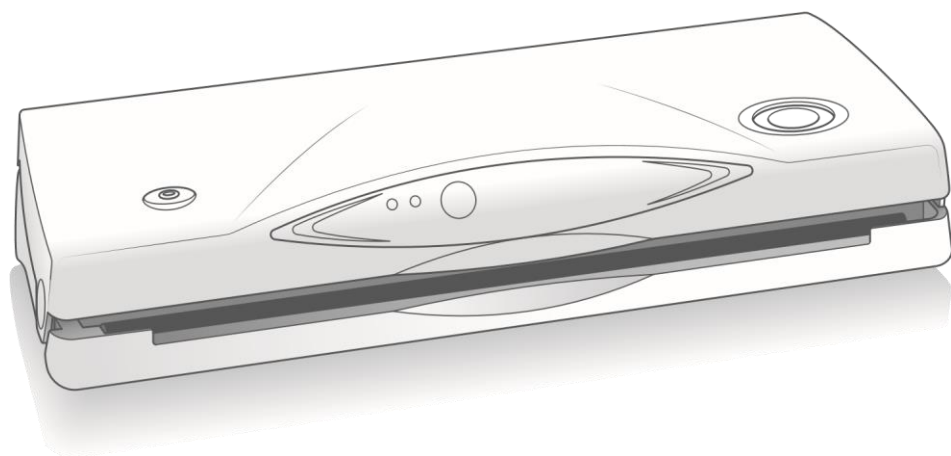


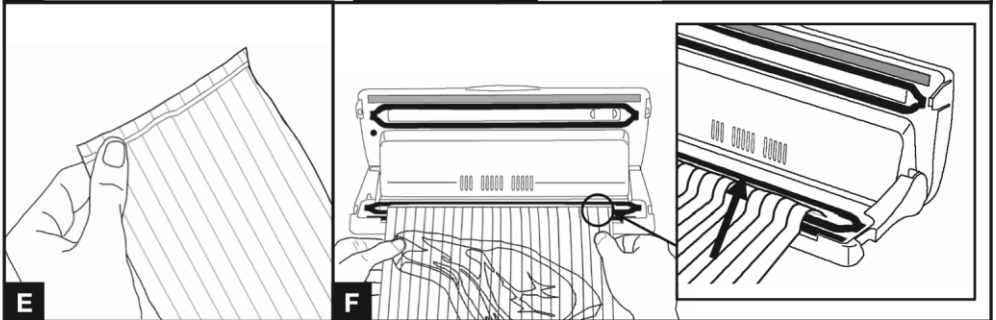
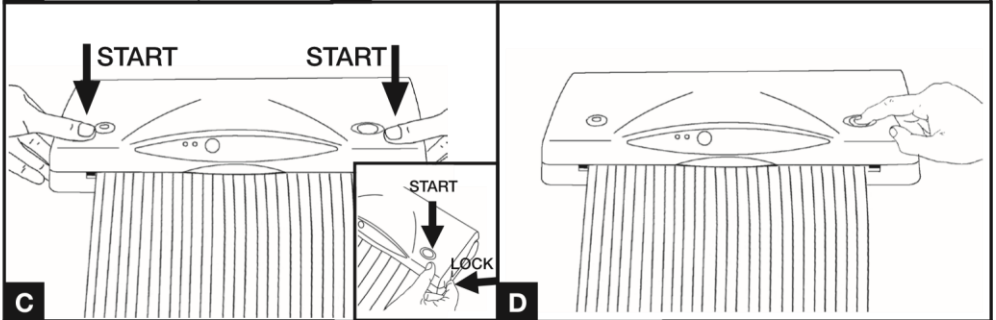
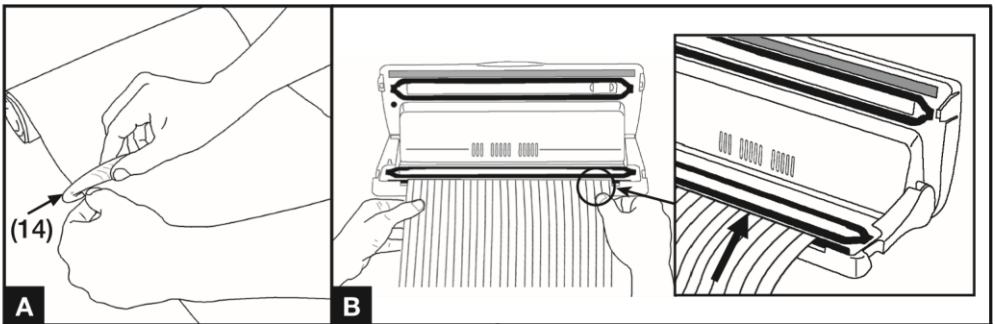
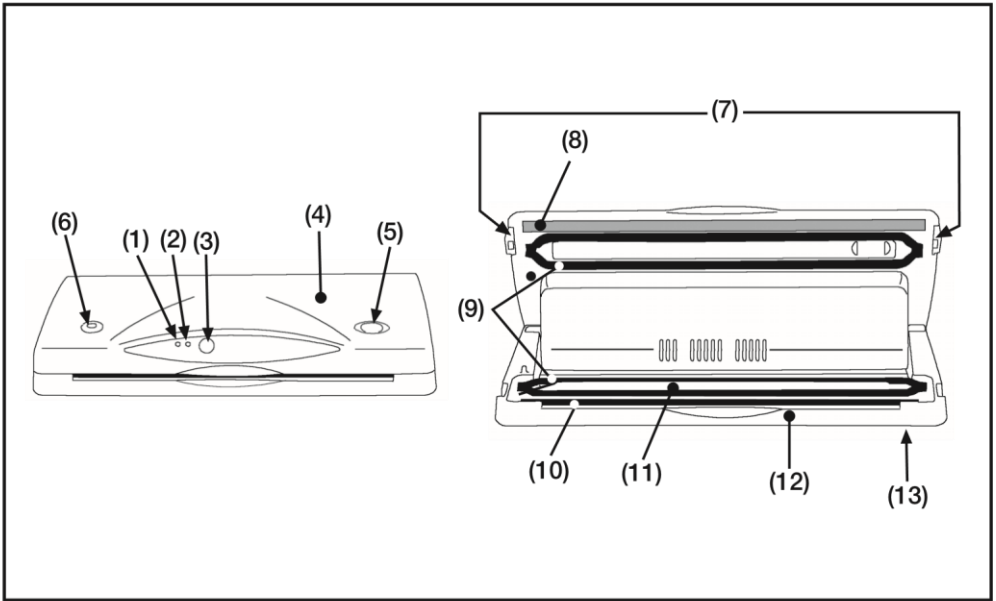
# MAGICVAC

