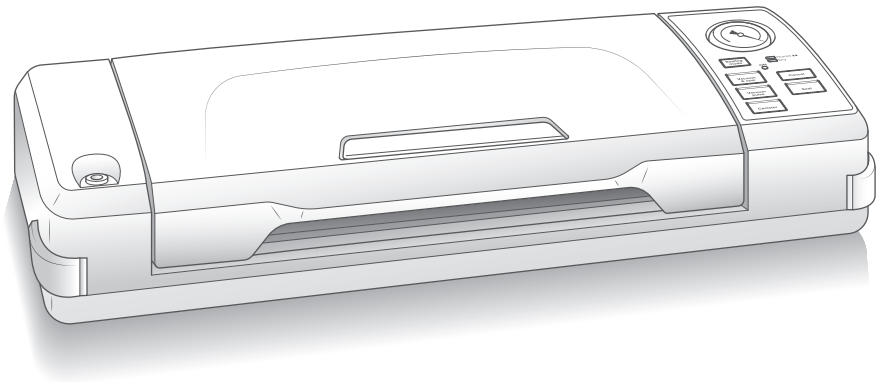
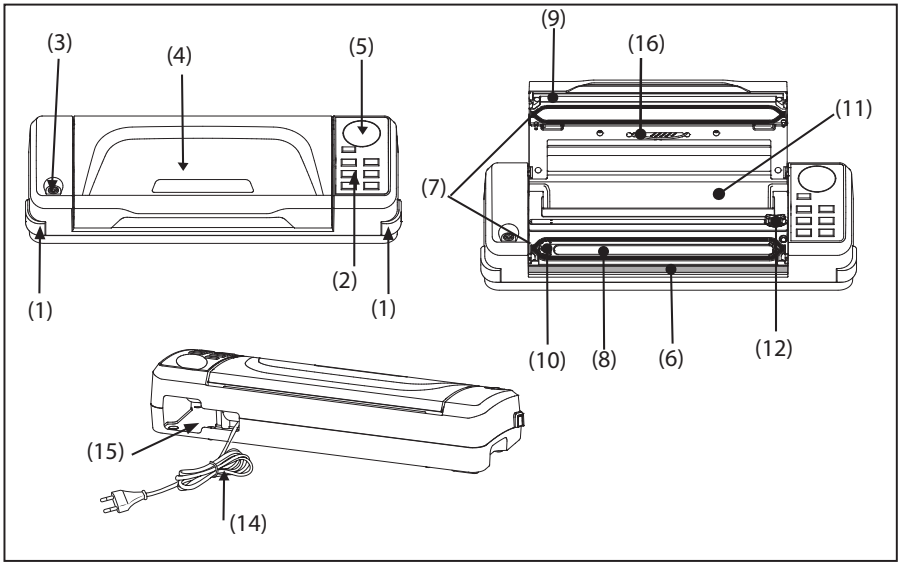
MAGICVAC

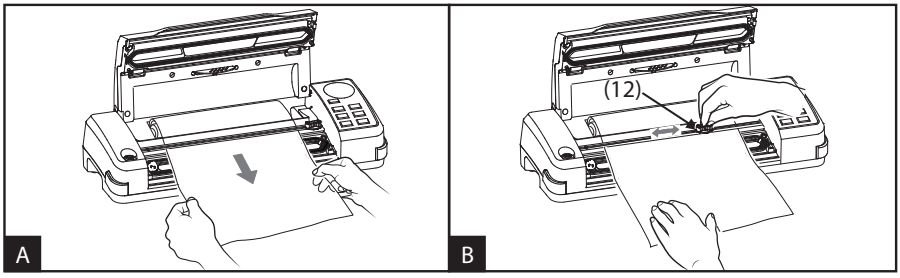
Mod. P0116ED

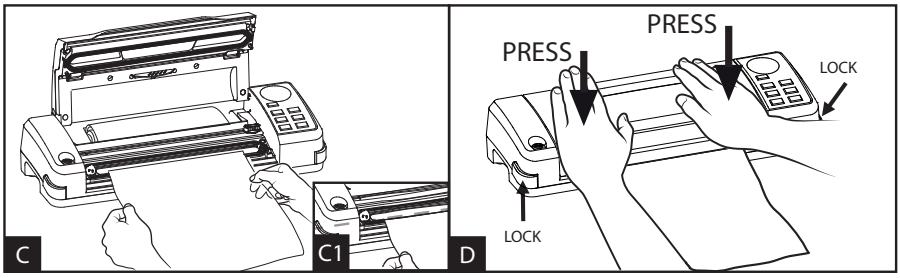
IL VERO SOTTOVUOTO
THE VACUUM PACKING SYSTEM FOR THE HOME
LE SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS-VIDE POUR LA MAISON
DAS VAKUUMIER-SYSTEM FÜR DEN HAUSHALT
EL SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO PARA EL HOGAR
O SISTEMA DE EMBALAGEM AO VÁCUO PARA O LAR

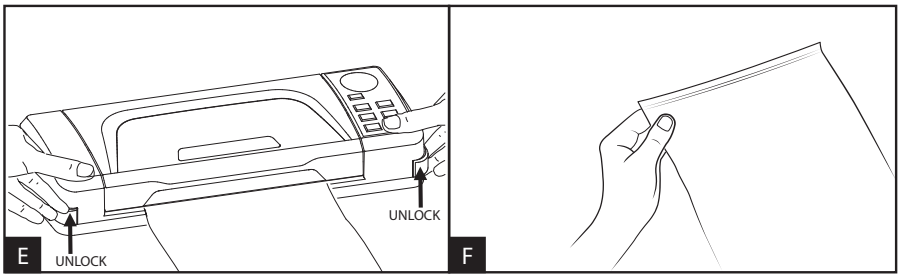


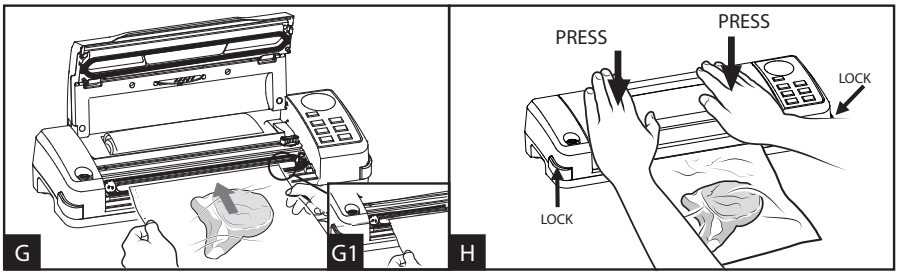
I ISTRUZIONI D'USO
GB OPERATING MANUAL
F INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT
D BETRIEBSANLEITUNG
E INSTRUCCIONES DE USO
P INSTRUÇÕES DE USO

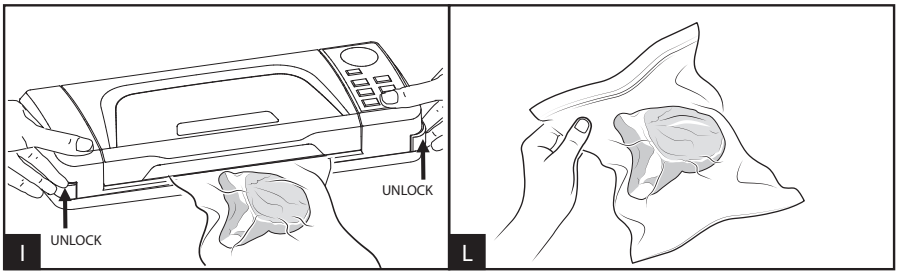

(3)
(4)
(5)
(9)
(16)
(11)
(7)
(1)
(2)
(1)
(10)
(8)
(6)
(12)
(15)
(14)

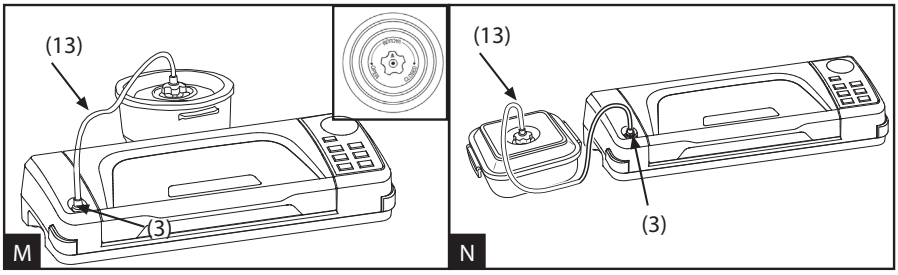

A
(12)
B

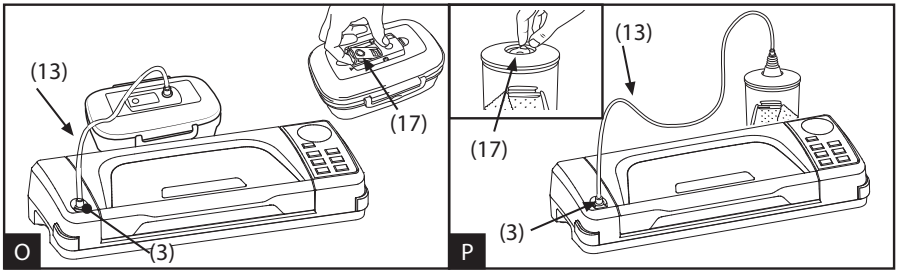

C
C1
PRESS
PRESS
LOCK
LOCK
D

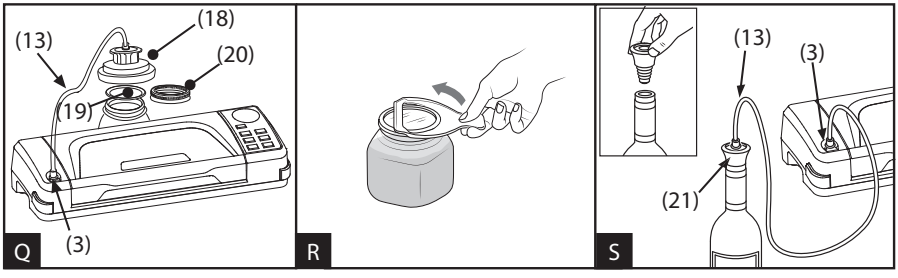

E
UNLOCK
UNLOCK
F


G
G1
PRESS
PRESS
LOCK
LOCK
H


UNLOCK
UNLOCK
I
L


(13)
(3)
M
(13)
(3)
N


(13)
(17)
(3)
O
(17)
(13)
(3)
P


(13)
(18)
(20)
(19)
(3)
Q
R
(13)
(3)
(21)
S

MAGIC VAC® Mod. P0116ED

MACCHINA PROFESSIONALE PER IL SOTTOVUOTO

Siamo lieti per l'acquisto da voi effettuato e Vi ringraziamo per la fiducia.
Vi consigliamo di leggere attentamente queste istruzioni in modo che possiate utilizzare correttamente MAGIC VAC® Mod. P0116ED al fine di ottenere i migliori risultati di conservazione.
Si consiglia inoltre di conservare il presente manuale per eventuali ulteriori consultazioni.
Elenco Centri Assistenza alla pagina **http://www.flaemnuova.it/it/info/assistenza**

INDICE

ISTRUZIONI PER L'USO E LA PULIZIA

• NOMENCLATURA PARTI DELLA MACCHINA Mod. P0116ED pag. 2
• DESCRIZIONE COMANDI e FUNZIONI pag. 2
• AVVERTENZE IMPORTANTI pag. 3-4
• ISTRUZIONI PER L'USO pag. 5-8

1 - Posizionamento della macchina pag. 5
2 - Collegamento della macchina pag.5
3 - Impostare la modalità di saldatura pag. 5
4 - Pulsante Cancel pag. 5
5 - Consigli per l'utilizzo dei sacchetti pag. 5
6 - Realizzare i sacchetti dai rotoli MAGIC VAC® pag. 5
7 - Ciclo automatico nei sacchetti (pre-tagliati o vedi punto 5) pag. 6
8 - Ciclo manuale di confezionamento sottovuoto nei sacchetti pag. 6
9- Ciclo automatico nei contenitori MAGIC VAC® pag. 6
9.1 - Confezionamento nei contenitori MAGIC VAC® Executive o con i Coperchi Universali MAGIC VAC® pag. 6-7
9.2 - Confezionamento nei contenitori MAGIC VAC® Family pag. 7
9.3 - Confezionamento nei vasi di vetro pag. 7
9.4- Confezionamento con Tappo bottiglia MAGIC VAC® pag. 8

• ISTRUZIONI PER LA PULIZIA pag. 8
• LOCALIZZAZIONE DEI GUASTI pag. 9
• CARATTERISTICHE TECNICHE pag. 10

ACCESSORI MAGIC VAC® DISPONIBILI **pag. 63-64**

NOMENCLATURA PARTI DELLA MACCHINA

(1) **Pulsanti di aggancio/sgancio** - Tasti di aggancio laterali che permettono di bloccare e sbloccare la zona di inserimento del sacchetto, consentendo l'esecuzione del ciclo di confezionamento in modo automatico e liberando l'operatore per altre attività. Nella posizione di chiusura bloccano il coperchio mentre si avvia la fase di vuoto nei sacchetti, nei vasi e contenitori.

(2) **Tastiera comandi** - Per impostare le funzioni della macchina (Vedi paragrafo DESCRIZIONE COMANDI E FUNZIONI).

(3) **Presa aria per il Tubetto (ACCESSORY PORT)** - Per inserire il Tubetto in modo da effettuare il sottovuoto in tutti i contenitori e con tutti gli accessori MAGIC VAC®.

(4) **Coperchio** - La sua apertura con posizione fissa in alto, consente il posizionamento dei sacchetti prima di procedere alle operazioni di confezionamento.

(5) **Vacuometro** (se previsto)– strumento analogico meccanico indicante il valore di vuoto raggiunto

(6) **Barra saldante** - Elemento riscaldante che permette la saldatura del sacchetto.

(7) **Guarnizione di tenuta** - Garantisce la tenuta al vuoto nella camera consentendo l'evacuazione dell'aria dai sacchetti MAGIC VAC®.

(8) **Camera del vuoto** - È la sede per il posizionamento del sacchetto e l'evacuazione dell'aria.

(9) **Guarnizione sigillante** - Preme il sacchetto sulla **Barra Saldante.**

(10) **Vaschetta Asportabile** - Soluzione che permette di lavare in lavastoviglie la Camera del Vuoto per il massimo grado di igiene.

(11) **Vano Porta - Rotolo**

(12) **Taglia Sacchetti** - Utilizzabile in senso bi-direzionale.

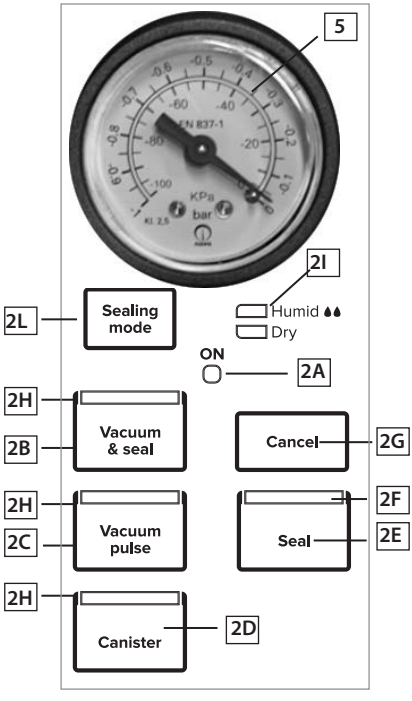
(13) **Tubetto per Contenitori** - Serve a collegare la macchina a tutti gli accessori MAGIC VAC®.

(14) **Cavo di Alimentazione** - Per collegare la macchina alla tensione di rete elettrica.

(15) **Vano per Cavo** - Vano per l'alloggiamento del Cavo di Alimentazione dislocato sul retro della macchina.

(16) **Vano Accessori -** Vano di alloggiamento per il Magic Cutter (ove previsto) e per il Tubetto di collegamento ai Contenitori.

DESCRIZIONE COMANDI E FUNZIONI



(2A) LED ON – Di colore **VERDE** si attiva con i **Pulsanti di aggancio** (1) agganciati**.**

(2B) Pulsante Vacuum & Seal – Pulsante di avvio del ciclo automatico di confezionamento in sacchetti, comprensivo di saldatura finale.

(2C) Pulsante Pulse – Pulsante di avvio del ciclo manuale; la macchina continuerà ad estrarre aria fino a che non si rilascerà il pulsante.

(2D) Pulsante Canister – Pulsante di avvio del ciclo di vuoto automatico in contenitori e con accessori **MAGIC VAC®.**

(2E) Pulsante Seal – Pulsante di avvio manuale della **Saldatura.**

(2F) LED SEAL – Di colore **ROSSO** lampeggiante quando è in atto la **Saldatura**.

(2G) Pulsante CANCEL – Arresta la macchina in qualsiasi momento.

(2H) LED - Di colore **AZZURRO** fisso durante il funzionamento nella modalità Vaccum&Seal, Vacuum Pulse e Canister.

(2I) LED Sealing Mode – Di colore ROSSO, indicano la modalità di saldatura selezionata.

(2L) Pulsante Sealing Mode – Per selezionare le 2 modalità di saldatura.

(5) **Vacuometro** (se previsto)- indica il valore di vuoto raggiunto

⚠ AVVERTENZE IMPORTANTI

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

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Precedentemente al primo uso, e periodicamente durante la vita del prodotto, controllate il cavo di alimentazione, per accertarsi che non vi siano danni; se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da una persona altrettanto qualificata al fine di evitare eventuali rischi.
- Leggete con attenzione le istruzioni, prima di utilizzare la Vs. **MAGIC VAC®**, e tenetele a portata di mano per un riferimento futuro.
- Non è un apparecchio per uso continuo. Non effettuate più di un ciclo completo ogni 2 minuti. La durata del ciclo operativo è di circa 50 secondi, cui deve seguire una pausa fino a 2 minuti. In condizioni ambientali estreme l'uso intensivo dell'apparecchio può far intervenire i sistemi automatici di protezione termica. In questo caso attendete che l'apparecchio si raffreddi al punto da consentire il ripristino di detti sistemi di protezione.
- Non utilizzate l'apparecchio vicino o sopra superfici calde.
- L'involucro dell'apparecchio non è protetto contro la penetrazione di liquidi.
- Evitate di aspirare liquidi nella camera del vuoto. Se ciò accadesse asciugate immediatamente la camera del vuoto.
- Non immergete l'apparecchio in acqua e non utilizzatelo se il cavo o la spina sono bagnati; se questo dovesse accadere durante l'utilizzo, staccate immediatamente la spina indossando guanti di gomma asciutti. Non estraete né toccate l'apparecchio immerso nell'acqua prima di aver disinserito la spina dalla presa. Non utilizzate dopo averlo rimosso dall'acqua (inviatelo immediatamente ad un centro di

assistenza autorizzato od al Vs. rivenditore di fiducia).

- Non toccate la barra saldante durante l'utilizzo o a fine ciclo dell'apparecchio, onde evitare possibili scottature.
- Non utilizzate coltelli o altri utensili affilati per eliminare eventuali residui sulla barra saldante; attendete sempre che si raffreddi prima di pulire con una spugna inumidita con detergente delicato.
- Non utilizzate mai adattatori per tensioni di alimentazione diverse da quelle riportate sull'apparecchio (vedi dati targa).
- Staccate sempre la spina dopo l'uso.
- Non aprite o modificate l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale autorizzato. Le riparazioni non autorizzate annullano la garanzia.
- Il Fabbricante, il Venditore e l'Importatore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se:

a) l'apparecchio è impiegato in conformità alle istruzioni d'uso;

b) l'impianto elettrico dell'ambiente in cui l'apparecchio viene utilizzato è conforme alle leggi vigenti.

- Si raccomanda l'utilizzo dei sacchetti originali MAGIC VAC®. Nel caso in cui si utilizzino sacchetti diversi da quelli sopra citati per eseguire operazioni multiple di confezionamento sottovuoto, il film liscio del sacchetto va tenuto verso la barra saldante.
- Non utilizzate coperchi o contenitori incrinati o danneggiati!

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

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

Utilizzate solo sacchetti e accessori originali MAGIC VAC®

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione: Quando non utilizzate la macchina tenete i **pulsanti di aggancio** (1) sganciati per non deformare le **Guarnizioni di Tenuta** (7) del vuoto.

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

1 - Posizionamento della macchina

Posizionate la macchina in un luogo asciutto su un piano orizzontale, avendo cura di lasciare la zona di lavoro antistante la macchina stessa libera da ostacoli e sufficientemente ampia da consentire l'appoggio dei sacchetti con il cibo da confezionare.

2 - Collegamento della macchina

Collegate il cavo di alimentazione della macchina ad una presa di rete elettrica corrispondente alla tensione della stessa (vedete i dati targa). Controllate il corretto collegamento premendo con le mani sul **Coperchio** (4); si accenderanno **il LED VERDE ON (2A)** e il **LED ROSSO** (2I) della modalità di saldatura "Humid ♦♦ " o "Dry"

3 - Impostare la modalità di saldatura

Il risultato finale della saldatura dei sacchetti è influenzabile dal genere di alimento da confezionare, oppure dalla temperatura ambiente in cui si opera.

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

- "Dry" per cibi secchi come biscotti, riso e caffè
- "Humid ♦♦" per carni rosse, che rilasciano liquidi o sangue, e pesce

All'accensione della macchina l'opzione di saldatura si posizionerà sempre sulla modalità precedentemente selezionata.
Per impostare la modalità di saldatura, prima di avviare il ciclo di confezionamento, premete il pulsante "sealing mode" (2L) fino a selezionare la modalità di saldatura voluto.

4 - Pulsante CANCEL – (2G)

Per fermare la macchina in qualsiasi momento, premete il pulsante **"cancel"** (2G), si accenderanno lampeggiando tutti i LEDs azzurri; per riattivare la macchina sganciare il **Coperchio** (4) premendo i **Pulsanti di aggancio** (1) e poi richiudere il **Coperchio**.

5 - Consigli per l'utilizzo dei sacchetti

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

6 - Realizzare i sacchetti dai rotoli MAGIC VAC®

a) Aprite la macchina.
b) Srotolate la giusta lunghezza del rotolo (fig. A) e tagliate lo spezzone utilizzando il **Taglia Sacchetto** (12), come mostrato in (fig. B), facendolo scorrere da un bordo all'altro.
Ora potete saldare un lato aperto dello spezzone seguendo queste fasi:
c) posizionate una delle due estremità aperte del sacchetto sulla **Barra Saldante** (6) . (fig. C)
Attenzione: non lasciate sporgere il sacchetto nella **Camera del Vuoto** (8) o sulla **Guarnizione di Tenuta** (7), ma appoggiate l'estremità in battuta sulla parte esterna della **Guarnizione di Tenuta** (7), come indicato in figura C1.
d) Chiudete il **Coperchio** (4) e premendo con le mani sullo stesso agganciate i **Pulsanti di aggancio** (1) (fig. D)
e) Saldate un lato aperto dello spezzone pigiando il pulsante **"seal"** (2E)
f) Sbloccate il **Coperchio** (4) premendo i **Pulsanti di aggancio**(1) (fig.E) e togliete il sacchetto.
g) Controllate la validità della saldatura ottenuta che dovrà presentarsi come una regolare striscia trasversale, omogenea e priva di grinze (fig. F).

