directive 2002/96/EC, the symbol shown on the appliance to be disposed of indicates that this is considered as waste and must therefore undergo "sorted waste collection". The user must therefore take (or have taken) the above waste to a pre-sorted waste collection centre set up by the local authorities, or else give it back to the dealer when purchasing a new appliance of the same type. Pre-sorted waste collection and the subsequent treatment, recovery and disposal operations favour the production of appliances made of recycled materials and limit the negative effects of any incorrect waste management on the environment and public health. The unlawful disposal of the product by the user could result in administrative fines as provided by the laws transposing Directive 2002/96/EC of the European member state in which the product is disposed of.

TROUBLESHOOTING

If the appliance does not work

- Make sure the power adaptor has been plugged in properly. Check the power socket by plugging another unit into it.
- Check for faults in the power supply cord or plug. Should you detect a fault, do not use the appliance.

If the appliance does not create a vacuum in the containers

- Place the suction nozzle (4) of the appliance on the air outlet port of the container lid or the bottle cap and gently press down the lid or cap.
- Leave enough room (1 to 3 cm) between the contents and the top of the jar or container.
- If liquids come out during the vacuum-packing process, remember that they must first be chilled in a refrigerator, not left at room temperature.

IMPORTANT CAUTIONARY NOTES

⚠ The appliance is not a toy and must be kept out of the reach of children. Do not place the appliance on any part of the body.

The manufacturer takes every step necessary to ensure utmost product quality and safety. However, as for all electrical appliances, you should follow some basic safety rules to avoid creating a hazard for people, animals and/or property.

- Before using the appliance for the first time, and periodically throughout its life, check the power supply cord for any damage; if you detect any damage, do not plug the power adaptor in. Take the appliance immediately to an authorised service centre or your dealer.
- Never use adaptor plugs for mains voltages different from those shown on the power adaptor (see rating data). Keep the cord away from heated surfaces.
- The power adaptor provided has been specifically designed for use with MAGIC VAC® Cheffy. Never use this power adaptor with other devices or for uses other than those described in this manual and never use MAGIC VAC® Cheffy with other power adaptors.
- Carefully read the directions before using your MAGIC VAC® Cheffy and keep them handy for future reference.
- The appliance is not designed for continuous operation. Do not carry out more than one complete cycle every 2 minutes.

- Check that the rim of the jar or container and the universal lid are not damaged in the sealing area. Wipe the rim, lid and gasket clean with a cloth moistened with lukewarm water and repeat the vacuum process.
- Make sure that the gasket of the container lid or the universal lid is set properly in place and is not damaged.

MAGIC VAC® Executive containers or MAGIC VAC® Universal Lids do not maintain a vacuum

- Make sure that the arrow on the knob of the container lid is positioned on "VACUUM" before starting to create a vacuum in the container and that it is positioned on "CLOSED" after a vacuum is formed.
- Make sure that the O-ring beneath the knob of the container lid or the universal lid is set properly in place.

- Do not handle the plug of the power adaptor with wet hands and do not use the appliance in damp environments. Never submerge the appliance in water; should this accidentally occur, unplug it immediately. Do not remove or touch the appliance under water before pulling out the plug. Take the appliance immediately to an authorised service centre or your dealer.
- The casings of the appliance and power adaptor are not protected against the penetration of liquids. Never wash the appliance under running water or by soaking. Keep it safe from sprays of water or other liquids.
- Do not place the appliance and power adaptor near sources of heat, in direct sunlight or in excessively warm environments.
- Do not obstruct or place objects in the air outlet (8).
- Do not draw liquids with the appliance.
- Do not open or tamper with the appliance. Servicing may be performed by authorised personnel only. Any unauthorised repairs will invalidate the warranty.
- The Manufacturer, the Retailer and the Importer are responsible for safety, reliability and performance only if: a) the appliance is used in accordance with the operating instructions; b) the electrical system of the premises where the appliance is used is in conformity with current laws. Use only original MAGIC VAC® accessories

THE ADVANTAGES OF MAGIC VAC® VACUUM PACKING

This manual is the result of an objective verification report compiled, on behalf of AITA (Food Technology Association) by Prof. Luciano Piergiovanni, Chair of "Agri-food product conditioning and distribution technologies" at Milan University.

Vacuum packing will revolutionise the way in which you buy and keep food. By keeping food under vacuum (i.e. without air), the shelf-life of foods is greatly extended, whether it is kept in the larder, fridge or freezer. Air can make food rancid and stale, it can cause it to ferment, dry out, and it may even cause freezer burns. Vacuum packing keeps your food fresher and more flavourful for longer.

Now you can pack fresh food bought from the market, or food picked from your vegetable garden, in handy portions for future use, even in large quantities. Food bought already vacuum-packed, like cheese and meat, will retain its flavour and freshness once opened, without problems of moisture and mould, if it is vacuum-packed after use in MAGIC VAC® containers. Meat, fish and vegetables can be frozen without the risk of frost burns and will keep their freshness and quality.

Foodstuffs like coffee, rice, flour and nuts will last much longer if they are vacuum packed. Fresh or perishable foods must in any case be frozen or kept in the fridge.

The original quality of the food must be of the very highest order, in terms of freshness and environmental hygiene, when you decide to vacuum pack it.

There are in fact no preservation methods which will transform a poor product into a good one.

Always keep your MAGIC VAC® Cheffy and containers handy and you will quickly appreciate the many advantages and ease of use that MAGIC VAC® offers when it comes to preserving the quality of food. Consult the "Food preservation times with MAGIC VAC®" chart to see how vacuum packing can extend the life of any food without in any way altering or impairing its taste, smell, appearance, hygiene and nutritional value.

HOW TO PRESERVE FOOD IN MAGIC VAC® CONTAINERS

Warning: Do not use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure of MAGIC VAC® and cause injury.

Freezing in containers

To freeze food in plastic containers use only MAGIC VAC® containers or, in the case of glass receptacles, used tempered glass suitable for freezer temperatures.

Vacuum packing food in containers

Vacuum packing in containers is ideal for products that you use frequently. Dried foodstuffs like pasta, rice, flour, sugar, crisps, savouries or biscuits, and pet food, will maintain all their shape and freshness. Salad foods and vegetables can be cleaned for the whole week and kept in a MAGIC VAC® container. They will remain firm and fresh. To absorb excess moisture, fold a paper towel and place it on the bottom of the container.

Warning: Liquids must be cooled before vacuum packing. Hot liquids will expand and leak from the container during depressurising.

Food in powder or granule form can be covered with a paper towel before vacuum packing. This will prevent the powder or granules from getting into the vacuum paths or being deposited in the Vacuum Cap seal.

Oil used once for frying can be filtered, cooled, vacuum sealed in a MAGIC VAC® container and kept in the fridge. This will enable you to use the oil again at least once, since it has been preserved in an airless and cold environment, thereby retaining its characteristics.

Larder items like flour, rice and cake mixes stay fresh for longer if they are vacuum packed. Nuts and condiments retain their flavour and will not become rancid.

Marinating food in MAGIC VAC® containers

To marinate meat, poultry or fish, pierce the surface of the food and place it in a MAGIC VAC® container, covered with the marinade of your choice. Vacuum seal the MAGIC VAC® container and cool in the fridge for at least 20 minutes. The food will be as tasty as if it had been left to marinate overnight!

Tips for preserving food in jars

To preserve food in jars, use lids which have been checked and are free from defects. To create and maintain a good vacuum, the seals of the lids must be in perfect condition. To keep the lids in good condition, immerse them in boiling water for three minutes and then rub the dry seal with a drop of oil. This will restore the necessary elasticity to the seals of the lids.

POINTS TO REMEMBER

In order to optimise the preservation of foods and ensure perfect hygiene, a number of important rules must be followed:

- Make sure you wash your hands thoroughly and clean all the implements and surfaces you will be using to cut and vacuum pack the food.
- If possible, wear gloves when handling the food.
- Once perishable food has been packed, place it in the fridge or freeze it immediately, maintaining a constant fridge or freezer temperature. Do not leave the food for a long time at room temperature.
- Place the containers of vacuum packed food carefully in the fridge or freezer so that the food will cool rapidly to a low temperature.
- After opening tinned food or food that has been factory vacuum packed, it can be vacuum packed again. Follow the instructions to cool the food after opening and put it away as soon as it has been vacuum packed.
- Pre-packed foods must in any case be consumed by the use-by date shown on the original package.
- Once you have warmed up or defrosted perishable food, it must be eaten. Do not eat perishable food if it has been left at room temperature for many hours. This is especially important if the food has been prepared with a dense sauce, in a vacuum pack or in other low-oxygen content environments.

- Vacuum packing extends the life of dried food. Food which has a high fat content becomes rancid due to oxygen and heat. Vacuum packing extends the life of food like nuts, coconuts, or cereal products. Store in a cool, dark place.
- Vacuum packing will not extend the life of fruit and vegetables such as bananas, apples, potatoes and several vegetables, unless it has been peeled prior to vacuum packing.
- Soft foods and food with a delicate structure (like fish, berries, etc.) must be pre-frozen for one night before they can be vacuum packed and placed in the freezer.
- Vegetables like broccoli, cauliflower and cabbage give off gas when they are vacuum packed fresh for storage in the freezer. To prepare these foods for vacuum packing, heat and freeze them.
- To ensure correct and safe vacuum packing, use only original MAGIC VAC® containers and accessories.