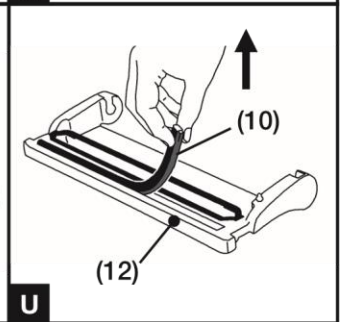
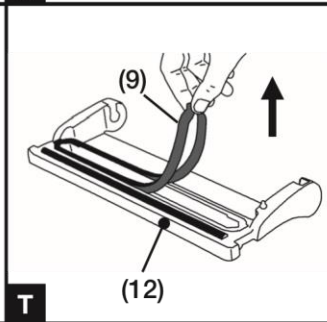
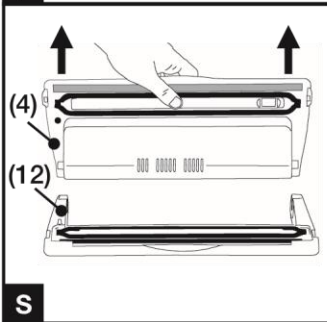
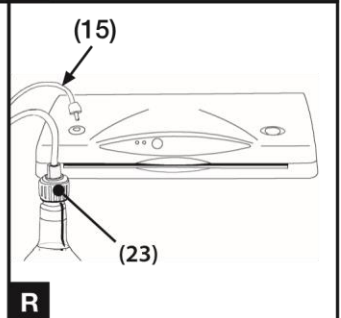
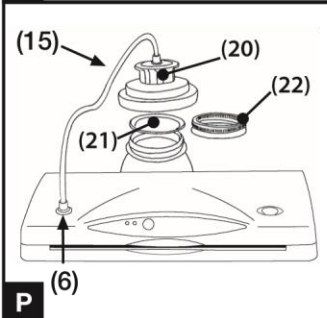
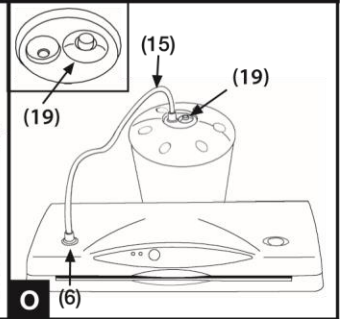
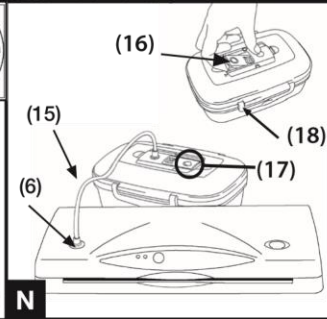
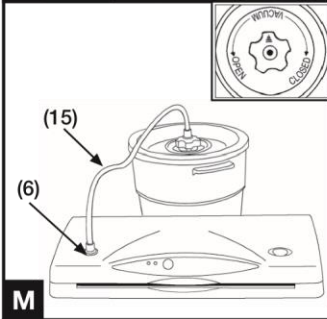
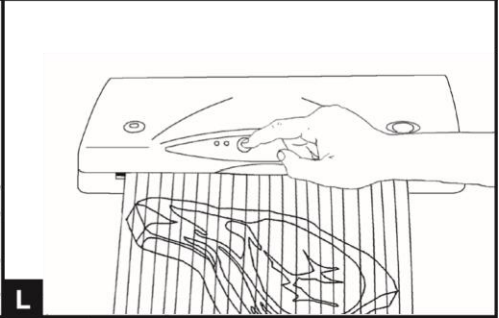
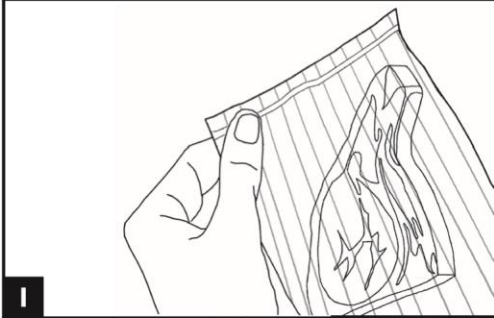
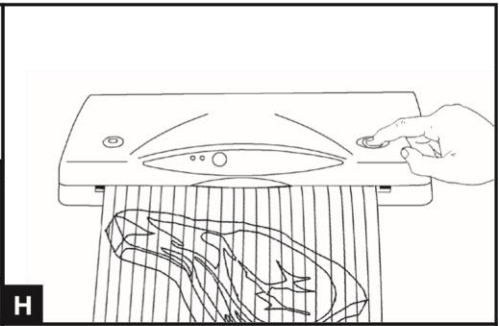
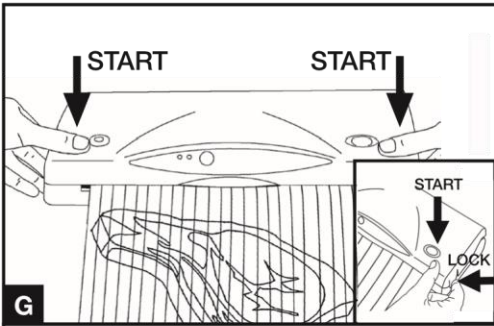
**Mod. P0104ED**

SYSTEM PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO DLA GOSPODARSTW  
DOMOWYCH



INSTRUKCJA OBSŁUGI - tłumaczenie





# Mod. P0104ED

OPATENTOWANO

## SYSTEM PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO DLA GOSPODARSTW DOMOWYCH

Gratulujemy Państwu zakupu niniejszego urządzenia i dziękujemy za okazane nam zaufanie. Zaleca się uważne przeczytanie instrukcji, które umożliwią właściwe użytkowanie Mod. MAGIC VAC *Genius* oraz uzyskanie optymalnych rezultatów w zakresie konserwacji produktów spożywczych. Ponadto producent urządzenia zaleca przechowywanie niniejszej Instrukcji obsługi w łatwo dostępnym miejscu, w celu umożliwienia skorzystania z niej w przyszłości.

## NAZWA URZĄDZENIA ORAZ FUNKCJE

### **Patrz ilustracje na str. 1.**

- (1) Lampka kontrolna pracy urządzenia (ON) - Po aktywacji cyklu pakowania próżniowego, lampka zaświeci się na zielono.
- (2) Lampka kontrolna procesu zgrzewania (SEAL) - Podczas trwania procesu zgrzewania, kontrolka się włącza.
- (3) Przycisk ręcznego zgrzewania (MAN SEAL) - Można go włączyć w dowolnym momencie.
- (4) Pokrywa - Otworzenie pokrywy do ustalonej pozycji podniesionej umożliwia odpowiednie umieszczenie torebki, przed rozpoczęciem procesu pakowania próżniowego.
- (5) Klapka ręcznego zamykania pokrywy - Należy ją nacisnąć, aby zatrzymać cykl pakowania próżniowego w dowolnym momencie lub w celu otworzenia pokrywy po zakończeniu cyklu pracy.
- (6) Otwór wlotowy powietrza - aby podłączyć przewód do słoików, pojemników, uniwersalnych przykrywek, korków do butelek, itp.
- (7) Przyciski blokujące LOCK - w pozycji zablokowanej przyciski te utrzymują pokrywę na miejscu podczas procesu pakowania próżniowego

- w torebkach, słoikach i pojemnikach; przyciski zwalniają się automatycznie.
- (8) Listwa zgrzewająca - Chroni element grzewczy, który służy do zgrzewania torebek, zapobiega przywieraniu torebek do elementu grzewczego.
- (9) Uszczelki zapewniające szczelność komory - zapewniają utrzymanie odpowiedniego poziomu próżni w komorze, umożliwiając w ten sposób usunięcie powietrza z torebek i pojemników do pakowania próżniowego.
- (10) Uszczelka dociskowa - dociska torebkę do listwy zgrzewającej.
- (11) Komora próżniowa - otwarty koniec torebki jest umieszczony wewnątrz komory, podczas procesu pakowania próżniowego powietrze jest usuwane z torebki, a nadmiar płynu spływa i gromadzi się na dole.
- (12) Element dolny - całkowicie wyjmowany i zmywalny również w zmywarce, dla utrzymania maksymalnego poziomu higieny.
- (13) Antypoślizgowe nóżki - zapobiegają przemieszczaniu się urządzenia podczas jego użytkowania



## **WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

Producent dokłada wszelkich starań, aby zapewnić najwyższą jakość i bezpieczeństwo produktu. Jednakże, jak w przypadku wszystkich urządzeń elektrycznych, należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby uniknąć zagrożenia dla ludzi, zwierząt i / lub mienia.

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonej zdolności umysłowej, fizycznej lub ograniczonej zdolności postrzegania oraz przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli wyżej wymienione osoby znajdują się pod nadzorem osób za nie odpowiedzialnych, które odbyły przeszkolenie w obsłudze urządzenia a także, gdy osoby obsługujące otrzymały wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny oraz, gdy rozumieją zagrożenia związane z jego użytkowaniem. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno zezwalać na przeprowadzanie, bez nadzoru, czyszczenia lub konserwacji urządzenia, nawet w zakresie przewidzianym dla użytkownika urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia oraz okresowo w trakcie jego użytkowania należy kontrolować stan przewodu zasilającego, aby upewnić się, że jest nienaruszony; w przypadku zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń, nie należy podłączać wtyczki do gniazda zasilającego w energię elektryczną do czasu, aż przewód zasilający zostanie wymieniony na specjalny przewód dostępny u dostawcy urządzenia lub w autoryzowanym przez producenta urządzenia centrum serwisowym.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia MAGIC VAC® należy przeczytać uważnie instrukcję jego obsługi, a następnie należy przechowywać instrukcję w miejscu łatwo dostępnym, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej. Nie należy przeprowadzać więcej niż jednego pełnego cyklu pracy co 2 minuty. Cykl pracy trwa około 50 sekund, a następnie następuje przerwa do 2 minut. W ekstremalnych warunkach otoczenia intensywne użytkowanie urządzenia może uruchomić automatyczne zabezpieczenia termiczne. W takim przypadku należy poczekać, aż urządzenie ostygnie wystarczająco, aby zresetować mechanizm zabezpieczający.
- Nie należy użytkować urządzenia na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu.
- Obudowa tego urządzenia nie chroni przed penetracją płynów do jego wnętrza.
- Podczas procesu pakowania próżniowego nie należy wciągać płynów do wnętrza komory próżniowej. Jeśli tak się stanie, należy natychmiast osuszyć wnętrze komory próżniowej.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach oraz nie należy użytkować go, jeśli jego przewód lub wtyczka są wilgotne; w

razie zamoczenia urządzenia podczas użytkowania, należy natychmiast odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda zasilającego w energię elektryczną używając w tym celu suchych gumowych rękawiczek. Nie należy wyjmować urządzenia spod wody ani dotykać mokrego urządzenia zanim jego wtyczka nie zostanie odłączona od źródła zasilającego. Nie należy użytkować urządzenia po jego wyjęciu z wody (należy natychmiast przekazać je do autoryzowanego centrum serwisowego lub do dostawcy urządzenia).