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

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

a) Inserite l'alimento nel **Sacchetto MAGIC VAC®** (vedi punto **5**), ed eliminate liquidi o residui di cibo dalla zona interna dell'estremità del sacchetto che deve essere saldata.

b) Adagiate davanti alla macchina il sacchetto con il suo contenuto posizionandone l'estremità aperta all'interno della **Camera del Vuoto** (8) (fig. G e G1).

c) Chiudete il **Coperchio** (4) e premendo con le mani sullo stesso agganciate i **Pulsanti di aggancio**(1) (fig. H), selezionate la modalità di saldatura "humid"o "dry" ed avviate il ciclo automatico pigiando il pulsante **"vacuum & seal"** (2B) . Se volete sigillare il sacchetto prima del completamento automatico del ciclo, premete il pulsante **"seal".(2E)**

d) Attendete la fine del lampeggio del **LED seal** (2F)

e) Sbloccate il **Coperchio** (4) premendo i **pulsanti di aggancio** (1) (fig. E) e togliete il sacchetto.

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

8 - Ciclo manuale di confezionamento sottovuoto nei sacchetti

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

a) Inserite l'alimento nel **Sacchetto MAGIC VAC®** (vedi punto 5), ed eliminate liquidi o residui di cibo dalla zona interna dell'estremità del sacchetto che deve essere saldata.

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

c) Chiudete il **Coperchio** (4) e premendo con le mani sullo stesso agganciate i **Pulsanti di aggancio** (1) (fig. H) selezionate la modalità di saldatura "humid ♦♦"o "dry"

d) Premete e tenete premuto il pulsante "Pulse" (2C) per avviare il ciclo manuale di vuoto, rilasciate il pulsante per interromperlo. Ripetete questa operazione fino al raggiungimento del vuoto desiderato, dopodiché attivate la saldatura premendo il pulsante "Seal" (2E) per sigillare il sacchetto.

f) Attendete la fine del lampeggio del **LED seal** (2F)

g) Sbloccate il **Coperchio** (4) premendo i **Pulsanti di aggancio** (1) (fig. I) e togliete il sacchetto.

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

9 - Ciclo automatico nei contenitori MAGIC VAC®

Utilizzate questo ciclo per effettuare il vuoto nei **Contenitori MAGIC VAC®**, o in contenitori sigillati con i **Coperchi Universali MAGIC VAC®**, o in bottiglia mediante il **Tappo Bottiglia MAGIC VAC®**, o infine in vasi di vetro dotati di Coperchietto e Ghiera tramite l'utilizzo dell'**Attacco per Coperchi MAGIC VAC®**.

ATTENZIONE: Utilizzate solo ed esclusivamente i contenitori MAGIC VAC® in quanto sono resistenti al valore di vuoto creato dal Mod. P0116ED, mentre altri tipi di contenitori potrebbero implodere per la depressione del vuoto ottenuto con la macchina, e causare ferite.

I **Coperchi Universali MAGIC VAC®**, disponibili nei due diametri da 100 mm e da 125 mm, sono da utilizzare con i vasi per la conservazione del cibo, con casseruole e scodelle di vetro temperato. I **Coperchi Universali MAGIC VAC®** funzionano esattamente come i Coperchi per **Contenitori MAGIC VAC® Executive**.

ATTENZIONE: Con i Coperchi Universali MAGIC VAC® non utilizzate contenitori di plastica o di vetro che non siano idonei al sottovuoto in quanto potrebbero implodere per la depressione del vuoto ottenuto con la macchina, e causare ferite.

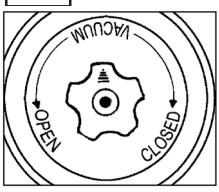
9.1- Confezionamento in Contenitori MAGIC VAC® Executive

Per il confezionamento nei **Contenitori MAGIC VAC® Executive** o in contenitori sigillati con i **Coperchi Universali MAGIC VAC®**, procedete come segue:

a) Riempite il **Contenitore** lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del contenitore e posizionate il coperchio sul contenitore. Ruotate la **Manopola del Coperchio** in posizione **"VACUUM"** (fig. M1).

b) Collegate, mediante il **Tubetto per Contenitori** (13), la manopola del **Coperchio del Contenitore** alla presa aria **ACCESSORY PORT** (3) della macchina (fig. M).

fig. M1



N.B.: all'inizio della fase di vuoto può essere necessario far pressione, con la mano, sul coperchio di alcuni tipi di contenitore per chiuderli ermeticamente e facilitare l'avvio del ciclo

c) Chiudete il **Coperchio** (4) e premendo con le mani sullo stesso agganciate i **Pulsanti di aggancio** (1) (fig. H)
d) Premete il pulsante **"canister"** (2D) ; la macchina eseguirà il ciclo di vuoto automaticamente e si spegnerà ad operazione ultimata. In ogni caso la pompa si spegne automaticamente dopo circa 5 minuti.
e) Staccate il **Tubetto per Contenitori** (13) sia dalla **Manopola del Contenitore** sia dalla presa **ACCESSORY PORT** (3) della macchina.
f) Ruotate la manopola del **Coperchio del Contenitore** in posizione **"CLOSED"**.

Per aprire i contenitori ruotate la Manopola del Coperchio in posizione "OPEN"; dovreste sentire il suono dell'aria che fischia rientrando nel contenitore. Questo suono è la garanzia che il contenuto è stato confezionato sottovuoto.

9.2- Confezionamento nei contenitori MAGIC VAC® Family

Contenitori multiuso, ideali per conservare prodotti che vengono utilizzati frequentemente, come cibi asciutti e fragili; alimenti in polvere; frutta e verdura sia fresca che frullata o passata. Grazie alla loro trasparenza e design, sono piacevoli sulle mensole della cucina e garantiscono un'ottima visibilità del loro contenuto.

- Riempite il contenitore lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del contenitore e posizionate il coperchio sul contenitore.
- Collegate mediante il **Tubetto per Contenitori** (13), il coperchio del contenitore alla presa aria **ACCESSORY PORT** (3) della macchina (fig. O e P).
- Chiudete il **Coperchio** (4) e premendo con le mani sullo stesso agganciate i **Pulsanti di aggancio** (1) (fig. H)
- Premete sul tasto **canister** (2D) la macchina eseguirà il vuoto nel contenitore e si spegnerà ad operazione ultimata.
- Staccate il **Tubetto per Contenitori** (13) dal coperchio del contenitore.
- Per aprire i contenitori, premete il bottone centrale (17) o aprite la valvola (17) in funzione del modello utilizzato (vedi istruzioni in dotazione al contenitore).

9.3- Confezionamento in vasi di vetro sigillati con coperchietti metallici (tipo Leifheit)

Per effettuare il ciclo di confezionamento nei vasi in vetro sigillati con coperchietti metallici, è necessario utilizzare l'**Attacco per Coperchi MAGIC VAC®** (opzionale).
Procedete come segue:

a) Riempite il vaso lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del vaso.
b) Collegate mediante il **Tubetto per Contenitori** (13), l'**Attacco per Coperchi** (18) (fig. Q) alla **ACCESSORY PORT** (3) della macchina. Ponete l'**Attacco per Coperchi** (18) (fig. Q) direttamente sul vaso corredato dal solo **Coperchietto tipo Leifheit** (19) e spingetelo verso il basso, assicurandovi che l'inserimento sia corretto.
c) Chiudete il **Coperchio** (4) e premendo con le mani sullo stesso agganciate i **Pulsanti di aggancio** (1) (fig. H)
d) Premete il pulsante **canister** (2D) ; la macchina eseguirà il ciclo di vuoto automaticamente e si spegnerà ad operazione ultimata. In ogni caso la pompa si spegne automaticamente dopo circa 5 minuti.
e) Staccate il **Tubetto** sia dall'**Attacco per Coperchi** che dalla **presa aria** (3) della macchina.
f) Applicate ed avvitate a fondo la Ghiera (20) fornita con il Coperchietto (19) (fig. Q1).

fig. Q1

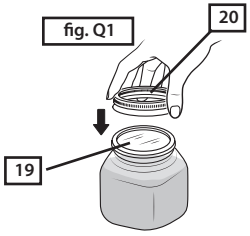
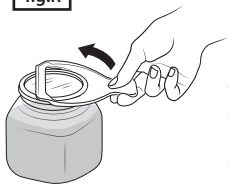


fig.R



Per aprire un vaso di vetro sigillato sottovuoto con coperchietto metallico, utilizzate l'apposito **Leva Coperchietti** (ACO1055) con il lato delle scritte rivolto verso l'alto. Dopo avere svitato la Ghiera (20), posizionate il **Leva coperchietti** come da figura R e fate leva delicatamente senza piegare il Coperchietto fino al rilascio del vuoto. Rimuovete quindi il Coperchietto metallico. Questo accessorio consentirà al Coperchietto di essere riutilizzabile.

9.4 - Confezionamento con tappo bottiglia MAGIC VAC®

Il Tappo **Bottiglia MAGIC VAC® (ACO1013)** può essere utilizzato per tappare bottiglie di vetro, ad es. di vino fermo o bevande non gassate. Il **Tappo Bottiglia** Vi permetterà di fare il vuoto nella bottiglia, mantenendo la qualità ed il gusto più a lungo.
Procedete come segue:

a) Spingete saldamente il **Tappo** (21) nella bottiglia.
b) Collegate mediante il **Tubetto per Contenitori**(13), la **ACCESSORY PORT** (3) della macchina con il **Tappo Bottiglia MAGIC VAC®** (21) (fig. S).
c) Chiudete il **Coperchio** (4) e premendo con le mani sullo stesso agganciate i **Pulsanti di aggancio** (1) (fig. H)
d) Premete il pulsante "**canister**" (2D); la macchina eseguirà il ciclo di vuoto automaticamente e si spegnerà ad operazione ultimata.
e) Staccate il tubetto sia dal **Tappo Bottiglia** (20), sia dalla **ACCESSORY PORT** (3) della macchina.

Per aprire una bottiglia sigillata con il **Tappo Bottiglia MAGIC VAC®**, estraete semplicemente il tappo dalla bottiglia. Sentirete il suono del flusso dell'aria che entra nella bottiglia.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

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

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

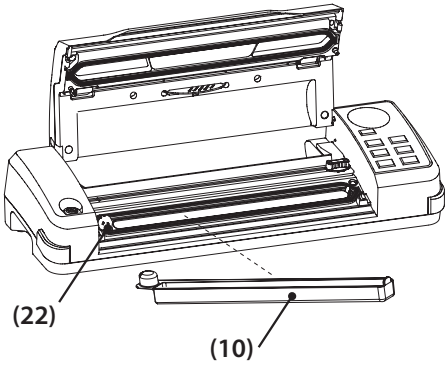
ATTENZIONE: Non utilizzate detersivi aggressivi o solventi o prodotti a base di essenze aromatiche!
Nel caso vi fossero penetrazioni accidentali di liquidi all'interno della struttura, non inserite la spina nella presa di alimentazione elettrica di rete, non utilizzatela e rivolgetevi al centro di assistenza autorizzato più vicino o al vostro rivenditore di fiducia.

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

- Per la pulizia degli accessori MAGIC VAC® (contenitori, coperchi, vasi, etc.), fate riferimento alle istruzioni contenute nelle confezioni degli accessori stessi.
- Filtro ferma alimenti in polvere (22). Protegge la pompa dall'entrata di alimenti in polvere (zucchero, farina, caffè, etc.) che potrebbero danneggiarla ed è asportabile per una facile pulizia e sostituzione. Per rimuovere il Filtro (22) è necessario estrarre prima la Vaschetta Liquidi Asportabile (10). Prima di riposizionarlo nella sua sede accertatevi che sia perfettamente asciutto e privo di impurità.

Lavaggio Vaschetta Asportabile

La macchina è dotata di una Vaschetta Asportabile (10) raccogli-liquido completamente
removibile e lavabile anche nel piano superiore della lavastoviglie. Lavatela come un qualsiasi oggetto da cucina e lasciatela asciugare completamente; successivamente reinserite la Vaschetta Asportabile (10) nella propria sede nella camera del vuoto.
Per la rimozione della Vaschetta Asportabile aprite la macchina, afferrate la Vaschetta Asportabile e tiratela verso l'alto.



LOCALIZZAZIONE DEI GUASTI

MAGIC VAC® non funziona	• Controllate che il cavo di alimentazione della **MAGIC VAC®** sia ben inserito nella presa di rete elettrica. Controllate la presa elettrica infilando nella stessa un altro apparecchio. • Verificate che il cavo di alimentazione o la spina non siano difettosi. In tal caso non utilizzate la macchina.
MAGIC VAC® non esegue la prima saldatura sullo spezzone di rotolo tagliato	• Controllare il corretto posizionamento dello spezzone di rotolo come descritto nel paragrafo: **"6 - Realizzare i sacchetti dai rotoli MAGIC VAC®".** Controllate la posizione e l'integrità della Guarnizione Sigillante.
MAGIC VAC® non fornisce un vuoto completo nei sacchetti	• Per saldare correttamente, l'estremità aperta del sacchetto deve rimanere interamente dentro il vano della **Camera del Vuoto** (8). Controllate la corretta posizione • Controllate che la **Barra Saldante** (6), le **Guarnizioni di Tenuta** (7) e **Sigillante** (9) non abbiano impurità. • Il **Sacchetto MAGIC VAC®** potrebbe essere forato. Per controllare, sigillate il sacchetto con dell'aria all'interno, immergetelo nell'acqua e fate pressione. La comparsa di bollicine segnala la presenza di una perdita. Risigillate o utilizzate un altro sacchetto.
MAGIC VAC® non salda correttamente il sacchetto	• Quando non si riesce a saldare completamente il sacchetto, premete il pulsante **"sealing mode" (2L)** ed aumentate il tempo di saldatura. • Se la **Barra Saldante** (6) dovesse surriscaldarsi e sciogliere il sacchetto, alzate il **Coperchio (4)** e fate raffreddare la **Barra Saldante** (6) per alcuni minuti. • Controllate la posizione e l'integrità della **Guarnizione Sigillante** (9). • Se i liquidi fuoriescono durante la fase di confezionamento sottovuoto, ricordatevi che prima devono essere raffreddati sotto refrigerazione.
Il sacchetto MAGIC VAC® non tiene il vuoto dopo essere stato saldato	• Perdite lungo la saldatura possono essere causate da grinze, briciole, grasso o liquidi. Riaprite il sacchetto, pulite la parte superiore all'interno del sacchetto e togliete il materiale estraneo dalla **Barra Saldante** (6) prima di risigillare. • Controllate che il sacchetto non sia forato e di conseguenza non abbia mantenuto il vuoto. Proteggete eventuali bordi appuntiti del contenuto nel sacchetto usando tovaglioli di carta.
MAGIC VAC® non fa il vuoto nei contenitori	• Collegate mediante il **Tubetto per Contenitori** (13), il coperchio del contenitore (o l'Attacco per Coperchi se necessario) e la **ACCESSORY PORT** (3) della macchina. • Lasciate uno spazio superiore adeguato (almeno 3 cm.) tra il contenuto e la parte superiore del vaso o del contenitore. • Controllate il bordo del vaso, o del contenitore ed il coperchio universale, che non siano danneggiati nella zona di sigillatura. Pulite il bordo e il coperchio con un panno tiepido e fate nuovamente il vuoto. • Controllate che la guarnizione del coperchio del contenitore o del coperchio universale sia collocata correttamente nel posto giusto e non sia danneggiata.
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 correttamente posizionato nella propria sede. • Controllate il bordo del vaso, o del contenitore ed il coperchio universale, che non siano danneggiati nella zona di sigillatura. Pulite il bordo e il coperchio con un panno tiepido e fate nuovamente il vuoto. • Controllate che la guarnizione del coperchio del contenitore o del coperchio universale sia collocata correttamente nel posto giusto e non sia danneggiata. • Controllate che il tubetto di collegamento sia connesso correttamente sia sulla manopola del contenitore sia nella **ACCESSORY PORT** (3) della macchina.

Se dopo aver consultato la tabella localizzazione guasti il problema non si risolve, rivolgetevi ad un Centro Assistenza Autorizzato. Trovate l'elenco di tutti i Centri Assistenza alla pagina **http://www.flaemnuova.it/it/info/assistenza**

CARATTERISTICHE TECNICHE

Model: P0116ED

Struttura:	ABS
	Vano Porta Rotolo con Taglia sacchetti integrato
Dimensioni macchina:	51(L) x 17 (P) x 10 (H) cm
Peso macchina:	4 Kg approx
Tensione/Potenza:	230V~ 50Hz
Potenza Assorbita:	140 W
Stand By:	0 W
Saldatura:	Regolabile su 2 livelli
Barra saldante:	L 300 mm
Tipo pompa:	Monocilindro con pistone autolubrificante
Portata nominale pompa:	10 l/min
Vuoto Max:	-0,80 bar
Sfiato camera del vuoto:	Automatico all'apertura
Conforme alle direttive:	CE

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

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

Smaltimento packaging

20 PAP — Scatola prodotto
Inserto in cartone

04 LDPE — Sacchetto imballo prodotto

MAGIC VAC® Mod. P0116ED

PROFESSIONAL VACUUM PACKING MACHINE

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

TABLE OF CONTENTS

CLEANING AND USE INSTRUCTIONS

- **Mod. P0116ED MACHINE PART NAMES** Page 12
- **DESCRIPTION OF CONTROLS AND FUNCTIONS** Page 12
- **IMPORTANT INFORMATION** Page 13-14
- **USE INSTRUCTIONS** Pages 15-18

1 - Positioning the machine Page 15
2 - Connecting the machine Page 15
3 - Setting the sealing mode Page 15
4 - Cancel Button Page 15
5 - Recommendations for bag use Page 15
6 - Making bags from MAGIC VAC® rolls Pages 15
7 - Automatic bag cycle (pre-cut or see point 5) Pages 16
8 - Manual cycle for vacuum packing in bags Pages 16
9- Automatic canister cycle Page 16
9.1 - Packing in MAGIC VAC® Executive Canisters or with Universal MAGIC VAC® Lids Page 16
9.2 - Packing in MAGIC VAC® Family canisters Page 17
9.3 - Packing in glass jars Page 17
9.4 - Packing with MAGIC VAC® Bottle Capper Page 17-18

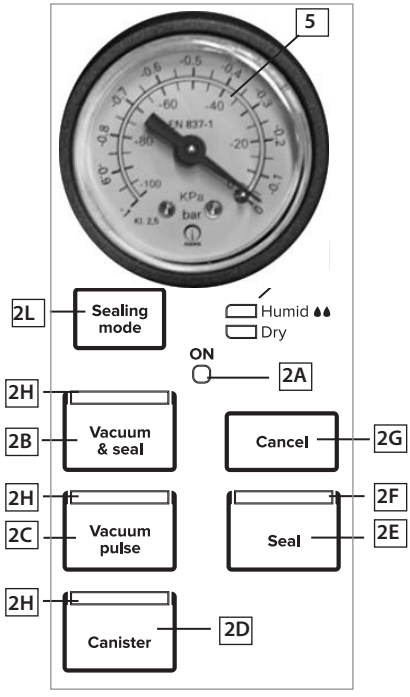
- **CLEANING INSTRUCTIONS** Page 18
- **TROUBLESHOOTING** Page 19
- **TECHNICAL CHARACTERISTICS** Page 20

AVAILABLE MAGIC VAC® ACCESSORIES **Pages 63-64**

Mod. P0116ED MACHINE PART NAMES

(1) **Engage/release buttons -** Lateral engage buttons that allow the bag insertion area to be locked and unlocked, allowing the packaging cycle to be carried out automatically and allowing the operator to carry out other activities. In the closed position, they lock the lid while starting the vacuum cycle in the bags, jars and containers.
(2) **Control panel** - To set the various functions of the machine (see paragraph: DESCRIPTION OF CONTROLS AND FUNCTIONS).
(3) **Air intake for the Tube (ACCESSORY PORT)** - To insert the Tube to perform vacuum packing in all canisters and with all MAGIC VAC® accessories.
(4) **Cover** - Open in the upper fixed position, it allows for bags to be positioned before proceeding with packing.
(5) **Vacuum gauge** (if provided)- Mechanically-operated analogue instrument indicating the vacuum value obtained.
(6) **Sealing bar** - Heating element which seals the bag.
(7) **Airtight gasket** - Guarantees the vacuum in the chamber allowing for air to be evacuated from the bags MAGIC VAC®.
(8) **Vacuum chamber** - Is the location for positioning the bag and evacuating the air.
(9) **Sealing gasket** - Presses the bag on the **Sealing Bar.**
(10) **Removable Tray** - Solution that allows the **Vacuum Chamber** to be washed in the dishwasher for maximum hygiene.
(11) **Roll-Holder Compartment**
(12) **Bag Cutter** - Can be used in both directions.
(13) **Canister Tube** - This connects the machine to all of the MAGIC VAC® accessories.
(14) **Power Cable** - To connect the machine to power.
(15) **Cable Compartment** - Compartment for storing the Power Cable, located on the back of the machine.
(16) **Accessory Compartment** - Compartment for storing the **Magic Cutter** (where applicable) and the Canister Connection Tube, located on the lower part of the machine.

DESCRIPTION OF CONTROLS AND FUNCTION



(2A) ON LED - When **GREEN**, it is activated with the **Engage buttons** (1) engaged.

(2B) Auto Vacuum & Seal Button - Start button for the automatic bag packing cycle, including final sealing.

(2C) Pulse button - Button to start the manual cycle; the machine continues extracting air until the button is released.

(2D) Canister Button - Start button for the automatic cycle for canisters and MAGIC VAC® accessories.

(2E) Seal Button - Start button for manual **Sealing.**

(2F) SEAL LED - Flashing RED when **Sealing.**

(2G) CANCEL Button - Stops the machine at any time.

2H) LED - When steady **BLUE** in the Vaccum & Seal, Vacuum Pulse and Canister operating mode.

(2I) Sealing Mode RED LEDs - indicate the sealing mode selected.

(2L) Sealing Mode Button - Selects from the 2 sealing modes.

(5) Vacuum gauge (if provided)- It indicates the vacuum value obtained

READ THIS IMPORTANT INFORMATION BEFORE USING THE MACHINE!