F *Félicitations pour votre achat et merci de nous avoir fait confiance. Nous vous conseillons de lire attentivement ces instructions pour être sûrs d'utiliser correctement le MAGIC VAC® Cheffy et obtenir les meilleurs résultats de conservation. Nous vous conseillons en outre de garder avec soin ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.*

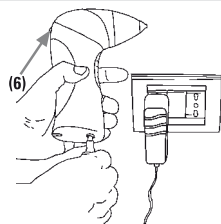
A. FONCTIONNEMENT DU CHEFFY

Avant chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil (au besoin) et les accessoires en contact avec les aliments (récipients, couvercles, pots, etc.) selon les instructions données au paragraphe "INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE". Cet appareil peut être utilisé avec une vaste gamme d'accessoires MAGIC VAC® Executive, exception faite pour les sachets.

- A1.** Branchez l'appareil au réseau au moyen du transformateur fourni en dotation
- A2.** Positionnez la buse d'aspiration (4) de l'appareil sur le trou d'aspiration de l'accessoire utilisé en exerçant une légère pression vers le bas.

- A3.** Appuyez sur le bouton de mise en marche (3) et maintenez pressé jusqu'à quand le témoin vert (6) s'allume pour indiquer que la valeur du vide enregistrée sur l'Appareil est atteinte.

N.B.: Pour augmenter la valeur du vide il suffit de prolonger le fonctionnement de l'appareil pour environ 10-15 secondes.

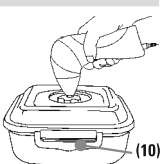


UTILISATION DU CHEFFY AVEC LES DIFFÉRENTS RÉCIPIENTS

IMPORTANT: Avant de mettre sous vide remplissez les récipients et laissez au moins 1 à 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du récipient même. Vérifiez toujours que le bord des récipients et les joints soient propres et sans imperfections.

B. Récipient MAGIC VAC® Executive carré 2,5 L spécifique pour le marinage

- B1.** Engagez les fermetures de sécurité (10) avant de mettre sous vide et ensuite tournez le compteur sur la position "VACUUM".
- B2.** Mettez sous vide comme cela est indiqué au point A et ensuite tournez le compteur sur la position "CLOSED".
- B3.** Tournez le compteur en position "OPEN" pour ouvrir le récipient et décrochez les fermetures de sécurité.



C. Récipients MAGIC VAC® Executive cylindriques 1,5/2/4 L et Couvercles universels MAGIC VAC®

- C1.** Avant de mettre sous vide tournez le compteur sur la position "VACUUM".
- C2.** Mettez sous vide comme cela est indiqué au point A et ensuite tournez le compteur sur la position "CLOSED".



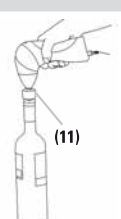
- C3.** Tournez le compteur en position "OPEN" pour ouvrir les récipients". Les Couvercles Universels fonctionnent exactement comme les Couvercles pour récipients "MAGIC VAC® Executive".

ATTENTION! Avec les couvercles universels il faut utiliser des récipients qui soient appropriés à la mise sous vide; des récipients non appropriés pourraient impliquer et causer des blessures.

D. Bouchon Bouteille MAGIC VAC®

Le Bouchon Bouteille peut être utilisé pour boucher des bouteilles, par ex. vin ou boissons non gazeuses, partiellement pleines.

- D1.** Mettez sous vide comme cela est indiqué au point A.
- D2.** Pour ouvrir une bouteille scellée avec le Bouchon Bouteille (11) sortir simplement le bouchon de la bouteille.

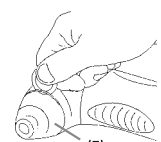
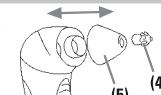


NETTOYAGE

ATTENTION: Débranchez toujours l'appareil avant d'effectuer les opérations de nettoyage.

Appareil

- Nettoyez les surfaces externes de l'appareil avec une éponge mouillée et du savon de vaisselle doux (non abrasif et non solvant). En cas de pénétration accidentelle de liquides à l'intérieur de la structure il ne faut pas brancher la fiche dans la prise de courant, ni utiliser l'appareil; contactez le centre de service après-vente agréé le plus proche ou bien votre revendeur de confiance.
- Si'il est nécessaire de nettoyer la buse d'aspiration (4) et le disque transparent (5), introduire une monnaie



dans l'espace prévu comme indiqué sur la figure et faites pression pour détacher le disque de l'appareil. Nettoyez la buse d'aspiration et le disque avec une éponge mouillée et du savon de vaisselle doux (non abrasif et non solvant). Rincez et séchez complètement ces pièces avant de les appliquer de nouveau sur l'appareil.

Accessoires divers

Laver soigneusement les accessoires de "MAGIC VAC®" (récipients, bouchons, pots, etc.) de la même façon de tout objet de cuisine et les faire sécher complètement. En cas de lavage dans la lave-vaisselle positionner les accessoires sur le plan supérieur. Prière de vous référer aux instructions sur la boîte de l'accessoire.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appareil

Alimentation: 12V ~ 15W
Débit pompe: 13 l/min.
Approuvé pour un cycle tous les 2 minutes
Dimension: 20 (L) x 14 (P) x 5 (H) cm
Poids: 400 g
Estampillage: CE □

Produit approuvé par la F.I.C (Federazione Italiana Cuochi). L'efficacité des systèmes MAGIC VAC® a été testée par l'Association AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare)

Compatibilité électromagnétique

L'appareil MAGIC VAC® Cheffy a été conçu pour remplir toutes les conditions actuellement requises 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.

Alimentateur

Utiliser uniquement le transformateur code 12743 (Model HG6S120100)
Primaire: 100-240V~ 50/60Hz
Secondaire: 12V ~ 1A
Estampillage: CE □



Élimination: Conformément à la Directive 2002/96/CE, le symbole reporté sur l'équipement indique que l'appareil à éliminer est un déchet qui doit faire l'objet de « collecte sélective ». L'utilisateur devra donc apporter (ou faire apporter) ce déchet dans l'un des centres pour la collecte sélective prévus par les collectivités locales ou le remettre au revendeur lors de l'achat d'un appareil de type équivalent neuf. La collecte sélective du déchet et les opérations de traitement, recyclage et élimination successives favorisent la production d'appareils à partir de matériaux recyclés et limitent les effets négatifs sur l'environnement et sur la santé provoqués par une éventuelle gestion incorrecte du déchet. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des éventuelles sanctions administratives prévues par les lois de mise en œuvre de la Dir. 2002/96/CE de l'État membre européen dans lequel le produit est éliminé.

LOCALISATION DES PANNES

Si l'appareil ne fonctionne pas

- Vérifiez si la fiche du transformateur est correctement insérée. Contrôlez la fiche électrique et branchez-la sur un autre appareil.
- Vérifiez si le câble d'alimentation ou la fiche du transformateur sont défectueux. Le cas échéant, ne pas utiliser l'appareil.

L'appareil ne produit pas le vide dans les récipients

- Positionnez la buse d'aspiration (4) de l'appareil sur la prise d'air du couvercle du récipient ou sur le bouchon bouteille en faisant une légère pression vers le bas sur le couvercle ou sur le bouchon.
- Laissez un espace supérieur adéquat (1 à 3 cm, minimum) entre le contenu et la partie supérieure du pot ou du récipient.
- Si des liquides débordent lors de la mise sous-vide, rappelez vous qu'ils doivent être refroidis sous réfrigération et non pas à température ambiante.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ Cet appareil n'est pas un jouet et il doit être gardé hors de la portée des enfants. N'appliquez jamais l'appareil à aucune partie de votre corps.

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

- Avant la première utilisation, puis périodiquement pendant la durée de vie de l'appareil, contrôlez le câble d'alimentation du transformateur pour s'assurer qu'il n'est pas endommagé; le cas échéant, il ne faut pas le brancher et il faut l'apporter immédiatement au centre de service après-vente agréé ou à votre revendeur de confiance.
- Ne utilisez jamais d'adaptateurs pour des tensions d'alimentation différentes de celles reportées sur le transformateur (données de la plaquette). Éloignez le câble d'alimentation de toutes surfaces chaudes.
- Le transformateur qui est fourni avec l'appareil a été spécifiquement projeté pour être utilisé avec MAGIC VAC® Cheffy. Le transformateur ne doit jamais être utilisé avec d'autres appareils ou pour des utilisations différentes de celles décrites dans ce mode d'emploi et le MAGIC VAC® Cheffy ne doit jamais être utilisé avec d'autres transformateurs. Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser votre MAGIC VAC® Cheffy, et gardez-les à la portée de la main pour référence future.
- L'appareil n'est pas prévu pour usage continu. Il ne fait pas effecteur plus

- Vérifiez que le bord du pot ou du récipient et du couvercle universel ne soit pas abîmé dans la zone de scellage. Nettoyez le bord, le couvercle et le joint avec un chiffon tiède et procédez de nouveau à l'opération de mise sous-vide.
 - Vérifiez que le joint du couvercle du récipient ou du couvercle universel soit correctement
- Les récipients MAGIC VAC® Executive ou les couvercles universels MAGIC VAC® ne conservent pas le vide**
- Vérifiez que le compteur du couvercle du récipient soit positionné sur "VACUUM" avant de commencer la procédure de mise sous vide dans le récipient et qu'elle soit positionnée sur "CLOSED" après la procédure de mise sous-vide.
 - Vérifiez que l'O-Ring sous le compteur du couvercle du récipient ou du couvercle universel soit correctement positionné.