- Aby uniknąć poparzeń, nie należy dotykać listwy zgrzewającej podczas pracy urządzenia.
- Nigdy nie należy używać adapterów do zasilaczy innych niż te wskazane na spodzie urządzenia (szczegóły na tabliczce).
- Zawsze należy odłączać urządzenie od źródła zasilającego w energię elektryczną po zakończeniu jego użytkowania.
- Nie wolno otwierać obudowy urządzenia ani manipulować przy urządzeniu. Serwisowanie urządzenia może być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowany personel. Wszelkie nieautoryzowane naprawy skutkują utratą gwarancji.
- Producent, dostawca i importer urządzenia są odpowiedzialni za jego bezpieczeństwo, niezawodność i wydajność tylko wtedy, gdy: a) urządzenie jest użytkowane zgodnie z instrukcją obsługi; b) instalacja elektryczna pomieszczeń, w których urządzenie jest użytkowane, jest zgodna z obowiązującymi przepisami prawnymi.
- Zdecydowanie zaleca się stosowanie oryginalnych torebek do pakowania próżniowego MAGIC VAC®. W przypadku używania innych rodzajów torebek do pakowania próżniowego do przeprowadzania wielokrotnego pakowania, gładka strona folii powinna zostać ułożona na listwie zgrzewającej.
- Nie należy użytkować żadnych pokrywek ani pojemników, które mają pęknięcia lub są uszkodzone!

Poniższa uwaga jest przeznaczona dla użytkowników w krajach innych niż kraje europejskie

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonej zdolności umysłowej, fizycznej lub ograniczonej zdolności postrzegania oraz przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy chyba, że wyżej wymienione osoby znajdują się pod nadzorem osób za nie odpowiedzialnych, które odbyły przeszkolenie w obsłudze urządzenia a także, gdy osoby obsługujące otrzymały wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny oraz, gdy rozumieją zagrożenia związane z jego użytkowaniem.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się one urządzeniem!

**Należy używać tylko oryginalnych torebek i akcesoriów MAGIC VAC®  
NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ DO PÓŹNIEJSZEJ  
KONSULTACJI**

# INSTRUKCJE DOTYCZĄCE OBSŁUGI URZĄDZENIA

## OSTRZEŻENIE: KIEDY URZĄDZENIE NIE JEST UŻYTKOWANE NIE NALEŻY ZOSTAWIĄĆ POKRYWY ZABLOKOWANEJ W POZYCJI ZAMKNIĘTEJ

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zawsze dokładnie wyczyścić pakowarkę i wszelkie akcesoria mające kontakt z produktami spożywczymi (pojemniki, przykrywki, korki, słoiki, butelki, itp.) zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w rozdziale „INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I KONSERWACJI”.

### 1 Ustawianie urządzenia

Należy ustawić urządzenie w suchym miejscu na równej, poziomej powierzchni, upewniając się, że w strefa robocza przed urządzeniem jest wolna od zbędnych przedmiotów i jest tam wystarczająco dużo miejsca, aby pomieścić torby z przeznaczonymi do zapakowania produktami spożywczymi. Podłączyć przewód zasilający urządzenia do gniazdka zasilającego w energię elektryczną, którego parametry odpowiadają wymaganiom urządzenia (patrz specyfikacja techniczna). UWAGA: Lampka kontrolna pracy urządzenia (1) nie zapali się, gdy przewód zasilający zostanie podłączony do gniazdka zasilającego.

### 2 Wskazówki dotyczące użytkowania torebek do pakowania próżniowego

Torebki MAGIC VAC® są dostępne w dwóch szerokościach: 20 i 30 cm. Należy wybrać rozmiar torebki odpowiedni dla wielkości produktów spożywczych przeznaczonych do zapakowania próżniowego. Należy sprawdzić czy torebka przeznaczona do zapakowania jest co najmniej 8 cm dłuższa niż pakowane produkty spożywcze, biorąc pod uwagę dodatkowe 2 cm dla każdego razu, gdy torebka zostanie ponownie użyta. **Uwaga: Jeśli używacie Państwo gotowych, wcześniej przygotowanych torebek, należy przejść bezpośrednio do kroku 4 opisanego poniżej.**

### 3 Przygotowywanie torebek z folii MAGIC VAC® na rolce

- Rozwinąć folię z rolki w ilości potrzebnej do przygotowania torebki o odpowiedniej długości i odciąć folię za pomocą przecinacza MAGIC Cutter (14), jak pokazano na rys. A, przesuwając go od jednego brzegu folii do drugiego. Następnie należy zgrzać otwarty koniec odciętego fragmentu folii w następujący sposób:  
- Unieść pokrywę (4) i obrócić do pozycji otwartej.  
- Zgrzać jeden z dwóch otwartych końców odciętego fragmentu rolki, umieszczając go na uszczelce dociskowej (10) gładką stroną skierowaną w dół (rys. B).

*Ostrzeżenie: należy uważać, aby nie wsunąć torebki do komory próżniowej (11) oraz nie umieścić jej na uszczelce zapewniającej szczelność komory próżniowej (9).*

- Zamknąć pokrywę (4), naciskając kciukami na przednie rogi pokrywy, a następnie wcisnąć przyciski blokujące LOCK (7) ustawiając je w położenie zablokowanym (rys. C). Zaświeci się

zielona lampka kontrolna, a urządzenie automatycznie rozpocznie cykl pakowania i zakończy pracę wraz z zakończeniem cyklu, gdy zgaśnie czerwona lampka kontrolna zgrzewania SEAL (2).

- Nacisnąć zaokrąglony wgłębiony obszar klapki ręcznego zamykania pokrywy (5), aby zwolnić pokrywę (rys. D).

- Unieść pokrywę urządzenia, wkładając palce pod środkową wystającą część i wyjąć torebkę.

- Sprawdzić jakość uzyskanego zgrzewu, który powinien wyglądać jak zwykły, wolny od zmarszczeń, fałd i zagięć poprzeczny pasek (rys. E).

### 4 Pakowanie próżniowe produktów w torebki MAGIC VAC® odcinane z rolki lub we wcześniej przygotowane torebki

- Unieść pokrywę urządzenia (4) i obrócić do pozycji otwartej.

- Umieścić przeznaczone do zapakowania próżniowego produkty w torebce bez nadmiernego marszczenia lub rozciągania powierzchni. Usunąć wszelkie płyny lub resztki produktów spożywczych z obszaru wewnątrz torebki, który zostanie zgrzany.

- Umieścić torebkę z zawartością przed urządzeniem i włożyć jej otwarty koniec do komory próżniowej (11) gładką stroną skierowaną w dół (rys. F).

- Zamknąć pokrywę (4), naciskając kciukami na przednie rogi pokrywy, a następnie wcisnąć przyciski blokujące LOCK (7) ustawiając je w położeniu zablokowanym (rys. C). Zaświeci się zielona lampka kontrolna, a urządzenie automatycznie rozpocznie cykl pakowania i zakończy pracę wraz z zakończeniem cyklu, gdy zgaśnie czerwona lampka kontrolna zgrzewania SEAL (2).

- Nacisnąć zaokrąglony wgłębiony obszar klapki ręcznego zamykania pokrywy (5), aby zwolnić pokrywę (rys. H).

- Unieść pokrywę urządzenia, wkładając palce pod środkową wystającą część i wyjąć torebkę.  
- Sprawdzić jakość uzyskanego zgrzewu, który powinien wyglądać jak zwykły, wolny od zmarszczeń, fałd i zagięć poprzeczny pasek (rys. M).