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Carefully read the instructions before using your **MAGIC VAC®** and keep it handy for future reference.
- The appliance is not designed for continuous operation. Do not carry out more than one complete cycle every 2 minutes. The operating cycle is 50 seconds approx and after then there's the break until 2 minutes. In extreme ambient conditions, an intensive use of the appliance may trigger the automatic thermal protection devices. In such a case allow the appliance to cool down sufficiently to enable resetting of the protection devices.
- Do not use the device near or on hot surfaces.
- The appliance cover is not protected against liquid penetration.
- Do not draw liquids into the vacuum chamber. Should this happen, immediately dry the vacuum chamber.
- Do not submerge the appliance in water and do not use it if the cable or plug is wet; if this should happen during use, immediately unplug it wearing dry rubber gloves. Do not remove or touch the appliance that is submerged in water before unplugging it. Do not use it after having removed it from the water (send it immediately to an authorized repair centre or our authorized dealer).
- Do not touch the sealing bar during use or at the end of the cycle in order to prevent possible burns.
- Do not use knives or other sharp utensils to remove any residue from the sealing bar; always wait for it to cool off before cleaning it with a sponge dampened with gentle detergent.

- Never use power adapters other than those reported on the device (see information label).
- Always unplug after use.
- Do not open or tamper with the device. Repairs must only be performed by authorized personnel. Unauthorized repairs will void the warranty.
- The Manufacturer, Retailer and Importer shall be deemed responsible for the safety, reliability and performance only if: a) the device is used in compliance with the use instructions; b) the electrical system in the area where the device is used is in compliance with current laws.
- The use of MAGIC VAC® original bags is highly recommended. If other types of vacuum bags are used to carry out multiple vacuum packaging operations, the plain side of the film should be laid face down onto the sealing bar.
- No lids or use containers that have cracks or is damaged!

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

Only use original MAGIC VAC® bags and accessories.

USE INSTRUCTIONS

Warning: When the machine is not used, keep the **engage buttons** (1) released in order not to deform the **Sealing Gaskets** (7) of the vacuum.

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

1 - Positioning the machine

Position the machine in a dry place on a horizontal surface, being careful to leave the work zone around the machine itself free of obstacles and wide enough to allow for placing the bags of food to be packaged.

2 - Connecting the machine

Connect the power cable to an electrical outlet corresponding with its voltage (see the information label). Check that the connection is correct by pressing the **Cover** (4) with your hands; the **GREEN LED ON** (2A) and the **RED LED** (2I) of the "Humid ♦♦ " or "Dry" sealing mode will light up

3 - Setting the sealing mode

The final bag sealing result can be influenced by the type of food to be packed or the temperature of the room.
Thus, to optimise the final result you can choose form 2 sealing modes:

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

When the machine is switched on, the sealing option will always be set to the previously selected mode. To set the sealing mode, before starting the packing cycle, press the **"sealing mode"** button (2L) to select the mode desired.

4 - Cancel Button - (2G)

Stop the machine at any time by pressing the **"cancel"** (2G) button; all the blue LEDs will light up flashing; to reactivate the machine, release the **Cover** (4) by pressing the **Engage buttons** (1) and then close the **Cover** again.

5 - Recommendations for bag use

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

6 - Making bags from MAGIC VAC® rolls

a) Open the machine.
b) Unroll the correct length from the roll (fig. A) and cut the piece using the **Bag Cutter** (12), as shown in (fig. B), by running it from one side to the other.

Now you can seal one open side of the piece by following these steps:
c) set one of the two open ends of the bag on the **Sealing Bar** (6) (fig. C).
Attention: do not let the bag protrude into the Vacuum Chamber (8) or on the **Airtight Gasket** (7), but set the end on the external part of the Airtight Gasket (7) as indicated in figure C1.
d) Close the **Cover** (4) and press it with your hands to engage the **Engage buttons** (1) (Fig. D)
e) Seal one open side of the piece by pressing the **"seal"** button (2E).
f) Release the **Cover** (4) by pressing the **Engage buttons** (1) (Fig.E) and remove the bag.
g) Check the seal obtained, which should look like a regular horizontal line, smooth and without wrinkles (fig. F).

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

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

a) Insert the food in the **MAGIC VAC® Bag** (see point **5**), and eliminate any liquids or food residues from the inside of the end of the bag that must be sealed.

b) Lay the bag with its contents in front of the machine, placing the open end inside the **Vacuum Chamber** (8) (fig. G and G1).

c) Close the **Cover** (4) and press it with your hands to engage the **Engage buttons** (1) (Fig. H); select the "humid ♦♦" or "dry" sealing mode and start the automatic cycle by pressing the **"vacuum & seal"** button (2B). If you want to seal the bag before the automatic completion of the cycle, press the **"seal"** button (2E).

d) Wait for the **LED seal** light (2F) to stop flashing.

e) Release the **Cover** (4) by pressing the **Engage buttons** (1) (Fig.E) and remove the bag.

f) Check the seal obtained which should look like a regular horizontal line, smooth and without wrinkles (fig. L1).

8 - Manual cycle for vacuum packing in bags

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

a) Insert the food in the **MAGIC VAC® Bag** (see point 5), and eliminate any liquids or food residues from the inside of the end of the bag that must be sealed.

b) Lay the bag with its contents in front of the machine, placing the open end inside the **Vacuum Chamber** (8) (fig. G).

c) Close the **Cover** (4) and press it with your hands to engage the **Engage buttons** (1) (Fig. H); select the "humid ♦♦" or "dry" sealing mode

d) Press and hold the **"Pulse"** button (2C) to start the manual vacuum cycle, release the button to interrupt it. Repeat this operation until you reach the desired vacuum, then activate sealing by pressing the **"Seal"** button (2E) to seal the bag.

f) Wait for the **LED seal** light (2B)

g) Release the **Cover** (4) by pressing the **Engage buttons** (1) (Fig. I) and remove the bag.

h) Check the seal obtained which should look like a regular horizontal line, smooth and without wrinkles (fig. L).

9 - Automatic cycle in MAGIC VAC® canisters

Use this cycle to perform vacuum packing in **MAGIC VAC® Canisters**, in canisters sealed with **MAGIC VAC® Universal Lids**, in bottles using the **MAGIC VAC® Bottle** Cap or in glass jars equipped with Lid and Ring using the **MAGIC VAC®** Lid Attachment.

ATTENTION: Only use MAGIC VAC® canisters since they are resistant to the vacuum created by the Mod. P0116ED, while other types of canisters could implode due to the vacuum created by the machine and cause injury.

MAGIC VAC® Universal Lids, available in two diameters - 100 mm and 125 mm - are to be used with food storage jars, casseroles and tempered glass bowls. **MAGIC VAC® Universal Lids** work exactly like the **MAGIC VAC® Executive Canister Lids**.

ATTENTION: With MAGIC VAC® Universal Lids, do not use plastic or glass canisters that are not made for vacuum packing since they could implode due to the vacuum created by the machine and cause injury.

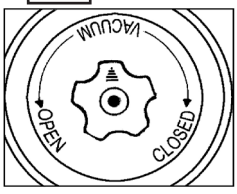
9.1- Packing in MAGIC VAC® Executive Canisters

To pack with **MAGIC VAC® Executive Canisters** or in canisters sealed with **MAGIC VAC® Universal Lids**, proceed as follows:

a) Refill the **Canister** leaving a space of at least 3 cm from the upper rim of the canister and place the lid on the canister. Turn the Knob on the lid to the **"VACUUM"** position (fig. M1).

b) Using the **Canister Tube** (13), connect the knob on the lid of the Canister to the air intake **ACCESSORY PORT** (3) on the machine (fig. M).

fig. M1



Please Note: at the beginning of the vacuum phase you may need to press down on the lids of some types of canisters using your hand in order to hermetically seal them and make the cycle start easier.

c) Close the **Cover** (4) and press it with your hands to engage the **Engage buttons** (1) (Fig. H)

d) Press the **"canister"** button (2D); the machine will perform the vacuum cycle automatically and will shut off when the operation is complete. In any event, the pump turns itself off automatically after about 5 minutes.
e) Detach the **Canister Tube** (13) from both the Canister Knob as well as the **ACCESSORY PORT** (3) on the machine.
f) Turn the Canister Lid knob to the "CLOSED" position.
To open the canisters, turn the Lid Knob to the "OPEN" position; you should hear the air whistle as it re-enters the canister. This sound is your guarantee that the contents were vacuum-packed.

9.2- Packing in MAGIC VAC® Family canisters

Multi-use canisters, ideal for storing products that are used frequently like dry and fragile foods; powdered foods; fruits and vegetables, fresh as well as blended or pureed; due to their transparency and design, they are attractive on kitchen shelves and guarantee excellent visibility of their contents.

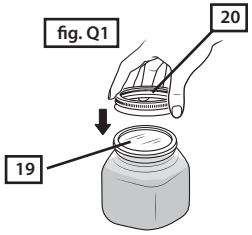
- Fill the Canister leaving a space of at least 3 cm from the upper rim of the canister and place the lid on the canister.
- Using the **Canister Tube** (13), connect the canister lid to the air intake **ACCESSORY PORT** (4) on the machine (fig. O e P).
- Close the **Cover** (4) and press it with your hands to engage the **Engage buttons** (1) (Fig. H)
- Press the **canister** button (2D), the machine will perform the vacuum in the canister and will shut itself off once the operation is complete.
- Detach the **Canister Tube** (13) from the canister lid.
- To open the canisters, press the centre button (17) and open the valve (17) based on the model used (see canister instructions).

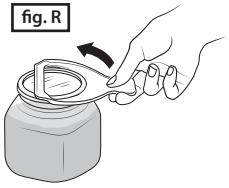
9.3- Packing in glass jars sealed with metal lids (Leifheit type)

In order to perform the packing cycled in jars sealed with metal lids, you must use the **MAGIC VAC® Lid Attachment** (optional).
Proceed as follows:

a) Fill the jar leaving a space of at least 3 cm from the upper rim of the jar.
b) Using the **Canister Tube**(13), connect the **Lid Attachment** (18) (fig. Q) to the **ACCESSORY PORT** (3) on the machine. Place the **Lid Attachment** (18) (fig. Q), directly on the jar with only the **Leifheit type Lid** (19) and push it down, ensuring that it is correctly inserted.
c) Close the **Cover** (4) and press it with your hands to engage the **Engage buttons** (1) (Fig. H)
d) Press the **Canister button** (2D); the machine will perform the vacuum cycle automatically and will shut off when the operation is complete. In any event, the pump turns itself off automatically after about 5 minutes.
e) Detach the **Tube** from both the **Lid Attachment** and the **ACCESSORY PORT** (3) on the machine.

f) Apply and securely screw on the **Ring** (20) supplied with the Lid (19). (fig. Q1).





To open a vacuum-packed glass jar sealed with a metal lid, use the proper **Lid Opener** (ACO1055) with the written side up. After having unscrewed the Ring (20), place the **Lid Opener** as shown in figure R and delicately apply pressure without bending the Lid until the vacuum seal is released. Then remove the metal Lid. This accessory allows the Lid to be re-used.

9.4 - Packing with MAGIC VAC® bottle Capper

The **MAGIC VAC® Bottle Capper (ACO1013)** can be used for capping glass bottles, i.e. still wine or non-sparkling drinks. The **Bottle Capper** will let you vacuum-seal the bottle, maintaining quality and flavour for a longer period of time.
Proceed as follows:

a) Firmly push the **Cap** in the bottle.
b) Using the **Canister Tube** (13), connect the **ACCESSORY PORT** (3) on the machine with the **MAGIC VAC® Bottle Capper** (21) (fig. S).
c) Close the **Cover** (4) and press it with your hands to engage the **Engage buttons** (1) (Fig. H)
d) Press the **"canister"** button (2D) ; the machine will perform the vacuum cycle automatically and will shut off when the operation is complete.
e) Detach the tube from both the **Bottle Capper**, as well as from the **ACCESSORY PORT** on the machine.

To open a bottle sealed with the **MAGIC VAC® Bottle Capper**, simple remove the cap from the bottle. You will hear the air entering the bottle

CLEANING INSTRUCTIONS

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

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

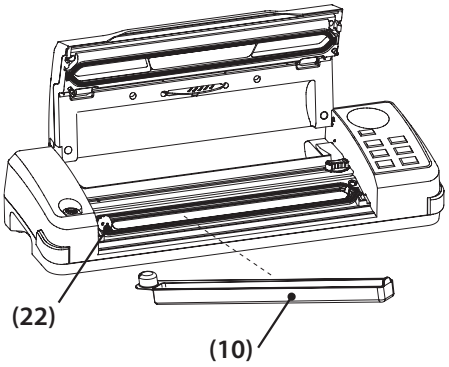
ATTENTION: Do not use aggressive detergents or solvents or products based on aromatic substances!
In the event of accidental penetration of liquids inside the structure, do not plug the unit into power, do not use it and contact the nearest authorized service centre or your authorized dealer.

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

- To clean **MAGIC VAC®** accessories (canisters, lids, jars, etc.), refer to the instructions included with the accessories themselves.
- Powdered food stop filter (22). Protects the pump from powdered foods which may enter (sugar, flour, ground coffee, etc.) and damage it, it is removable for easy cleaning and replacement. To remove the Filter (22), first remove the Removable Fluid tray (10). Before repositioning it in its seat, ensure that it is perfectly dry and free of impurities.

Washing the Removable Tray

The machine is equipped with a liquid-collecting **Removable Tray** (10) that is completely removable and washable, even in the upper dishwasher rack (fig. V2). Clean it like any other kitchen object and allow it to dry completely; then reinsert the tray into the vacuum chamber.
Remove the Removable Tray by opening the machine, grasping the Removable Tray and pulling it upwards.



TROUBLESHOOTING

MAGIC VAC® does not work	• Make sure the power cable on the MAGIC VAC® is fully inserted in the machine and in the electrical outlet. Check the electrical outlet by trying another device in the same outlet. • Make sure the power cable and/or plug is not defective. If so, do not use the machine.
MAGIC VAC® does not perform the first seal on the piece of cut roll.	• Check that the piece of cut roll is correctly positioned as described in the paragraph: **"5 - Making bags from MAGIC VAC® rolls".** Check the position and integrity of the Sealing Gasket
MAGIC VAC® does not completely vacuum-pack the bags	• In order to correctly seal the bags, the open end must be entirely inside the Vacuum **Chamber** (8). • Make sure the Sealing Bar(6), the **Airtight Gasket** (7) and **Sealing Gasket** (9) are not dirty. • The **MAGIC VAC®** bag may be punctured. To check, seal the bag with air inside, place it under water and squeeze. If you see bubbles, there is a leak. Reseal or use another bag.
MAGIC VAC® does not correctly seal the bag	• When you can't completely seal the bag, press the **"sealing mode"** button **(2L)** and increase the sealing time. • If the **Sealing Bar** (6) overheats and melts the bag, lift the **Cover** (5) and allow the **Sealing Bar** (6) to cool for a few minutes. • Check the position and integrity of the **Sealing Gasket** (9) • If liquids escape during the vacuum-packing phase, remember that they must first be refrigerated.
The MAGIC VAC® bag doesn't maintain its vacuum after sealing	• Leaks along the seal can be caused by wrinkles, crumbs, grease or liquids. Open the bag, clean the upper part of the inside of the bag and remove any residue from the **Sealing Bar** (6) before resealing. • Make sure the bag is not punctured and thus did not maintain the vacuum. Protect any pointed edges of the contents in the bag using paper napkins.
MAGIC VAC® does not seal containers.	• Using the **Canister Tube** (13), connect the canister lid (or the Lid Attachment if necessary) and the **ACCESSORY PORT** (3) on the machine. • Leave adequate space (at least 3 cm) between the contents and the top of the jar or canister. • Make sure that the rim of the jar or canister and universal lid are not damaged in the sealing zone. Clean the rim and the lid with a damp cloth and reseal. • Make sure the gasket on the canister lid or universal lid is placed in the correct position and not damaged.
MAGIC VAC® *Executive* canisters or Universal MAGIC VAC® Lids do not maintain the seal	• Make sure the knob on the canister lid is set to **"VACUUM"** before vacuum-packing and that it is set to **"CLOSED"** after it is complete. • Check that the **O-Ring** under the knob on the canister lid or universal lid is correctly positioned. • Makes sure that the rim of the jar or canister and universal lid are not damaged in the sealing zone. Clean the rim and the lid with a damp cloth and reseal. • Make sure the gasket on the canister lid or universal lid is placed in the correct position and not damaged. • Make sure the connection tube is correctly connected to both the canister knob as well as the **ACCESSORY PORT** (3) on the machine.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Mod: P0116ED

Structure:	ABS Dishwasher safe Removable Tray Roll-Holder Compartment with integrated Bag Cutter
Machine Dimensions:	51(W) x 17 (P) x 10 (H) cm
Machine weight:	Approx. 4 Kg.
Voltage/Power:	230V~ 50Hz
Input:	140 W
Stand By:	0 W
Sealing:	Adjustable on 2 levels
Sealing Bar:	Width 315 mm
Pump type:	Single cylinder with self-lubricating piston
Nominal pump capacity:	10 l/min
Max Vacuum:	-0,80 bar
Vacuum chamber venting:	Automatic upon opening
Compliant with Directives:	CE

Electromagnetic compatibility

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

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

Packaging disposal

20 PAP — Product box
Cardboard insert

04 LDPE — Product packaging bag

MAGIC VAC® Mod. P0116ED

MACHINE PROFESSIONNELLE POUR L'EMBALLAGE SOUS VIDE

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

SOMMAIRE

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

- **NOMENCLATURE DES PIÈCES DE LA MACHINE Mod. P0116ED** pag. 22
- **DESCRIPTION DES COMMANDES ET FONCTIONS** pag. 22
- **NOTICES IMPORTANTES** pag. 23-24
- **INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION** pag. 25-28

1- Positionnement de la machine pag. 25
2- Branchement de la machine pag. 25
3- Programmer la modalité Scellage pag. 25
4- Touche Cancel/Annulation pag. 25
5- Conseils pour l'utilisation des petits sacs pag. 25
6- Réaliser les sacs avec les rouleaux **MAGIC VAC®** pag. 25
7- Cycle Automatique dans les petits sacs (pré-coupés/voir point 5) pag. 26
8- Cycle manuel d'emballage à vide dans les petits sacs pag. 26
9- Cycle automatique des contenants pag. 26
9.1- Conditionnement des contenants **MAGIC VAC®** pag. 26-27
Format «Executive» et avec les couvercles universels **MAGIC VAC®**
9.2- Conditionnement des contenants **MAGIC VAC®** Family pag. 27
9.3- Confectionnement dans les vases de verre pag. 27
9.4- Confectionnement bouchon de bouteille **MAGIC VAC®** pag. 28

- **INSTRUCTION POUR LE NETTOYAGE** pag. 28
- **LOCALISATION DES PANNES** pag. 29
- **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** pag. 30

ACCESSOIRES MAGIC VAC® DISPONIBLES **pag. 63-64**

NOMENCLATURE DES PIÈCES DE LA MACHINE

(1) Boutons d'accrochage/décrochage - Touches d'accrochage latérales qui permettent de bloquer ou de débloquer la zone d'introduction du sachet, permettant l'exécution du cycle d'emballage de manière automatique et libérant ainsi l'opérateur pour d'autres activités. En position de fermeture, ils bloquent le couvercle tandis que la phase de vide dans les sachets, pots et récipients démarre**.**

(2) Clavier de commandes – Pour programmer les multiples fonctions de la machine (Voir paragraphe DESCRIPTION DES COMMANDES ET DES FONCTIONS).

(3) Prise d'air pour le petit tube (ACCESSORY PORT) – Pour insérer le petit tube de façon à effectuer la mise à vide de tous les contenants et avec tous les accessoires **MAGIC VAC®.**

(4) Couvercle – Son ouverture avec position fixe en haut, permet de placer les petits sacs avant de procéder aux opérations d'emballage.

(5) Vacuomètre (où il est prévu) - Instrument analogique et mécanique qui indique la valeur de vide atteinte.

(6) Barre soudeuse – Élément réchauffant permettant d'apposer le sceau au petit sac.

(7) Joint d'étanchéité – Garantit la tenue à vide dans la chambre permettant l'évacuation de l'air des petits sacs **MAGIC VAC®.**

(8) Chambre à vide – C'est le siège pour la position du petit sac et l'évacuation de l'air.

(9) Joint de scellement – Appuyer le petit sac sur la **Barre Soudante.**

(10) Petit bac amovible – Solution qui permet de laver la **Chambre à vide** dans le lave vaisselle pour le maximum d'hygiène possible.

(11) Compartiment porte – Rouleau

(12) Dimension des petits sacs – Utilisables dans le sens bidirectionnel.

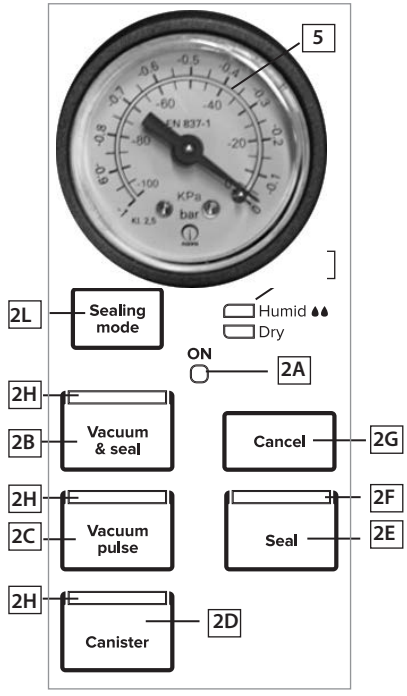
(13) Petit tube pour les contenants – Sert à relier la machine à tous les accessoires **MAGIC VAC®**

(14) Câble d'alimentation – Pour relier la machine à la tension du réseau électrique.

(15) Gaine pour câble – Gaine pour loger le câble d'alimentation disloqué sur l'arrière de la machine.

(16) Bac accessoires – Bac de logement pour le **Magic Cutter** (où il est prévu) et pour le petit Tube de raccordement aux Contenants.

DESCRIPTION DES COMMANDES ET FONCTIONS



(2A) LED ON – De couleur **VERTE**, s'active avec les **Boutons d'accrochage** (1) accrochés.

(2D) Touche Auto Vacuum & Seal – Touche de mise en marche du cycle automatique d'emballage en sacs, comprenant le sceau final.

(2G) Touche Pulse - Touche de démarrage du cycle manuel ; la machine continuera à extraire l'air tant que le bouton ne sera pas relâché.

(2E) Touche Canister – Touche de mise en marche du cycle de vide automatique dans les contenants et avec accessoires **MAGIC VAC®**.

(2H) Touche Seal – Touche de démarrage manuel de l'apposition du **Sceau.**

(2B) LED SEAL – De couleur **ROUGE clignotant** quand l'apposition du Sceau est en cours.

(2I) Touche CANCEL – Arrête la machine en tout temps.

(2L) Mode LED Sealing – De couleur **ROUGE**, indiquent la modalité de Scellage sélectionnée.