LES AVANTAGES DU CONDITIONNEMENT SOUS VIDE MAGIC VAC®

Ce manuel est le résultat de l'Avis ProVeritate rédigé, pour le compte de l'AITA (Association de Technologie Alimentaire), par le Prof. Luciano Piergiovanni - Titulaire de la chaire de "Technologies du Conditionnement et de la Distribution des produits agroalimentaires" l'Université de Milan.

Le conditionnement sous vide révolutionnera la manière d'acheter et de conserver les aliments. La conservation des aliments sous vide (c'est-à-dire sans air), permet de prolonger énormément la durée des aliments, qu'ils soient conservés aussi bien dans le garde-manger qu'au réfrigérateur ou au congélateur. L'air peut moisir, faire pourrir ou gâter et rendre rances les aliments, elle peut les faire fermenter et sécher ou elle peut encore causer des brûlures par le froid du congélateur, tandis que le conditionnement sous vide conserve plus longtemps la fraîcheur et le goût de vos aliments. Vous aurez à présent la possibilité de conditionner les aliments frais achetés au marché, ceux du jardin potager ou de votre jardin déjà en portions très pratiques en vue d'une future utilisation et même en grandes quantités. Les aliments achetés déjà sous vide, comme les fromages, la charcuterie et la viande garderont leur goût et fraîcheur intacts s'ils seront, une fois ouverts, reconditionnés sous vide dans les récipients

MAGIC VAC®. La viande, le poisson et les légumes peuvent être surgelés sans courir le risque de subir les brûlures par le froid et conserveront leur fraîcheur et qualité. Les aliments comme le café, le riz, la farine et les fruits secs tiendront beaucoup plus longtemps s'ils sont conditionnés sous vide. Les aliments frais ou périssables devront toutefois être surgelés ou conservés au réfrigérateur.

La qualité originale des aliments doit être la meilleure possible, aussi bien pour ce qui concerne leur fraîcheur que pour ce qui est de l'hygiène du milieu lorsqu'on commence les différentes phases du conditionnement. En effet aucune technique de conservation n'est en mesure de transformer un produit mauvais en un bon produit.

Ayez toujours à portée de main Cheffy et les récipients pour le vide et vous vous rendrez compte avec quelle facilité ils peuvent être employés et surtout de tous les grands avantages que le système MAGIC VAC® vous offrira quant à la qualité de vos aliments. Consultez le tableau "Temps de conservation avec MAGIC VAC®" comme témoignage de l'effective prolongation de la durée d'un aliment tout en gardant inchangées ses caractéristiques sensorielles, hygiéniques et nutritionnelles originales.

COMMENT CONSERVER AVEC LES RÉCIPIENTS MAGIC VAC®

Attention! Ne pas utiliser de récipients en plastique ou en verre qui ne soient pas appropriés car ils peuvent impliquer sous la dépression du vide de la MAGIC VAC® et causer des blessures.

Congélation dans des récipients

Pour congeler les aliments dans des récipients en matière plastique utiliser seulement des récipients MAGIC VAC® ou, en cas de récipients en verre, utiliser des pots trempés appropriés aux températures du congélateur.

Conditionnement sous vide des aliments dans des récipients

Le conditionnement sous vide dans des récipients est parfait pour les produits qui sont souvent utilisés. Les aliments séchés comme les pâtes, les céréales, la farine, le sucre, les chips, les petits gâteaux salés ou les biscuits, la nourriture pour animaux, garderont leur structure et un goût frais jusqu'à la fin. Salades et légumes peuvent être nettoyés pour toute la semaine et être conservés dans un récipient MAGIC VAC®. Ils resteront croquants et frais. Pour absorber l'humidité en excès, plier une serviette en papier et la mettre au fond du récipient.

Attention! Les liquides doivent être refroidis avant d'être mis sous vide. En effet, les liquides chauds débordent en sortant du récipient pendant l'opération du sous vide.

Les aliments en poudre ou en grains peuvent être couverts par une serviette en papier coupée avant le conditionnement sous vide. Ceci empêchera aux grains de pénétrer dans les parcours du vide ou de se déposer dans les fermetures hermétiques du Bouchon pour le Vide.

LES CHOSES À SE RAPPELER

Dans le but d'optimiser et rendre sûre la conservation des aliments il est indispensable de suivre quelques règles:

- Prendre garde à se laver scrupuleusement les mains et à nettoyer tous les ustensiles et les surfaces que vous utiliserez pour couper et conditionner les aliments sous vide.
- Utilisez, si possible, des gants pour manipuler les aliments.
- Dès que les aliments périssables ont été conditionnés, mettez-les au réfrigérateur ou surgeliez ceux-ci immédiatement en maintenant constante la température de réfrigération ou de congélation. Ne les laissez pas longtemps à température ambiante.
- Placer de manière appropriée dans le réfrigérateur ou dans le congélateur les récipients des aliments conditionnés sous vide et ce afin de permettre à ceux-ci d'atteindre rapidement les basses températures.
- Après avoir ouvert des aliments en boîte ou conditionnés sous vide à niveau industriel, ils peuvent être reconditionnés sous vide. Suivez les instructions pour réfrigérer après l'ouverture et rangez les aliments après les avoir reconditionnés sous vide.
- Les aliments préconditionnés doivent toutefois être consommés avant la date limite indiquée sur l'emballage original du produit.
- Dès que les aliments périssables ont été réchauffés ou décongelés, mangez-les. Ne pas manger d'aliments périssables s'ils sont restés pendant de

nombreuses heures à température ambiante. Ceci est particulièrement important s'ils ont été préparés avec une sauce épaisse, dans un conditionnement sous vide ou dans d'autres milieux à bas contenu d'oxygène.

- Le conditionnement sous vide augmentera la durée des aliments séchés. Les aliments avec un haut contenu de graisse deviennent rances à cause de l'oxygène et de la chaleur. Le conditionnement sous vide prolonge la durée des aliments comme les noix, les noix de coco ou les céréales. Conservez dans un endroit froid et à l'abri de la lumière.
- Le conditionnement sous vide ne prolongera pas la durée des fruits et des légumes comme les bananes, les pommes, les pommes de terre et quelques autres légumes à moins qu'on leur enlève la peau avant de les conditionner sous vide.
- Les aliments mous et à la structure délicate (comme les poissons, les fruits de bois, etc.) doivent être précongelés pendant une nuit avant de les conditionner sous vide et de les mettre définitivement au congélateur.
- Les légumes comme les brocolis, les choux-fleurs et les choux, dégagent du gaz lorsqu'ils sont conditionnés sous vide pour la réfrigération. Pour préparer ces aliments pour le conditionnement sous vide, blanchissez-les et les surgeler.
- Une conservation sous vide correcte et sûre utilisez exclusivement des récipients et des accessoires originaux MAGIC VAC®.

D Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des Geräts und danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, damit Sie mit dem MAGIC VAC® Cheffy die bestmöglichen Ergebnisse erzielen. Wir empfehlen Ihnen, sie für ein eventuelles späteres Nachschlagen aufzubewahren.

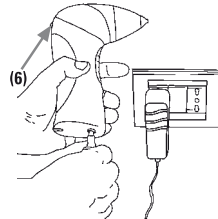
A. DER BETRIEB DES CHEFFY

Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig Ihr Gerät (falls nötig) und die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Zubehörteile (Behälter, Deckel, Gläser usw.). Folgen Sie dazu den Anweisungen im Paragrafen "ANWEISUNGEN FÜR DIE REINIGUNG". Dieses Gerät kann mit dem ganzen Sortiment der Zubehörteile MAGIC VAC Executive benutzt werden, außer den Beuteln.

- A1.** Schließen Sie das Gerät mit dem mitgelieferten Netzgerät an die Stromnetz-Steckdose an.
A2. Positionieren Sie die Saugspitze (4) des Geräts auf die Absaugöffnung des benutzten Zubehörs und üben einen leichten Druck nach unten auf den Deckel aus.

- A3.** Drücken Sie den Einschaltknopf (3) und halten ihn gedrückt, bis die grüne Lampe (6) aufleuchtet, die das Erreichen des am Gerät eingestellten Unterdruckwerts anzeigt.

HINWEIS: Um einen höheren Unterdruckwert zu bekommen, brauchen Sie nur das Gerät für rund weitere 10 – 15 Sekunden eingeschaltet zu lassen.

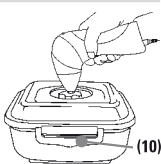


BENUTZUNG DES CHEFFY MIT DEN DIVERSEN ZUBEHÖRTEILEN

WICHTIG: Füllen Sie vor dem Herstellen des Vakuums die Behälter und lassen Sie mindestens 1-3 cm Abstand zum oberen Rand des Behälters. Vergewissern Sie sich immer, dass der Rand der Behälter und die Dichtungen sauber und nicht beschädigt sind.