- Istnieje możliwość przerwania w dowolnym momencie trwającego cyklu pakowania za pomocą klapki ręcznego zamykania pokrywy (5), wciskając ją i przytrzymując do momentu wyłączenia urządzenia..

### 5 Jak korzystać z przycisku ręcznego zgrzewania MAN SEAL (3)

Naciśnięcie tego przycisku spowoduje zapalenie lampki kontrolnej zgrzewania - SEAL (2) i natychmiast rozpocznie się proces zgrzewania. Funkcja ręcznego zgrzewania umożliwia uniknięcie pokruszenia delikatnych, kruchych produktów (np. herbatników, itp.) (Rys. L)

## 6 Pakowanie próżniowe z wykorzystaniem pojemników MAGIC VAC® Executive lub pojemników zamykanych za pomocą uniwersalnych przykrywek MAGIC VAC® Universal Caps z nowym pokrętłem

Pojemniki MAGIC VAC® Executive i uniwersalne przykrywki MAGIC VAC® z pokrętłem w kształcie gwiazdy (patrz rys. M) ułatwiają pakowanie próżniowe, ponieważ przewód odsysający można wprowadzić bezpośrednio do centralnego otworu pokrętła.

Uniwersalne przykrywki MAGIC VAC®, dostępne w dwóch średnicach (100 mm i 125 mm), należy stosować do słoików, w których przechowywane są produkty spożywcze oraz misek i naczyń ze szkła hartowanego. Uniwersalne przykrywki działają tak samo, jak przykrywki do pojemników MAGIC VAC® Executive.

*OSTRZEŻENIE: Korzystając z przykrywek uniwersalnych (Universal Caps) nie należy używać plastikowych lub szklanych pojemników, które nie są odpowiednie, ponieważ mogą impłodować pod ciśnieniem próżni wytworzonej przez urządzenie i spowodować obrażenia.*

- Napełnić pojemnik, pozostawiając co najmniej 3 cm wolnej przestrzeni pomiędzy zawartością a górną krawędzią pojemnika, a następnie założyć przykrywkę na pojemnik. Przekręcić pokrętło do pozycji pakowania próżniowego „VACUUM”. (rys. M)
  - Połączyć pokrętło na przykrywce pojemnika z otworem wlotowym powietrza (6) urządzenia za pomocą przewodu odsysającego (15). (rys. M)
  - Zablokować pokrywę urządzenia (4), naciskając przyciski blokujące - LOCK (7);
- urządzenie wykona cykl pakowania próżniowego i wyłączy się automatycznie po jego zakończeniu.
  - Zdjąć przewód odsysający powietrze z pokrętła przykrywki pojemnika.
  - Obrócić pokrętło do pozycji zamkniętej "CLOSED".
  - Aby otworzyć pojemnik, należy obrócić pokrętło do pozycji otwartej "OPEN", przy wykonywaniu tej czynności słyszalny będzie syk powietrza dostającego się do wnętrza pojemnika. Ten dźwięk gwarantuje, że zawartość została zapakowana próżniowo.

## 7 Pakowanie próżniowe z wykorzystaniem pojemników MAGIC VAC® Family

Uniwersalne pojemniki idealne do przechowywania często używanych produktów, takich jak suche i delikatne produkty spożywcze; artykuły spożywcze w proszku; świeże owoce, przeciery owocowe lub warzywne. Ich przejrzystość i konstrukcja sprawiają, że są atrakcyjne do wystawiania na półkach kuchennych, a ich zawartość jest dobrze widoczna.

- Napełnić pojemnik, pozostawiając co najmniej 3 cm wolnej przestrzeni pomiędzy zawartością a górną krawędzią pojemnika, a następnie założyć przykrywkę na pojemnik. Zablokować zaczepy bezpieczeństwa (18) przed rozpoczęciem procesu odsysania powietrza.
- Połączyć przykrywkę pojemnika z otworem wlotowym powietrza (6) urządzenia za pomocą

przewodu odsysającego (15). (rys. N / rys. O).  
- Zablokować pokrywę urządzenia (4), naciskając przyciski blokujące - LOCK (7);

urządzenie wykona cykl pakowania próżniowego i wyłączy się automatycznie po jego zakończeniu.  
- Zdjąć przewód odsysający z przykrywki pojemnika.

- Po wytworzeniu się próżni wskaźnik podciśnienia (17 rys. N) w pojemniku powinien zostać wciśnięty i powinien być wciśnięty podczas całego okresu przechowywania zapakowanego próżniowo artykułu spożywczego. Jeżeli wskaźnik ten powróci do pozycji podniesionej, oznacza to, że w pojemniku nie ma już próżni.
- Nacisnąć środkowy przycisk, aby otworzyć pojemniki (16) (rys. N / rys. O).

## 8 Pakowanie próżniowe z wykorzystaniem szklanych słoików z metalowym wieczkiem (typ Leifheit)

Do pakowania próżniowego produktów spożywczych w słoikach szklanych z metalowym wieczkiem należy użyć przykrywki o dużych rozmiarach.

- Napełnić pojemnik, pozostawiając co najmniej 3 cm wolnej przestrzeni pomiędzy zawartością a górną krawędzią pojemnika.
- Połączyć nasadkę na przykrywce pojemnika z otworem wlotowym powietrza (19) urządzenia za pomocą przewodu odsysającego (15). Założyć przykrywkę z nasadką bezpośrednio na słoik z metalowym wieczkiem (21) i wcisnąć, upewniając się, że jest ona prawidłowo założona (rys. P).
  - Zablokować pokrywę urządzenia (4), naciskając przyciski blokujące - LOCK (7);
- urządzenie wykona cykl pakowania próżniowego i wyłączy się automatycznie po jego zakończeniu. Należy upewnić się, że przykrywka z nasadką mocno się trzyma, przytrzymując ją ręką w pozycji wciśniętej.
  - Zdjąć przewód odsysający z nasadki przykrywki słoika. Zdjąć przykrywkę z nasadką ze słoika.
  - Założyć pierścień (22) dostarczony w komplecie ze słoikiem i przykręcić go do końca (rys. P).
  - Aby otworzyć szklany słoik hermetycznie zamknięty metalowym wieczkiem, należy użyć dostarczonego w komplecie z urządzeniem otwieracza (strona z napisem powinna być odwrócona). Ustawić otwieracz w sposób pokazany na rysunku Q i delikatnie podważyć wieczko, aż do momentu, kiedy powietrze dostanie się do wnętrza słoika. Zdjąć metalowe wieczko. Dzięki temu akcesorium możliwe jest ponowne użycie wieczka.

## 9 Pakowanie próżniowe z wykorzystaniem korków do butelek MAGIC VAC®

- Korki do butelek MAGIC VAC® Bottle Cap mogą być stosowane do hermetycznego zamykania częściowo napełnionych butelek wina lub napojów niegazowanych. Użycie korka do butelek umożliwi wytworzenie próżni wewnątrz butelki, dzięki czemu spowolniony zostanie proces utleniania a zawartość butelki zachowa świeżość i smak przez dłuższy czas.
- Za pomocą przewodu odsysającego (15)



połączyć otwór wlotowy powietrza (6) urządzenia z korkiem do butelek MAGIC VAC® (23) (rys. R). Mocno wcisnąć korek do szyjki butelki.

- Zablokować pokrywę urządzenia (4), naciskając przyciski blokujące - LOCK (7);
- urządzenie wykona cykl pakowania próżniowego i wyłączy się automatycznie po jego zakończeniu.
  - Natychmiast odłączyć przewód odsysający zarówno od korka butelki jak i od urządzenia.
  - Aby otworzyć butelkę hermetycznie zamkniętą korkiem do butelek MAGIC VAC®, wystarczy wyciągnąć korek z butelki. Wykonując tę czynność będzie można usłyszeć syk powietrza dostającego się do hermetycznie zamkniętej butelki.