(2H) **LED** - De couleur **BLEU CIEL**, allumée de manière fixe pendant le fonctionnement en mode Vaccum&Seal, Vacuum Pulse et Canister.

(2M) Touche Mode Sealing – Pour sélectionner les 2 modalités de Scellage.

(2I) Mode LED Sealing – De couleur ROUGE, indiquent la modalité de Scellage sélectionnée.

(5) Vacuomètre (où il est prévu) - Il indique la valeur de vide atteinte.

LIRE CES AVERTISSEMENTS IMPORTANTS AVANT D'UTILISER LA MACHINE

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience et de connaissance, à condition qu'elles soient surveillées et qu'elles aient été instruites quant à l'utilisation sûre de l'appareil et la compréhension des risques présents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
- Lire les instructions avec attention, avant d'utiliser votre **MAGIC VAC®**, et la tenir à portée de la main pour une référence future.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou privé de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'une personne responsable pour leur sécurité ne surveille l'utilisation de leur part de l'appareil ou leur ait fourni toutes les instructions pertinentes.
- L'appareil n'est pas prévu pour usage continu. Ne pas effectuer plus d'un cycle complet toutes les deux minutes. La durée du cycle opérationnel est 50 secondes environ, suivi par une pause jusqu'à 2 minutes. Dans des conditions de vie extrêmes l'utilisation intensive de l'appareil peut faire intervenir les systèmes automatiques de protection thermique. Le cas échéant, attendre que l'appareil se refroidisse jusqu'à permettre la remise à zéro des systèmes de protection.
- Ne pas utiliser l'appareil près ou sur des superficies chaudes.
- La coque de l'appareil n'est pas protégée contre la pénétration de liquides. Évitez d'aspirer de liquides dans la chambre du vide. Le cas échéant, séchez immédiatement la chambre du vide.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau et ne pas en faire usage si le câble ou la fiche sont mouillés; si cela devait se produire au cours de l'utilisation, enlever immédiatement la fiche en portant des gants de

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

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

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

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

Utiliser uniquement les petits sacs et accessoires originaux MAGIC VAC®

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Attention : Lorsque la machine n'est pas utilisée, laisser les **boutons d'accrochage** (1) décrochés pour ne pas déformer les **Joints d'étanchéité** (7) du vide.

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

1 - Positionnement de la machine

Placer la machine dans un endroit sec sur un plan horizontal, en ayant soin de laisser la zone de travail devant la machine même libre d'obstacles et suffisamment ample pour permettre l'appui des petits sacs avec les aliments à confectionner.

2 - Branchement de la machine

Brancher le câble d'alimentation de la machine à une fiche de réseau électrique correspondant à la tension de celle-ci (voir les données sur la plaque). Contrôler que le raccordement soit correct en appuyant sur le **Couvercle** (4) avec les mains ; la **LED VERTE ON** (2A) et la **LED ROUGE** (2I) du mode de soudage « Humid ♦♦ » ou « Dry » s'allumeront

3 - Programmer la modalité de Scellage

Le résultat final de scellage des petits sacs est influencé par le genre d'aliments à confectionner ou bien par la température ambiante de travail.

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

- **"dry"** pour les aliments comme les biscuits, le riz et le café.
- **"humid ♦♦"** pour les viandes rouges, qui produisent du liquide ou du sang et le poisson.

Lors de l'allumage de la machine, l'option de soudage correspondra toujours au mode précédemment sélectionné. Pour programmer la modalité scellage, avant de démarrer le cycle d'emballage, appuyer sur la touche «**mode scellage**» (2L) jusqu'à sélectionner la modalité de scellage voulue.

4 - Touche CANCEL – (2G)

Pour arrêter la machine à tout moment, appuyer sur le bouton « **cancel** » (2G) ; toutes les LED bleu ciel s'allumeront ; pour réactiver la machine, décrocher le **Couvercle** (4) en appuyant sur les **Boutons d'accrochage** (1) puis refermer le **Couvercle**.

5 - Conseils pour l'utilisation de petits sacs

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

6 - Réaliser les sacs avec des rouleaux MAGIC VAC®

a) Ouvrir la machine.
b) Dérouler la juste longueur du rouleau (fig. A) et tailler le morceau en utilisant le **Coupe-Sac** (12), tel qu'illustré à la (fig. B), en le faisant courir d'un bord à l'autre.

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

c) placer une des deux extrémités ouvertes du sac sur la **Barre de Scellage** (6) (fig. C).
Attention: Ne pas laisser le sac dépasser de la **Chambre à Vide** (8) ou sur le **joint d'étanchéité** (7), mais appuyer l'extrémité en rainure sur la partie externe du Joint d'étanchéité (7), tel qu'indiqué à la figure C1.
d) Fermer le **Couvercle** (4) et, en appuyant dessus avec les mains, accrocher les **Boutons d'accrochage** (1) (fig. D)
e) Souder un côté ouvert du morceau en appuyant sur la touche «**seal**» (2E).
f) Débloquer le **Couvercle** (4) en appuyant sur les **Boutons d'accrochage** (1) (fig. E) et retirer le sachet.
g) Contrôler la validité du scellage obtenu qui devra se présenter comme une bande transversale régulière, homogène et sans faux plis (fig. F).

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

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

a) Insérer l'aliment dans le petit **Sac MAGIC VAC®** (voir point 5), et éliminer les liquides ou résidus d'aliments de la zone interne de l'extrémité du petit sac qui doit être scellée.

b) Préparer le petit sac devant la machine avec son contenu en plaçant l'extrémité ouverte à l'intérieur de la **Chambre à Vide** (8) (fig. G et G1).

c) Fermer le **Couvercle** (4) et, en appuyant dessus avec les mains, accrocher les **Boutons d'accrochage** (1) (fig. H), sélectionner le mode de soudage « humid ♦♦ » ou « dry » et lancer le cycle automatique en appuyant sur le bouton « **vacuum & seal** » (2B). Pour sceller éventuellement le sac, avant l'achèvement automatique du cycle, appuyer sur le bouton « **seal** » (2E).

d) Attendre la fin du clignotement du **LED seal** (2B) .

e) Débloquer le **Couvercle** (4) en appuyant sur les **boutons d'accrochage** (1) (fig. E) et retirer le sachet.

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

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

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

a) Insérer l'aliment dans le petit **Sac MAGIC VAC®** (voir point 5), et éliminer les liquides ou résidus d'aliments de la zone interne de l'extrémité du petit sac qui doit être scellée.

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

c) Fermer le **Couvercle** (4) et, en appuyant dessus avec les mains, accrocher les **Boutons d'accrochage** (1) (fig. H), sélectionner le mode de soudage « humid ♦♦» ou « dry ».

e) Enfoncer et laisser enfoncé le bouton **"Pulse"** (2C) pour lancer le cycle manuel du vide, relâcher le bouton pour l'interrompre. Refaire cette opération jusqu'à l'obtention du vide désiré puis activer la soudure en appuyant sur le bouton **"Seal ♦♦"** (2E) pour sceller le sachet.

f) Attendre la fin du clignotement du **LED seal** (2F).

g) Débloquer le **Couvercle** (4) en appuyant sur les **boutons d'accrochage** (1) (fig. I) et retirer le sachet.

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

9 - Cycle automatique dans le contenants MAGIC VAC®

Utiliser ce cycle pour effectuer le vide dans les Contenants **MAGIC VAC®**, ou dans des contenants scellés avec des Couvercles Universels **MAGIC VAC®**, ou en bouteille à travers le **Bouchon Bouteille MAGIC VAC®,** ou enfin en vases de verre dotés de **Couvercle** et **Frette** en utilisant l'Attache pour Couvercles **MAGIC VAC®**.
ATTENTION: Utiliser uniquement et exclusivement les contenants MAGIC VAC® car ils sont résistants à la valeur de vide créée par le Mod. P0116ED, tandis que d'autres type de contenants pourraient se condenser à cause de la dépression obtenue avec la machine, et causer des blessures.
Les Couvercles Universels **MAGIC VAC®**, disponibles en deux diamètres de 100 mm et 125 mm, sont à utiliser avec les vases pour la conservation de la nourriture, avec des pots et des casseroles en verre trempé.
Les Couvercles Universels MAGIC VAC® fonctionnent comme les Couvercles pour Contenants MAGIC VAC® Exécutive.

ATTENTION: Avec les couvercles Universels MAGIC VAC® ne pas utiliser de contenants de plastique ou de verre qui ne conviennent pas à l'emballage sous vide parce qu'ils pourraient se condenser à cause de la dépression du vide obtenu avec la machine, et causer des blessures.

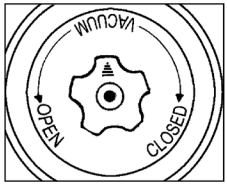
9.1- Emballage en Contenants MAGIC VAC® Executive

Pour l'emballage dans les **Contenants MAGIC VAC®** Exécutive ou dans des contenants scellés avec des **Couvercles Universels MAGIC VAC®**, procéder comme suit:

a) Remplir le **Contenant** en laissant au moins 3 cm d'espace du bord supérieur du contenant et positionner le couvercle sur le contenant. Tourner la **Poignée du couvercle** en position «**VACUUM**» (fig. M1).

b) Raccorder, à travers le **Tube pour Contenants** (13), la poignée du **Couvercle du Contenant** à la prise d'air **ACCESSORY PORT** (3) de la machine (fig. M).

fig. M1



N.B.: au début de la phase de vide il peut être nécessaire de faire pression, avec la main, sur le couvercle de certains types de contenants pour sceller hermétiquement et faciliter le démarrage du cycle.

c) Fermer le **Couvercle** (4) et, en appuyant dessus avec les mains, accrocher les **Boutons d'accrochage** (1) (fig. H)
d) Appuyer sur le bouton contenant **«canister»** (2G) (fig. Q3; la machine va exécuter le cycle de vide automatiquement et s'éteindra une fois l'opération terminée. Toujours, la pompe s'arrête automatiquement après 5 minutes.
e) Détacher le Petit **Tube pour Contenants** (13) de la **Poignée du Contenant** et également de la prise d'air **ACCESSORY PORT)** (3) de la machine.
f) Tourner la poignée du **Couvercle du Contenant** en position «**CLOSED**».

Pour ouvrir les contenants tourner la Poignée du Couvercle en position «OPEN»; il est possible d'entendre le son de l'air qui souffle en rentrant dans le contenant. Ce son est la garantie que le contenu a été emballé sous vide.

9.2- Emballage en Contenants MAGIC VAC® Family

Contenants à usages multiples, idéaux pour conserver les produits qui sont utilisés fréquemment, comme les aliments secs et délicats; aliments en poudre; fruit et légumes frais ou passés au mixeur ou purée. Grâce à leur transparence et conception, ils sont plaisants sur les étagères de la cuisine et assurent une excellente visibilité de leur contenu.

- Remplir le contenant en laissant au moins 3 cm d'espace du bord supérieur du contenant et placer le couvercle sur le contenant.
  b) Raccorder, à travers le **Tube pour Contenants** (13), le couvercle du contenant à la prise d'air **PORTE ACCESSORY PORT** (3) de la machine (fig. O e P).
- Fermer le **Couvercle** (4) et, en appuyant dessus avec les mains, accrocher les **Boutons d'accrochage** (1) (fig. H)
- Appuyer sur le bouton **«canister»** (2D); la machine va exécuter le cycle de vide et s'éteindra une fois l'opération terminée.
- Détacher le **Tube pour Contenants** (13) du couvercle du contenant.
- Pour ouvrir les contenants, appuyer sur le bouton central (17) ou ouvrir la vanne (17) selon le modèle utilisé (voir les instructions fournies avec le contenant).

9.3- Emballage en vases de vitre scellés avec petits couvercles métalliques (type Leifheit)

Pour effectuer le cycle d'emballage dans les vases en vitre scellés avec de petits couvercles métalliques, il est nécessaire utiliser l'**Attache pour Couvercles MAGIC VAC®** (optionnel).
Procéder comme suit:

a) Remplir le vase en laissant au moins 3 cm d'espace du bord supérieur du vase.
b) Raccorder à travers le **Tube pour Contenants** (13), l'**Attache pour Couvercles** (18) (fig. Q) à l'**ACCESSORY PORT)** (3) de la machine. Placer l'Attache **pour Couvercles MAGIC VAC®** (18) (fig. Q) directement sur le vase équipé seulement du **Petit Couvercle Leifheit** (19) et le placer vers le bas, en s'assurant de son bon enclenchement.
c) Fermer le **Couvercle** (4) et, en appuyant dessus avec les mains, accrocher les **Boutons d'accrochage** (1) (fig. H)
d) Appuyer sur le bouton contenant **«canister»** (2D) ; la machine va exécuter le cycle de vide et s'éteindra une fois l'opération terminée. Dans tous les cas, la pompe s'arrête automatiquement après 5 minutes.
e) Détacher le **Tube** de l'**Attache pour Couvercles** ainsi que de l'**ACCESSORY PORT)** (3) de la machine.

f) Appliquer et visser à fond la Frette (20) fournie avec le petit couvercle (19) (fig. Q1).

fig. Q1

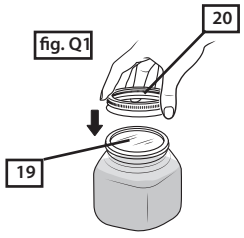
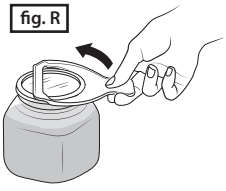


fig. R



Pour ouvrir un vase de vitre scellé sous vide avec petit couvercle métallique, utiliser le **Levier Petits Couvercles** approprié (ACO1055) avec le côté écrit vers le haut. Une fois dévissé la Frette (20), positionner le **Levier petits couvercles** comme dans la figure R et faire lever délicatement sans plier le petit couvercle jusqu'au relâche dans le vide. Enlever donc le petit couvercle métallique. Cet accessoire permettra au petit couvercle d'être réutilisé.

9.4 - Emballage avec bouchon bouteille MAGIC VAC®

Le **Bouchon Bouteille MAGIC VAC®** (ACO1013) peut être utilisé pour boucher des bouteilles de vitre, par ex. de vin tranquille ou de boissons non gazeuses. Le **Bouchon bouteille** permet de faire le vide dans la bouteille, en maintenant la qualité et le goût plus longtemps.
Procéder comme il suit:

a) Pousser solidement le **Bouchon** dans la bouteille.
b) Raccorder à travers le **Tube pour Contenants** (13), l'**ACCESSORY PORT)** (3) de la machine avec le **Bouchon Bouteille MAGIC VAC®** (21) (fig. S).
c) Fermer le **Couvercle** (4) et, en appuyant dessus avec les mains, accrocher les **Boutons d'accrochage** (1) (fig. H)
d) Appuyer sur le bouton «**canister**» (2D); la machine va exécuter le cycle de vide et s'éteindra une fois l'opération terminée.
e) Détacher le tube du **Bouchon Bouteille**, ainsi que de l'**ACCESSORY PORT** de la machine.

Pour ouvrir une bouteille scellée avec **Bouchon Bouteille MAGIC VAC®**, il suffit d'enlever le bouchon de la bouteille. Il est possible d'entendre le son du flux de l'air qui rentre dans la bouteille.

INSTRUCTION POUR LE NETTOYAGE

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

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

ATTENTION: Ne pas utiliser des détergents agressifs ou des solvants ou des produits à base essences aromatiques!
Dans le cas de pénétration accidentelles des liquides à l'intérieur de la structure, ne pas insérer la prise d'alimentation électrique de réseau, ne pas l'utiliser et consulter le centre d'assistance autorisé le plus près ou votre concessionnaire de confiance.

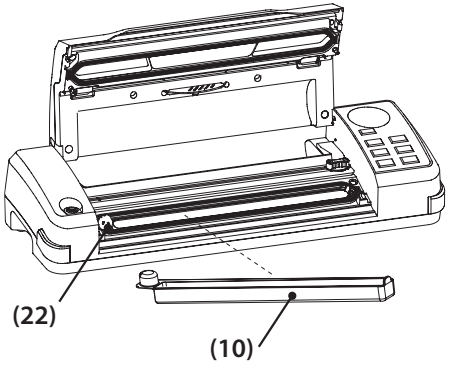
ATTENTION: Éviter d'utiliser des outils métalliques pointus (tels que ciseaux, couteaux, poinçons ou grattoirs) pour éliminer la saleté résiduelle, parce qu'ils peuvent ruiner les surfaces.

- Pour le nettoyage des accessoires **MAGIC VAC®** (contenants, couvercles, vases, etc.), se référer aux instructions contenues dans les confections des accessoires mêmes.
- Filtre de protection pour les aliments en poudre (22). Il protège la pompe de l'entrée des aliments en poudre (sucre, farine, café, etc.) qui pourrait l'endommager. Il peut être enlevé pour un nettoyage facile et pour le remplacement. Pour enlever le Filtre (22), il suffit de retirer d'abord le Bac Liquides Amovible (10). Avant de le remettre dans son logement, s'assurer qu'il est parfaitement sec et sans impureté.

Lavage du Bac Amovible

La machine est doté d'un **Bac Amovible** (10) ramasse-liquide complètement amovible et lavable également dans l'étage supérieur de la laveuse de vaisselle (fig. V2). Lavez-le comme un objet quelconque de la cuisine, puis laissez-le sécher totalement ; réintroduisez ensuite le **Bac Amovible** (10) dans son logement à l'intérieur de la chambre du **vide**.

Pour retirer le Bac Amovible, ouvrir la machine, saisir le Bac Amovible et le tirer vers le haut.



LOCALISATION DES PANNES

MAGIC VAC® ne fonctionne pas	• Contrôler si le câble d'alimentation de la **MAGIC VAC®** est inséré dans la machine et dans la prise de réseau électrique. Contrôler la prise électrique en mettant dans cette dernière un autre appareil. • Vérifier si le câble d'alimentation ou la prise d'alimentation n'est pas défectueux. Dans ce cas, ne pas utiliser la machine.
MAGIC VAC® n'exécute pas la première Scellage sur le morceau de rouleau coupé	• Contrôler le correct positionnement du morceau du rouleau comme décrit dans le paragraphe: « **5 – Faire des sacs à partir des rouleaux MAGIC VAC®**". Contrôler la position et l'intégrité du Joint d'Étanchéité.
MAGIC VAC® ne fournit pas un vide complet dans les sacs	• Pour souder complètement, l'extrémité ouverte du sac doit rester entièrement dans le compartiment de la **Chambre à Vide** (8). • Contrôler si la **Barre de Scellage** (6), les **Joints d'Étanchéité** (7) et les **Mastics** (9) sont sans impureté. • Le Sac **MAGIC VAC®** pourrait être percé. Pour contrôler, souder le sac avec de l'air à l'intérieur, le tremper dans l'eau et faire pression. L'apparition de bulles signale la présence d'une fuite. Sceller de nouveau ou utiliser un autre sac.
MAGIC VAC® ne scelle pas correctement le sac	• Lorsqu'il n'est pas possible de souder complètement le sac, appuyer sur le bouton «**mode d'étanchéité**» **(sealing mode) (2L)** et augmenter le temps de Scellage. • Si la **Barre de Scellage (6)** devait se surchauffer et faire fondre le sac, soulever le Couvercle (5) et laisser refroidir la Barre de Scellage (6) pour quelque minutes. • Contrôler la position et l'intégrité du **Joint d'Étanchéité** (9). • Si les liquides sortent pendant la phase d'emballage sous vide, ne pas oublier que d'abord ils doivent être refroidis sous réfrigération.
Le sac MAGIC VAC® ne garde pas le vide après avoir été scellé	• Les pertes le long du scellage peuvent être causées par des faux plis, miettes, graisse ou liquides. Ouvrir de nouveau le sac, nettoyer la partie supérieure à l'intérieur du sac et enlever le corps étranger de la Barre de Scellage (6) avant de sceller de nouveau. • Contrôler si le sac n'est pas percé et que, par conséquent, le vide n'a pas été maintenu. Protéger des éventuels bords pointus du contenu dans le sac en utilisant des serviettes en papier.
MAGIC VAC® ne fait pas le vide dans les contenants	• Connecter à travers le **Tube pour Contenants** (13), le couvercle du contenant (ou l'Attache pour couvercles si nécessaire) et l'**ACCESSORY PORT** (3) de la machine. • Laisser un espace supérieur suffisant (au moins 3 cm) entre le contenu et la partie supérieure du vase ou du contenant. • Contrôler si le bord du vase ou du contenant et le couvercle universel ne sont pas endommagés dans la zone de scellage. Nettoyer le bord et le couvercle avec un tissu chaud et puis faire de nouveau le vide. • Contrôler si le joint du couvercle du contenant ou du couvercle universel est placé correctement dans le bon endroit et n'est pas endommagé.
Les contenants MAGIC VAC® Exécutive ou les Couvercles Universels MAGIC VAC® ne gardent pas le video	• S'assurer si la poignée du couvercle du contenant est positionnée sur «**VACUUM**» avant d'effectuer le vide dans le contenant est placée sur «**CLOSED**» après avoir fait le vide. • Contrôler si l'**O-Ring (Joint torique)** sous la poignée du couvercle du contenant ou le couvercle universel est correctement positionné à sa place. • Contrôler si le bord du vase ou du contenant et le couvercle universel ne sont pas endommagés dans la zone de scellage. Nettoyer le bord et le couvercle avec un linge tiède et puis faire de nouveau le vide. • Contrôler si le joint du couvercle du contenant ou du couvercle universel est placé correctement dans le bon endroit et n'est pas endommagé. • Contrôler si le tube de raccordement est raccordé correctement sur la poignée du contenant ou dans l'**ACCESSORY PORT** (3) de la machine.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Model: P0116ED

Structure:	ABS Bac amovible lavable en laveuse de vaisselle Compartiment rouleau avec coupe sacs intégré Compartiment Accessoires
Dimension machine:	51(L) x 17 (P) x 10 (H) cm
Poids machine	4 Kg environ
Tension/Puissance:	230V~ 50Hz
Puissance Absorbée:	140 W
Attente:	0 W
Scellage:	Réglable sur 2 niveaux
Barre de Scellage:	L 315 mm
Type pompe:	Monocylindre avec piston autolubrifiant
Porte nominale pompe:	10 l/min
Vide Max:	-0,80 bar
Ventilation chambre à vide:	Automatique à l'ouverture
Conforme aux directives:	CE

Compatibilité électromagnétique

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

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

Élimination de l'emballage

Boîte de produit
Insert en carton

Sac d'emballage de produit

MAGIC VAC® Mod. P0116ED

PROFESSIONELLES VAKUUMIERGERÄT

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrem Kauf und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.
Wir empfehlen aufmerksam diese Bedienungsanleitung zu lesen, um die **MAGIC VAC**® richtig benutzen zu können und die bestmöglichen Konservierungsergebnisse zu erhalten. Darüber hinaus raten wir diese Bedienungsanleitung aufzubewahren, um zu weiteren Konsultierungen zur Verfügung zu stehen.