B. Quadratische 2,5-Liter-Behälter MAGIC VAC® Executive - speziell für das Marinieren

- B1.** Schließen Sie vor dem Vakuumieren die Sicherheitsverschlüsse (10) und drehen dann den Knopf auf "VACUUM".
B2. Vakuumieren Sie, wie unter Punkt A beschrieben, und drehen dann den Knopf auf "CLOSED".
B3. Zum Öffnen der Behälter drehen Sie den Knopf auf "OPEN" und öffnen dann die Sicherheitsverschlüsse.



C. Zylindrische 1,5-/2-/4-Liter-Behälter MAGIC VAC® Executive und Universaldeckel MAGIC VAC®

- C1.** Drehen Sie vor dem Vakuumieren den Knopf auf "VACUUM".
C2. Vakuumieren Sie, wie unter Punkt A beschrieben, und drehen dann den Knopf auf "CLOSED".
C3. Zum Öffnen der Behälter drehen Sie den Knopf auf "OPEN".



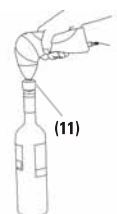
Die Anwendung der Universaldeckel ist genau gleich wie die Anwendung der Deckel für Behälter MAGIC VAC® Executive.

ACHTUNG: Benutzen Sie die Universaldeckel nur mit Behältern, die vakuumgeeignet sind; ungeeignete Behälter können implodieren und Verletzungen hervorrufen.

D. Flaschenverschluss MAGIC VAC®

Er lässt sich beispielsweise verwenden, um nur noch teilweise gefüllte Wein- oder Getränkeflaschen (ohne Kohlensäurezusatz) wieder zu verschließen.

- D1.** Vakuumieren Sie, wie unter Punkt A beschrieben.
D2. Um eine Flasche, die mit einem Flaschenverschluss (11) vakuumiert wurde, wieder zu öffnen, ziehen Sie den Verschluss einfach aus der Flasche.

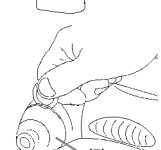
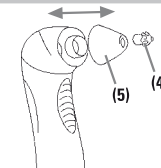


ANWEISUNGEN FÜR DIE REINIGUNG

ACHTUNG: Vor der Reinigung des Geräts stets den Netzstecker ziehen.

Gerät

- Reinigen Sie vor und nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel) die Geräteoberfläche. Sollte versehentlich Flüssigkeit in das Gerät eindringen, stecken Sie den Stecker nicht in das Gerät, verwenden Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle oder Ihren Händler.
- Falls die Saugspitze (4) und der zugehörige transparente Deckel (5) gereinigt werden müssen, stecken Sie eine



Münze in den in der Abbildung gezeigten Schlitz und hebeln damit den Deckel vom Gerät ab. Reinigen Sie die Saugspitze und den Deckel vor und nach dem Gebrauch mit einem feuchten Schwamm und mildem Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel). Spülen Sie sie nach und trocknen sie gut ab, bevor Sie sie wieder am Gerät anbringen.

Diverses Zubehör

Waschen Sie das Zubehör des MAGIC VAC® (Behälter, Deckel, Gläser usw.) sorgfältig wie normale Küchengegenstände. Lassen Sie es völlig trocknen. Falls das Zubehör in der Geschirrspülmaschine gewaschen wird, legen Sie es in den oberen Geschirrkorb. Beachten Sie in jedem Fall die Anweisungen auf der Verpackung des Zubehörs.

TECHNISCHE DATEN

Gerät

Spannungsversorgung: 12V. ~ 15W
 Ansaugleistung: 13 l/min
 Zugelassen für einen Zyklus alle 2 Minuten
 Abmessungen: 20 (L) x 14 (T) x 5 (H) cm
 Gewicht: 400 g
 Prüfzeichen: CE

Vom F.I.C. (Italienischer Köcheverband) anerkanntes Produkt. Die Wirksamkeit der Systeme MAGIC VAC® wurde von der AITA (Italienische Vereinigung für Lebensmitteltechnologie) getestet.

Elektromagnetische Verträglichkeit

Der MAGIC VAC® Cheffy wurde so entwickelt, dass er die derzeit geltenden Anforderungen an die elektromagnetische Verträglichkeit erfüllt. Falls Sie aber vermuten, dass der Betrieb des Gerätes den normalen Betrieb von Fernsehgeräten, Radios oder anderen elektrischen Geräten stört, versuchen Sie, die Position des Gerätes zu ändern, bis die Störungen enden; oder schließen Sie das Gerät an eine andere Steckdose an.

Netzgerät

Nur Netzgerät Art. 12743 (Model HG6S120100) verwenden.
 Eingang: 100-240 V ~ 50/60 Hz
 Ausgang: 12 V ~ 1 A
 CE-Zeichen CE

Entsorgung: In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2002/96/EG zeigt das auf dem Gerät angebrachte Symbol an, dass das zu entsorgende Gerät als Abfall eingestuft wird und somit der „Mülltrennung“ unterliegt.

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

RATGEBER BEI SCHWIERIGKEITEN

Das Gerät funktioniert nicht

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker ordnungsgemäß eingesteckt ist. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
- Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Verwenden Sie in diesem Fall das Gerät nicht.

Das Gerät stellt in Behältern kein Vakuum her

- Positionieren Sie die Saugspitze (4) des Geräts auf die Luftzufuhr des Behälterdeckels oder auf den Flaschenverschluss und üben einen leichten Druck nach unten auf den Deckel bzw. den Verschluss aus.
- Füllen Sie Behälter oder Glas nicht ganz, lassen Sie oben mindestens 1-3 cm frei.
- Falls beim Vakuumieren Flüssigkeiten überlaufen, denken Sie daran, dass die Flüssigkeiten vor dem Vakuumieren erst abkühlen müssen; und zwar

im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur.

- Prüfen Sie, ob der obere Rand des Behälters oder Glases sowie der Universaldeckel im Abdichtungsbereich unbeschädigt sind. Reinigen Sie den Rand, den Deckel und die Dichtung mit einem lauwarmen Tuch und vakuumieren Sie erneut.
- Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.

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

- Prüfen Sie, ob der Knopf des Behälterdeckels vor dem Vakuumieren auf "VACUUM" und nach dem Vakuumieren auf "CLOSED" gedreht wurde.
- Schauen Sie nach, ob der O-Ring unter dem Knopf des Behälterdeckels oder Universaldeckels richtig sitzt und genau passt.

RATGEBER BEI SCHWIERIGKEITEN

⚠ Das Gerät ist kein Spielzeug und muss außerhalb der Reichweite von Kindern gehalten werden. Das Gerät an keinem Körperteil anwenden.

- Der Hersteller tut alles Nötige, um die höchste Qualität und Sicherheit aller seiner Geräte zu gewährleisten. Wie bei allen Elektrogeräten sollten aber beim Gebrauch immer grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um Gefahren für Menschen, Tiere oder Sachen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch des Gerätes und auch später in regelmäßigen Zeitabständen, dass das Netzkabel des Netzgerätes nicht beschädigt ist; sollte es beschädigt sein, stecken Sie den Netzstecker nicht ein und bringen Sie das Gerät unverzüglich zu einer autorisierten Kundendienststelle oder zu Ihrem Händler.
 - Verwenden Sie nie Adapter für andere Anschlussspannungen als die auf dem Netzgerät angegebene (Daten auf dem Typenschild). Das Netzkabel von heißen Flächen fern halten.
 - Das mitgelieferte Netzgerät wurde speziell für den Gebrauch mit dem Gerät MAGIC VAC® Cheffy entwickelt. Nie das Netzgerät mit anderen Geräten oder für andere Anwendungen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht erwähnt werden, benutzen. Den MAGIC VAC® Cheffy nie mit anderen Netzgeräten verwenden.
 - Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme Ihres MAGIC VAC® Cheffy gründlich durch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen gut auf.
 - Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Führen Sie nicht mehr als einen kompletten Vakuumierungsvorgang alle 2 Minuten aus.

- Berühren Sie den Stecker nie mit nassen Händen und benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Bereichen. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein; wenn das versehentlich geschieht, ziehen Sie unverzüglich den Netzstecker. Vorher dürfen Sie weder das Gerät aus dem Wasser herausholen noch es berühren. Bringen Sie es sofort zu einer autorisierten Kundendienststelle oder zu Ihrem Händler.
- Das Gehäuse des Gerätes und des Netzgerätes sind nicht gegen das Eindringen von Flüssigkeiten geschützt. Waschen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser oder durch Eintauchen in Wasser. Halten Sie es von Wasserspritzern oder anderen Flüssigkeiten fern.
- Stellen Sie das Gerät und das Netzgerät nie in die Nähe von Hitzequellen, ins Sonnenlicht oder in zu warme Räume.
- Verschließen Sie die Luftauslassöffnung (8) nicht und stecken Sie keine Gegenstände hinein.
- Saugen Sie mit dem Gerät keine Flüssigkeiten an.
- Öffnen oder modifizieren Sie das Gerät nicht. Die Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Bei nicht genehmigten Reparaturen wird die Garantie ungültig.
- Hersteller, Verkäufer und Importeur sind für Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistungen nur dann verantwortlich, wenn: a) das Gerät gemäß der Bedienungsanleitung eingesetzt wird; b) die Elektroanlage des Raums, wo das Gerät gebraucht wird, den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entspricht. **Verwenden Sie nur Originalzubehör MAGIC VAC®.**

DIE VORTEILE DER MAGIC VAC® VAKUUM-VERPACKUNG

Diese Bedienungsanleitung ist das Resultat eines objektiven Berichts, der von Prof. Luciano Piergiovanni - Lehrstuhl der "Technologie der Verpackung und des Vertriebs von Agrolbensmittel-Produkten" an der Universität Mailand, im Auftrag der AITA (Lebensmitteltechnologie-Genossenschaft) verfasst wurde.