#### **10 Pakowanie próżniowe z wykorzystaniem nasadki na przykrywkę w pojemnikach MAGIC VAC® Executive lub pojemnikach zamykanych za pomocą uniwersalnych przykrywek MAGIC VAC® Universal Caps z poprzednim modelem pokrętła**

Aby użyć nasadki do przykrywek w pojemnikach MAGIC VAC® Executive lub w pojemnikach zamkniętych za pomocą przykrywek uniwersalnych MAGIC VAC® z poprzednim modelem pokrętła, należy zapoznać się z instrukcjami przedstawionymi na naszej stronie internetowej [www.flaemnuova.it](http://www.flaemnuova.it)


## **INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I KONSERWACJI**

**WAŻNE: Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją urządzenia MAGIC VAC® należy je zawsze dołączyć od źródła zasilającego w energię elektryczną**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia i akcesoriów należy dokładnie umyć ręce.
- Zarówno przed użyciem, jak i po użyciu urządzenia należy oczyścić odsłonięte powierzchnie MAGIC VAC® gąbką zwilżoną łagodnym, nieściernym i nie zawierającym rozpuszczalników środkiem do mycia naczyń. W sytuacji, gdy jakikolwiek płyn dostał się przypadkowo do wnętrza urządzenia, nie należy podłączać go do sieci zasilającej w energię elektryczną i nie należy go użytkować; należy skontaktować się z dostawcą urządzenia lub z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Urządzenie jest wyposażone w element dolny (12), który można całkowicie zdemontować i który można myć również na górnej półce zmywarki (rys. S). Przed rozpoczęciem mycia dolnego elementu należy wyjąć zarówno uszczelki zapewniające szczelność komory (9) (rys. T), jak i uszczelkę dociskową (10) (rys. U). Oczyścić obie uszczelki za pomocą gąbki zwilżonej łagodnym płynem do zmywania naczyń i pozostawić do całkowitego wyschnięcia przed ponownym założeniem ich na urządzenie. Po zakończeniu czyszczenia i wysuszeniu uszczelek ostrożnie zamontować obie uszczelki z powrotem na swoich miejscach. Następnie ponownie podłączyć element dolny (12) do portu znajdującego się na pokrywie urządzenia (4).
- Aby uzyskać informacje na temat czyszczenia akcesoriów MAGIC VAC® (pojemników, wieczek,

przykrywek, korków, słoików, itp.), patrz instrukcje załączone do zestawu akcesoriów.

# SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie	230V~50Hz/140W	115V~60Hz 1.5A	220V~60Hz	100V~50/60Hz
Oznakowanie				

Wymiary 39 (L) x 15 (D) x 8 (H) cm  
Ciężar 2.3 kg

Wydajność systemów MAGIC VAC® została przetestowana przez AITA (Włoskie Stowarzyszenie Technologii Żywności).



**Utylizacja urządzenia:** Zgodnie z dyrektywą 2012/19 / WE symbol przekreślonego kosza na odpady pokazany na przeznaczonym do pozbycia się urządzeniu oznacza, że jest on uważany za odpad szczególny i nie należy wyrzucać go wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowych, ale musi zostać przekazany do recyklingu odpadów sortowanych w specjalnym punkcie zbiórki.

Użytkownik musi zatem zabrać (lub zlecić zabranie) niniejszego sprzętu do centrum zbiórki i sortowania odpadów kontrolowanego przez lokalne władze lub też zwrócić urządzenie do dostawcy przy zakupie nowego sprzętu tego samego typu. Sortowanie, zbiórka odpadów, a następnie procesy przetwarzania, odzysku i unieszkodliwiania odpadów umożliwiają produkcję nowych urządzeń wykonanych z materiałów pochodzących z recyklingu i ograniczają negatywne skutki niewłaściwego gospodarowania odpadami dla środowiska i zdrowia publicznego. Nielegalne usunięcie produktu przez użytkownika może skutkować karami administracyjnymi przewidzianymi w przepisach lokalnych wprowadzających w życie dyrektywę 2012/19 / WE w państwie członkowskim Unii Europejskiej, w którym produkt jest usuwany.

## Kompatybilność elektromagnetyczna

Mod. P0104ED został zaprojektowany w taki sposób, aby spełniał aktualne wymagania kompatybilności elektromagnetycznej.

Jeśli jednak podejrzewają Państwo, że urządzenie zakłóca działanie telewizora, radia lub innego urządzenia elektrycznego, należy przenieść urządzenie w inne miejsce, gdzie zakłócenia się nie pojawiają. Alternatywnie można spróbować podłączyć urządzenie do innego gniazdka zasilającego w energię elektryczną.

## INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

### **MAGIC VAC® nie działa**

- Upewnić się, że MAGIC VAC® został prawidłowo podłączony do gniazda zasilającego w energię elektryczną. Sprawdź gniazdo elektryczne, podłączając do niego inne urządzenie.
- MAGIC VAC® automatycznie przerwie pracę w przypadku przegrzania.

Należy odczekać 15 minut, aż urządzenie ostygnie i spróbować ponownie

- Sprawdzić, czy przewód zasilający urządzenie w energię elektryczną lub jego wtyczka nie zostały uszkodzone. W przypadku wykrycia uszkodzenia nie należy podłączać urządzenia do zasilania.

### **MAGIC VAC® nie robi pierwszego zgrzewu na torebce odciętej z rolki**

- Upewnić się, że torebka odcięta z rolki jest prawidłowo ułożona zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale: „Przygotowywanie torebek z folii na rolce MAGIC VAC:

### **MAGIC VAC® nie wytwarza całkowitej próżni w torebkach**

- Aby torebka została prawidłowo zgrzana, należy upewnić się, że jej otwarty koniec jest umieszczony całkowicie wewnątrz komory próżniowej.
- Upewnić się, że listwa zgrzewająca, uszczelki dociskowe oraz uszczelki zapewniające szczelność komory są wolne od zanieczyszczeń. Po wyczyszczeniu należy umieścić je z powrotem na miejscu.

- Torebka MAGIC VAC® może być nieszczelna. Aby sprawdzić szczelność torebki należy zgrzać ją z powietrzem w środku, umieścić pod wodą i przycisnąć. Pojawienie się bąbelków oznacza nieszczelność torebki. Należy ponownie zgrzać torebkę lub użyć innej torebki

### **MAGIC VAC® nie zgrzewa prawidłowo torebki**

- Nieszczelności na zgrzewie torebki mogą być spowodowane zagnieceniami, zabrudzeniami i okruchami, tłuszczem lub płynami. Ponownie należy otworzyć torebkę, wyczyścić jej górną wewnętrzną część i usunąć wszelkie ciała obce z listwy zgrzewającej, a następnie ponownie zgrzać.
- Sprawdzić, czy w torebce nie ma otworów, które spowodowałyby przedostanie się powietrza do jej wnętrza. Aby zabezpieczyć ostre krawędzie zawartości zapakowanej do torebki należy użyć papierowych serwetek

### **Torbka MAGIC VAC® nie utrzymuje próżni po zgrzaniu**

- Nieszczelności na zgrzewie torebki mogą być spowodowane zagnieceniami, zabrudzeniami i okruchami, tłuszczem lub płynami. Ponownie należy otworzyć torebkę, wyczyścić jej górną wewnętrzną część i usunąć wszelkie ciała obce z listwy zgrzewającej, a następnie ponownie zgrzać.
- Sprawdzić, czy w torebce nie ma otworów, które spowodowałyby przedostanie się powietrza do jej wnętrza. Aby zabezpieczyć ostre krawędzie

zawartości zapakowanej do torebki należy użyć papierowych serwetek.

**MAGIC VAC® nie wytwarza próżni w pojemnikach**

- Za pomocą przewodu odsysającego powietrze podłączyć przykrywkę pojemnika (lub nasadkę przykrywki, jeśli to konieczne) do otworu wlotowego powietrza w urządzeniu.
- Pozostawić co najmniej 3 cm wolnej przestrzeni pomiędzy zawartością a górną krawędzią pojemnika lub słoika.
- Jeśli podczas procesu pakowania próżniowego wydostanie się płyn, należy pamiętać, że produkty płynne trzeba przed zapakowaniem próżniowym najpierw schłodzić w lodówce, nie należy ich pakować w temperaturze pokojowej.
- Sprawdzić, czy krawędź słoika lub pojemnika i uniwersalna przykrywka nie są uszkodzone w obszarze uszczelnienia. Przetrzeć brzeg pojemnika i przykrywkę czystą szmatką zwilżoną letnią wodą i powtórzyć proces pakowania próżniowego.
- Upewnić się, że uszczelka przykrywki pojemnika lub przykrywki uniwersalnej jest prawidłowo ustawiona i nie jest uszkodzona.