INHALTSVERZEICHNIS

BEDIENUNGS- UND REINIGUNGSANLEITUNG

- **BENENNUNG DER MASCHINENBAUTEILE Mod. P0116ED** S. 32
- **BESCHREIBUNG BEDIENUNGEN und FUNKTIONEN** S. 32
- **BEDEUTENDE WARNUNGEN** S. 33-34
- **GEBRAUCHSANLEITUNG** S. 35-38

1 - Positionierung der Maschine S. 35
2 - Einschalten des Gerätes S. 35
3 - Einstellen der Schweissungsart S. 35
4 - Cancel Taste S. 35
5 - Empfehlungen zur Benutzung der Beutel S. 35
6 - Beutel von **MAGIC VAC**® Rollen herstellen S. 35
7 - Automatischer Zyklus der Beutel (vorgeschnitten oder siehe Punkt 5) S. 35-36
8 - Manueller Beutelvakuumier-Verpackungszyklus S. 36
9 - Automatischer Zyklus mit den Behältern S. 36
9.1- Verpackung in **MAGIC VAC**® S. 36-37
Executive Behältern oder mit **MAGIC VAC**® Universaldeckeln
9.2 - Verpackung in **MAGIC VAC**® Family Behältern S. 37
9.3 - Vakuumieren in Glasgefäßen S. 37
9.4 - Vakuumieren mit **MAGIC VAC**® Flaschenverschluss S. 38

- **REINIGUNGSANWEISUNGEN** S. 38
- **SCHADENSSUCHE** S. 39
- **TECHNISCHE CHARAKTERISTIKEN** S. 40

ZUR VERFÜGUNG STEHENDES MAGIC VAC® ZUBEHÖR S. 63-64

BENENNUNG DER MASCHINENBAUTEILE

(1) Einhak-/Aushaktasten - seitliche Einhaktasten, die es ermöglichen, den Bereich der Beuteleinführung zu blockieren bzw. freizugeben, so dass der Verpackungszyklus automatisch ausgeführt werden kann und der Bediener kann demnach anderen Aktivitäten nachgehen. In der Schließposition blockieren sie den Beutel während das Vakuum in den Beuteln, in den Gläsern und Behältern eingeleitet wird**.**

(2) Bedientasten – Um die zahlreichen Funktionen der Maschine einzustellen (siehe Abschnitt BESCHREIBUNG BEDIENUNGEN UND FUNKTIONEN).

(3) Schlauchanschluss (ACCESSORY PORT) – Um den Schlauch einzuführen und um die Vakuumierung aller Behälter und mit allen **MAGIC VAC**® Zubehörteilen ausführen zu können.

(4) Deckel – Dank der Öffnung die man oben arretieren kann, kann man die Beutel positionieren. bevor man mit der Verpackung beginnt.

(5) Vakuum-Anzeige (wo vorgesehen) - analogisches mechanisches Gerät, das die erreichte Vakuumstärke anzeigt.

(6) Schweissbalken – Heizelement, zur Versiegelung des Beutels.

(7) Dichtungen – Gewährleisten das Aufrechterhalten des Vakuums in der Kammer und das Absaugen der Luft aus den Beuteln **MAGIC VAC**®.

(8) Vakuumkammer – Sitz zur Positionierung des Beutels und der Luftabsaugung.

(9) Versiegelungsdichtung – Drückt den Beutel an den Versiegelungsbalken.

(10) Entfernbare Wanne – Lösung, dank der man die **Vakuumkammer** in der Spülmaschine waschen kann und somit höchste Hygiene garantieren kann.

(11) Deckel Rollen-Träger Fach – soll die Rolle vor möglichen Verschmutzungen während der Verpackungsphasen schützen.

(12) Beutelschneider – Beidseitig zu benutzen.

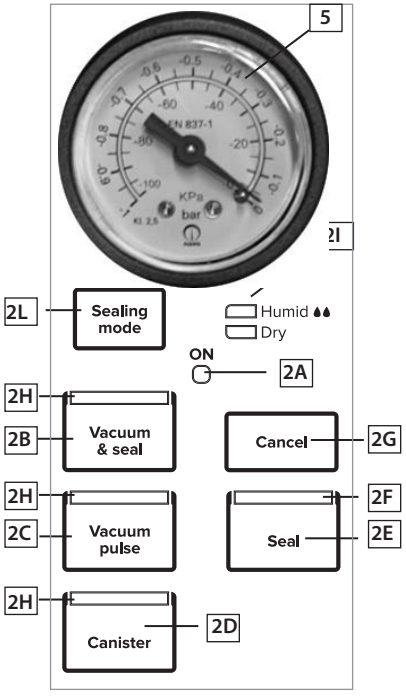
(13) Schlauch für Behälter – Zur Verbindung des Gerätes mit allen **MAGIC VAC**® Zubehörteilen.

(14) Versorgungskabel – Um die Maschine an das elektrische Versorgungsnetz anzuschließen.

(15) Kabelfach – Fach für das Versorgungskabel auf der Rückseite der Maschine.

(16) Zubehörfach – Gehäuse des **Magic Cutter** (wo vorgesehen) und für die Verbindungsschläuche zu den Behältern im unteren Teil des Gerätes.

BESCHREIBUNG DER BEDIENUNGEN UND FUNKTIONEN



(2A) LED ON – Bei **GRÜNER** Färbung wird es mit den eingehakten **Einhaktasten** (1) aktiviert.

(2B) Taste Auto Vacuum & Seal – Starttaste für automatischen Beutel-Verpackungszyklus, einschließlich der End-Versiegelung.

(2C) Taste Pulse - Startaste des manuellen Zyklus; die Maschine entnimmt die Luft, solange die Taste gedrückt wird.

(2D) Canister Taste – Starttaste des automatischen Vakuumzyklus in Behältern und mit **MAGIC VAC**® Zubehör.

(2E) Seal Taste – Manuelle Starttaste der **Versiegelung.**

(2F) LED SEAL – ROT blinkend, wenn man **versiegelt**

(2G) CANCEL Taste – Hält die Maschine jederzeit an.

(2H) LED - HELLBLAUES Dauerlicht während des Betriebs im Modus Vacuum&Seal, Vacuum Pule und Canister**.(2I)**
LED Sealing Mode – ROT, zeigt die ausgewählte Versiegelungs-Betriebsart an.

(2L) Sealing Mode Taste – Um die 2 Versiegelungsarten auszuwählen.

(5) Vakuum-Anzeige (wo vorgesehen) - zeigt die erreichte Vakuumstärke an.

DIESE WICHTIGEN HINWEISE DURCHLESEN, BEVOR MAN DAS GERÄT BENUTZT!

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

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch eingewiesen wurden und die damit zusammenhängenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden.
- Die Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme des **MAGIC VAC®** gründlich durchlesen und zu einem späteren Nachschlagen gut aufbewahren.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Führen Sie nicht mehr als einen kompletten Vakuumierungsvorgang alle 2 Minuten aus. Der Betriebszyklus beträgt etwa 50 Sekunden, darauf folgt eine Pause von bis zu 2 Minuten. Bei estreme Umweltbedingungen kann eine intensive Benutzung des Geräts die automatischen Wärmeschutzsysteme des Geräts einschalten. In diesem Fall lassen Sie das Gerät abkühlen, bis es wieder betriebsbereit ist bzw. die Wärmeschutzsysteme wieder rückgestellt werden.
- Das Gerät nicht in der Nähe oder auf heißen Oberflächen benutzen.
- Das Gerätegehäuse ist gegen Eindringen von Flüssigkeiten nicht geschützt.
- Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten in der Vakuumkammer. Sollte es trotzdem vorkommen, trocknen Sie sofort die Vakuumkammer.
- Das Gerät nicht in Wasser eintauchen und nicht benutzen, wenn der Stecker oder das Elektrokabel nass sein sollten; sollte dies während der Verwendung dennoch passieren, sofort den Stecker herausziehen und trockene Gummihandschuhe anziehen. Das ins Wasser eingetauchte Gerät weder herausnehmen noch berühren, bevor man den Stecker aus

der Steckdose herausgezogen hat. Das aus dem Wasser genommene Gerät nicht verwenden (es muss umgehend an das autorisierte Kundendienstzentrum oder an den Händler des Vertrauens schicken).

- Während des Gebrauchs des Gerätes dem Schweissbalken nicht berühren, um mögliche Brandwunden zu vermeiden.
- Keine Messer oder andere scharfen Werkzeuge benutzen, um eventuelle Rückstände von dem Schweissbalken zu entfernen; abkühlen lassen, bevor man ihn mit einem feuchten Schwamm und sanftem Reinigungsmittel reinigt.
- Niemals Verteiler für die Spannungsversorgung benutzen, die mit den Angaben auf dem Boden des Gerätes (Typenschild) nicht übereinstimmen.
- Den Netzstecker nach jedem Gebrauch herausziehen.
- Das Gerät nicht öffnen oder verändern. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Nicht autorisierte Reparaturen führen zum Erlöschen der Garantie.
- Hersteller, Verkäufer und Importeur sind für Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistungen nur dann verantwortlich wenn: a) das Gerät gemäß der Bedienungsanleitung eingesetzt wird; b) die Elektroanlage des Raumes in dem das Gerät verwendet wird, den geltenden Gesetzen entspricht.
- Der Gebrauch von Originalbeuteln Marke MAGIC VAC® wird empfohlen. Falls nicht die oben genannten Beutel verwendet werden, um mehrfache Vakuumverpackungsvorgänge auszuführen, muss die glatte Folie des Beutels gegen die Schweißschiene gehalten werden.
- Keine Deckel oder Behälter benutzen, die Sprünge haben oder sonstwie beschädigt sind.

Dieser Text ist für Benutzer in anderen als den Ländern der europäischen Gemeinschaft bestimmt:

- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne bisherige Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit solchen Geräten bestimmt, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder in den Gebrauch eingewiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Ausschließlich MAGIC VAC® Originalbeutel und –zubehör verwenden.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Achtung: Wenn die Maschine nicht verwendet wird, müssen die **Einhaktasten** (1) ausgehakt sein, damit die **Dichtungen** (7) des Vakuums nicht verformt werden.

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

1 - Positionierung der Maschine

Das Gerät an einem trockenen Ort und auf einer waagrechten Fläche aufstellen; darauf achten, dass der Arbeitsbereich vor der Maschine frei von Hindernissen und groß genug ist, um die Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmittel ablegen zu können.

2 - Anschluss der Maschine

Das Stromkabel des Gerätes in eine Steckdose stecken, die der Spannung des Gerätes entspricht (siehe Typenschild). Den korrekten Anschluss kontrollieren, hierzu mit beiden Händen auf den **Deckel** (4) drücken; es leuchten auf: die **GRÜNE LED ON** (2A) und die **ROTE LED** (2I) den Versiegelungsmodus "Humid ♦♦ " o "Dry"

3 - Einstellen der Schweissungsart

Das Endergebnis der Verschweißung der Beutel kann durch die Art des zu verpackenden Nahrungsmittels beeinflusst werden, oder auch von der Temperatur des Raumes in dem man arbeitet.

Zur Optimierung des Endergebnisses kann man unter 2 verschiedenen Schweißarten auswählen:

- **"dry"** für Trockenprodukte, wie Kekse, Reis und Kaffee
- **"humid ♦♦"** für rotes Fleisch, das Flüssigkeit oder Blut verlieren kann und für Fisch

Beim Einschalten der Maschine positioniert sich die Schweißoption stets auf den vorher gewählten Modus. Um die Schweißungsart einzustellen, drückt man vor dem Starten des Verpackungszyklus die Taste **"sealing mode"** (2L) bis man die gewünschte Schweißungsart ausgewählt hat (Abb. A).

4 - Taste CANCEL – (2G)

1. Zum Anhalten der Maschine in einem beliebigen Moment die Taste **„cancel"** (2G) betätigen, sämtliche hellblauen LEDs treten in den Blinkzustand; zur erneuten Aktivierung der **Maschine den Deckel** (4) durch Betätigen der **Einhaktaste** (1) freigeben und dann den **Deckel** wieder schließen.

5 - Empfehlungen zur Benutzung der Beutel

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

6 - Beutel von MAGIC VAC® Rollen herstellen

a) Die Maschine öffnen.
b) Die benötigte Länge der Rolle abrollen (Abb. E) Den und mit dem **Beutelschneider** (12) schneiden, wie in Abbildung. F dargestellt, von einem zu dem anderen Rand fahren.

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

c) eine der beiden offenen Seiten des Beutels auf den **Schweißbalken** (6) legen (Abb. C).

Achtung: Der Beutel darf nicht bis in die Vakuumkammer (8) oder auf die Dichtung (7) hineinreichen, die Enden auf die Außenseite der **Dichtung** (7) legen, wie in der Abbildung G1 dargestellt.

d) Den **Deckel** (4) schließen und mit den Händen darauf drücken und hierbei die **Einhaktasten** (1) einhaken (Abb. D)
e) Die offene Seite des Beutels schweißen, dazu die Taste **"seal"** (2E).
f) Den **Deckel** (4) freigeben, indem die **Einhaktasten** (1) gedrückt werden (Abb E) und den Beutel entnehmen.
g) Sicherstellen, dass die Schweissnaht ordnungsgemäß ist; eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein (Abb. F).

7 - Automatischer Zyklus mit vorgeschnittenen oder von der Rolle hergestellten MAGIC VAC® Beutel

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

a) Die Lebensmittel in den **MAGIC VAC® Beutel** legen (siehe Punkt 5) und Flüssigkeiten und Lebensmittelrückstände aus dem Beutel entfernen der verschweißt werden soll.

b) Den Beutel mit dem Inhalt vor das Gerät legen, das offene Beutelende in die Vakuumkammer (8) legen (Abb. G und Abb. G1).

c) Den **Deckel** (4) schließen und unter Druckausübung auf diesen die **Einhaktasten** (1) einhaken (Abb. H), den Versiegelungsmodus "humid ♦♦"o "dry" anwählen und den automatischen Zyklus durch Druck auf die Taste **"vacuum & seal"** (2B) starten. Soll der Beutel vor Beendigung des automatischen Zyklus versiegelt werden, ist die Taste **„seal"** (2E) zu drücken.

d) Warten bis das LED seal (2F) nicht mehr blinkt.

e) Den **Deckel** (4) freigeben, indem die **Einhaktasten** (1) gedrückt werden (Abb E) und den Beutel entnehmen.

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

8 - Manueller Beutelvakuumier-Verpackungszyklus

Um die Luftabsaugung einzuschränken und um empfindliche und zarte Lebensmittel nicht zu sehr zu quetschen oder zur maximalen Luftabsaugung bei komplexeren Lebensmitteln, wie zum Beispiel einem ganzen, gesäuberten Huhn, Emmentaler oder Fisch, wie folgt vorgehen:

a) Die Lebensmittel in den **MAGIC VAC® Beutel** legen (siehe Punkt 5) und Flüssigkeiten und Lebensmittelrückstände aus dem Beutel entfernen der verschweißt werden soll.

b) Den Beutel mit dem Inhalt vor das Gerät legen, das offene Beutelende in die **Vakuumkammer** (8) legen (Abb. G).

c) Den **Deckel** (4) schließen und unter Druckausübung auf diesen die **Einhaktasten** (1) einhaken (Abb. H), den Versiegelungsmodus "humid ♦♦"o "dry" anwählen.

d) Die Taste „Pulse" (2C) drücken und gedrückt halten, um den manuell gesteuerten Vakuumzyklus zu starten, die Taste loslassen, um ihn zu unterbrechen. Diesen Vorgang wiederholen, bis das gewünschte Vakuum erreicht ist, danach die Taste „Seal" (2E) drücken, um den Beutel zuzuschweißen.

e) Warten bis das **LED seal** (2F) nicht mehr blinkt.

f) Den **Deckel** (4) freigeben, indem die **Einhaktasten** (1) gedrückt werden (Abb I) und den Beutel entnehmen.

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

9 - Automatischer Zyklus mit MAGIC VAC® Behältern

Diesen Zyklus benutzen, um mit **MAGIC VAC® Behältern** zu vakuumieren, oder mit Behältern die mit **MAGIC VAC® Universaldeckeln** versiegelt werden oder mit Flaschen mit **MAGIC VAC® Flaschendeckel**, oder auch mit Glasbehältern mit Deckeln oder Zwingen, durch die Verwendung des Anschlusses für **MAGIC VAC® Deckel**.

ACHTUNG: Ausschließlich die MAGIC VAC® Behälter benutzen, da sie dem Druck widerstehen der durch die Mod. P0116ED entsteht, andere Behälter könnten unter dem Druck des Gerätes implodieren und Verletzungen hervorrufen.

Die in den Durchmessern 100 mm und 125 mm erhältlichen **MAGIC VAC® Universaldeckel** werden mit den Lebensmittel-Konservierungsgefäßen und temperaturunempfindlichen Töpfen und Schalen aus Sicherheitsglas verwendet. Die **MAGIC VAC® Universaldeckel** funktionieren genau wie die **MAGIC VAC® Executive Deckel für Behälter.**

ACHTUNG: Mit den MAGIC VAC® Universaldeckeln keine für das Vakuumieren ungeeigneten Plastik- oder Glasbehälter verwenden, da sie unter dem von dem Gerät erzeugten Vakuum implodieren könnten und Verletzungen hervorrufen könnten.

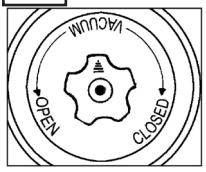
9.1- Verpackung in MAGIC VAC® Executive Behältern

Für die Verpackung in **MAGIC VAC® Executive** Behältern oder in, mit **MAGIC VAC® Universaldeckeln** versiegelten Behältern, wie folgt vorgehen:

a) Den **Behälter** füllen und mindestens 3 cm Raum zum oberen Rand des Behälters lassen, den Deckel auf den Behälter setzen. Den Griff des Deckels auf **"VACUUM"** (Abb. M1) drehen.

b) Mit dem **Verbindungsschlauch für Behälter** (13), den Griff des Behälterdeckels mit dem Luftanschluss **ACCESSORY PORT** (3) des Gerätes (Abb. M) verbinden.

fig. M1



ANM.: Am Anfang der Vakuumierphase könnte es erforderlich sein, mit der Hand auf die Deckel einiger Behälter drücken zu müssen, um diese hermetisch zu verschließen und um den Zyklusstart zu erleichtern

c) Den **Deckel** (4) schließen und mit den Händen darauf drücken und hierbei die **Einhaktasten** (1) einhaken (Abb. H)

d) Die Taste **"canister"** (2D) drücken; das Gerät wird den automatischen Vakuumierzyklus ausführen und sich am Ende des Vorgangs ausschalten. Auf alle Fälle schaltet sich die Pumpe nach 5 Minuten automatisch aus.

e) Den **Verbindungsschlauch für Behälter** (13) sowohl von dem Griff des **Behälterdeckels**, als auch von dem **ACCESSORY PORT** (3) des Gerätes abtrennen.

f) Den Griff des **Behälterdeckels** auf "CLOSED" stellen.

Um die Behälter zu öffnen, den Griff des Behälters auf "OPEN" stellen; man sollte das Geräusch ausströmender Luft hören. Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt in einem Vakuum gelagert war.

9.2- Verpackung in MAGIC VAC® Family Behältern

Mehrzweckbehälter, ideal zur Konservierung von Produkten die häufig benutzt werden, wie trockene und empfindliche Lebensmittel; Lebensmittel in Pulverform; frisches, gemixtes oder püriertes Obst und Gemüse. Dank der Transparenz und des Designs, sehen sie auch auf den Küchenregalen gut aus und garantieren eine ausgezeichnete Sicht auf den Inhalt.

- Den Behälter füllen und mindestens 3 cm Raum zum oberen Rand des Behälters lassen, den Deckel auf den Behälter setzen.
- Mit dem **Verbindungsschlauch für Behälter** (13), den Behälterdeckel mit dem Luftanschluss **ACCESSORY PORT** (3) des Gerätes (Abb. O e P) verbinden.
- Den **Deckel** (4) schließen und mit den Händen darauf drücken und hierbei die **Einhaktasten** (1) einhaken (Abb. H)
- Die Taste **canister** (2D) drücken und das Gerät wird das Vakuumieren des Behälters ausführen und nach dem Vorgang ausschalten.
- Den **Verbindungsschlauch für Behälter** (13) von dem Behälterdeckel abtrennen.
- Um die Behälter zu öffnen, den mittleren Knopf drücken (17), oder das Ventil (17) öffnen, je nach Modell (siehe Anleitungen des Behälters).

9.3- Verpackung in Glasgefäßen die mit Metalldeckeln vesiegelt werden (Leifheit-Typ)

Führt man einen Verpackungszyklus mit Glasbehältern durch und versiegelt diese mit einem Metalldeckel, muss man den **Anschluss** für **MAGIC VAC®** Deckel (optional) benutzen.
Wie folgt vorgehen:

a) Das Glas füllen und mindestens 3 cm zum oberen Rand des Glases lassen.

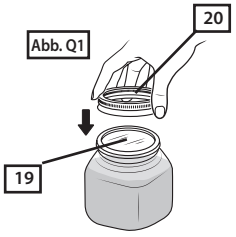
b) Mit dem **Verbindungsschlauch für Behälter** (13), den **Deckelanschluss** (18) (Abb. Q) mit dem **ACCESSORY PORT** (3) des Gerätes verbinden. Den **Deckelanschluss** (18) (Abb. Q) direkt auf dem Gefäß mit dem **Deckel Leifheit-Typ** (19) positionieren und nach unten drücken, den korrekten Sitz überprüfen.

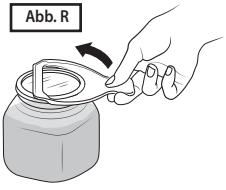
c) Den **Deckel** (4) schließen und mit den Händen darauf drücken und hierbei die **Einhaktasten** (1) einhaken (Abb. H)

d) Die Taste **canister** (2D) drücken; das Gerät wird den automatischen Vakuumierzyklus ausführen und sich am Ende des Vorgangs ausschalten. Auf alle Fälle schaltet sich die Pumpe nach 5 Minuten automatisch aus.

e) Den **Schlauch** sowohl von dem **Deckelanschluss**, als auch von dem **ACCESSORY PORT** (3) des Gerätes abtrennen.

f) Den Ring (20), der mit dem Deckel geliefert wird, aufsetzen und fest anschrauben (Abb. Q1).





Um ein vakuumiertes Glasgefäß mit Metalldeckel zu öffnen, den dazu bestimmten Deckelöffner (ACO1055), mit nach oben gerichteten Aufschriften benutzen. Nach Abschrauben des Rings (20), den **Deckelöffner** wie in Abbildung R dargestellt betätigen, eine leichte Hebelwirkung ausführen, ohne den Deckel zu verbiegen und das Vakuum lösen. Den Metalldeckel entfernen. Dieses Zubehör ermöglicht die Wiederverwendung des Zubehörs.