Das Vakuumieren wird die Art und Weise revolutionieren, in der Sie bisher Lebensmittel gekauft und aufbewahrt haben. Durch die Vorratshaltung von Lebensmitteln in einem Vakuum (also ohne Luft) wird deren **Aufbewahrungszeit** im Kühlschrank, im Tiefkühler oder in der Speisekammer **entscheidend verlängert**. Luft kann Lebensmittel schal und ranzig werden lassen, sie können gären oder austrocknen und der lästige Gefrierbrand kann sich entwickeln. Durch Vakuumieren können Sie Ihre Lebensmittel **länger frisch und geschmackvoll aufbewahren**. Lebensmittel, die Sie auf dem bauerlichen Markt oder in Fachgeschäften gekauft oder im eigenem Garten geerntet haben, können Sie nun gleich in praktischen Portionen für zukünftigen Verbrauch verpacken, **sogar auch in grossen Mengen**. Reste von bereits vakuumiert gekauften Lebensmittel wie z.B. Käse, Wurstwaren oder Fleischdelikatessen, werden durch erneutes Vakuumieren in MAGIC VAC® Behältern guten Geschmack und frische Qualität behalten und im Kühlschrank

weder austrocknen noch Schimmel ansetzen. Fleisch, Fisch und Gemüse können ohne Gefrierbrand tiefgekühlt werden und sie werden ihren Geschmack und die ursprüngliche Frische beibehalten. Trockene Lebensmittel, wie etwa Kaffee, Reis, Mehl oder Dörrobst lassen sich frisch und bedeutend länger aufbewahren, wenn Sie sie mit Ihrem MAGIC VAC® vakuumiert haben. Frische oder leichtverderbliche Lebensmittel sind aber dennoch im Tiefkühler oder im Kühlschrank aufzubewahren.

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

Halten Sie Ihr Cheffy und Behälter immer einsatzbereit und sie werden bald die vielen Vorteile und den einfachen Gebrauch schätzen, den Ihnen MAGIC VAC® gewährleistet, wenn es darum geht, die Qualität der Lebensmittel beizubehalten. Konsultieren Sie die Tabelle der "Aufbewahrungszeiten mit MAGIC VAC®" um zu sehen, wie die Vakuum-Verpackung die Dauer eines jeden Lebensmittels verlängern kann, ohne dabei auf irgendeine Weise den Geschmack, die Hygiene und den Nahrungswert zu verändern.

RICHTLINIEN FÜR DIE VERWENDUNG VON MAGIC VAC® BEHÄLTERN

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

Tiefkühlen in Behältern

Zum Tiefgefrieren von Lebensmitteln in Plastik-Behältern benutzen Sie nur MAGIC VAC®. Zum Tiefgefrieren von Gefäßen benutzen Sie nur temperaturunempfindliche Gefäße, die für den Tiefkühler geeignet sind.

Vorbereitung von Lebensmitteln für das Vakuumieren in Behältern

Das Vakuumieren in Behältern ist vor allem richtig für Dinge, die häufig benötigt werden. Trockene Lebensmittel wie etwa Teigwaren, Getreideprodukte, Mehl, Zucker, Kartoffel-Chips, Brezeln oder Gebäck und Tierfutter werden Beschaffenheit, Frische und Geschmack bis zuletzt bewahren. Salate, Gemüse und Kräuter können für die kommende Woche gereinigt und in einem MAGIC VAC® Behälter vakuumiert werden. Sie werden frisch und knackig bleiben. Um die sich teilweise entwickelnde Feuchtigkeit aufzufangen, legen Sie ein entsprechend gefaltetes Haushalts-Papiertuch auf den Boden des Behälters.

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

Pulverisierte oder gekörnte Lebensmittel sollten vor dem Vakuumieren im Behälter mit einem passend zugeschnittenen Papiertuch abgedeckt werden.

Dies wird die Körnchen davon abhalten, in den Vakuumier-Mechanismus aufzusteigen oder sich am Behälterrand oder Deckel festzusetzen. Zum Frittieren verwendetes Öl kann gefiltert, abgekühlt und in einem MAGIC VAC® Behälter vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Auf diese Art und Weise können Sie das Öl mindestens noch einmal verwenden, da es in einer luftfreien und kühlen Umgebung gelagert wurde und seine Eigenschaften beibehalten hat.

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

Marinieren in MAGIC VAC® Behältern

Um Fleisch, Geflügel oder Fisch zu marinieren, perforieren Sie leicht die Oberfläche der Stücke, legen Sie sie in einen MAGIC VAC® Behälter und bedecken Sie sie mit der Marinade Ihrer Wahl. Vakuumieren Sie den Behälter und stellen Sie ihn für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank. Die Marinade wird so intensiv einwirken wie sonst nach einer Nacht Lagerung!

Tips für Konservierungs-Gefäße

Benutzen Sie nur geprüfte und fehlerfreie Konservierungs-Deckel. Um ein gutes Vakuum herzustellen und zu halten müssen die Dichtungen der Deckel in perfektem Zustand sein. Für eine ordnungsgemäße Wartung der Deckel legen Sie sie während 3 Minuten in kochendes Wasser und verreiben Sie einen Tropfen Öl auf der Dichtung. Dies wird den Dichtungen des Deckels ihre Elastizität wiedergeben.

WICHTIGE PUNKTE

- Die folgende Auflistung enthält einige Regeln, die Ihnen zur verbesserten Sicherheit und optimalen Lagerung Ihrer Lebensmittel verhelfen.
- Reinigen Sie gründlich Ihre Hände sowie alle Geräte und Arbeitsflächen, die Sie zum Teilen und Verarbeiten der zu vakuumierenden Lebensmittel benötigen.
 - Verwenden Sie möglichst Handschuhe zum Verarbeiten der Lebensmittel.
 - Wenn Sie verderbliche Lebensmittel verpackt haben, legen Sie sie sofort in den Tiefkühler oder Kühlschrank und halten Sie die Tiefkühler- und Kühlschranktemperatur konstant. Lassen Sie sie nicht erst lange bei Raumtemperatur liegen.
 - Verteilen Sie vakuumierte Packungen gleichmäßig im Kühlschrank oder Tiefkühler um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.
 - Reste von Dosen oder vakuumiert gekauften Lebensmitteln können wieder vakuumiert werden. Beachten Sie die Hinweise zum Neu-Vakuumieren und zum Tiefkühlen wie oben beschrieben.
 - Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall innerhalb dem auf der Produktoriginalverpackung aufgeführten Verfalldatum konsumiert werden..
 - Verderbliche Lebensmittel sind nach dem Erhitzen oder Auftauen zu konsumieren. Essen Sie verderbliche Lebensmittel nicht, wenn sie in der Raumtemperatur für mehr als ein paar Stunden zurückgelassen wurden. Dies ist dann besonders zu beachten, wenn die Lebensmittel mit einer Nachdruck, auch ausdungsweise, verboten. - FLAEMER NUOVA behält sich das Recht vor, technische und funktionelle Änderungen an diesem Gerät ohne Vorankündigung vorzunehmen.

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

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

E

Les felicitamos por su compra y les agradecemos la confianza depositada en nosotros. Les aconsejamos que lean con atención estas instrucciones, de manera que puedan utilizar correctamente el MAGIC VAC® Cheffy para obtener los mejores resultados de conservación. Además, se aconseja tener este manual a mano para consultas futuras.

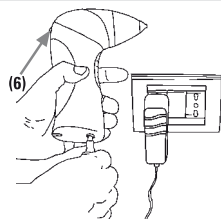
A. FUNCIONAMIENTO DE CHEFFY

Antes de cada uso, limpiar cuidadosamente su aparato (si necesario) y los accesorios que van a estar en contacto con alimentos (recipientes, tapas, tarros etc.) siguiendo las instrucciones de la sección "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA". Este aparato se puede utilizar con toda la serie de accesorios MAGIC VAC Executive, menos las bolsas.

- A1.** Enchufar el aparato en el tomacorriente con el alimentador provisto.
A2. Colocar la punta de aspiración (4) del aparato sobre el agujero de aspiración del accesorio en uso, ejerciendo una ligera presión hacia abajo sobre la tapa de éste.

- A3.** Mantener presionado el pulsador de encendido (3) hasta que se encienda el la luz verde (6), que indica que se llegó al valor de envasado en vacío definido en el aparato.

NOTA: Para obtener un valor de vacío mayor, basta mantener en funcionamiento el aparato durante otros 10 – 15 segundos..

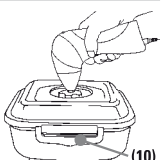


USO DE CHEFFY CON LOS DIVERSOS RECIPIENTES

IMPORTANTE: Antes de efectuar el vacío, llenar los recipientes dejando por lo menos 1-3 cm de espacio hasta el borde superior de éstos. Asegurarse de que el borde de los recipientes y las juntas siempre estén limpios y libres de imperfecciones.