**Pojemniki MAGIC VAC® Executive lub MAGIC VAC® Universal Caps nie utrzymują próżni**

- Upewnić się, że strzałka na pokrętle przykrywki pojemnika jest ustawiona w pozycji pakowania próżniowego „VACUUM” przed wytworzeniem próżni w pojemniku i jest ustawiona w pozycji zamkniętej „CLOSED” po wytworzeniu próżni.
- Upewnić się, że pierścień uszczelniający pod pokrętłem przykrywki pojemnika lub przykrywki uniwersalnej jest prawidłowo ustawiony.

**Pojemniki MAGIC VAC® Family nie utrzymują próżni**

- Upewnić się, że uszczelka pod środkowym przyciskiem (16) pokrywki pojemnika jest prawidłowo ustawiona.

## ZALETY PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO MAGIC VAC

Niniejsza instrukcja jest wynikiem współpracy działu Badań i rozwoju Flaem Nuova z prof. Luciano Piergiovanni, z Katedry „Technologii kondycjonowania i dystrybucji produktów rolno-spożywczych” na Uniwersytecie w Mediolanie

Pakowanie próżniowe zrewolucjonizuje sposób kupowania i przechowywania produktów spożywczych. Dzięki utrzymywaniu żywności w próżni (tj. bez dostępu powietrza), **okres przechowywania produktów znacznie się wydłuża**, niezależnie od tego, czy produkt jest przechowywany w spiżarni, lodówce czy w zamrażarce. Powietrze może powodować, że żywność jełczeje i psuje się, może powodować fermentację, wysychanie, a nawet uszkodzenia struktury produktów pod wpływem przemrożenia w zamrażarce. **Pakowanie próżniowe dłużej utrzymuje świeżość i aromat przechowywanych w ten sposób produktów.**

Teraz istnieje możliwość zapakowania świeżej żywności kupionej na bazarze lub zebranej z ogrodu warzywnego w poręczne porcje do użycia w przyszłości, **nawet w dużych ilościach**. Kupowane produkty spożywcze od razu zapakowane próżniowo, jak ser i mięso, zachowają swój smak i świeżość po otwarciu, **bez nadmiernej wilgoci i bez pleśni**, jeśli zostaną zaraz po użyciu zapakowane próżniowo w torebkach i pojemnikach MAGIC VAC®. Mięso, ryby i warzywa można zamrozić **bez ryzyka zmiany ich struktury pod wpływem przemrożenia** i zachowają swoją jakość i świeżość. Artykuły spożywcze, takie jak kawa, ryż, mąka i orzechy będą miały znacznie dłuższy okres trwałości, jeśli zostaną zapakowane próżniowo. Świeżą lub łatwo psującą się żywność należy w każdym przypadku zamrozić lub przechowywać w lodówce

*Pierwotna jakość produktów spożywczych zostanie w najwyższym stopniu zachowana, jeśli chodzi o świeżość i higienę środowiskową, kiedy zdecydujecie się Państwo zapakować ją próżniowo. Jednakże, oczywiście nie istnieją metody konserwacji, które przekształcą produkt kiepskiej jakości w dobry*

Prosimy zapoznać się z tabelą „**Okres przechowywania produktów spożywczych zapakowanych próżniowo z MAGIC VAC®**”, aby

zobaczyć, w jaki sposób pakowanie próżniowe może przedłużyć okres trwałości każdego artykułu spożywczego, nie zmieniając w żaden sposób jego smaku, zapachu, wyglądu, higieny i wartości odżywczych.

	<b>Okres przechowywania produktów w normalnych warunkach ciśnienia atmosferycznego</b>	<b>Okres przechowywania produktów zapakowanych próżniowo z MAGIC VAC®</b>
<b>Produkty spożywcze przechowywane w lodówce (5 ± 2 °C)</b>		
Czerwone mięso	3-4 dni	<b>8-9 dni</b>
Białe mięso	2-3 dni	<b>6-9 dni</b>
Całe ryby	1-3 dni	<b>4-5 dni</b>
Dziczyzna	2-3 dni	<b>5-7 dni</b>
Gotowane produkty wieprzowe	7-15 dni	<b>25-40 dni</b>
Pokrojone mięso wieprzowe	4-6 dni	<b>20-25 dni</b>
Ser miękki	5-7 dni	<b>14-20 dni</b>
Ser twarde i półtwarde	15-20 dni	<b>25-60 dni</b>
Warzywa	1-3 dni	<b>7-10 dni</b>
Owoce	5-7 dni	<b>14-20 dni</b>
<b>Produkty spożywcze gotowane i przechowywane w lodówce (5 ± 2 °C)</b>		
Przeciery i zupy warzywne	2-3 dni	<b>8-10 dni</b>
Makaron i risotto	2-3 dni	<b>6-8 dni</b>
Mięsa gotowane i pieczone	3-5 dni	<b>10-15 dni</b>
Desery z nadzieniem (śmietana i owoce)	2-3 dni	<b>6-8 dni</b>
Olej do smażenia	10-15 dni	<b>25-40 dni</b>
<b>Produkty spożywcze mrożone (-18 ± 2 °C)</b>		
Mięso	4-6 miesięcy	<b>15-20 miesięcy</b>
Ryby	3-4 miesiące	<b>10-12 miesięcy</b>
Warzywa	8-10 miesięcy	<b>18-24 miesiące</b>
<b>Produkty spożywcze przechowywane w temperaturze otoczenia (25 ± 2 °C)</b>		
Pieczywo	1-2 dni	<b>6-8 dni</b>
Paczki herbatniki	4-6 miesięcy	<b>12 miesięcy</b>
Makaron	5-6 miesięcy	<b>12 miesięcy</b>
Ryż	5-6 miesięcy	<b>12 miesięcy</b>
Mąka	4-5 miesięcy	<b>12 miesięcy</b>
Suszone owoce	3-4 miesiące	<b>12 miesięcy</b>
Mielona kawa	2-3 miesiące	<b>12 miesięcy</b>
Herbata w proszku	5-6 miesięcy	<b>12 miesięcy</b>
Produkty liofilizowane	1-2 miesiące	<b>12 miesięcy</b>
Mleko w proszku	1-2 miesiące	<b>12 miesięcy</b>

Podane wyżej liczby to przybliżone wartości, które w każdym pojedynczym przypadku zależą od integralności opakowania i pierwotnych cech jakości produktów spożywczych.

Wartości te odnoszą się również do opakowań stanowiących kombinację „oryginalnych” torebek / rolek, pojemników i akcesoriów. Nie możemy zagwarantować prawdziwości przedstawionych w tabeli okresów przechowywania w przypadku zastosowania torebek / rolek, pojemników i akcesoriów innych producentów. W związku z powyższym producent wyklucza swoją odpowiedzialność w takich przypadkach. **WAŻNE: Łatwo psujące się produkty spożywcze należy przechowywać w zamrażarce lub w lodówce. Pakowanie próżniowe przedłuża okres trwałości produktów spożywczych, ale nie zamienia ich w „konserwy”, tj. stabilne produkty w temperaturze otoczenia.**

## INFORMACJE O PAKOWANIU PRÓŻNIOWYM

Pogorszenie jakości produktów spożywczych spowodowane jest reakcjami chemicznymi zachodzącymi w żywności narażonej na działanie powietrza, temperatury, wilgoci, działanie enzymów, namnażanie mikroorganizmów lub zanieczyszczenie przez owady.

Pakowanie próżniowe zmniejsza bezwzględne ciśnienie powietrza wewnątrz opakowania lub pojemnika, usuwając tlen i eliminując związki lotne. Tlen w powietrzu powoduje pogorszenie jakości pożywienia, przede wszystkim poprzez proces utleniania, który powoduje utratę wartości odżywczych, smaku i wszystkich jego właściwości. Powietrze sprzyja również rozwojowi większości mikroorganizmów i powoduje zmiany w strukturze produktów spowodowane przemrożeniem, co dotyczy wyłącznie produktów mrożonych. Pakowanie próżniowe przedłuża okres przydatności do spożycia wielu świeżych produktów spożywczych, zmniejszając utlenianie i zapobiegając rozprzestrzenianiu się drobnoustrojów (bakterii i pleśni). Jednak wiele świeżych produktów spożywczych zawiera wystarczającą ilość wilgoci, aby sprzyjać rozwojowi mikroorganizmów, które mogą rosnąć w atmosferze z powietrzem lub bez niego. Aby zapobiec pogorszeniu się jakości tego rodzaju produktów spożywczych, należy je przechowywać w niskich temperaturach.