9.4 - Vakuumieren mit MAGIC VAC® Flaschenverschluss

Der **MAGIC VAC® Flaschenverschluss (ACO1013)** kann benutzt werden, um Glasflaschen, zum Beispiel mit Wein oder nicht kohlesäurehaltigen Getränken, zu verschließen. Mit dem **Flaschenverschluss** kann man ein Vakuum in der Flasche erzeugen, so bewahrt man Qualität und Geschmack länger.
Wie folgt vorgehen:

a) Den Verschluss fest auf die Flasche drücken.
b) Mit dem **Verbindungsschlauch für Behälter** (13), den **ACCESSORY PORT** (3) des Gerätes mit dem **MAGIC VAC®** (21) Flaschenverschluss (Abb. S) verbinden.
c) Den **Deckel** (4) schließen und mit den Händen darauf drücken und hierbei die **Einhaktasten** (1) einhaken (Abb. H)
d) Die Taste **"canister"** (2D) drücken; das Gerät wird den automatischen Vakuumierzyklus ausführen und sich am Ende des Vorgangs ausschalten.
e) Den Schlauch sowohl von dem **Flaschenverschluss**, als auch von dem **ACCESSORY PORT** des Gerätes abtrennen.

Um eine Flasche zu öffnen, die mit einem **MAGIC VAC® Flaschendeckel** verschlossen wurde, einfach den Deckel von der Flasche entfernen. Man wird ein Geräusch hören, wenn die Luft in die Flasche einströmt.

REINIGUNGSANWEISUNGEN

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

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

ACHTUNG: Keine aggressiven Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Produkte auf der Basis aromatischer Essenzen benutzen.
Sollte zufällig Flüssigkeit in das Gerät eindringen, den Netzstecker nicht in die Netzsteckdose stecken, das Gerät nicht benutzen und den nächstliegenden autorisierten Kundendienst oder den Vertrauenshändler informieren.

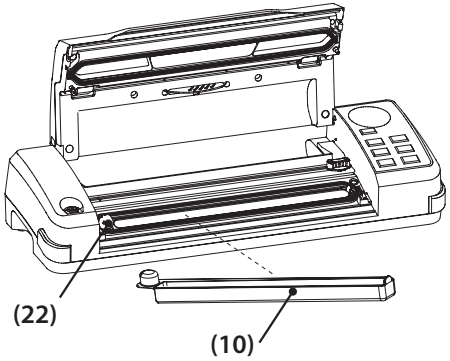
WICHTIG: Keine spitzen Gegenstände benutzen (wie Scheren, Messer, Körner oder Schaber) benutzen, um Verschmutzungen zu entfernen, da diese die Oberflächen beschädigen könnten.

- Zur Reinigung des **MAGIC VAC®** Zubehörs (Behälter, Deckel, Gefäße, usw.) auf die Anleitungen beziehen, die in der Verpackung des Zubehörs zu finden sind.
- Filter zum Aussondern von pulverförmigen Lebensmitteln (22). Zum Schutz der Pumpe vor Eintritt von pulverförmigen Lebensmitteln (Zucker, Mehl, Kaffee usw.), die das Gerät beschädigen könnten. Der Filter ist für eine einfache Reinigung und für eine Auswechselung leicht abnehmbar. Um den Filter (22) zu entfernen, muss zuerst die abnehmbare Flüssigkeitswanne (10)entfernt werden. Vor ihrer erneuten Einsetzung in ihren Sitz, sicherstellen, dass sie vollkommen trocken und frei von Verunreinigungen ist.

Waschen der entfernbaren Wanne

Das Gerät ist mit einer **entfernbaren Wanne** (10) ausgestattet, die die Flüssigkeiten aufsammelt, entfernt und auch im oberen Fach der Spülmaschine gewaschen werden kann. Sie kann wie jedes andere Küchenutensil behandelt werden, danach vollständig trocknen lassen; dann die abnehmbare Wanne (10) wieder in ihren Sitz in der Vakuumkammer einsetzen.

Zum Entfernen der abnehmbaren Wanne die Maschine öffnen, die abnehmbare Wanne anpacken und nach oben ziehen.



SCHADENSSUCHE

MAGIC VAC® funktioniert nicht	• Kontrollieren, dass das Netzkabel des **MAGIC VAC®** in die Maschine und die Steckdose gesteckt wurde. Die Steckdose überprüfen, indem man ein anderes Gerät anschließt. • Das Netzkabel und den Stecker auf Beschädigungen überprüfen. Sollten diese beschädigt sein, das Gerät nicht benutzen.
MAGIC VAC® verschweisst die erste Seite des abgeschnittenen Beutels nicht	• Kontrollieren, dass die abgeschnittene Seite des Beutels korrekt positioniert wurde, siehe Beschreibung im Abschnitt: **„5- Beutel von MAGIC VAC® Rollen herstellen".** Die Position und die Integrität der Dichtung überprüfen.
MAGIC VAC® stellt bei den Beuteln kein volles Vakuum her	• Um ein korrektes Schweißen garantieren zu können, muss das offene Ende des Beutels ganz in die Vakuumkammer (8) hineinreichen. • Den **Schweissbalken** (6), die **Schweissdichtung** (7) und die **Dichtungen** (9) auf Verunreinigungen überprüfen. • Der **MAGIC VAC®** könnte ein Leck haben. Zur Kontrolle den Beutel mit etwas Luft darin verschweißen, in Wasser eintauchen und unter Druck setzen, Austretende Luftblasen weisen auf ein Leck hin. Den Beutel neu verschweissen oder einen anderen Beutel benutzen.
MAGIC VAC® schweisst Den Beutel nicht korrekt	• Wenn man keine komplette Schweissung des Beutels erreicht, die Taste **"sealing mode" (2L)** drücken und die Schweisszeit erhöhen. • Sollte der **Schweissbalken** (6) zu heiß werden und den Beutel schmelzen, den **Deckel** (5) anheben und den **Schweissbalken** (6) ein paar Minuten lang abkühlen lassen. • Die Position und die Integrität der Dichtung (9) überprüfen. • Sollten während des Vakuumierens Flüssigkeiten austreten, müssen diese erstmal gekühlt werden.
Der MAGIC VAC® Beutel verliert nach dem Verschweissen das Vakuum	• Undichte Stellen an der Schweissnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeiten verursacht werden. Den Beutel wieder öffnen, den oberen Teil der Beutelinnenseite säubern und die Fremdkörper von dem **Schweissbalken** (6) vor der Neuverschweissung entfernen. • Den Beutel auf ein Loch überprüfen, das das Vakuum freigesetzt haben könnte. Eventuelle scharfe Kanten des Beutelinhalts mit Küchenpapier schützen.
MAGIC VAC® stellt in den Behältern kein Vakuum her	• Mit dem Verbindungsschlauch (13), den Deckel des Behälters (oder den Deckelanschluss falls nötig) mit den **ACCESSORY PORT** (3) des Gerätes verbinden. • Zwischen dem oberen Rand des Gefäßes oder des Behälters (mindestens 3 cm) frei halten. • Kontrollieren, dass der Rand des Gefäßes, des Behälters oder des Universaldeckels im Dichtungsbereich nicht beschädigt sind. Den Rand und den Deckel mit einem lauwarmem Lappen säubern und erneut das Vakuum herstellen. • Kontrollieren, dass die Dichtung des Behälterdeckels oder des Universaldeckels korrekt in der richtigen Position sitzt und nicht beschädigt ist.
Die MAGIC VAC® Executive Behälter oder die MAGIC VAC® Universaldeckel verlieren ihr Vakuum	• Überprüfen, dass der Griff des Behälters auf **"VACUUM"** vor dem Vakuumieren des Behälters steht und dass er auf **"CLOSED"** steht nachdem das Vakuumieren ausgeführt wurde. • Überprüfen, dass der **O-Ring** unter dem Griff des Behälterdeckels oder des Universaldeckels richtig sitzt und genau passt. • Kontrollieren, dass der Rand des Gefäßes, des Behälters oder des Universaldeckels im Dichtungsbereich nicht beschädigt sind. Den Rand und den Deckel mit einem lauwarmem Lappen säubern und erneut das Vakuum herstellen. • Kontrollieren, dass die Dichtung des Behälterdeckels oder des Universaldeckels korrekt in der richtigen Position sitzt und nicht beschädigt ist. • Überprüfen, dass der Verbindungsschlauch richtig mit dem Behältergriff verbunden wurde, als auch mit dem **ACCESSORY PORT** (3) des Gerätes.

TECHNISCHE CHARAKTERISTIKEN

Mod: P0116ED

Struktur:	ABS Entfernbare Wanne, spülmaschinenfest Rollenträgerfach und integriertem Beutelschneider Zubehörfach
Größe des Gerätes:	51(L) x 17 (P) x 10 (H) cm
Gewicht der Maschine:	ungefähr 4 Kg
Spannung/Leistung:	230V~ 50Hz
Absorbierte Leistung:	140 W
Stand By:	0 W
Schweißung:	2-stufig rebulierbar
Schweissbalken:	L 315 mm
Pumpentyp:	Einzelzylinder mit selbstschmierendem Kolben
Pumpenleistung:	10 l/Min
Max. Vakuum:	-0,80 bar
Entlüftung Vakuumkammer:	Automatisch bei Öffnung

In Übereinstimmung mit den Richtlinien CE

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

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

Entsorgung der verpackung

20 PAP — Produktbox
Kartoneinlage

04 LDPE — Produktverpackungsbeutel

MAGIC VAC® Mod. P0116ED

MÁQUINA PROFESIONAL DE ENVASADO AL VACÍO

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

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE USO Y LIMPIEZA

- **NOMENCLATURA DE LAS PARTES DE LA MÁQUINA Mod. P0116ED** Pág. 42
- **DESCRIPCIÓN MANDOS Y FUNCIONES** Pág. 42
- **ADVERTENCIAS IMPORTANTES** Pág. 43-44
- **INSTRUCCIONES DE USO** Pág. 45-48

1 - Colocación de la máquina Pág. 45
2 - Conexión de la máquina Pág. 45
3 - Poner en modo de soldadura Pág. 45
4 - Botón de Cancel Pág. 45
5 - Consejos para utilizar las bolsas Pág. 45
6 - Confeccionar las bolsas con los rollos MAGIC VAC® Pág. 45
7 - Ciclo automático con las bolsas (pre-cortadas o consulte el punto 5) Pág. 45-46
8 - Ciclo manual de envasado al vacío en las bolsas Pág. 46
9 - Ciclo automático con los contenedores Pág. 46
9.1 - Envasado con los MAGIC VAC® Executive o con las tapas universales MAGIC VAC® Pág. 46-47
9.2 - Envasado en los contenedores MAGIC VAC® Family Pág. 47
9.3 - Envasado en los tarros de vidrio Pág. 47
9.4 - Envasado con tapón de botella MAGIC VAC® Pág. 48

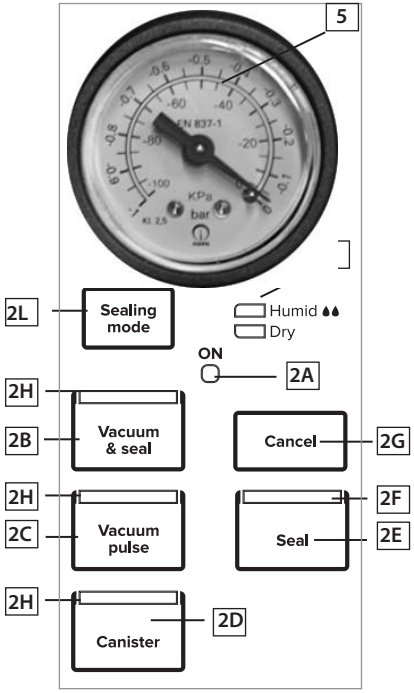
- **INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA** Pág. 48
- **LOCALIZACIÓN DE LAS AVERÍAS** Pág. 49
- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** Pág. 50

ACCESORIOS MAGIC VAC® DISPONIBLES **Pàg. 63-64**

NOMENCLATURA DE LAS PARTES DE LA MÁQUINA

(1) **Botones de enganche/desenganche -** Botones de enganche laterales que permiten bloquear y desbloquear la zona de introducción de la bolsa, consintiendo la ejecución del ciclo de envasado de forma automática y dejando libre al operador para otras actividades. En la posición de cierre bloquean la tapa mientras que se ponen en marcha la fase de vacío en las bolsas, en los tarros y en los recipientes.
(2) **Teclado de mandos** – Para controlar las múltiples funciones de la máquina (consulte el punto DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS Y FUNCIONES).
(3) **Toma de aire para el tubo (ACCESSORY PORT)** – Para insertar el tubo para efectuar el envasado al vacío en todos los contenedores con todos los accesorios **MAGIC VAC°**.
(4) **Tapa** – Su abertura, con posición fija en la parte de arriba, permite colocar las bolsas antes de proceder a realizar las operaciones de envasado el vacío.
(5) **Vacuómetro** (cuando esté previsto)– instrumento análogico meánico que indica el valor de vacío alcanzado.
(6) **Barra soldadora** – Elemento calentador que permite soldar la bolsa.
(7) **Junta hermética** – Garantiza la hermeticidad del vacío en la cámara, permitiendo la evacuación del aire de las bolsas **MAGIC VAC°**.
(8) **Cámara de vacío** – Lugar para colocar la bolsa y evacuar el aire.
(9) **Junta selladora** – Presiona la bolsa sobre la **Barra soldadora.**
(10) **Cubeta desmontable** – Solución que permite lavar en el lavavajillas la **Cámara de vacío** para una obtener un nivel máximo de higiene.
(11) **Hueco del portarrollos.**
(12) **Cortador de bolsas** – Se puede utilizar en ambas direcciones.
(13) **Tubo para los contenedores** – Conecta la máquina con todos los accesorios **MAGIC VAC°**.
(14) **Cable de alimentación** – Para conectar la máquina a la tensión de la red eléctrica.
(15) **Hueco para el cable** – Hueco para alojar el cable de alimentación, ubicado en la parte posterior de la máquina.
(16) **Hueco para los accesorios** – Hueco para alojar el **Magic Cutter** (cuando esté previsto) y para el tubo de conexión de los contenedores.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS Y LAS FUNCIONES



(2A) LED ON – De color **VERDE**, se activa con los **Botones de enganche** (1) conectados.
(2B) Botón de Auto Vacuum & Seal – Botón de puesta en marcha del ciclo automático de envasado al vacío en bolsas, que también comprende la soldadura final.
2C) Botón Pulse - Botón de arranque del ciclo manual, la máquina continuará a extraer aire hasta que no se suelte el botón.
(2D) Botón Canister – Botón de puesta en marcha del ciclo de vaciado automático en contenedores y con accesorios MAGIC VAC°.
(2E) Botón Seal – Botón de puesta en marcha manual de la **Soldadura.**
(2F) LED SEAL – De color **ROJO parpadeante,** fijo cuando la máquina está en función de **Soldadura.**
(2G) Botón CANCEL – Detiene la máquina en cualquier momento.
(2H) LED - De color **AZUL** fijo durante el funcionamiento en las modalidades Vaccum&Seal, Vacuum Pulse y Canister.
(2I) LED Modo de sellado – De color **ROJO**. Indican el modo de soldadura seleccionada.
(2L) Botón Sealing Mode – Para seleccionar las 3 modalidades de soldadura.
(5) Vacuómetro (cuando esté previsto- indica el valor de vacío alcanzado.

¡ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA LEA ATENTAMENTE ESTAS ADVERTENCIAS!

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

- Este aparato lo pueden usar niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén vigilados o se les haya dado una formación sobre el uso del aparato de una manera segura y que comprendan los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no pueden realizarla los niños sin que estén vigilados.
- Lea las instrucciones con atención antes de utilizar la máquina **MAGIC VAC®**, y téngalas siempre a mano para futuras consultas.
- No es un aparato para uso continuo. No efectuar más de un ciclo completo cada 2 minutos. La duración del ciclo de funcionamiento es de 50 segundos, seguidos por una pausa dehasta 2 minutos. En condiciones ambientales extremas el uso intensivo del aparato puede provocar la intervención de los sistemas automáticos de protección térmica. En este caso, hay que esperar que el aparato se enfríe hasta el restablecimiento de dichos sistemas de protección.
- Nunca utilice el aparato cerca o sobre superficies calientes.
- La carcasa del aparato no está protegida contra la penetración de líquidos.
- Evitar aspirar líquidos en la cámara de vacío durante la operación de envasado al vacío. Si tal cosa sucediera, secar inmediatamente la cámara de vacío.
- No sumerja el aparato en agua y no lo utilice si el cable o el enchufe están mojados. Si esto sucede mientras se está utilizando, seque inmediatamente el enchufe con las manos enfundadas en guantes de goma secos. No extraiga ni toque el aparato inmerso en el agua antes de haber desenchufado el enchufe de la toma de corriente. No utilice el aparato después de haberlo sacado del agua (envíelo inmediatamente a un centro de asistencia autorizado o al distribuidor del aparato de confianza).

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

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

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

Utilice exclusivamente bolsas y accesorios originales MAGIC VAC®

INSTRUCCIONES DE USO

Atención: Cuando no utilice la máquina, mantenga los **botones de enganche** (1) desconectados para no deformar las **Juntas Estancas** (7) del vacío.

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

1 - Colocación de la máquina

Coloque la máquina en un lugar seco sobre un plano horizontal, teniendo cuidado de dejar la zona de trabajo frente a la máquina libre de obstáculos y suficientemente amplia como para permitir apoyar las bolsas con el alimento a envasar.

2 - Conexión de la máquina

Conecte el cable de alimentación de la máquina a una toma de la red eléctrica que se corresponda con la tensión de la misma (consulte los datos de la placa). Controle la correcta conexión presionando con los manos la **Tapa** (4); se encenderán el **LED VERDE ON** (2A) y el **LED ROJO** (2I) del modo de sellado «Humid ♦♦» o «Dry».

3 - Poner en modo de soldadura

El resultado final de la soldadura de las bolsas depende del tipo de alimento a envasar, al igual que de la temperatura ambiente en la que se trabaja.

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

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

Al encender la máquina, la opción de sellado se situará siempre en el modo previamente seleccionado. Para establecer el modo de soldadura, antes de poner en marcha el ciclo de envasado, presione el botón **"sealing mode"** (2L) hasta seleccionar la modalidad de soldadura deseada (fig. A).

4 - Botón CANCEL – (2G)

Para detener la máquina en cualquier momento, presione el botón «**cancel**» (2G); se encenderán todos los LED azules; para reactivar la máquina, desenganche la **Tapa** (4) presionando los **Botones de enganche** (1) y después vuelva a cerrar la **Tapa**.

5 - Consejos para utilizar las bolsas

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

6 - Confeccionar las bolsas con los rollos MAGIC VAC®

a) Abra la máquina.
b) Desenrolle la longitud justa del rollo (fig. E) y corte la pieza utilizando el **Cortador de bolsas** (12), tal como muestra la (fig. B), pasándolo de un lado hasta el lado opuesto.
Ahora podrá soldar un lado abierto de la pieza siguiendo estas fases:
c) coloque una de las dos extremidades abiertas de la bolsa en la Barra soldadora (6) (fig. C).
Atención: La bolsa no debe sobresalir de la Cámara de vacío (8) o de la Junta hermética (7). Apoye la extremidad en concreto sobre la parte externa de la **Junta Hermética** (7), tal como se indica en la figura C1.
d) Cierre la **Tapa** (4) y, presionando con las manos en la misma, active los **Botones de enganche** (1) (fig. D).
e) Suelde un lado abierto de la pieza pulsando el botón **"seal"** (2E).
f) Desbloquee la **Tapa** (4) presionando los **Botones de enganche** (1) (fig. E) y quite la bolsa.
g) Compruebe que la soldadura se ha efectuado correctamente. Ésta deberá ser una línea transversal, homogénea y sin pliegues (fig. F).

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

Para ejecutar el ciclo automático de envasado en **Bolsas MAGIC VAC**®, realice las siguientes operaciones:
a) Introduzca el alimento en la **Bolsa MAGIC VAC**® (consulte el punto **5**) y elimine los líquidos o residuos de alimento de la zona interna del extremo de la bolsa que deberá ser soldada.

b) Ponga delante de la máquina la bolsa con su contenido, colocando la extremidad abierta dentro de la Cámara de vacío (8) (fig. G).
c) Cierre la **Tapa** (4) y, presionando con las manos la mismas, active los **Botones de enganche** (1) (fig. H), selecciones la modalidad de sellado «humid ♦♦» o «dry» y active el ciclo automático presionando el botón **«vacuum & seal»** (2B). Si quiere sellar la bolsa antes de completar automáticamente el ciclo, presione el botón **«seal»** (2E).
e) Espere hasta que acabe la intermitencia del **LED seal** (2F).
f) Desbloquee la **Tapa** (4) presionando los **Botones de enganche** (1) (fig. E) y quite la bolsa.
h) Compruebe que la soldadura se ha efectuado correctamente. Ésta deberá ser una línea transversal, homogénea y sin pliegues (fig. L).

8 - Ciclo manual de envasado al vacío en las bolsas

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

a) Introduzca el alimento en la **Bolsa MAGIC VAC®** (consulte el punto 5) y elimine los líquidos o residuos de alimento de la zona interna de la extremidad de la bolsa que deberá ser soldada.
b) Ponga delante de la máquina la bolsa con su contenido, colocando la extremidad abierta dentro de la **Cámara de vacío** (8) (fig. G y G1).
c) Cierre la **Tapa** (4) y, presionando con las manos la mismas, active los **Botones de enganche** (1) (fig. H), selecciones la modalidad de sellado «humid ♦♦» o «dry»
d) Pulse y mantenga pulsado el botón **"Pulse"** (2C) para arrancar el ciclo manual de vacío, suelte el botón para interrumpirlo. Repita esta operación hasta conseguir el vacío deseado, después active la soldadura pulsando el botón **"Seal"** (2E) para sellar la bolsa.
e) Espere a que el **LED seal** (2F) termine de parpadear
f) Desbloquee la **Tapa** (4) presionando los **Botones de enganche** (1) (fig. I) y quite la bolsa.
g) Compruebe que la soldadura se ha efectuado correctamente. Ésta deberá ser una línea transversal, homogénea y sin pliegues (fig. L).

9 - Ciclo automático con los contenedores MAGIC VAC®

Utilice este ciclo para efectuar el vacío en los Contendores **MAGIC VAC®**, en los contenedores sellados con las **Tapas Universales MAGIC VAC®**, en botella mediante el **Tapón de botella MAGIC VAC®** o en vasos de vidrio dotados de **Tapa y Abrazadera** utilizando el enganche para Tapas **MAGIC VAC®.**

ATENCIÓN: Utilice sólo y exclusivamente los contenedores MAGIC VAC® en tanto que son resistentes al valor de vacío creado por la máquina Mod. P0116ED, mientras que otros tipos de contenedores podrían implosionar por la depresión del vacío obtenido con la misma y causar heridas.