B. Recipiente MAGIC VAC® Executive cuadrado 2,5 L - específico para el marinado

- B1.** Enganchar los cierres de seguridad (10) antes de realizar el vacío y después girar la manecilla hacia la posición "VACUUM".
B2. Efectuar el envasado en vacío de la manera ilustrada en el punto A y después girar la manecilla hacia la posición "CLOSED".
B3. Para abrir el recipiente, girar la manecilla hacia la posición "OPEN" y después desenganchar los cierres de seguridad.



C. Recipientes MAGIC VAC® Executive cilíndricos 1,5/2/4 L y tapas universales MAGIC VAC®

- C1.** Antes de efectuar el envasado en vacío, girar la manecilla hacia la posición "VACUUM".
C2. Efectuar el envasado en vacío de la manera ilustrada en el punto A y después girar la manecilla hacia la posición "CLOSED".

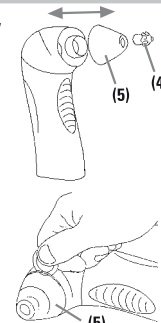


INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA

ATENCIÓN: Desconectar siempre el enchufe del alimentador antes de proceder a limpiar el aparato.

Aparato

- Limpiar las superficies externas del aparato con un paño humedecido con un lavavajillas suave (no utilizar productos abrasivos o disolventes). En caso de penetración accidental de líquidos en la envoltura, no insertar el enchufe del alimentador en el aparato, no utilizar el aparato y recurrir inmediatamente al centro de asistencia autorizado más cercano o a su distribuidor de confianza.
- Si fuese necesario limpiar la punta de aspiración (4) y la tapa transparente (5), insertar una moneda en la



- C3.** Para abrir los recipientes, girar la manecilla hacia la posición "OPEN".

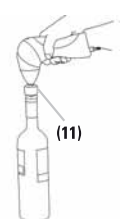
Las tapas universales funcionan exactamente como las tapas para recipientes MAGIC VAC® Executive.

¡ATENCIÓN! Con las tapas universales, utilizar recipientes idóneos para el envasado en vacío; los recipientes inadecuados podrían producir una implosión y causar heridas.

D. Tapón de botella MAGIC VAC®

Puede ser utilizado para volver a tapar botellas de vino o bebidas sin gas parcialmente llenas.

- D1.** Efectuar el envasado en vacío de la manera ilustrada en el punto A.
D2. Para abrir una botella cerrada herméticamente con el Tapón de Botella (11), retirar simplemente el tapón de la botella.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Aparato

Alimentación: 12V ~ 15W
 Caudal de la bomba: 13 l/min.
 Aprobado para un ciclo cada 2 minutos
 Dimensiones: 20 (L) x 14 (P) x 5 (H) cm
 Peso: 400 g
 Marcado: CE

Producto aprobado por F.I.C. (Federación Italiana de Cocineros) La eficacia de los sistemas MAGIC VAC® ha sido probada por AITA (Asociación Italiana de Tecnología Alimentaria)

Compatibilidad electromagnética

El aparato MAGIC VAC® Cheffy ha sido estudiado para que guarde conformidad con los requisitos actualmente necesarios en materia de compatibilidad electromagnética. En caso de sospechas de que el funcionamiento del aparato altere 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 otro tomacorriente.

Alimentador

Utilizar únicamente el alimentador cód. 12743 (Model HG6S120100)
 Primario: 100-240V~ 50/60Hz
 Secundario: 12V ~ 1A
 Marcado: CE

Eliminación/Reciclado. En conformidad con lo establecido por la Directiva 2002/96/CE, el símbolo presente en el aparato indica que para los efectos de su eliminación/ reciclado el mismo debe ser considerado como residuo específico y, consiguientemente, debe ser objeto de "recogida selectiva". Por lo tanto, el usuario deberá entregar (o hacer entregar) el citado residuo a los centros de recogida diferenciada predispuestos por las administraciones locales, o bien entregarlo al revendedor en el momento de comprar un nuevo aparato de tipo equivalente. La recogida diferenciada del residuo y las sucesivas operaciones de tratamiento, recuperación y eliminación/reciclado del mismo, favorecen la producción de aparatos con materiales reciclados y limitan los efectos negativos en el ambiente y sobre la salud derivados de una eventual gestión impropia del residuo. La eliminación abusiva del producto de parte del usuario comporta la aplicación de eventuales sanciones administrativas previstas por las leyes de transposición de la Directiva 2002/96/CE del estado miembro europeo en el que el producto es eliminado.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Si el aparato no funciona

- Comprobar que el enchufe del alimentador esté bien conectado. Verificar el estado del tomacorriente conectando otro aparato.
- Verificar si el cable de alimentación o el enchufe del alimentador tiene algún defecto. Si es así, no utilizar el aparato.

El aparato no hace el vacío en los recipientes

- Colocar la punta de aspiración (4) del aparato en la toma de aire de la tapa del recipiente o sobre el tapón de botella ejerciendo una ligera presión hacia abajo sobre la tapa o el tapón.
- Dejar el espacio necesario (1-3 cm) entre el contenido y la parte superior del tarro o recipiente.
- Si los líquidos fluyen en la fase de envasado al vacío, recordar que deben enfriarse previamente en el refrigerador y no a temperatura ambiente.

- Comprobar que el borde del tarro o recipiente y la tapa universal no estén dañados en la zona de cierre. Limpiar bien el borde, la tapa y la junta con un paño tibio y volver a hacer el vacío.
- Comprobar que la junta de la tapa del recipiente o la de la tapa universal esté colocada correctamente en su lugar y que no esté dañada.

Los recipientes MAGIC VAC® Executive o las Tapas Universales MAGIC VAC® no mantienen el vacío

- Asegurarse de que la manecilla de la tapa del recipiente esté situada en "VACUUM" antes de efectuar el vacío en el recipiente y en "CLOSED" una vez que se ha llevado a cabo la operación de vacío.
- Comprobar que el anillo tórico colocado por debajo de la manecilla de la tapa del recipiente o de la tapa universal esté en su sitio y colocado correctamente.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

⚠ El aparato no es un juguete y deberá mantenerse alejado del alcance de los niños. No aplicar el aparato a ninguna parte del cuerpo.

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

- Antes del primer uso y periódicamente durante la vida útil del producto, controlar el cable de alimentación a fin de verificar que no presente daños; si estuviera dañado, no enchufar el alimentador y llevarlo inmediatamente a un centro de asistencia autorizado o al distribuidor de confianza.
- No utilizar nunca adaptadores para voltajes diferentes de los indicados en el alimentador (datos de la placa). Mantener el cable lejos de superficies calientes.
- El alimentador provisto con el aparato ha sido específicamente diseñado para ser utilizado con MAGIC VAC® Cheffy. No utilizar nunca el alimentador con otros aparatos o para usos diferentes de los indicados en el manual. No utilizar nunca MAGIC VAC® Cheffy con otros alimentadores.
- Leer atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar MAGIC VAC® Cheffy y tenerlas a mano para posteriores consultas.
- No es un aparato para uso continuo. No efectuar más de un ciclo completo cada 2 minutos.

- No tomar el enchufe del alimentador con las manos mojadas y no utilizar el aparato en ambientes húmedos. No sumergir jamás el aparato en el agua; en caso de que esto suceda, desenchufarlo inmediatamente. No sacar ni tocar el aparato sumergido en el agua antes de haberlo desenchufado. Llevarlo inmediatamente a un centro de asistencia autorizado o al distribuidor de confianza.
- La envoltura del aparato y del alimentador no está protegida contra la penetración de líquidos. No lavar nunca el aparato con agua corriente o por inmersión, y protegerlo siempre contra salpicaduras de agua o de otros líquidos.
- No colocar el aparato ni el alimentador en proximidad de fuentes de calor, a la luz del sol ni en ambientes con temperatura demasiado elevada.
- No tapar ni introducir objetos en el agujero de descarga de aire (8).
- No aspirar líquidos con el aparato.
- No abrir ni modificar el aparato. Las reparaciones deben ser efectuadas solamente por personal autorizado. Las reparaciones no autorizadas anulan la garantía.
- El Fabricante, el Vendedor y el Importador se consideran responsables de la seguridad, fiabilidad y prestaciones del aparato sólo si: a) el aparato se emplea siguiendo las instrucciones de uso; b) la red eléctrica del local donde se usa el aparato guarda conformidad con las leyes vigentes. **Utilizar solamente accesorios originales MAGIC VAC®.**

LAS VENTAJAS DEL ENVASADO EN VACÍO MAGIC VAC®

El presente trabajo es el resultado del Parere ProVeritate redactado por cuenta de AITA (Asociación de Tecnología Alimentaria) por el Profesor Luciano Piergiovanni - Cátedra de "Tecnología del Acondicionamiento y de la Distribución de los Productos Agroalimentarios" de la Universidad de Milán.

El envasado en vacío cambiará radicalmente el modo con el cual se comprarán y conservarán los alimentos. Conservando en vacío (es decir sin aire), la duración de los alimentos crece enormemente, tanto conservando en despensa, en refrigerador como en congelador. El aire puede poner los alimentos pasados y rancios, puede hacerlos fermentar, secarlos o causarles quemaduras de congelador. El envasado en vacío conserva por un período más largo la frescura y el sabor de los alimentos.

Ahora existe la posibilidad de envasar los alimentos frescos comprados en el mercado y aquellos de la huerta personal en porciones convenientes para uso futuro, incluso en grandes cantidades. Los alimentos adquiridos ya envasados en vacío, tales como quesos, embutidos y carnes, una vez abiertos, conservarán sabor y frescura intacta si son envasados nuevamente en vacío en los recipientes MAGIC VAC®.