Mikroorganizmy, takie jak pleśń, drożdże i bakterie, są obecne wszędzie, ale mogą powodować problemy tylko w określonych warunkach.

Na przykład pleśń nie będzie rosła w środowiskach o niskiej zawartości tlenu lub przy braku wilgoci. Aby rosnąć, drożdże wymagają wilgoci, cukru i umiarkowanej temperatury, ale mogą rosnąć w obecności lub przy braku powietrza. Chłodzenie spowalnia wzrost drożdży, a zamrażanie całkowicie blokuje.

Bakterie mogą się rozmnażać z powietrzem lub bez, w zależności od ich rodzaju.

*Clostridium Botulinum* jest bardzo niebezpiecznym rodzajem bakterii, które mogą się rozwijać w

środowiskach niezawierających kwasów, bez tlenu i takich, które przez długi czas narażone są na działanie temperatur przekraczających 4 ° C.

Produkty spożywcze wrażliwe na atak *Clostridium Botulinum* to produkty o niskiej kwasowości (takie jak czerwone mięso, drób, ryby, owoce morza, oliwki w zalewie solankowej, jajka, grzyby i warzywa) oraz żywność o średniej kwasowości jak praktycznie wszystkie warzywa i wiele owoców (dojrzałe pomidory, cebula, czerwona papryka, figi i ogórki). Aby zapobiec zanieczyszczeniu przez tę bakterię, konieczne jest przestrzeganie podstawowych zasad higieny i, aby zapobiec jej szkodliwemu rozprzestrzenianiu się w przechowywanej żywności, należy te produkty spożywcze przechowywać w lodówce przez krótki czas i / lub zamrażać w celu zachowania przez długi czas. Jednak takie i w taki sposób przechowywane produkty spożywcze należy zjeść natychmiast po podgrzaniu.

**Ważne: należy natychmiast spożyć artykuły spożywcze, które zostały podgrzane w zamkniętym opakowaniu MAGIC VAC®. Pozostawienie potraw do schłodzenia powoli w temperaturze pokojowej w zamkniętej torbie próżniowej może spowodować, że kilka szkodliwych mikroorganizmów namnoży się w ciągu zaledwie kilku godzin do wartości, które zagrażają zdrowiu.**

Niektóre enzymy znajdujące się w produktach spożywczych powodują coraz bardziej zauważalne z biegiem czasu zmiany w kolorze, strukturze i smaku; takie zmiany zależą od czasu przechowywania, temperatury, a przede wszystkim od obecności powietrza. Aby zatrzymać działanie enzymów, warzywa należy przez krótki okres czasu zbliżować za pomocą pary lub w kuchence mikrofalowej. Produkty spożywcze o wysokiej procentowej kwasowości, jak większość owoców, nie wymagają blanszowania. Brak powietrza wytworzonego przez próżnię w każdym przypadku spowolni lub uniemożliwi działanie tych enzymów. Larwy owadów są często spotykane w suszu lub w

wielu produktach spożywczych o niskiej zawartości wody, które nie zostały zapakowane próżniowo lub zamrożone, i mogą się rozwijać podczas przechowywania tych produktów, a tym samym zanieczyszczać żywność. Niektóre produkty takie jak mąka i ziarna mogą zawierać larwy, ale zastosowanie pakowania próżniowego MAGIC VAC® powstrzyma ich rozwój w owady

## JAK PRZECHOWYWAĆ PRODUKTY SPOŻYWCZE W TOREBKACH MAGIC VAC

### **Pakowanie próżniowe w celu przechowywania w zamrażarce**

Przede wszystkim należy pakować próżniowo możliwie najświeższe produkty spożywcze. System MAGIC VAC® pozwala zachować całą świeżość żywności tylko wtedy, gdy jest właściwie przechowywana. Niektóre produkty mają miękką konsystencję, która może zostać uszkodzona przez pakowanie próżniowe produktu, gdy jest świeży. Aby przygotować delikatne potrawy, takie jak mięso, ryby, jagody, chleb itp., zaleca się, aby najpierw je zamrozić. Przez pierwsze 24 godziny nie ma ryzyka zmiany struktury produktów w zamrażarce spowodowanej przemrożeniem, więc można zapakować próżniowo w torebki MAGIC VAC® produkty zamrożone poprzedniego dnia, a następnie przechowywać je w zamrażarce przez długi czas i zachować wszystkie wartości odżywcze oraz smak zapakowanego produktu. Podczas pakowania próżniowego zup, gulaszów lub innych płynnych potraw należy zamrozić je wstępnie w garnku lub w naczyniu o dużej wytrzymałości na zmiany temperatury. Gdy jedzenie stwardnieje, można zapakować je próżniowo, dodać etykietę i ponownie umieścić w zamrażarce.

Aby zapakować próżniowo warzywa, należy najpierw je obrać, a następnie krótko zblanszować we wrzącej wodzie lub kuchence mikrofalowej, aż będą ciepłe, ale nadal twarde. Następnie zapakować próżniowo dzieląc na wygodne porcje. Jeśli produkty spożywcze nie są wstępnie zamrożone, należy pozostawić dodatkowe 5 cm długości torby, aby umożliwić rozszerzenie produktów wskutek zamrażania. W odniesieniu do mięsa i ryb zaleca się umieszczenie produktów na ręczniku papierowym i zapakowanie próżniowe w torebce wraz z ręcznikiem, który będzie pochłaniał wilgoć z zapakowanych produktów. Aby przechowywać produkty spożywcze, takie jak

focaccia, naleśniki i małe hamburgery, należy ułożyć je jeden na drugim, umieszczając papier lub odporną na tłuszcz folię między poszczególnymi produktami. Ułatwi to wyjęcie części produktów, przepakowanie pozostałej części i natychmiastowe włożenie ich do zamrażarki..

### **Pakowanie próżniowe w celu przechowywania w lodówce**

W przypadku gospodarstw domowych, w których zapracowani mieszkańcy nie mają dużej ilości czasu, jedzenie można przygotować z wyprzedzeniem, a następnie zapakować próżniowo i przechowywać w lodówce do użytku w razie potrzeby, gotowe do podgrzania.

### **Pakowanie próżniowe w celu przechowywania w spiżarni**

Nawet produkty spożywcze, które mogą być przechowywane w temperaturze pokojowej (np. kawa, mąka, makaron, cukier itp.), mogą skorzystać na pakowaniu próżniowym. Jeśli produkty te mają pozostać nieużywane przez kilka dni, na przykład podczas urlopu, zaleca się ochronę całej żywności poprzez zapakowanie próżniowe. Artykuły spożywcze będą się wtedy lepiej przechowywać, bez narażania na niszczącą działalność wilgoci, pleśni i owadów.

### **Rozmrażanie produktów zapakowanych w torebkach MAGIC VAC®**

Aby rozmrozić zapakowane próżniowo produkty spożywcze, takie jak mięso, ryby, owoce, warzywa lub inne delikatne artykuły spożywcze, należy umieścić je na najniższej półce w lodówce, aby powoli rozmarzały;

chleb i focaccia należy pozostawić w temperaturze pokojowej, podczas gdy zupy lub inne płynne potrawy należy zanurzyć w gorącej wodzie nadal w workach próżniowych, aż osiągną odpowiednią temperaturę. Jeśli zostawiają Państwo produkty spożywcze do rozmrożenia w temperaturze

pokojuwej lub podgrzewają je w kąpeli wodnej, należy pamiętać o przecięciu jednego rogu torby, aby mogła z niej uchodzić para. Po rozmrożeniu produkty należy natychmiast spożyć. Nie wolno zamrażać ich ponownie.

#### **Przepakowywanie wcześniej zapakowanych produktów spożywczych**

Wiele artykułów spożywczych, takich jak ser i mięso, jest sprzedawane już fabrycznie zapakowane w torebkach próżniowych. Aby zachować smak i świeżość tych produktów, można zapakować je w torebki MAGIC VAC® po otwarciu opakowania fabrycznego.