Las **Tapas Universales MAGIC VAC®** disponibles en los dos diámetros de 100 mm y de 125 mm se utilizarán con los vasos para la conservación del alimento, con ollas y cuencos de vidrio templado. Las **Tapas Universales MAGIC VAC®** funcionan exactamente como las **Tapas para Contenedores MAGIC VAC® Executive**

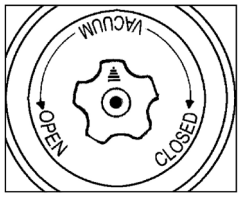
ATENCIÓN: Con las Tapas Universales MAGIC VAC® no utilice los contenedores de plástico o de vidrio que no sean idóneos para el envasado al vacío, ya que podrían implosionar por la depresión del vacío obtenido con la máquina y ocasionar heridas.

9.1- Envasado en los Contendores MAGIC VAC® Executive

Para el envasado en los **Contenedores MAGIC VAC® Executive** o en contenedores sellados con **Tapas Universales MAGIC VAC®**, proceda como sigue:

a) Rellene el **Contenedor** dejando al menos 3 cm del borde superior del contenedor y coloque la tapa sobre el contenedor. Gire el asa **Giratoria de la Tapa** hasta la posición **"VACUUM"** (fig. M1).
b) Conecte, mediante il **Tubo para contenedores** (13), el asa Giratoria de la **Tapa del Contenedor** a la toma de aire **ACCESSORY PORT** (3) de la máquina (fig. M).

fig. M1



N.B.: Al comienzo de la fase de vacío podría ser necesario hacer presionar con la mano sobre la tapa de algunos tipos de contenedor para cerrarlos herméticamente y facilitar la puesta en marcha del ciclo.

c) Cierre la **Tapa** (4) y, presionando con las manos en la misma, active los **Botones de enganche** (1) (fig. H).
d) Presione el botón **"canister"** (2D) . La máquina realizará automáticamente el ciclo de vacío y se apagará cuando finalice la operación. De cualquier modo, la bomba se apaga automáticamente transcurridos unos 5 minutos.
e) Retire el **Tubo para contenedores** (13), ya sea del asa **Giratoria del Contenedor**, ya sea del **ACCESSORY PORT** (3) de la máquina.
f) Gire el asa giratoria de la **Tapa del Contenedor** hasta la posición **"CLOSED".**

Para abrir los contenedores gire el asa giratoria de la tapa hasta la posición "OPEN". Deberá escuchar el sonido del aire que silba al entrar en el contenedor. Este sonido es la garantía de que el contenido ha sido envasado correctamente al vacío.

9.2- Envasado en los contenedores MAGIC VAC® Family

Contenedores multiuso, ideales para conservar productos que se utilizan frecuentemente, tales como alimentos secos y frágiles, alimento en polvo, fruta y verdura (fresca o triturada). Gracias a su transparencia y diseño, tienen una agradable presencia en la cocina a la vez que garantizan una visibilidad óptima de su contenido.

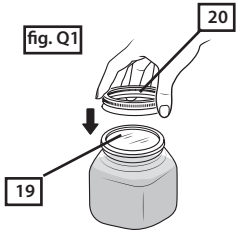
- Rellene el contenedor dejando al menos 3 cm del borde superior del contenedor y coloque la tapa sobre el contenedor.
- Conecte, mediante el **Tubo para contenedores** (13), el asa giratoria de la tapa del contenedor a la toma de aire **ACCESSORY PORT** (3) de la máquina (fig. O e P).
- Cierre la **Tapa** (4) y, presionando con las manos en la misma, active los **Botones de enganche** (1) (fig. H)
- Presione el botón **canister** (2D): la máquina realizará el vacío en el contenedor y se apagará al finalizar la operación.
- Extraiga el **Tubo para contenedores** (13) de la tapa del contenedor.
- Para abrir los contenedores, presione el botón central (17) y abra la válvula (17) según el modelo utilizado (consulte las instrucciones que vienen con el contenedor).

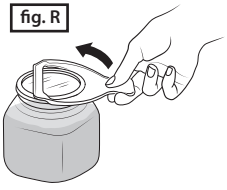
9.3- Envasado al vacío en tarros de vidrio sellados con tapas metálicas (tipo Leifheit)

Para efectuar el ciclo de envasado al vacío en los tarros de vidrio sellados con tapas metálicas será necesario utilizar el **Enganche para tapas MAGIC VAC®** (opcional).
Proceda como sigue:

a) Rellene el vaso dejando al menos 3 cm de espacio desde el borde superior del tarro.
b) Conecte, mediante el **Tubo para contenedores** (13), el **Enganche para tapas** (18) (fig. Q) al **ACCESSORY PORT** (3) de la máquina. Coloque el **Enganche para tapas** (18) (fig. Q) directamente sobre el tarro provisto del **Tapón tipo Leifheit** (19) y empújelo hacia abajo, asegurándose de que la inserción se haya realizado correctamente.
c) Cierre la **Tapa** (4) y, presionando con las manos en la misma, active los **Botones de enganche** (1) (fig. H)
d) Presione el botón **"canister"** (2D). La máquina realizará automáticamente el ciclo de vacío y se apagará cuando finalice la operación. De cualquier modo, la bomba se apaga automáticamente transcurridos unos 5 minutos.
e) Retire el **Tubo**, ya sea del Enganche para tapas, ya sea del **ACCESSORY PORT** (3) de la máquina.

f) Aplique y enrosque a fondo la Abrazadera (20) dotada con la Tapa (19) (fig. Q1).





Para abrir un tarro de vidrio sellado al vacío con tapa metálica utilice el **Abretapas** específico (ACO1055) con la parte escrita hacia arriba. Una vez desenroscada la abrazadera (20), coloque el **Abretapas** tal como se muestra en la figura R y haga palanca delicadamente sin doblar la tapa hasta que entre el aire. Retire después la tapa metálica. Este accesorio le permitirá volver a utilizar la tapa.

9.4 - Envasado con tapón de botella MAGIC VAC®

El **Tapón de botella MAGIC VAC® (ACO1013)** puede utilizarse para tapar botellas de vidrio, por ejemplo, de vino o bebidas sin gas. El **Tapón de botella** permite hacer el vacío en la botella manteniendo la calidad y el sabor de forma prolongada.
Proceda como sigue:

a) Empuje fuertemente el **Tapón** en la botella.
b) Conecte, mediante el **Tubo para contenedores** (13), el **ACCESSORY PORT** (3) de la máquina con el **Tapón de la Botella MAGIC VAC®** (21) (fig. R).
c) Cierre la **Tapa** (4) y, presionando con las manos en la misma, active los **Botones de enganche** (1) (fig. H)
d) Presione el botón **"canister"** (2D) . La máquina realizará automáticamente el ciclo de vacío y se apagará cuando finalice la operación.
e) Retire el tubo, ya sea del **Tapón de la botella**, ya sea del **ACCESSORY PORT** de la máquina.

Para abrir una botella sellada con el **Tapón de botella MAGIC VAC®**, saque el tapón de la botella. Escuchará el sonido del flujo de aire que entra en la botella.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

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

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

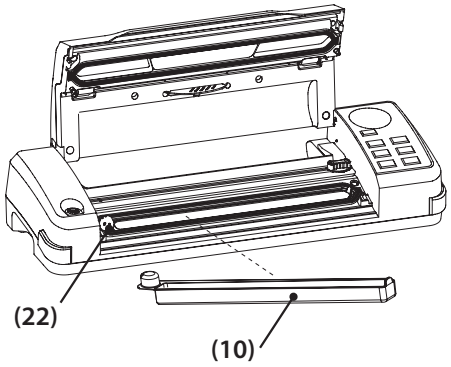
ATENCIÓN: ¡Nunca utilice detergentes agresivos, disolventes o productos a base de esencias aromáticas!
En el caso de que tuvieran lugar infiltraciones accidentales de líquidos en el interior de la estructura, no conecte el enchufe en la toma de alimentación eléctrica de la red, no utilice la máquina y diríjase al centro de asistencia técnica autorizado más cercano o a su distribuidor de confianza.

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

- Para limpiar los accesorios **MAGIC VAC®** (contenedores, tapas, tarros, etc.), remítase a las instrucciones de los accesorios correspondientes.
- Filtro de barrera de alimentos en polvo (22). Protege la bomba contra la entrada de alimentos en polvo (azúcar, harina, café, etc.) que podrían arruinarla y puede extraerse para una fácil limpieza y sustitución. Antes de quitar el filtro (22) es necesario extraer antes la cuba de líquidos extraíble (15). Antes de volver a colocarlo en su sede, verifique que esté perfectamente seco y libre de impurezas.

Lavado de la cubeta desmontable

La máquina está dotada de una **Cubeta desmontable** (10) para recoger líquidos completamente desmontable y lavable también en el piso superior del lavavajillas. Lávela como un utensilio de cocina normal y déjala secar completamente; después, vuelva a montar la Cubeta Desmontable (10) en su asiento presente en la cámara del vacío.
Para desmontar la Cubeta Desmontable, abra la máquina, aferre la Cubeta Desmontable y tire de ella hacia arriba.



LOCALIZACIÓN DE LAS AVERÍAS

MAGIC VAC® no funciona	• Compruebe que el cable de alimentación de la máquina **MAGIC VAC®** esté bien conectado a la máquina y a la toma de alimentación de la red eléctrica. Verifique la toma eléctrica enchufando a la misma otro aparato. • Compruebe que el cable de alimentación o el enchufe no estén defectuosos. En tal caso, no utilice la máquina.
MAGIC VAC® no realiza la primera soldadura en la pieza de rollo cortado	• Compruebe la correcta posición de la pieza de rollo tal como se describe en el párrafo: **"5- Confeccionar las bolsas con los rollos MAGIC VAC®"** Verifique la posición y la integridad de la Junta Selladora.
MAGIC VAC® no proporciona un vacío completo en las bolsas	• Para soldar correctamente, el extremo abierto de la bolsa deberá permanecer totalmente dentro del hueco de la **Cámara de vacío** (8). • Compruebe que la **Barra soldadora** (6), las **Juntas herméticas** (7) y **selladoras** (9) no tengan impurezas. • La **Bolsa MAGIC VAC®** podría estar agujereada. Para comprobarlo, selle la bolsa con aire dentro y sumérjala en agua haciendo luego presión. Si aparecen burbujas, significará que hay una pérdida. Vuelva a sellar o utilice otra bolsa.
MAGIC VAC® no suelda correctamente la bolsa	• Cuando no se logra soldar completamente la bolsa, presione el botón **"sealing mode" (2L)** y aumente el tiempo de soldadura. • Si la **Barra soldadora** (6) se sobrecalentarse y fundiera la bolsa, levante la **Tapa** (5) y deje que se enfríe la **Barra soldadora** (6) durante algunos minutos. • Verifique la posición y la integridad de la **Junta Selladora** (9). • Si los líquidos se saliesen durante la fase de envasado al vacío, recuerde que antes deben ser enfriados mediante refrigeración.
La bolsa MAGIC VAC® no tiene vacío después de haber sido soldada	• Las pérdidas durante la soldadura pueden ser causadas por pliegues, migajas, grasa o líquidos. Vuelva a abrir la bolsa; limpie la parte superior del interior de la misma y retire el material extraño de la **Barra de soldadura** (6) antes de volver a sellas. • Verifique que la bolsa no tenga agujeros y por eso no haya mantenido el vacío. Proteja los bordes puntiagudos del contenido de la bolsa mediante servilletas de papel.
MAGIC VAC® no hace el vacío en los contenedores	• Conecte, mediante el **Tubo para contenedores** (13), la tapa del contenedor (o el Enganche para tapas si fuera necesario) y el **ACCESSORY PORT** (3) de la máquina. • Deje un espacio adecuado (por lo menos 3 cm) entre el contenido y la parte superior del vaso o del contenedor. • Compruebe que el borde del vaso o del contenedor y la tapa universal no estén dañados en la zona de sellado. Limpie el borde y la tapa con un paño caliente y vuelva a hacer el vacío. • Compruebe que la junta de la tapa del contenedor o de la tapa universal esté colocada correctamente en su lugar y no esté dañada.
Los contenedores MAGIC VAC® Executive o las Tapas Universales MAGIC VAC® no mantienen el vacío	• Asegúrese de que el asa giratoria de la tapa del contenedor esté en la posición de **"VACUUM"** antes de efectuar el vacío en el contenedor y que está en la posición **"CLOSED"** una vez hecho el vacío. • Compruebe que la **Junta tórica** bajo el asa giratoria de la tapa del contenedor o de la tapa universal esté colocada correctamente en su lugar correspondiente. • Compruebe que el borde del vaso o del contenedor y la tapa universal no estén dañados en la zona de sellado. Limpie el borde y la tapa con un paño caliente y vuelva a hacer el vacío. • Compruebe que la junta de la tapa del contenedor o de la tapa universal esté colocada correctamente en su lugar y no esté dañada. • Compruebe que el tubo de conexión esté correctamente conectado al asa giratoria o en la **ACCESSORY PORT** (3) de la máquina.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mod: P0116ED

Estructura:	ABS Cubeta desmontable lavable en el lavavajillas Hueco Portarrollos con Cortador de Bolsas integrado Hueco Porta-Accesorios
Dimensiones de la máquina:	51(L) x 17 (P) x 10 (H) cm
Peso de la máquina:	4 Kg aprox.
Tensión / Potencia:	230V~ 50Hz
Potencia absorbida:	140 W
Stand By:	0 W
Soldadura:	Regulable en 2 niveles:
Barra soldadora:	L 315 mm
Tipo de bomba:	Monocilindro con pistón autolubricante.
Capacidad nominal de la bomba:	10 l/min
Vacío máx.:	-0,80 bar
Respiradero de la cámara de vacío:	Automático con la apertura
Conforme a las directivas:	CE

Compatibilidad electromagnética

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

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

Eliminación del embalaje

20 PAP — Caja de producto
Inserto de cartón

04 LDPE — Bolsa de embalaje de productos

MAGIC VAC® Mod. P0116ED

MÁQUINA PROFISSIONAL PARA O SUBVÁCUO

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

ÍNDICE

INSTRUÇÕES PARA USO E LIMPEZA

- **NOMENCLATURA DAS PARTES DA MÁQUINA Mod. P0116ED** pág. 52
- **DESCRIÇÃO DOS COMANDOS e FUNÇÕES** pág. 52
- **ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES** pág. 53-54
- **INSTRUÇÕES PARA O USO** pág. 55-58

1 - Posicionamento da máquina pág. 55
2 - Ligar a máquina pág. 55
3 - Definir a modalidade de soldagem pág. 55
4 - Botão Cancel (cancelar) pág. 55
5 - Conselhos para utilização dos sacos pág. 55
6 - Realização dos sacos dos rolos MAGIC VAC® pág. 55
7- Ciclo automático nos sacos (précortados ou ver o item 5) pág. 55-56
8 - Ciclo manual de confecção a subvácuo nos sacos pág. 56
9 - Ciclo automático nos contentores pág. 56
9.1 - Confecção nos contentores MAGIC VAC® Executive ou com as Tampas Universais MAGIC VAC® pág. 56-57
9.2 - Confecção nos contentores MAGIC VAC® Family pág. 57
9.3 - Confecção nos vasos de vidro pág. 57
9.4 - Confecção com Tampa de garrafa MAGIC VAC® pág. 58

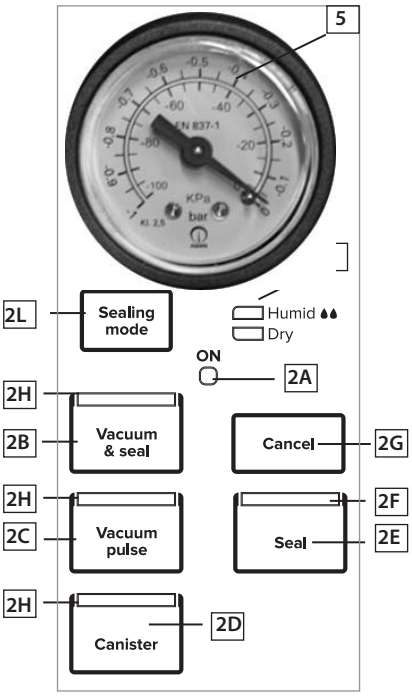
- **INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA** pág. 58
- **LOCALIZAÇÃO DAS AVARIAS** pág. 59
- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** pág. 60

ACESSÓRIOS MAGIC VAC® DISPONÍVEIS pág. 63-64

NOMENCLATURA DAS PARTES DE MÁQUINA

(1) **Botões de encaixe/desencaixe -** Teclas de encaixe laterais que permitem bloquear e desbloquear a zona de inserção do saco, permitindo executar o ciclo de embalamento de modo automático e libertando o operador para realizar outras atividades. Na posição de fechamento, bloqueiam a tampa enquanto se ativa a fase de vácuo nos sacos, nos frascos e nos recipientes.
(2) **Teclado de comandos** – Para definir as múltiplas funções da máquina (Ver parágrafo DESCRIÇÃO DOS COMANDOS E FUNÇÕES).
(3) **Tomada de ar para o Tubo (ACCESSORY PORT)** – Para inserir o Tubo de modo a realizar o subvácuo em todos os contentores e com todos os acessórios **MAGIC VAC**®.
(4) **Tampa** – A sua abertura com posição fixa no alto, permite o posicionamento dos sacos antes de proceder às operações de confecção.
(5) **Vacuômetro** (se previsto) - instrumento mecânico analógico que indica o valor de vácuo alcançado.
(6) **Barra soldadora** – Elemento de aquecimento que permite a soldagem do saco.
(7) **Guarnição de retenção** – Garante a retenção a vácuo na câmara permitindo a evacuação do ar pelos sacos **MAGIC VAC**®.
(8) **Câmara de vácuo** – É a base para o posicionamento do saco e a retirada do ar.
(9) **Guarnição vedante** – Pressiona o saco na **Barra Soldadora.**
(10) **Depósito Removível** – Solução que permite lavar em máquina de lavar pratos a **Câmara a Vácuo** para um grau máximo de higiene.
(11) **Vão da Porta** – Rolo.
(12) **Cortador de Sacos** – Utilizável no sentido bidirecional.
(13) **Tubo para os Contentores** – Serve para ligar a máquina a todos os acessórios **MAGIC VAC**®
(14) **Cabo di Alimentação** – Para ligar a máquina à tensão da rede elétrica.
(15) **Vão para o Cavo** – Vão para o alojamento do cabo de alimentação deslocado na parte posterior da máquina.
(16) **Vão de Acessórios** – Vão de alojamento para o **Magic Cutter** (se previsto) e para o Tubo de ligação aos Contentores deslocado na parte inferior da máquina.

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS E FUNÇÕES



(2A) **LED ON** – De cor **VERDE**, ativa-se com os **botões de encaixe** (1) encaixados.
(2B) **Botão Auto Vácuo & Seal** – Botão de início do ciclo automático de confecção em sacos, compreensivo de soldagem final.
(2C) **Botão Pulsar** - Botão de ativação do ciclo manual; a máquina vai continuar a extrair ar enquanto o botão não for libertado.
(2D) **Botão Canister** – Botão de início do ciclo de vácuo automático em contentores e com acessórios **MAGIC VAC**®.
(2E) **Botão Seal** – Botão de início manual da **Soldagem.**
(2F) **LED SEAL** – De cor **VERMELHO Intermitente** quando está no momento da **Soldagem.**
(2G) **Botão CANCEL** – Pára a máquina a qualquer momento.
(2H) **LED** - De cor **AZUL** sem piscar durante o funcionamento na modalidade Vaccum&Seal, Vacuum Pulse e Canister
(2I) **LED Sealing Mode** – De cor **VERMELHA,** indicam a modalidade de soldagem selecionada.
(2L) **Botão Sealing Mode** – Para selecionar as 3 modalidades de soldagem.
(5) **Vacuum** (se previsto) - indica o valor de vácuo alcançado.

LER ESTAS ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES ANTES DE UTILIZAR A MÁQUINA!

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

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou depois de receber instruções sobre o uso seguro do aparelho e desde que conheçam os riscos relacionados. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Ler com atenção as instruções, antes de utilizar o seu **MAGIC VAC®** e mantê-lo a mão para uma consulta futura.
- Não é um aparelho para uso contínuo. Não efectue mais de um ciclo inteiro cada 2 minutos. A duração do ciclo operativo é de cerca de 50 segundos, aos se segue uma pausa de até 2 minutos. Em condições ambientais extremas o uso intensivo do aparelho pode provocar a intervenção dos sistemas automáticos de protecção térmica. Nesse caso deve-se aguardar que o aparelho arrefeça até o ponto de permitir a repristinação dos sistemas de protecção.
- Não utilizar o aparelho próximo ou sobre superfícies quentes.
- O invólucro do aparelho não é protegido contra a penetração de líquidos.
- Evite de aspirar líquidos para dentro da câmara de vácuo. Se isso acontecer enxugue imediatamente a câmara de vácuo.
- Não mergulhar o aparelho na água e não utilizá-lo se o cabo ou o plugue estiver molhado; se isto ocorrer durante a utilização, retirar imediatamente o plugue usando luvas de borracha secas. Não extrair nem tocar o aparelho submerso na água antes de ter retirado o plugue da tomada. Não utilizar depois de tê-lo removido da água (enviá-lo imediatamente a um centro de assistência autorizado ou ao seu revendedor de confiança).
- Não tocar a barra de soldagem durante a utilização ou no fim de ciclo do aparelho, de modo a evitar possíveis queimaduras.

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

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

Utilizas apenas sacos e acessórios originais MAGIC VAC®

INSTRUÇÕES PARA O US

Atenção: Quando não estiver a utilizar a máquina, mantenha os **botões de encaixe** (1) desencaixados para não deformar as **Guarnições de Vedação** (7) do vácuo.

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

1 - Posicionamento da máquina

Posicionar a máquina em um local seco sobre um plano horizontal, tendo cuidado de deixar a zona de trabalho em frente à própria máquina livre de obstáculos e suficientemente ampla para consentir o apoio dos sacos com o alimento a confeccionar.

2 - Ligação da máquina

Ligar o cabo de alimentação da máquina a uma tomada de rede elétrica correspondente à tensão da mesma (ver os dados da placa). Controle a conexão correta pressionando com as mãos sobre a Tampa (4); acende-se o **LED VERDE ON** (2A) e o **LED VERMELHO** (2I) da modalidade de soldadura "Humid ♦♦" ou "Dry"

3 - Definir a modalidade de soldagem

O resultado final da soldagem dos sacos é influenciável pelo gênero de alimento a ser confeccionado ou pela temperatura ambiente na qual se opera.

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

- **"dry"** para alimentos secos como biscoitos, arroz e café
- **"humid ♦♦"** para carnes vermelhas, que liberam líquidos ou sangue e peix

Durante a ligação da máquina, a opção de soldadura será posicionada sempre na modalidade selecionada anteriormente.

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

4 - Botão CANCEL – (2G)

Para parar a máquina a qualquer momento, pressione o botão **"cancel"** (2G); acendem-se a piscar todos os LEDs azuis; para reativar a máquina, desencaixe a **Tampa** (4) pressionando os **Botões de encaixe** (1) e, em seguida, feche a **Tampa**.

5 - Conselhos para a utilização dos sacos

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

6 - Realização dos sacos pelos rolos MAGIC VAC®

a) Abrir a máquina.
b) Desenrolar o comprimento correto do rolo (fig. E) e cortar o pedaço utilizando o **Cortador de Saco** (12), como mostrado na (fig. B), fazendo-o deslizar de uma borda a outra.

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

c) Posicionar uma das duas extremidades abertas do saco na **Barra de Soldagem** (6) (fig. C).

Atenção: não deixar exceder o saco na **Câmara de Vácuo** (8) ou na **Guarnição de Retenção** (7), mas apoiar a extremidade em batente na parte externa da **Guarnição de Retenção** (7), como indicado na figura C1.

d) Feche a **Tampa** (4) e, pressionando com as mãos sobre ela, encaixe os **Botões de encaixe** (1) (fig. D)
e) Soldar um lado aberto do pedaço, pressionando o botão **"seal"** (2E).
f) Desbloqueie a **Tampa** (4) pressionando os **Botões de encaixe** (1) (fig.E) e remova o saco.
g) Controlar a validade da soldagem obtida que deverá se apresentar como uma faixa transversal regular, homogênea e sem ondulações (fig. F).

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

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

a) Inserir o alimento no **Saco MAGIC VAC®** (ver o item **5**) e eliminar líquidos ou resíduos de alimentos da

zona interna das extremidades do saco que deve ser soldada.

b) Colocar perante a máquina o saco com o seu conteúdo, posicionando a extremidade aberta no interior da **Câmara de vácuo** (8) (fig. G e G1).

c) Feche a **tampa** (4) e pressione com as mãos sobre ela, encaixe os **Botões de encaixe** (1) (fig. H), selecione a modalidade de soldadura "humid ♦♦"ou "dry" e ative o ciclo automático pressionando o botão **"vacuum & seal"** (2B) . Se quiser selar o saco antes de completar o ciclo automaticamente, pressione o botão "seal".(2E)

e) Aguardar o fim da intermitência do **LED seal** (2F).

f) Desbloqueie a **Tampa** (4) pressionando os **Botões de encaixe** (1) (fig.E) e remova o saco.

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

8 - Ciclo manual de confecção subvácuo nos sacos

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

a) Inserir o alimento no Saco **MAGIC VAC®** (ver item 5) e eliminar os líquidos ou resíduos de alimento na zona interna da extremidade do saco que deve ser soldada.

b) Colocar em frente à máquina o saco com o seu conteúdo, posicionando a extremidade aberta no interior da **Câmara de vácuo** (8) (fig. G).

c) Feche a **tampa** (4) e pressione com as mãos sobre ela, encaixe os **Botões de encaixe** (1) (fig. H), selecione a modalidade de soldadura "humid ♦♦"ou "dry"

e) Pressione e mantenha pressionado o botão "Pulse" (2C) para iniciar o ciclo manual de vácuo, solte o botão para parar. Repetir esta operação até atingir o vácuo desejado, e, em seguida, activar a soldadura premindo o botão "Seal" (2E) para selar o saco.

f) Aguardar o fim da intermitência do **LED seal** (2F).

g) Desbloqueie a **Tampa** (4) pressionando os **Botões de encaixe** (1) (fig.I) e remova o saco.

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

9 - Ciclo automático nos contentores MAGIC VAC®

Utilizar este ciclo para realizar o vácuo nos **Contentores MAGIC VAC®** ou nos contentores vedados com as **Tampas Universais MAGIC VAC®** ou na garrafa com a **Tampa Garrafa MAGIC VAC®** ou enfim em vasos de vidro dotados de **Tampa e Aro** através da utilização do Engate para **Tampas MAGIC VAC®.**

ATENÇÃO: Utilizar só e exclusivamente os contentores MAGIC VAC® pois são resistentes ao valor de vácuo criado pela Mod. P0116ED, enquanto outros tipos de contentores poderiam implodir pela depressão do vácuo obtido com a máquina e causar ferimentos.

As **Tampas Universais MAGIC VAC®**, disponíveis nos dois diâmetros de 100 mm e de 125 mm, devem ser utilizados com os vasos para a conservação do alimento, com panelas e travessas de vidro temperado. As Tampas **Universais MAGIC VAC®** funcionam exatamente como as **Tampas para Contentores MAGIC VAC® Executive**.

ATENÇÃO: Com as Tampas Universais MAGIC VAC® não utilizar contentores de plástico ou de vidro que não sejam idôneos ao subvácuo pois poderiam implodir pela depressão do vácuo obtido com a máquina e causar ferimentos.

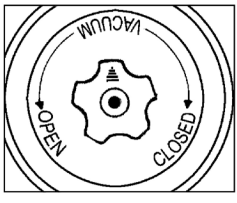
9.1- Confecção em Contentores MAGIC VAC® Executive

Para a confecção nos Contentores **MAGIC VAC® Executive** ou em contentores vedados com as Tampas Universais **MAGIC VAC®,** proceder come segue:

a) Encher o **Contentor** deixando pelo menos 3 cm de espaço da borda superior do contentor e posicionar a tampa no contentor. Girar o **Manípulo da Tampa** na posição **"VACUUM"** (fig. M1).

b) Ligar, com o **Tubo para Contentores** (13), o manípulo da tampa do **Contentor à tomada** de ar **ACCESSORY PORT** (3) da máquina (fig. M).

fig. M1



N.B.: no início da fase de vácuo, pode ser necessário pressionar com a mão sobre a tampa de alguns tipos de contentores, para fechá-los hermeticamente e facilitar o início do ciclo.

c) Feche a **Tampa** (4) e, pressionando com as mãos sobre ela, encaixe os **Botões de encaixe** (1) (fig. H)
d) Pressionar o botão **"canister"** (2D); a máquina realizará o ciclo de vácuo automaticamente e irá desligar com a operação concluída. Em todo caso, a bomba desliga-se automaticamente depois de aproximadamente 5 minutos.
e) Soltar o **Tubo para Contentores** (13) tanto do **Manípulo do Contentor** quanto do **ACCESSORY PORT** (3) da máquina.
f) Girar o manípulo da Tampa do Contentor na posição **"CLOSED"**.

Para abrir os contentores, girar o Manípulo da Tampa para a posição "OPEN"; deve-se ouvir o som do ar que apita voltando a entrar no contentor. Este som é a garantia que o conteúdo foi confeccionado com subvácuo.

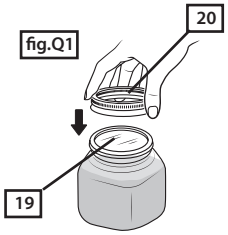
9.2- Confecção nos contentores MAGIC VAC® Family

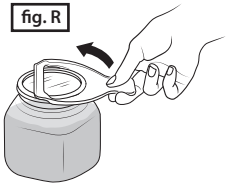
Contentores multiuso, ideais para conservar produtos que são utilizados frequentemente, como alimentos secos e frágeis; alimentos em pó; frutas e verduras, tanto frescas quanto batidas ou passadas no processador. Graças a sua transparência e desenho, são agradáveis sobre as mesas da cozinha e garantem uma ótima visibilidade do seu conteúdo.
- Encher o contentor deixando pelo menos 3 cm de espaço da borda superior do contentor e posicionar a tampa no contentor.
- Ligar com o **Tubo para Contentores** (13), a tampa do contentor na tomada de ar **ACCESSORY PORT** (3) da máquina (fig. O e P).
- Feche a **Tampa** (4) e, pressionando com as mãos sobre ela, encaixe os **Botões de encaixe** (1) (fig. H) Pressionando na tecla **canister** (2D), a máquina realizará o vácuo no contentor e irá desligar com a operação concluída.
- Soltar o **Tubo para Contentores** (13) da tampa do contentor.
- Para abrir os contentores, pressionar o botão central (17) ou abrir a válvula (17) em função do modelo utilizado (ver as instruções fornecidas com o contentor).

9.3 - Confecção em vasos de vidro vedados com tampas metálicas (tipo Leifheit)

Para realizar o ciclo de confecção nos vasos de vidro vedados com tampas metálicas, é necessário utilizar o **Engate para Tampas MAGIC VAC®** (opcional).
Proceder como segue:
a) Encher o vaso deixando pelo menos 3 cm de espaço da borda superior do vaso.
b) Ligar mediante o **Tubo para Contentores** (13), o **Engate para Tampas** (18) (fig. Q) à **ACCESSORY PORT** (3) da máquina. Colocar o **Engate para Tampas** (18) (fig. Q) diretamente no vaso acompanhado apenas pela **Tampa tipo Leifheit** (19) e empurrá-lo para baixo, certificando-se que a inserção está correta.
c) Feche a **Tampa** (4) e, pressionando com as mãos sobre ela, encaixe os **Botões de encaixe** (1) (fig. H)
d) Pressionar o botão **canister** (2D); a máquina realizará o ciclo de vácuo automaticamente e irá desligar com a operação concluída. Em todo caso, a bomba desliga automaticamente depois de aproximadamente 5 minutos.
e) Soltar o **Tubo** tanto do **Engate para Tampas** quanto da **ACCESSORY PORT** (3) da máquina.

f) Aplicar e aparafusar até o fim o Aro (20) fornecido com a Tampa (19) (fig. Q1).





Para abrir um vaso de vidro vedado a subvácuo com tampa metálica, utilizar a relativa **Alavanca das tampas** (ACO1055) com o lado dos dizeres voltado para o alto. Depois de ter desparafusado o Aro (20), posicionar a **Alavanca das tampas** como na figura R e forçar delicadamente sem dobrar a Tampa até a liberação do vácuo. Depois, remover a Tampa metálica. Estes acessórios permitirão à Tampa de ser reutilizável.

9.4 - Confecção com tampa para garrafa MAGIC VAC®

A Tampa para Garrafa **MAGIC VAC® (ACO1013)** pode ser utilizada para tampar garrafas de vidro, por ex., de vinho parado ou bebidas não gasosas. **A Tampa para Garrafa** lhe permitirá realizar vácuo na garrafa, mantendo a qualidade e o sabor por mais tempo.
Proceder como segue:

a) Pressionar firmemente a **Tampa** na garrafa.
b) Ligar com o **Tubo para Contentores** (13), a **ACCESSORY PORT** (3) da máquina com a **Tampa para Garrafa MAGIC VAC®** (21) (fig. S).
c) Feche a **Tampa** (4) e, pressionando com as mãos sobre ela, encaixe os **Botões de encaixe** (1) (fig. H)
d) Pressionar o botão **"canister"** (2D); a máquina realizará o ciclo de vácuo automaticamente e irá desligar com a operação concluída.
e) Soltar o tubo tanto da **Tampa para Garrafa**, quando da **ACCESSORY PORT** da máquina.

Para abrir uma garrafa vedada com a **Tampa para Garrafa MAGIC VAC®**, extrair simplesmente a tampa da garrafa. Será ouvido o som do fluxo de ar que entra na garrafa.

INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA

ATENÇÃO: Soltar sempre o cabo de alimentação antes de realizar a limpeza da MAGIC VAC®.
- Lavar cuidadosamente as mãos antes de proceder às fases de limpeza da máquina e dos acessórios.
- Limpar, tanto antes como depois da utilização, as superfícies acessíveis da máquina com uma esponja umedecida com sabão neutro ou álcool desnaturado ou vinagre branco diluído em água.

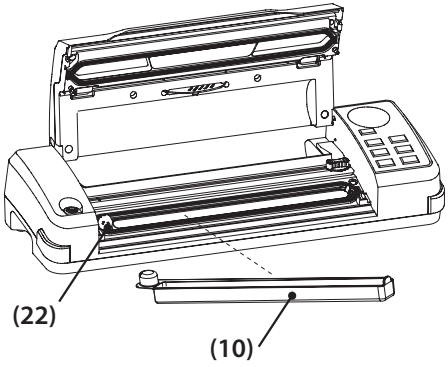
ATENÇÃO: Não utilizar detergentes agressivos, solventes ou produtos a base de essências aromáticas! No caso de ocorrerem penetrações acidentais de líquidos no interior da estrutura, não inserir o plugue na tomada de alimentação elétrica de rede, não reutilizá-la e dirigir-se ao centro de assistência autorizado mais próximo ou ao seu revendedor de confiança.

IMPORTANTE: Evitar a utilização de instrumentos metálicos em ponta (como tesouras, facas, apontadores ou raspadores) para eliminar os resíduos de sujeira, pois eles podem danificar as superfícies.
- Para a limpeza dos acessórios **MAGIC VAC®** (contentores, tampas, vasos, etc.), consultar as instruções contidas nas confecções dos próprios acessórios.
- Filtro de barreira de alimentos em pó (22). Protege a bomba contra a entrada de alimentos em pó (açúcar, farinha, café, etc.) que podem danificá-la; é amovível para facilitar a limpeza e a substituição. Para remover o Filtro (22), é necessário extrair primeiramente o Tabuleiro Amovível de Recolha de Líquidos (10). Antes de recolocá-lo no seu alojamento, verifique se está perfeitamente seco e sem de impurezas.

Lavagem do Depósito Removível

A máquina é dotada de um **Depósito Removível** (10) coletor de líquido, completamente removível e lavável também no plano superior da máquina lavadora de pratos. Lave-o como um objeto comum da cozinha e deixe-o secar completamente; em seguida, insira novamente o Tabuleiro Amovível (10) no respetivo alojamento na câmara de vácuo.

Para remover o Tabuleiro Amovível, abra a máquina, segure o Tabuleiro Amovível e puxe-o para cima.



LOCALIZAÇÃO DAS AVARIAS

MAGIC VAC® não funciona	• Controlar se o cabo de alimentação da **MAGIC VAC®** está inserido na máquina e na tomada da rede elétrica. Controlar a tomada elétrica inserindo na mesma um outro aparelho. • Verificar se o cabo de alimentação ou o plugue não estão defeituosos. Neste caso, não utilizar a máquina.
MAGIC VAC® não realiza a primeira soldagem no pedaço de rolo cortado	• Controlar o posicionamento correto do pedaço de rolo, como descrito no parágrafo: **" 5 - Realização dos sacos dos rolos MAGIC VAC®"**. Controlar a posição e a integridade da Guarnição de Vedação.
MAGIC VAC® não fornece um vácuo completo nos sacos	• Para soldar corretamente, a extremidade aberta do saco deve permanecer inteiramente dentro do vão da **Câmara de vácuo** (8). • Controlar se a **Barra de Soldagem (6)**, as **Guarnições de Retenção** (7) e **Vedantes** (9) não apresentam impurezas. • O **Saco MAGIC VAC®** poderia ser perfurado. Para controlar, vedar o saco com ar no interior, submergi-lo na água e aplicar pressão. O aparecimento de bolhas sinaliza a presença de um vazamento. Vedar novamente ou utilizar outro saco.
MAGIC VAC® não solda corretamente o saco	• Quando não se consegue soldar completamente o saco, pressionar o botão **"sealing mode" (2L)** e aumentar o tempo de soldagem. • Se a **Barra de Soldagem** (6) superaquecer e desmanchar o saco, levantar a **Tampa** (5) e deixar resfriar a **Barra de Soldagem** (6) por alguns minutos. • Controlar a posição e a integridade da **Guarnição de Vedação** (9). • Se os líquidos saírem durante a fase de confecção de subvácuo, lembrar que antes devem ser resfriados sob refrigeração.
O saco MAGIC VAC® não mantém o vácuo depois de ter sido soldado	• Perdas na soldagem podem ser causadas por ondulações, migalhas, graxa ou líquidos. Reabrir o saco, limpar a parte superior no interior do saco e retirar o material estranho da **Barra de Soldagem** (6) antes de vedar novamente. • Controlar se o saco não está furado e, por consequência, não tenha conseguido manter o vácuo. Proteger eventuais bordas em ponto do conteúdo no saco, usando guardanapos de papel.
MAGIC VAC® não produz vácuo nos contentores	• Ligar com o **Tubo para Contentores** (13), a tampa do contentor (ou o Engate para Tampas, se necessário) e a **ACCESSORY PORT** (3) da máquina. • Deixar um espaço superior adequado (pelo menos 3 cm) entre o conteúdo e a parte superior do vaso ou do contentor. • Controlar a borda do vaso ou do contentor e a tampa universal, se não foram danificadas na área de vedação. Limpar a borda e a tampa com um pano morno e criar novamente o vácuo. • Controlar se a guarnição da tampa do contentor ou da tampa universal foi colocada corretamente no lugar certo e não esteja danificada.
Os contentores MAGIC VAC® Executive ou as Tampas Universais MAGIC VAC® não mantêm o vácuo	• Certificar-se se o manípulo da tampa do contentor está posicionado em **"VACUUM"** antes de realizar o vácuo no contentor e se está posicionada em **"CLOSED"** depois de ter criado o vácuo. • Controlar se o **O-Ring** sob o manípulo da tampa do contentor ou da tampa universal está corretamente posicionado na própria base. • Controlar a borda do vaso ou do contentor e a tampa universal, não estão danificados na área de vedação. Limpar a borda e a tampa com um pano morno e criar novamente o vácuo. • Controlar se a guarnição da tampa do contentor ou da tampa universal foi colocada corretamente no local correto e não esteja danificada. • Controlar se o tubo de ligação está conectado corretamente tanto no manípulo do contentor quanto na **ACCESSORY PORT** (3) da máquina.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mod: P0116ED

Estrutura:	ABS Depósito removível lavável na Máquina de Lavar Pratos Vão Porta Rolo com Cortador de Sacos integrado Vão Porta-Acessórios
Dimensões da máquina:	51(L) x 17 (P) x 10 (H) cm
Peso máquina:	4 Kg aprox.
Tensão/Potência:	230V~ 50Hz
Potência Absorvida:	140 W
Stand By:	0 W
Soldagem:	Regulável em 2 níveis
Barra de soldagem:	L 315 mm
Tipo de bomba:	Monocilindro com pistão autolubrificante
Fluxo nominal da bomba:	10 l/min
Vácuo Máx:	-0,80 bar
Alívio da câmara de vácuo:	Automático na abertura
Conforme as diretrizes:	CE

Compatibilidade electromagnética

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

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

Eliminação da embalagem

20 PAP — Caixa de produto
Inserção de papelão

04 LDPE — Saco de embalagem do produto

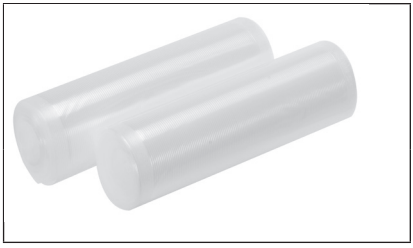
MEMO • MEMORANDUM • NOTIZEN • NOTAS

MEMO • MEMORANDUM • NOTIZEN • NOTAS

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

www.magicvacstore.it / www.magicvacstore.com

ROTOLI - ROLLS - ROULEAUX - ROLLEN - ROLLOS - ROLOS



Disponibili nelle seguenti misure: */Available in the following sizes: /Disponible dans les tailles suivantes: /Erhältlich in folgenden Größen: /Disponible en los siguientes tamaños: /Disponível nos seguintes tamanhos:*

15x600 cm
20x600 cm
30x600 cm

SACCHETTI - BAGS - SACHETS - BEUTEL - BOLSAS - SACOS

Disponibili nelle seguenti misure: */Available in the following sizes: /Disponible dans les tailles suivantes: /Erhältlich in folgenden Größen: /Disponible en los siguientes tamaños: /Disponível nos seguintes tamanhos:*

15x30 cm
20x30 cm
25x35 cm
30x40 cm

COPERCHI - LIDS - COUVERCLES - DECKEL - TAPAS - TAMPAS

SMALL UNIVERSAL LID Ø 4-9 cm

ACO1012

LARGE UNIVERSAL LID Ø 4-12 cm

ACO1011

CONTENITORI - CANISTERS - RÉCIPIENTS
BEHÄLTER - CONTENEDORES - RECIPIENTES

1.5 L - Ø 22x10 (h) cm

ACO1004

2 L - Ø 18x16 (h) cm

ACO1003

2.5 L - 23x23x12 (h) cm

ACO1073

4 L - Ø 22x20 (h) cm

ACO1002

2+4 L	3+1.5+0.75 L
ACO1005	ACO1182

1L - 23x9(h) cm	1.5L - 23x17x12(h) cm
ACO1093	ACO1092

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

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

LID-OPENER FOR GLASS JARS	METAL RIMS AND LIDS FOR GLASS JARS - 12 pcs	BAG CUTTER
ACO1055	ACO1054 / ACO1053	10039B0

Per maggiori informazioni o acquisti degli articoli illustrati sopra rivolgetevi al Vostro rivenditore di fiducia o ai maggiori marketplace oppure visitate il nostro shop online **www.magicvacstore.it**

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

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

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

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

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

CERTIFICATO DI GARANZIA

I Condizioni di Garanzia:

GLI APPARECCHI MAGIC VAC® SONO GARANTITI 3 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, (per esempio guarnizioni aerstop, nastro in teflon della barra saldante, ecc.), i danni derivati da usi impropri, da cadute, dal trasporto, dalla mancata manutenzione o comunque da cause non attribuibili al costruttore. FLAEM NUOVA S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni, diretti od indiretti, a persone, animali e/o cose derivati dal mancato o non corretto funzionamento oppure causati dall'uso improprio dell'apparecchio. La garanzia si applica su tutto il territorio italiano con l'ausilio dei Centri Assistenza Tecnica Autorizzati, 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 http://www.flaemnuova.it/it/info/assistenza), allegando il presente tagliando debitamente compilato e lo scontrino fiscale o fattura d'acquisto o la prova di avvenuto pagamento se acquistato on-line tramite siti internet (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 E' VALIDA SOLO SE COMPILATA INTERAMENTE E MUNITA DI SCONTRINO FISCALE / FATTURA O ANALOGO DOCUMENTO CHE NE COMPROVI LA DATA DI ACQUISTO / PROVA DI AVVENUTO PAGAMENTO SE ACQUISTATO ON-LINE TRAMITE SITI INTERNET.

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.

Fabbricante / Manufacturer:

SINCE 1966
FLAEMNUOVA S.p.A.
HEALTHCARE & HOUSEHOLD PRODUCTS

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

DISTRIBUTOR:

Published by FLAEM NUOVA®
cod. 18346B0-0 rev. date 06/2021

© 2021 FLAEM NUOVA®
Printed in Italy
All rights reserved