La carne, el pescado y las verduras pueden ser congelados evitando las quemaduras de hielo y conservarán frescura y calidad. Alimentos tales como café, arroz, harinas y fruta seca tendrán una duración mucho mayor sin ser envasados en vacío. Los alimentos frescos o perecederos deberán ser en todo caso congelados o conservados en el refrigerador.

La calidad original de los alimentos debe ser la mejor posible, sea respecto de su frescura sea respecto de la higiene del ambiente en el momento en el cual se efectúa el envasado. En efecto, no existe ninguna técnica de conservación que permita transformar un producto malo en uno bueno.

Manteniendo siempre al alcance de la mano Cheffy y recipientes para el vacío se podrá constatar su facilidad de uso y todas las grandes posibilidades para salvaguardar la calidad de los alimentos que ofrece el sistema MAGIC VAC®. Consulte la tabla "Tiempos de conservación con MAGIC VAC®", en que se indica el efectivo aumento de duración de cada alimento manteniendo inalteradas sus originales características sensoriales, higiénicas y nutricionales.

COMO CONSERVAR EN LOS RECIPIENTES MAGIC VAC®

Atención. No utilizar recipientes de plástico o vidrio que no sean adecuados, porque pueden sufrir implosión debido al vacío del sistema MAGIC VAC® y provocar heridas.

Congelamiento en recipientes

Para congelar el alimento en recipientes de material plástico, utilizar sólo aquellos MAGIC VAC® o, en el caso de recipientes de vidrio, usar recipientes templados, adecuados para las temperaturas del congelador.

Envasado en vacío de los alimentos en recipientes

El envasado en vacío en recipientes es perfecto para los productos que son utilizados con frecuencia. Alimentos secos tales como pasta, cereales, harina, azúcar, patatas fritas, bollos salados o galletas, además de alimentos para animales, mantendrán su estructura y un gusto fresco al máximo. Ensaladas y verduras pueden ser lavadas para toda la semana y conservadas en un envase MAGIC VAC® en el que se mantendrán crujientes y frescas. Para absorber la humedad en exceso, doblar una servilleta de papel y colocarla en el fondo del envase.

Atención. Los líquidos deben ser enriados antes de ser sometidos al vacío. En efecto, los líquidos calientes rebosan, saliendo del recipiente durante la operación de aplicación del vacío.

Alimentos en polvo o a granos pueden ser cubiertos con una servilleta de papel cortada antes de realizar el envasado en vacío. Esto evitará que los granos se introduzcan en los recorridos del vacío o se depositen en la selladura del tapón para el vacío.

El aceite usado una vez para la fritura puede ser filtrado, enfriado, cerrado en un envase en vacío MAGIC VAC® y conservado en refrigerador. De esta forma se podrá reutilizar al menos una vez más el aceite que ha sido conservado sin aire y en frío, manteniendo casi intactas sus características. Los artículos de despensa como harina, arroz y preparados para tortas y buñuelos, permanecerán frescos por un período más largo si son envasados en vacío. Nueces y condimentos mantienen su sabor y permanecen protegidos contra la rancidez.

Escabeche en los envases MAGIC VAC®

Para poner en escabeche carne, pollo o pescado, se deberá perforar la superficie de los alimentos y colocarlos en un envase MAGIC VAC® cubiertos con el escabeche elegido. Sellar en vacío el envase MAGIC VAC® y colocar en refrigerador por lo menos durante veinte minutos. ¡El alimento quedará escabechado como si hubiera sido dejado en el ambiente durante toda la noche!

Consejos para la conservación en recipiente

Para la conservación de los alimentos utilizar cubiertas que hayan controladas y que no presenten defectos. Para realizar y mantener un adecuado grado de vacío es necesario que las juntas herméticas de las cubiertas se encuentren en perfecto estado; un buen mantenimiento de las cubiertas se obtiene sumergiéndolas en agua hirviendo durante tres minutos y frotando luego con una gota de aceite la junta seca. Esta operación devolverá la elasticidad necesaria a las juntas de las cubiertas.

LAS COSAS QUE SE DEBEN RECORDAR

Con el objeto de alcanzar un óptimo nivel de seguridad en la conservación de los alimentos es indispensable aplicar algunas reglas:

- Lavarse las manos con máxima atención y efectuar la limpieza de todos los instrumentos y superficies que se utilizarán para cortar y envasar los alimentos en vacío.
- Es conveniente utilizar guantes para manipular los alimentos.
- Una vez envasado el alimento perecedero, ponerlo en el refrigerador o congelarlo inmediatamente, manteniendo constante la temperatura de refrigeración o de congelamiento. No someter el alimento por largo período a temperatura ambiente.
- Situar de manera ordenada en el refrigerador o congelador los recipientes de los alimentos envasados en vacío, a fin de obtener que los mismos alcancen rápidamente bajas temperaturas.
- Luego de la apertura de alimentos en lata o envasados en vacío a nivel industrial, los mismos pueden ser reenvasados en vacío. Después de la apertura de la lata, aplicar las instrucciones para refrigerar los alimentos una vez envasados en vacío.
- En todo caso, los alimentos preenvasados deben ser consumidos antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase original del producto.
- El alimento perecedero, una vez calentado o descongelado, se ser

consumido. No ingerir alimentos perecederos si han permanecido por muchas horas a temperatura ambiente, particularmente si han sido preparados con una salsa densa, en un envase en vacío o en otros ambientes con bajo contenido de oxígeno.

- El envasado en vacío aumentará la duración de los alimentos secados. El alimento que posee un alto contenido de materia grasa desarrolla rancidez debido al oxígeno y al calor. El envasado en vacío aumenta la duración de alimentos tales como nueces, nueces de coco y cereales. Se deben conservar en un lugar fresco y oscuro.
- El envasado en vacío no aumentará la duración de fruta y verdura tales como bananas, manzanas, patatas, y algunas verduras, a menos de quitarles la cáscara antes de efectuar el envasado en vacío.
- Alimentos blandos y de estructura delicada (tales como pescados, frutas de bosque, etc.) deben ser precongelados durante una noche, antes de envasarlos en vacío y colocarlos definitivamente en el congelador.
- Verduras como bróculis, coliflor y repollo emiten gas cuando son envasadas frescas en vacío para la refrigeración. Para efectuar el envasado en vacío de estos alimentos, deberán ser hervidos y luego congelados.
- Para una correcta y segura conservación en vacío utilizar únicamente recipientes y accesorios originales MAGIC VAC®.**

P

Temos muito prazer na compra que efectuou e agradecemos a confiança que nos depositou. Aconselhamos uma leitura atenta destas instruções de modo que possa utilizar correctamente MAGIC VAC® Cheffy e obter os melhores resultados de conservação. Aconselhamos também que conserve este manual para futuras consultas.

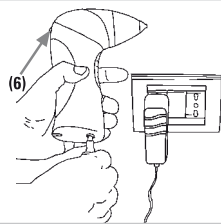
A. O FUNCIONAMENTO DO CHEFFY

Antes de cada utilização, limpe muito bem o vosso aparelho (se necessário) e os acessórios que entram em contacto com os alimentos (recipientes, tampas, boiões, etc.) seguindo as instruções fornecidas no parágrafo "INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA". Este aparelho pode ser utilizado com toda a gama de acessórios MAGIC VAC *Executive*, excepto com os sacos.

- A1.** Ligue o aparelho à tomada de corrente eléctrica através do respectivo alimentador fornecido.
- A2.** Introduza a ponta de aspiração (4) do aparelho no furo de aspiração do acessório que estiver a usar, exercendo uma ligeira pressão para

- baixo na tampa do mesmo.
- A3.** Prima, e mantenha premido, o botão de acendimento (3) até que se acenda a luz verde (6), que indica quando foi alcançado o valor de vácuo programado no aparelho.

N.B.: Para obter um valor superior de vácuo basta manter o aparelho a funcionar durante mais 10 a 15 segundos, aproximadamente.

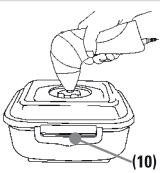


UTILIZAÇÃO DO CHEFFY COM OS DIFERENTES RECIPIENTES

IMPORTANTE: Antes de efectuar o vácuo, encha os recipientes deixando pelo menos 1 a 3 cm de espaço do bordo superior do mesmo. Certifique-se sempre que o bordo dos recipientes e as borrachas de vedação estejam bem limpas e sem imperfeições.

B. Recipiente MAGIC VAC® *Executive* quadrado 2,5 L - específico para marinada

- B1.** Feche as patilhas de segurança (10) antes de efectuar o vácuo e depois rode o manipulo para a posição "VACUUM".
- B2.** Proceda ao vácuo como descrito no ponto A e depois rode o manipulo para a posição "CLOSED".
- B3.** Para abrir os recipientes, rode o manipulo para a posição "OPEN" e depois abra os fechos de segurança.



C. Recipientes MAGIC VAC® *Executive* cilíndricos 1,5/2/4 L e Tampas Universais MAGIC VAC®

- C1.** Antes de proceder ao vácuo, rode o manipulo para a posição "VACUUM".
- C2.** Proceda ao vácuo como descrito no ponto A e depois rode o manipulo para a posição "CLOSED".
- C3.** Para abrir os recipientes, rode o manipulo para a posição "OPEN".

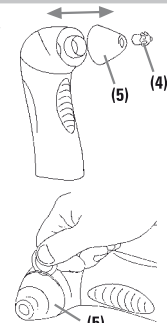


INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA

ATENÇÃO: Desligue sempre a ficha do alimentador antes de efectuar a limpeza do aparelho.

Aparelho

- Limpe as superfícies externas do aparelho com um pano humedecido em detergente delicado para louça (não abrasivo nem solvente). Se houver penetrações acidentais de líquidos dentro da estrutura, não ligue a ficha do alimentador no aparelho, não utilize o mesmo e contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado mais próximo, ou o vosso Revendedor de Confiança.
- Se for necessário limpar a ponta de aspiração (4) e a respectiva tampa transparente (5), introduza uma moeda no respectivo vão, como indicado na figura e



faça alavanca para separar a tampa do aparelho. Limpe a ponta de aspiração e a tampa com uma esponja humedecida em detergente delicado para louça (não abrasivo nem solvente). Enxagúe e enxugue completamente antes de os aplicar novamente no aparelho.

Acessórios diversos

- Lave muito bem os acessórios MAGIC VAC® (recipientes, tampas, boiões, etc.) como qualquer utensílio de cozinha, deixando-os enxugar completamente. No caso dos acessórios que sejam lavados na máquina de lavar louça coloque-os no tabuleiro superior. Consulte sempre as instruções incluídas na embalagem do acessório.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Aparelho

Alimentação: 12V ~ 15W
Capacidade da bomba: 13 l/min.
Aprovado para um ciclo cada 2 minutos
Dimensões: 20 (L) x 14 (P) x 5 (H) cm
Peso: 400 g
Marcação: CE

Produto aprovado pela F.I.C (Federação Italiana dos Cozinheiros) A eficácia dos sistemas MAGIC VAC® foi ensaiada pela AITA (Associação Italiana de Tecnologia Alimentar)

Compatibilidade electromagnética

O aparelho MAGIC VAC® Cheffy foi estudado para satisfazer os requisitos actuais para a compatibilidade electromagnética. De qualquer modo, se tiver a impressão que o funcionamento do aparelho interfira com o funcionamento normal do vosso aparelho de televisão, de rádio ou outro aparelho eléctrico, tente colocar o aparelho noutra posição até que desapareça a interferência, ou ligue o aparelho a uma tomada diferente.

Alimentador

Utilizar exclusivamente o alimentador cód. 12743 (Model HG6S120100)
Primário: 100-240V~ 50/60Hz
Secundário: 12V ~ 1A
Marcação: CE

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

LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS

Se o aparelho não funciona

- Verifique se a ficha do alimentador está bem ligada. Verifique a tomada de corrente eléctrica ligando outro aparelho à mesma.
- Verifique se o cabo de alimentação ou a ficha do alimentador apresentam defeitos. Se isso acontecer, não utilize o aparelho.

Se o aparelho não efectuar o vácuo nos recipientes

- Coloque a ponta de aspiração (4) do aparelho, na tomada de ar da tampa do recipiente ou na tampa de garrafas, exercendo uma ligeira pressão para baixo na tampa ou no tampão.
- Deixe um espaço adequado em cima (de 1 a 3 cm.) entre o conteúdo e a parte superior do boião ou do recipiente.
- Se os líquidos saírem durante a fase de vácuo, recorde-se que primeiro devem ser arrefecidos no frigorífico e não a temperatura ambiente.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

⚠ O aparelho não é um brinquedo e como tal deve ser mantido fora do alcance das crianças. Não aplique o aparelho a nenhuma parte do corpo.

O fabricante cumpre todos os esforços necessários para que cada um dos seus produtos tenha a mais elevada qualidade e segurança, todavia, como acontece com qualquer aparelho eléctrico, é sempre necessário respeitar as normas fundamentais de segurança para evitar que possam constituir um perigo para pessoas, animais ou bens.

- Antes da primeira utilização e periodicamente durante a vida útil do produto, verifique o cabo de alimentação do alimentador para verificar se apresenta danos; se esse estiver danificado, não ligue a ficha do alimentador e leve imediatamente o produto a um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou ao vosso Revendedor de Confiança.
- Nunca utilize adaptadores para tensões de alimentação diferentes da indicada no alimentador (dados da placa de identificação). Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes.
- O alimentador fornecido com o aparelho foi concebido propositadamente para ser empregue com o aparelho MAGIC VAC® Cheffy. Nunca utilize o alimentador com outros aparelhos ou para usos diferentes do previsto neste manual e nunca utilize o MAGIC VAC® Cheffy com outros alimentadores.
- Leia as instruções com atenção, antes de utilizar o vosso MAGIC VAC® Cheffy, e mantenha-o à mão para futuras consultas.
- Não é um aparelho para uso contínuo. Não efectue mais do que um ciclo

AS VANTAGENS DA EMBALAGEM EM VÁCUO MAGIC VAC®

O seguinte trabalho é o resultado do parecer ProVeritate redigido, por conta da AITA (Associação de Tecnologia Alimentar) pelo Prof. Luciano Pierviviani - Catedrático de "Tecnologias da Embalagem e da Distribuição dos produtos agro-alimentares" da Universidade dos Estudos de Milão.

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

Agora teréis a possibilidade de embalar os alimentos frescos adquiridos no mercado, os da horta ou do vosso jardim em quantidades adequadas para a sua futura utilização, mesmo em grandes quantidades. Os alimentos adquiridos já conservados em vácuo, tais como queijos, enchidos e carne, manterão intacto o sabor e a frescura, se forem, depois de abertos, novamente embalados em vácuo nos recipientes MAGIC VAC®.

COMO CONSERVAR COM OS RECIPIENTES MAGIC VAC®

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

Congelação em recipientes

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

Embalagem em vácuo dos alimentos nos recipientes

A embalagem em vácuo nos recipientes é perfeita para os produtos que são utilizados frequentemente. Alimentos secos tais como massas, cereais, farinha, açúcar, batatas, bolachas de água e sal, ou biscoitos, alimentos para animais, manterão a sua estrutura e um sabor a fresco até ao fim. Saladas e legumes podem ser limpas para toda a semana e conservadas num recipiente MAGIC VAC®. Permanecerão duras e frescas. Para absorver a humidade em excesso, dobrar um lenço de papel e colocá-lo no fundo do recipiente.

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

Os alimentos em pó ou em grão podem ser cobertos com um lenço de papel cortado antes da embalagem em vácuo. Isso evitará que os grãos entrem nos percursos do vácuo ou se depositem nos vedantes do Tampão para o Vácuo.

AS COISAS A RECORDAR

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

- Assegurar-se de ter lavado muito bem as mãos, de ter limpo todos os utensílios e as superfícies que utilizareis para cortar e embalar o alimento em vácuo.
- Utilizar de preferência luvas para o manuseamento dos alimentos.
- Depois de embalado o alimento que se possa estragar, colocá-lo no frigorífico ou congelá-lo imediatamente, mantendo constante a temperatura de refrigeração ou de congelação. Não deixá-lo muito tempo à temperatura ambiente.
- Colocar os recipientes de alimentos embalados em vácuo de modo adequado no frigorífico ou no congelador para permitir que os alimentos atinjam rapidamente temperaturas baixas.
- Depois de se ter aberto o alimento da caixa ou que tenha sido embalado em vácuo a nível industrial, a refrigeração deve ser novamente assegurada as instruções para a refrigeração depois da abertura e colocar novamente o alimento no frigorífico depois de embalado em vácuo.
- Os alimentos previamente embalados devem ser sempre consumidos até à data de validade indicada na embalagem original do produto.
- Depois de se ter aquecido ou descongelado o alimento que se pode estragar, consumi-lo imediatamente. Não consumir alimentos que se possam estragar

É proibida a reprodução parcial ou total - FLAEM NUOVA reserva-se o direito de efectuar modificações técnicas e funcionais ao produto sem aviso prévio.

se estes ficaram por muitas horas à temperatura ambiente. Isto é muito importante se estes foram preparados com um molho denso, numa embalagem em vácuo ou noutros ambientes com baixo conteúdo de oxigénio.

- A embalagem em vácuo aumentará a duração dos alimentos secos. O alimento que tem um grande conteúdo de gordura torna-se rançosos por acção do oxigénio e do calor. A embalagem em vácuo aumenta a duração dos alimentos tais como nozes, cocos ou cereais. Conservá-los num local fresco e escuro
- A embalagem em vácuo não prolongará a duração da fruta e dos legumes tais como bananas, maçãs, batatas e alguns legumes, a não ser que tenha sido tirada a casca antes da embalagem em vácuo.
- Os alimentos macios e com uma estrutura delicada (tais como peixe, frutos silvestres, etc.) devem ser pré-congelados por uma noite, antes de embalá-los em vácuo e de os colocar definitivamente no frigorífico.
- Os legumes tais como brócolos, couve-flor, couves emitem gás quando são embalados frescos em vácuo para a refrigeração. Para preparar estes alimentos para a embalagem em vácuo, passá-los por água a ferver e congelar
- Para uma conservação em vácuo segura e correcta, utilizar exclusivamente os recipientes e acessórios originais MAGIC VAC®.