***Paczkowaną żywność należy zawsze spożyć przed upływem terminu przydatności podanego na oryginalnym opakowaniu. Należy również zachować najwyższą ostrożność i higienę podczas przepakowywania..***

#### **Przydatne porady...**

- W przypadku produktów spożywczych o zwężających się końcach lub ostrych krawędziach, takich jak kości i spaghetti, należy owinać krawędzie papierowymi ręcznikami, aby zapobiec perforacji torebki.
- Kruche i delikatne artykuły spożywcze, takie jak truskawki, krakersy lub herbatniki, należy przechowywać w pojemnikach MAGIC VAC®.
- Istnieje wiele produktów niespożywczych, które można pakować próżniowo, takich jak sprzęt kempingowy, w tym zapalki, apteczki oraz czyste, suche ubrania. Można nawet w ten sposób zapakować trójką awaryjny w samochodzie. Sztuczce oraz inne przedmioty wykonane ze srebra można również pakować próżniowo, aby chronić je przed utlenianiem, itp.

## **JAK PRZECHOWYWAĆ PRODUKTY SPOŻYWCZE W POJEMNIKACH MAGIC VAC**

*Ostrzeżenie: Nie należy używać plastikowych lub szklanych pojemników, które nie są odpowiednie do pakowania próżniowego, ponieważ mogą one impłodować pod ciśnieniem próżni wytworzonej przez MAGIC VAC® i powodować obrażenia..*

#### **Zamrażanie produktów spożywczych w pojemnikach**

Do zamrażania produktów spożywczych w plastikowych pojemnikach należy używać tylko pojemników MAGIC VAC® lub, w przypadku pojemników szklanych, używać szkła hartowanego odpowiedniego do temperatur panujących w zamrażarce.

#### **Pakowanie próżniowe produktów spożywczych w pojemnikach**

Pakowanie próżniowe produktów spożywczych w pojemnikach

Pakowanie próżniowe w pojemnikach jest idealne dla często używanych produktów. Suszone produkty spożywcze, takie jak makaron, ryż, mąka, cukier, chipsy, przystawki słone i pikantne lub herbatniki oraz karma dla zwierząt domowych, zachowują cały swój kształt i świeżość. Sałatki i warzywa można umyć, przygotować na cały tydzień i przechowywać w pojemniku MAGIC VAC®. Pozostaną jędrne i świeże. Aby usunąć nadmiar wilgoci, należy złożyć papierowy ręcznik i umieścić go na dnie pojemnika.

*Ostrzeżenie: Produkty płynne należy schłodzić przed zapakowaniem próżniowym. Gorące płyny rozszerzają się i wyciekają z pojemnika podczas obniżania ciśnienia.*

Produkty spożywcze w proszku lub granulach można przykryć ręcznikiem papierowym przed

zapakowaniem próżniowym. Zapobiegnie to dostaniu się proszku lub granulatu do przewodu odsysającego powietrze lub osadzeniu się go w uszczelce przykrywki pojemnika.

Olej użyty wcześniej do smażenia można przefiltrować, schłodzić, zapakować próżniowo w pojemniku MAGIC VAC® i przechowywać w lodówce. Umożliwi to ponowne użycie oleju co najmniej raz, ponieważ był on przechowywany w pozbawionym powietrza i chłodnym środowisku, dzięki czemu jego właściwości zostały zachowane.

Zapasy, takie jak mąka, ryż i mieszanki do ciast pozostają dłużej świeże, jeśli są pakowane próżniowo. Orzechy i przyprawy zachowują swój smak i nie jęlczeją.

#### **Marynowanie**

Do marynowania mięsa, drobiu lub ryb należy użyć kwadratowego pojemnika Executive „quick marinating” (ACO1073). Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi użytkowania pojemnika. Po 20 minutach produkty będą zamarynowane, jakby marynowały się całą noc!

#### **Wskazówki dotyczące przechowywania produktów spożywczych w słoikach**

Aby przechowywać produkty spożywcze w słoikach, należy używać wieczek, które zostały sprawdzone i są wolne od wad. Aby stworzyć i utrzymać odpowiedni poziom próżni, uszczelki wieczek muszą być w idealnym stanie. Aby utrzymać wieczka w dobrym stanie, należy zanurzyć je we wrzącej wodzie na trzy minuty, a następnie przetrzeć suchą uszczelkę kroplą oleju. Proces ten przywróci niezbędną elastyczność uszczelkom wieczek



## WSKAZÓWKI WARTO ZAPAMIĘTANIA

Aby zoptymalizować przechowywanie żywności i zapewnić doskonałą higienę, należy przestrzegać szeregu ważnych zasad:

- Przede wszystkim należy dokładnie umyć ręce oraz wyczyścić wszystkie narzędzia i powierzchnie, które będą używane do krojenia i pakowania próżniowego produktów spożywczych.
- Jeśli to możliwe, podczas kontaktu z produktami spożywczymi należy nosić odpowiednie rękawice.
- Po zapakowaniu łatwo psujących się produktów spożywczych należy włożyć je do lodówki lub natychmiast zamrozić, utrzymując stałą temperaturę lodówki lub zamrażarki. Nie należy pozostawiać jedzenia przez długi czas w temperaturze pokojowej.
- Ostrożnie umieścić pojemniki z zapakowanymi próżniowo produktami spożywczymi w lodówce lub zamrażarce, aby żywność szybko schłodziła się do niskiej temperatury.
- Po otwarciu konserwy w puszcze lub produktów spożywczych, które zostały fabrycznie zapakowane próżniowo, można je ponownie zapakować próżniowo. Należy postępować zgodnie z instrukcjami, aby schłodzić produkty spożywcze po otwarciu i odłożyć je do lodówki, gdy tylko zostaną zapakowane próżniowo.
- Paczkowaną żywność należy w każdym przypadku spożyć przed upływem terminu przydatności podanego na oryginalnym opakowaniu.
- Po podgrzaniu lub rozmrożeniu łatwo psującej się żywności, należy ją zjeść. Nie należy spożywać szybko psującej się żywności, jeśli była pozostawiona w temperaturze pokojowej przez wiele godzin. Jest to szczególnie ważne, jeśli jedzenie zostało przygotowane z gęstym sosem, w opakowaniu próżniowym lub w innych środowiskach o niskiej zawartości tlenu.
- Nie należy rozmrażać produktów spożywczych we wrzącej wodzie lub przy użyciu innych źródeł ciepła, chyba że dany produkt jest płynny (zupy, soki itp.).
- Pakowanie próżniowe przedłuża żywotność suszonej żywności. Żywność o wysokiej zawartości tłuszczu jęlczejze przy kontakcie z tlenem i w ciepłym otoczeniu. Pakowanie próżniowe przedłuża żywotność artykułów spożywczych, takich jak orzechy, orzechy kokosowe lub produkty zbożowe. Przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu.
- Pakowanie próżniowe nie przedłuży żywotności owoców i warzyw, takich jak banany, jabłka, ziemniaki oraz niektóre warzywa, chyba że zostały one obrane przed zapakowaniem próżniowym.
- Miękkie potrawy i potrawy o delikatnej strukturze (takie jak ryby, jagody itp.) Muszą zostać wstępnie zamrożone na jedną noc, zanim będą mogły zostać zapakowane próżniowo i umieszczone w zamrażarce.
- Warzywa takie jak brokuły, kalafior i kapusta wydzielają gaz, gdy są pakowane próżniowo na świeżo i przeznaczone do przechowywania w zamrażarce. Aby przygotować te produkty do pakowania próżniowego należy je najpierw podgrzać, a dopiero potem zamrozić.
- **Aby zapewnić prawidłowe i bezpieczne pakowanie próżniowe, należy używać wyłącznie oryginalnych torebek, pojemników i akcesoriów MAGIC VAC®.**

Wszelkie prawa zastrzeżone. Powielanie w całości lub części zabronione

*Biorąc pod uwagę stały postęp technologiczny w tym sektorze, FLAEM NUOVA zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych i funkcjonalnych produktu bez wcześniejszego powiadomienia.*

**Mod. P0104ED**

**Il cibo conservato naturalmente!**

**Food storage naturally**

**Conservation naturelle des  
aliments!**

**Für natürliche Lebensmittel-Aufbewahrung!**

**Los alimentos conservados naturalmente!**

**Os alimentos conservados naturalmente!**

**Fabbricante / Manufacturer:**

**FLAEMNUOVA<sup>®</sup>**  
S.p.A.

Elettromedicali / Elettrodomestici

Via Colli Storici, 221, 223, 225

25015 S. MARTINO DELLA BATTAGLIA

(Brescia) - ITALY

Tel. +39 030 9910168 r.a.

Fax +39 030 9910287

**[www.magicvac.com](http://www.magicvac.com)**

*DYSTRYBUTOR:*

*Stalgast Sp. z o.o. Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa*