MAGIC VAC *Futura*

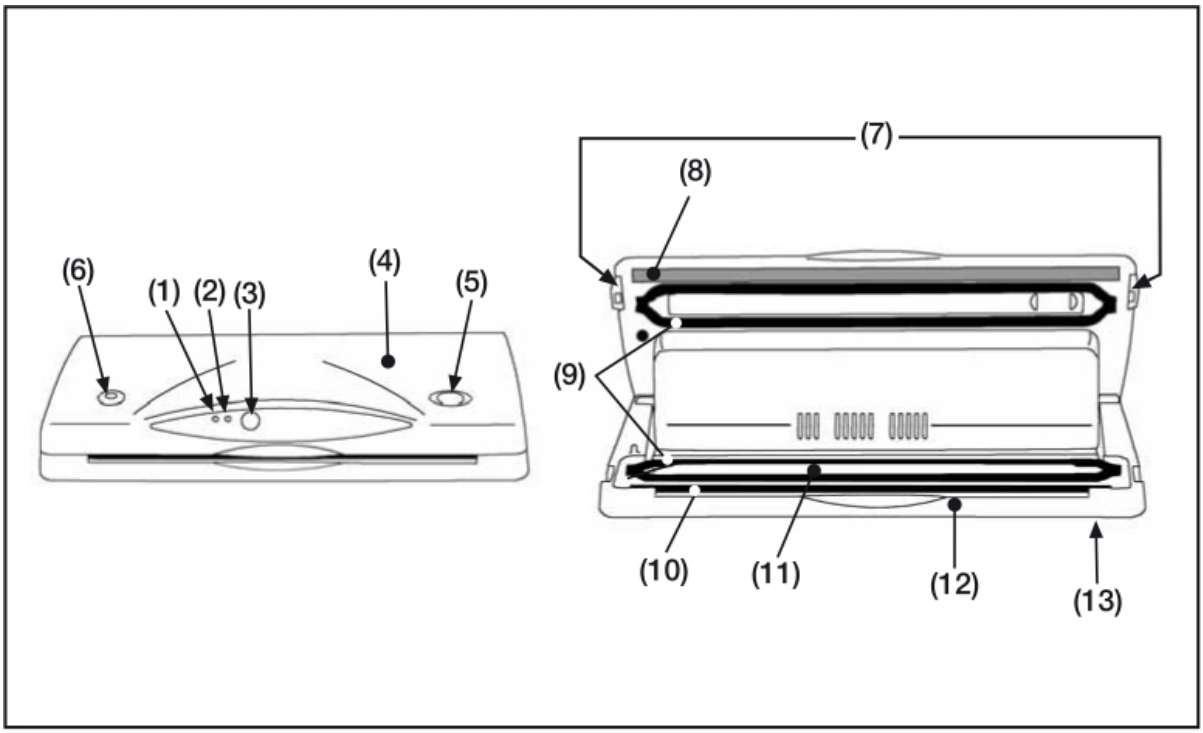
Opatentowane

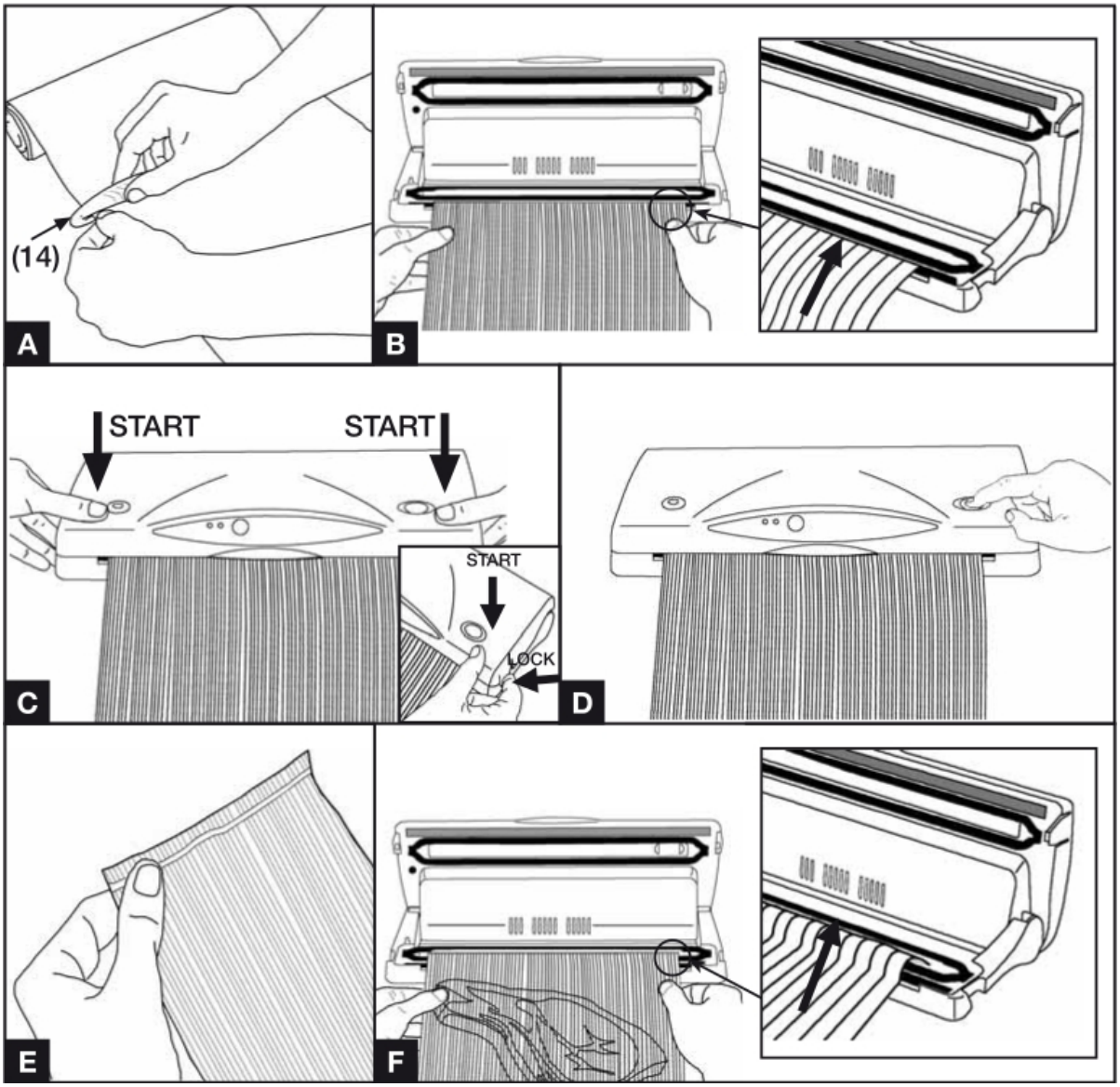
DOMOWY SYSTEM PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO



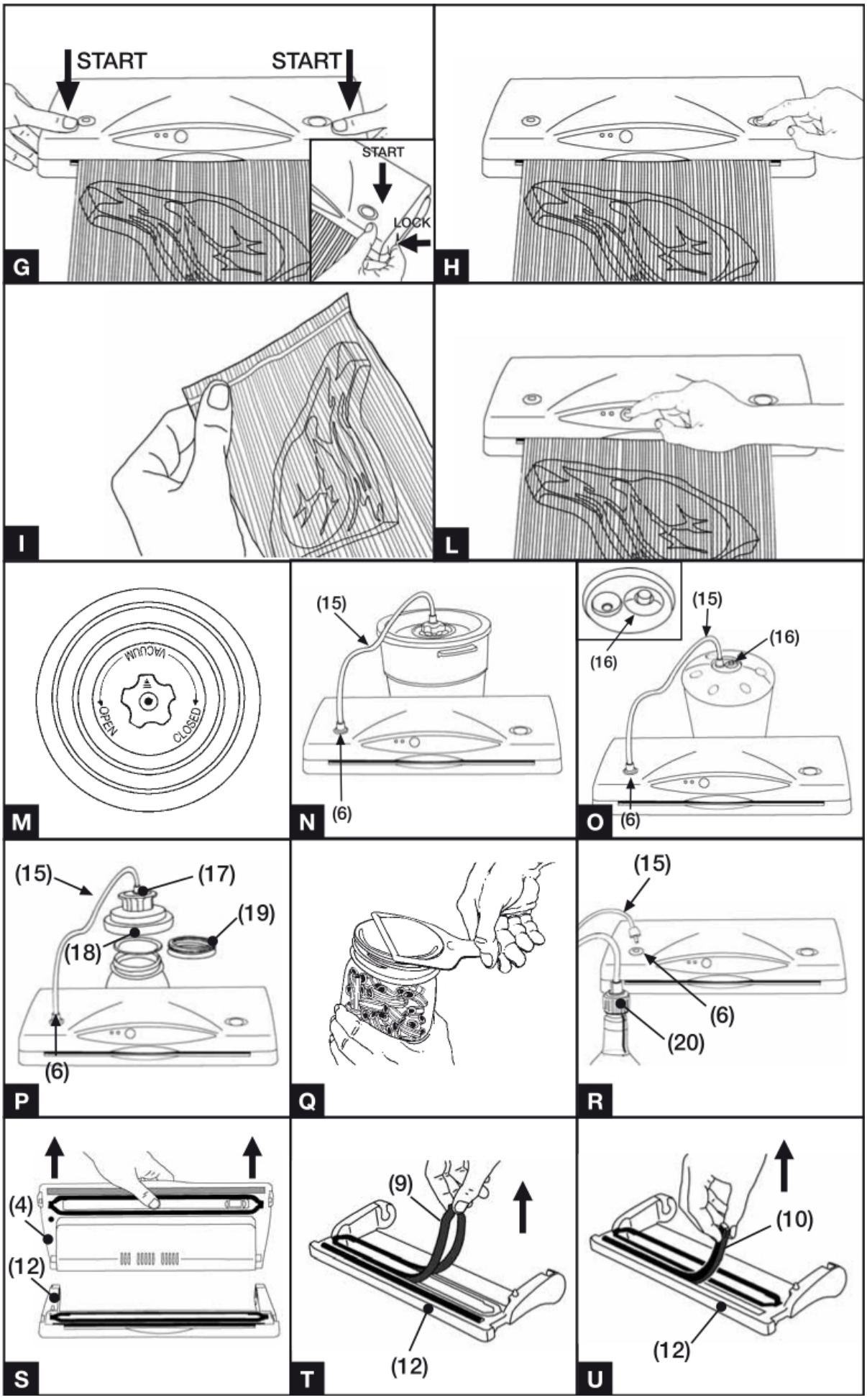
Gratulujemy zakupu niniejszego produktu oraz dziękujemy za zaufanie naszej firmie. Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją obsługi urządzenia MAGIC VAC *Futura***.** Zapewni to właściwe użytkowanie i pozwoli uzyskać najlepsze rezultaty w przechowywaniu żywności.

Novamed: ul. Traktorowa 143 91-203 Łódź tel. +48 42 714 36 00 infolinia 0 801 011 707 NIP 732 10 04 353
www.novamed.pl biuro@novamed.pl **Serwis:** Traktorowa 196 Łódź 91-218, tel: +48 665 995 697 serwis@novamed.pl





Novamed: ul. Traktorowa 143 91-203 Łódź tel. +48 42 714 36 00 infolinia 0 801 011 707 NIP 732 10 04 353
www.novamed.pl biuro@novamed.pl **Serwis:** Traktorowa 196 Łódź 91-218, tel: +48 665 995 697 serwis@novamed.pl



Novamed: ul. Traktorowa 143 91-203 Łódź tel. +48 42 714 36 00 infolinia 0 801 011 707 NIP 732 10 04 353
www.novamed.pl biuro@novamed.pl **Serwis:** Traktorowa 196 Łódź 91-218, tel: +48 665 995 697 serwis@novamed.pl

ELEMENTY URZĄDZENIA I ICH FUNKCJE

Patrz rysunek na stronie 2.

(1) Lampka ON – kiedy rozpocznie się cykl pakowania próżniowego, włączy się zielona lampka.

(2) Lampka SEAL – lampka świeci się w trakcie procesu zgrzewania.

(3) Przycisk MAN SEAL – można włączyć przycisk w dowolnym momencie.

(4) Pokrywa – otwarcie pokrywy umożliwia umieszczenie torebek przed rozpoczęciem procesu pakowania próżniowego.

(5) **Przycisk ręcznego zaworu pokrywy** – naciśnięcie przycisku zatrzyma cykl pakowania próżniowego w dowolnym momencie lub otworzy pokrywę po zakończeniu cyklu.

(6) **Wlot powietrza** – służy do podłączenia wężyka do słoików, pojemników, uniwersalnych pokrywek, zamknięć do butelek, itd.

(7) **Przyciski LOCK** – dzięki zaczepionym przyciskom LOCK pokrywa pozostaje zamknięta podczas cyklu pakowania próżniowego torebek, słoików i pojemników; przyciski zostaną zwolnione automatycznie.

(8) **Pasek zgrzewający** – element grzewczy, który zgrzewa torbę i zapobiega przywieraniu torby do paska.

(9) **Uszczelki** – gwarantują zachowanie próżni w komorze i umożliwiają usunięcie powietrza z torebek i pojemników.

(10) **Podkładka zgrzewająca** – dociska torebkę do paska zgrzewającego.

(11) **Komora próżniowa** – otwartą część torebki umieszcza się w komorze, powietrze zostaje usunięte z torebki, a nadmiar płynu zebrany jest na dnie.

(12) **Podstawa** – zdejmowana część, która nadaje się do mycia w zmywarce.

(13) **Stopka antypoślizgowa** – zapobiega ślizganiu się urządzenia podczas pracy.

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

- Producent zapewnia najwyższą jakość i bezpieczeństwo produktu. Jednakże, jak w przypadku wszystkich urządzeń elektrycznych należy zachować odpowiednie środki bezpieczeństwa, aby nie stwarzać zagrożenia dla ludzi oraz zwierząt.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia, i okresowo w trakcie użytkowania, sprawdź, czy na kablu nie ma widocznych uszkodzeń. Jeśli zauważysz uszkodzenia, nie podłączaj kabla. Skontaktuj się z przedstawicielem regionalnym.
- Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zatrzymaj ją na wszelki wypadek.
- Urządzenie nie nadaje się do pracy ciągłej. Nie wykonuj więcej niż jednego pełnego cyklu częściej niż co 2 minuty. Cykl trwa ok. 50 sekund, po czym należy zrobić 2-minutową przerwę. W wyjątkowych warunkach otoczenia zbyt częste użycie produktu może spowodować automatyczne wyzwolenie zabezpieczenia termicznego. W takim przypadku poczekaj aż urządzenie ostygnie.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Obudowa nie jest wodoodporna.
- Uważaj, aby woda nie dostała się do komory próżniowej. Jeśli tak się stanie, natychmiast wysusz komorę próżniową.

Novamed: ul. Traktorowa 143 91-203 Łódź tel. +48 42 714 36 00 infolinia 0 801 011 707 NIP 732 10 04 353
www.novamed.pl biuro@novamed.pl **Serwis:** Traktorowa 196 Łódź 91-218, tel: +48 665 995 697 serwis@novamed.pl

- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie używaj go, jeśli kabel lub wtyczka są mokre; jeśli zamoczą się w trakcie użytkowania, załóż suche gumowe rękawiczki i natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka. Nie dotykaj urządzenia pod wodą zanim nie wyjmiesz wtyczki z gniazdka. Nie używaj urządzenia po wyjęciu go z wody. Skontaktuj się z przedstawicielem regionalnym.
- Aby uniknąć ryzyka poparzeń, nie dotykaj paska zgrzewającego podczas pracy urządzenia.
- Nie używaj innych przejściówek niż wskazane na spodzie urządzenia (tabliczka znamionowa).
- Zawsze odłączaj urządzenie z prądu po zakończeniu pracy.
- Nie otwieraj urządzenia. Naprawy serwisowe mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowany personel. Wszelkie nieautoryzowane naprawy spowodują utratę gwarancji.
- Producent, importer i sprzedawca ponoszą odpowiedzialność za bezpieczeństwo, niezawodność i działanie urządzenia tylko, jeśli: a) urządzenie jest używane zgodnie z instrukcją obsługi; b) parametry instalacji elektrycznej w miejscu używania urządzenia są zgodne z obowiązującymi przepisami.
- Dzieci i osoby niepełnosprawne powinny korzystać z urządzenia pod opieką osób dorosłych, które zapoznały się z instrukcją.
- Trzymaj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie używaj pokrywek ani pojemników, które są pęknięte lub uszkodzone!

Używaj wyłącznie oryginalnych torebek i akcesoriów MAGIC VAC! Zachowaj niniejszą instrukcję!

INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAGA: NIE PRZECHOWUJ URZĄDZENIA Z ZACZEPIONYMI PRZYCISKAMI LOCK.

Przed każdorazowym użyciem urządzenie i wszystkie akcesoria, które mają kontakt z żywnością (pojemniki, pokrywki, nakrętki, słoiki, itd.) powinny być wyczyszczone jak opisano w punkcie „Czyszczenie”.

1. Ustawienie urządzenia.

Ustaw urządzenie w suchym miejscu na równej powierzchni. Upewnij się, że przed urządzeniem jest wystarczająco dużo miejsca, aby zmieścić torebki z żywnością. Podłącz wtyczkę do gniazdka (zgodnie z napięciem znamionowym). Uwaga: lampka ON (1) nie włącza się po podłączeniu wtyczki do gniazdka.

Uwaga: Jeśli używasz gotowych torebek, przejdź od razu do punktu 4 poniżej.

2. Wskazówki dotyczące użycia torebek.

Torebki **MAGIC VAC** dostępne są w dwóch szerokościach: 20 i 30 cm. Wybierz torebkę odpowiednią do rodzaju pakowanej żywności. Upewnij się, że torebka jest co najmniej 8 cm dłuższa od pakowanej żywności, biorąc pod uwagę, że każde kolejne zgrzewanie torebki skraca ją o 2 cm.

3. Przycinanie torebek z rolki MAGIC VAC.

- Rozwiń rolkę na odpowiednią długość i przetnij za pomocą nożyka (14) od jednego brzegu do drugiego, jak przedstawiono na rys. A. Możesz teraz zgrzać jedną z dwóch otwartych stron torebki w następujący sposób:
- Podnieś pokrywę urządzenia (4).
- Zgrzej jedną stronę torebki, umieszczając ją na podkładce zgrzewającej (10) gładką stroną do dołu (rys. B).

Uwaga: torebka nie może wystawać na komorę próżniową (11) ani na uszczelki (9).

Novamed: ul. Traktorowa 143 91-203 Łódź tel. +48 42 714 36 00 infolinia 0 801 011 707 NIP 732 10 04 353
www.novamed.pl biuro@novamed.pl Serwis: Traktorowa 196 Łódź 91-218, tel: +48 665 995 697 serwis@novamed.pl

- Zamknij pokrywę (4), dociskając dwa przyciski LOCK (7) po obu stronach urządzenia (rys. C). Włączy się zielona lampka ON i urządzenie automatycznie rozpocznie cykl pakowania, a wyłączy się po zakończeniu cyklu, gdy zgaśnie czerwona lampka SEAL (2).
- Naciśnij przycisk ręcznego zaworu (5), aby zwolnić pokrywę (rys. D).
- Podnieś pokrywę i wyjmij torebkę.
- Sprawdź jakość zgrzewu; powinien być gładki, bez poprzecznych marszczeń ani wybrzuszeń wewnątrz torebki (rys. E).

4. Pakowanie próżniowe żywności w torebkach odciętych z rolki lub gotowych.

- Podnieś pokrywę (4).
- Umieść żywność w torebce, nie marszcząc jej zbytnio ani nie rozciągając jej powierzchni. Wyczyść miejsce zgrzewu wewnątrz torebki tak, aby nie było żadnych resztek jedzenia ani płynów.
- Połóż torebkę z zawartością na wprost urządzenia i umieść otwartą stronę torebki w komorze próżniowej (11) gładką stroną do dołu (rys. F).
- Zamknij pokrywę (4), dociskając dwa przyciski LOCK (7) po obu stronach urządzenia (rys. C). Włączy się zielona lampka ON i urządzenie automatycznie rozpocznie cykl pakowania, a wyłączy się po zakończeniu cyklu, gdy zgaśnie czerwona lampka SEAL (2).
- Naciśnij przycisk ręcznego zaworu (5), aby zwolnić pokrywę (rys. H).
- Podnieś pokrywę i wyjmij torebkę.
- Sprawdź jakość zgrzewu; powinien być gładki, bez poprzecznych marszczeń ani wybrzuszeń wewnątrz torebki (rys. I).
- Możesz przerwać cykl pakowania w dowolnym momencie, naciskając i przytrzymując przycisk zaworu ręcznego (5) dopóki urządzenie nie wyłączy się.

5. Użycie przycisku MAN SEAL (3).

Naciśnięcie tego przycisku spowoduje zapalenie się lampki SEAL (2) i natychmiastowe rozpoczęcie procesu zgrzewania. Niniejsza funkcja umożliwia zabezpieczenie delikatnej żywności przed zgnieceniem (np. biszkoptów) (rys. L).

6. Pakowanie próżniowe żywności w pojemnikach MAGIC VAC Executive lub pojemnikach MAGIC VAC zamykanych za pomocą pokrywek uniwersalnych.

Pojemniki MAGIC VAC Executive oraz pojemniki MAGIC VAC z uniwersalnymi pokrywkami z pokrętłem w kształcie gwiazdy (rys. M) ułatwiają pakowanie próżniowe, ponieważ wężyk przyłączeniowy może być bezpośrednio podłączony do pokrętła (rys. N).

Pokrywki uniwersalne MAGIC VAC, dostępne w dwóch rozmiarach (100 i 125 mm), nadają się do słoików do przechowywania żywności, misek i pojemników wykonanych z hartowanego szkła. Pokrywki uniwersalne działają tak samo, jak pokrywki od pojemników MAGIC VAC Executive.

UWAGA: Pokrywek uniwersalnych nie używaj z plastikowymi lub szklanymi pojemnikami, które są nieodpowiednie do pakowania próżniowego, ponieważ mogą one wybuchnąć pod wpływem ciśnienia i spowodować uszkodzenia.

- Napełnij pojemnik, pozostawiając co najmniej 3 cm luzu między zawartością pojemnika a jego górnym brzegiem. Załóż pokrywkę pojemnika i przekręć pokrętło na pozycję VACUUM (rys. M).
- Połącz pokrętło pojemnika z wlotem powietrza (6) za pomocą wężyka przyłączeniowego (15) (rys. N).
- Zamknij pokrywę (4), dociskając dwa przyciski LOCK (7); urządzenie przeprowadzi cykl pakowania próżniowego i wyłączy się automatycznie po jego zakończeniu.
- Usuń wężyk z pokrętła pojemnika.
- Przekręć pokrętło na pozycję CLOSED.

Novamed: ul. Traktorowa 143 91-203 Łódź tel. +48 42 714 36 00 infolinia 0 801 011 707 NIP 732 10 04 353
www.novamed.pl biuro@novamed.pl Serwis: Traktorowa 196 Łódź 91-218, tel: +48 665 995 697 serwis@novamed.pl

- Aby otworzyć pojemnik, przekręć pokrętło na pozycję OPEN. Usłyszysz, jak powietrze dostaje się do pojemnika. Świst powietrza gwarantuje, że zawartość pojemnika przechowywana była próżniowo.

7. Pakowanie próżniowe żywności w pojemnikach MAGIC VAC Family.

Pojemniki idealne do przechowywania często używanych produktów takich, jak sucha i delikatna żywność, żywność w proszku; świeże owoce i warzywa lub puree. Dzięki temu, że są przezroczyste doskonale widać ich zawartość, a ich kształt sprawia, że idealnie komponują się na kuchennych półkach.

- Napełnij pojemnik, pozostawiając co najmniej 3 cm luzu między zawartością pojemnika a jego górnym brzegiem. Załóż pokrywkę pojemnika.
- Podłącz pokrywkę pojemnika z wlotem powietrza (6) za pomocą wężyka przyłączeniowego (15) (rys. O).
- Zamknij pokrywę (4), dociskając dwa przyciski LOCK (7); urządzenie przeprowadzi cykl pakowania próżniowego i wyłączy się automatycznie po jego zakończeniu.
- Usuń wężyk z pokrywy pojemnika.
- Naciśnij przycisk znajdujący się na środku pokrywki (16), aby otworzyć pojemnik (rys. O).

8. Pakowanie próżniowe żywności w szklanych słoikach z metalowymi zakrętkami (typ Leifheit).

Użyj dużej nasadki do pokrywki, aby zapakować żywność w szklanych słoikach o szerokim wlocie z metalowymi pokrywkami.

Dostępne są również małe nasadki do pokrywki dla słoików o wąskim wlocie z metalowymi pokrywkami.

- Napełnij pojemnik, pozostawiając co najmniej 3 cm luzu między zawartością pojemnika a jego górnym brzegiem.
- Podłącz nasadkę pokrywki (17) z wlotem powietrza (6) za pomocą wężyka przyłączeniowego (15). Umieść nasadkę pokrywki bezpośrednio na słoiku z metalową pokrywką (18) i dociśnij tak, aby dobrze do siebie pasowały (rys. P).
- Zamknij pokrywę (4), dociskając dwa przyciski LOCK (7); urządzenie przeprowadzi cykl pakowania próżniowego i wyłączy się automatycznie po jego zakończeniu. Upewnij się, że nasadka pokrywki dobrze przylega, dociskając ją cały czas ręką.
- Odłącz wężyk od nasadki pokrywki. Usuń nasadkę pokrywki ze słoika.
- Nałóż pierścień (19) dołączony do słoika i dobrze go dokręć (rys. P).
- Aby otworzyć zapakowany próżniowo szklany słoik z metalową pokrywką, użyj dołączonego otwieracza do pokrywek (stroną z napisem do góry). Ułóż otwieracz, jak przedstawiono na rysunku Q i delikatnie podważ pokrywkę. Następnie zdejmij metalową pokrywkę. Możesz ponownie użyć pokrywki.

9. Pakowanie próżniowe żywności w butelkach z zamknięciem MAGIC VAC .

Zamknięcie MAGIC VAC do butelek może być używane do napoczętych butelek wina lub innych niegazowanych napojów. Użycie zamknięcia MAGIC VAC spowoduje wytworzenie próżni wewnątrz butelki i spowolni proces utleniania, zachowując świeżość i smak napojów przez dłuższy czas.

- Podłącz wlot powietrza (6) z zamknięciem MAGIC VAC do butelki (20) za pomocą wężyka przyłączeniowego (15) (rys. R). Dobrze dociśnij zamknięcie.
- Zamknij pokrywę (4), dociskając dwa przyciski LOCK (7); urządzenie przeprowadzi cykl pakowania próżniowego i wyłączy się automatycznie po jego zakończeniu.
- Odłącz wężyk przyłączeniowy od butelki i od wylotu powietrza.
- Aby otworzyć butelkę, wystarczy wyciągnąć zamknięcie MAGIC VAC z butelki. Usłyszysz, jak powietrze dostaje się do butelki.

10. Pakowanie próżniowe za pomocą nasadki do pokrywki do pojemników MAGIC VAC Executive lub do pojemników MAGIC VAC z pokrywką uniwersalną z wcześniejszym modelem pokrętła.

Novamed: ul. Traktorowa 143 91-203 Łódź tel. +48 42 714 36 00 infolinia 0 801 011 707 NIP 732 10 04 353
www.novamed.pl biuro@novamed.pl **Serwis:** Traktorowa 196 Łódź 91-218, tel: +48 665 995 697 serwis@novamed.pl

Aby użyć nasadki do pokrywek do w/w pojemników, przeczytaj instrukcje na naszej stronie **www.flaemnuova.it**.

CZYSZCZENIE

UWAGA: Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie z prądu.

- Dokładnie umyj ręce przed czyszczeniem urządzenia i akcesoriów.
- Przed i po użyciu wyczyść zewnętrzne części urządzenia za pomocą gąbki z niewielką ilością łagodnego płynu do naczyń. Jeśli podczas czyszczenia woda dostanie się do wnętrza urządzenia, nie podłączaj go do prądu i nie używaj; skontaktuj się z przedstawicielem regionalnym.
- Urządzenie dostarczane jest z podstawą (12), którą można wyjąć i umyć w zmywarce na górnym koszu (rys. S). Przed umyciem podstawy usuń uszczelki (9) (rys. T) oraz część zgrzewającą (10) (rys. U). Umyj obie części za pomocą gąbki z niewielką ilością delikatnego płynu do naczyń i odstaw do wyschnięcia przed ponownym ich założeniem. Po umyciu i wysuszeniu umieść obie części z powrotem na podstawie urządzenia. Następnie, przymocuj podstawę do pokrywy (4).
- Dokładnie umyj akcesoria MAGIC VAC (pojemniki, pokrywki, słoiki, itd.), jak wszystkie naczynia kuchenne, i pozostaw do całkowitego wyschnięcia. Jeśli myjesz akcesoria w zmywarce, ułóż je na górnym koszu.
- Informacje dotyczące akcesoriów znajdziesz na ich opakowaniach.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie:	230V~50Hz 170W	115V~60Hz 1.5A	220V~60Hz	100V~50/60Hz
Oznakowanie:	**CE**			
Zatwierdzenia:	P0104ED			

Wymiary: 39 x 15 x 8 cm

Waga: 2.3 kg

Produkt zatwierdzony przez F.I.C. (Włoskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni).

Działanie systemu MAGIC VAC zostało przetestowane przez Włoskie Stowarzyszenie Technologii Żywności.

Kompatybilność elektromagnetyczna

Urządzenie MAGIC VAC *Futura* zostało stworzone zgodnie z aktualnymi przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej. Jeśli stwierdzisz zakłócenia z TV, radio lub innym sprzętem elektrycznym, spróbuj przestawić urządzenie w inne miejsce aż zakłócenia ustaną. Możesz również spróbować podłączyć urządzenie do innego gniazdka.

Utylizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego

Zgodnie z Dyrektywą 2002/96/EC wyroby oznaczone niniejszym symbolem nie mogą być usuwane razem z innymi odpadkami komunalnymi. Należy oddać je do punktów przetwarzania wyrobów elektrycznych i elektronicznych.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

MAGIC VAC nie działa.

Novamed: ul. Traktorowa 143 91-203 Łódź tel. +48 42 714 36 00 infolinia 0 801 011 707 NIP 732 10 04 353
www.novamed.pl biuro@novamed.pl **Serwis:** Traktorowa 196 Łódź 91-218, tel: +48 665 995 697 serwis@novamed.pl

- Upewnij się, że MAGIC VAC został poprawnie podłączony. Sprawdź gniazdko przed podłączeniem do niego innych urządzeń.
- MAGIC VAC wyłącza się automatycznie, jeśli osiągnie zbyt wysoką temperaturę. Odczekaj ok. 15 minut aż urządzenie ostygnie i spróbuj ponownie.
- Sprawdź, czy na kablu zasilającym lub gniazdku nie ma śladów uszkodzeń. Po wykryciu uszkodzeń nie używaj urządzenia.

MAGIC VAC nie zgrzewa torebki odciętej z rolki.

- Upewnij się, że torebka została prawidłowo włożona do urządzenia (patrz Przycinanie torebki z rolki MAGIC VAC).

MAGIC VAC nie wytwarza pełnej próżni w torebkach.

- Aby prawidłowo zgrzać torebkę, upewnij się, że otwarty koniec torebki znajduje się w komorze próżniowej.
- Sprawdź, czy pasek zgrzewający, uszczelki i podkładka zgrzewająca nie są zabrudzone. Po wyczyszczeniu przymocuj je poprawnie.
- Torebka MAGIC VAC może być dziurawa. Aby to sprawdzić, napełnij torebkę powietrzem. Zanurz torebkę w wodzie. Jeśli w wodzie pojawią się bąbelki, torebka jest dziurawa.
- Spróbuj ponownie zgrzać torebkę lub użyj nowej torebki.

MAGIC VAC nie zgrzewa poprawnie torebki.

- Jeśli pasek zgrzewający się przegrzeje i zacznie stapiać torebki, podnieś pokrywę i poczekaj kilka minut aż pasek zgrzewający ostygnie.
- MAGIC VAC stworzony jest zgodnie z aktualnymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Jeśli urządzenie się przegrzeje, wyłączy się automatycznie. Odczekaj ok. 15 minut aż urządzenie ostygnie i spróbuj ponownie zgrzać torebkę.

Torebka MAGIC VAC nie utrzymuje próżni po jej zgrzaniu.

- Pozostałości okruchów, tłuszczu czy płynów na pasku zgrzewającym mogą powodować, że zgrzew nie będzie szczelny. Otwórz torebkę, wyczyść górną wewnętrzną stronę torebki i usuń wszystkie pozostałości z paska zgrzewającego.
- Sprawdź, czy torebka nie ma żadnych dziur. Użyj papierowych serwetek, aby zabezpieczyć wszystkie ostre końce zawartości torebki.

MAGIC VAC nie wytwarza próżni w pojemnikach.

- Za pomocą wężyka przyłączeniowego podłącz pokrywkę pojemnika (lub nasadkę pokrywki, jeśli jest taka konieczność) z wlotem powietrza.
- Zostaw co najmniej 3 cm luzu między zawartością a górną krawędzią pojemnika lub słoika.
- Jeśli chcesz spakować próżniowo płyny, najpierw schłodź je w lodówce.
- Sprawdź, czy krawędź słoika lub pojemnika oraz pokrywka uniwersalna nie są uszkodzone w miejscu uszczelniania. Wytrzyj krawędź i pokrywkę szmatką zamoczoną w letniej wodzie i powtórz proces pakowania.
- Upewnij się, że uszczelki pokrywki do pojemnika oraz pokrywki uniwersalnej są prawidłowo założone i nie są uszkodzone.

Pojemniki MAGIC VAC Executive lub pojemniki MAGIC VAC z uniwersalnymi pokrywkami nie wytwarzają próżni.

- Upewnij się, że przed rozpoczęciem pakowania strzałka na pokrętle pokrywki ustawiona jest na pozycji VACUUM, a po zakończeniu pakowania znajduje się na pozycji CLOSED.
- Sprawdź, czy pierścień-0 pod pokrętłem pokrywki jest prawidłowo założony.

Pojemniki MAGIC VAC Family nie utrzymują próżni.

- Upewnij się, że uszczelka znajdująca się pod głównym przyciskiem (16) pokrywki jest prawidłowo założona i nie jest uszkodzona.

Novamed: ul. Traktorowa 143 91-203 Łódź tel. +48 42 714 36 00 infolinia 0 801 011 707 NIP 732 10 04 353
www.novamed.pl biuro@novamed.pl **Serwis:** Traktorowa 196 Łódź 91-218, tel: +48 665 995 697 serwis@novamed.pl

ZALETY PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO MAGIC VAC

Niniejsza instrukcja została przygotowana we współpracy Działu Badań i Rozwoju Flaem Nuova oraz profesora Luciano Piergiovanni z Uniwersytetu w Mediolanie.

Pakowanie próżniowe zrewolucjonizuje sposób przechowywania produktów. Próżniowe przechowywanie produktów wydłuża okres przydatności do spożycia żywności, bez względu na to, czy przechowywana jest ona w spiżarni, lodówce czy zamrażarce. Powietrze może powodować, że produkty stają się czerstwe, zjełczałe, sfermentowane, wysuszone, a zamrożona żywność się psuje. Dzięki przechowywaniu próżniowemu żywność dłużej zachowuje świeżość i smak.

Teraz masz możliwość przechowywania świeżych produktów prosto ze sklepu lub ogródka w dogodnych dla Ciebie porcjach, nawet w większych ilościach. Produkty kupione już w opakowaniach próżniowych, jak sery i mięso, zachowują smak i świeżość, jeśli po otwarciu zostaną przepakowane do pojemników próżniowych MAGIC VAC.

Mięso, ryby i warzywa można zamrażać, nie tracąc nic na ich świeżości czy jakości. Produkty, jak kawa, ryż, mąka czy suszone owoce zachowają swoją przydatność do spożycia znacznie dłużej, jeśli zostaną zapakowane próżniowo. Świeże, łatwo psujące się jedzenie należy przechowywać w lodówce lub zamrażarce.

Przechowując żywność należy zwrócić uwagę zwłaszcza na dwa aspekty: jakość i świeżość produktów oraz przestrzeganie higieny podczas ich pakowania. Żadna technika przechowywania żywności nie zmieni już zepsutych produktów w przydatne do spożycia.

Trzymaj MAGIC VAC wraz z torbami i pojemnikami zawsze w zasięgu ręki i przekonaj się, jak łatwo się go używa oraz jak wspaniale utrzymuje jakość Twojego pożywienia.

CZAS PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI ZA POMOCĄ SYSTEMU MAGIC VAC

	Czas przechowywania w ciśnieniu atmosferycznym	**Czas przechowywania za pomocą systemu MAGIC VAC**
W lodówce 5±2°C		
Czerwone mięso	3-4 dni	8-9 dni
Białe mięso	2-3 dni	6-9 dni
Ryba w całości	1-3 dni	4-5 dni
Dziczyzna	2-3 dni	5-7 dni
Wyroby z wieprzowiny	7-15 dni	25-40 dni
Pokrojona wieprzowina	4-6 dni	20-25 dni
Miękkie sery	5-7 dni	14-20 dni
Twarde i półtwarde sery	15-20 dni	25-60 dni
Warzywa	1-3 dni	7-10 dni
Owoce	5-7 dni	14-20 dni
Żywność gotowana i przechowywana w lodówce 5±2°C		
Puree i zupy warzywne	2-3 dni	8-10 dni
Makarony i risotto	2-3 dni	6-8 dni
Gotowane i pieczone mięso	3-5 dni	10-15 dni
Desery z nadzieniem (kremami i owocami)	2-3 dni	6-8 dni

Novamed: ul. Traktorowa 143 91-203 Łódź tel. +48 42 714 36 00 infolinia 0 801 011 707 NIP 732 10 04 353
www.novamed.pl biuro@novamed.pl **Serwis:** Traktorowa 196 Łódź 91-218, tel: +48 665 995 697 serwis@novamed.pl

Tłuszcz do smażenia	10-15 dni	25-40 dni
Żywność zamrożona -18±2°C		
Mięso	4-6 miesięcy	15-20 miesięcy
Ryby	3-4 miesiące	10-12 miesięcy
Warzywa	8-10 miesięcy	18-24 miesięcy
W temperaturze pokojowej 25±2°C		
Chleb	1-2 dni	6-8 dni
Biszkopty	4-6 miesięcy	12 miesięcy
Makaron	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Ryż	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Mąka	4-5 miesięcy	12 miesięcy
Suszone owoce	3- 4 miesiące	12 miesięcy
Kawa w ziarenkach	2-3 miesiące	12 miesięcy
Herbata	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Żywność liofilizowana	1-2 miesiące	12 miesięcy
Mleko w proszku	1-2 miesiące	12 miesięcy

Wartości te zależą od szczelności pakowania oraz cech jakościowych żywności. Powyższe dane odnoszą się jedynie do żywności pakowanej przy pomocy urządzenia MAGIC VAC wraz z oryginalnymi akcesoriami. Czas podany w tabeli powyżej nie może być zagwarantowany w przypadku użycia opakowań innych firm. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności.

Uwaga: Żywność łatwo psującą się należy przechowywać w zamrażarce lub lodówce. Pakowanie próżniowe przedłuża okres przydatności do spożycia żywności, ale nie zmienia już zepsutej żywności ponownie w przydatną do spożycia.

INFORMACJE DOTYCZĄCE PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

Jedzenie psuje się w wyniku reakcji chemicznych zachodzących w żywności wystawionej na działanie powietrza, temperatury, wilgoci, działania enzymów, rozwoju mikroorganizmów lub zanieczyszczenia przenoszonego przez owady.

Pakowanie próżniowe maksymalnie ogranicza ciśnienie atmosferyczne wewnątrz opakowania, usuwając tlen i eliminując substancje lotne. Tlen znajdujący się w powietrzu powoduje psucie się żywności, głównie w procesie oksydacji, co wpływa na utratę wartości odżywczych, smaku oraz jakości pożywienia. Dodatkowo, powietrze przyczynia się do rozwoju większości mikroorganizmów i powoduje odmrażanie zamrożonej żywności.

Pakowanie próżniowe przedłuża czas przechowywania większości świeżego pożywienia, redukując proces oksydacji i zapobiegając rozwojowi bakterii i pleśni. Jednakże, większość świeżego pożywienia zawiera wilgoć, która powoduje rozmnażanie się mikroorganizmów nawet w warunkach beztlenowych. Aby uniknąć psucia się takiej żywności, należy przechowywać ją w niskich temperaturach.

Mikroorganizmy, takie jak pleśń, drożdże i bakterie, obecne są wszędzie, ale tylko w określonych warunkach mogą powodować problemy. Na przykład, pleśń nie rozmnaża się w warunkach niedoboru tlenu lub braku wilgoci. Drożdże, aby się rozmnażać potrzebują wilgoci, cukru i umiarkowanej temperatury, ale mogą rozmnażać się w warunkach tlenowych i beztlenowych. Chłodzenie spowalnia rozwój drożdży, a zamrażanie zatrzymuje go całkowicie. Bakterie, w zależności od rodzaju, mogą rozmnażać się w warunkach tlenowych i beztlenowych.

Clostridium botulinum (laseczka jadu kiełbasianego) jest bardzo groźną bakterią, która może rozmnażać się w warunkach niskiej kwasowości, braku tlenu oraz wystawieniu na działanie temperatury powyżej 4°C przez dłuższy czas.

Żywność, która jest najbardziej narażona na zakażenie bakterią Botulinum to przede wszystkim produkty o niskiej kwasowości, jak mięso, drób, ryby, owoce morza, oliwki konserwowe, jajka, grzyby, warzywa oraz produkty o średniej kwasowości, jak większość owoców i warzyw (dojrzałe pomidory, cebula, ostra czerwona papryka, figi czy ogórki). Aby uniknąć zakażenia tą bakterią i

Novamed: ul. Traktorowa 143 91-203 Łódź tel. +48 42 714 36 00 infolinia 0 801 011 707 NIP 732 10 04 353
www.novamed.pl biuro@novamed.pl **Serwis:** Traktorowa 196 Łódź 91-218, tel: +48 665 995 697 serwis@novamed.pl

rozmnażania się jej w żywności, należy bezwzględnie przestrzegać warunków higieny. Jeśli żywność ma być spożyta w krótkim czasie, należy przechowywać ją w lodówce, a jeśli później, należy przechowywać ją w zamrażarce. Żywność należy spożyć bezpośrednio po obróbce termicznej.

Uwaga!

Jedzenie, które zostało podgrzane w zamkniętych torebkach MAGIC VAC należy od razu spożyć. Pozostawienie żywności w temperaturze pokojowej w zamkniętej torebce próżniowej może powodować rozmnażanie się niektórych patogennych mikroorganizmów zaledwie w ciągu kilku godzin do poziomu niebezpiecznego dla zdrowia.

Niektóre enzymy obecne w żywności powodują widoczne zmiany w kolorze, strukturze i smaku, które zależą od czasu przechowywania, temperatury oraz, przede wszystkim, obecności tlenu.

Aby zapobiec działaniu enzymów, warzywa należy krótko blanszować na parze lub w mikrofalówce.

Żywność, która ma wysoką kwasowość, jak większość owoców, nie wymaga blanszowania. Brak tlenu w opakowaniu próżniowym spowalnia lub zapobiega działaniu enzymów. Larwy owadów można często znaleźć w produktach ubogich w wodę lub suchych i jeśli nie są zapakowane próżniowo lub zamrożone mogą rozwijać się w owady, zakażając żywność.

Niektóre produkty, jak mąka czy zboża mogą zawierać larwy, ale system pakowania próżniowego MAGIC VAC zapobiega przekształcaniu się larw w owady.

PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI W TOREBKACH MAGIC VAC

Przechowywanie w zamrażarce.

Najpierw należy wybrać jak najświeższe produkty. Produkty nic nie stracą na świeżości, jeśli zostaną prawidłowo przechowane. Świeże produkty, które mają miękką strukturę mogłyby zostać uszkodzone podczas pakowania próżniowego. Dlatego zaleca się, aby delikatne produkty, jak mięso, ryby, owoce jagodowe, chleb, itd. zostały zamrożone przed zapakowaniem ich próżniowo. Po zapakowaniu produkty można przechowywać w zamrażarce przez dłuższy czas, zachowując wszystkie ich wartości odżywcze. Jeśli zapakowane próżniowo mają być zupy, produkty duszone lub płynne, należy najpierw zamrozić je w naczyniu, a dopiero po zamrożeniu spakować próżniowo. Przed zapakowaniem próżniowo warzyw, należy je oczyścić i obrać. Następnie krótko blanszować w gorącej wodzie lub mikrofalówce tak, aby były ciepłe, ale pozostały nadal chrupiące.

Jeśli pakowane produkty nie są zamrożone, należy zostawić w torebce ok. 5 cm „luzu", ponieważ w trakcie zamrażania produkty zwiększają swoją objętość. Zamrażając mięso i ryby zaleca się włożenie do torebki ręcznika papierowego, który wchłonie nadmiar wilgoci.

Aby przechować naleśniki, ciasta, bułki, należy przełożyć je papierem spożywczym, co ułatwi późniejsze ich oddzielanie.

Przechowywanie w lodówce.

Idealne rozwiązanie dla zapracowanych rodzin. Wystarczy raz na kilka dni przygotować większą ilość jedzenia, podzielić na porcje, zapakować próżniowo i schować do lodówki. Dzięki temu można codziennie cieszyć się domowym jedzeniem, nie spędzając w kuchni zbyt dużo czasu.

Przechowywanie w spiżarni.

Pakowanie próżniowe przynosi korzyści nawet w przypadku żywności, która może być przechowywana w temperaturze pokojowej (kawa, mąka, makaron, cukier, itd.). Jeśli wyjeżdżamy na wakacje i produkty nie będą używane przez kilkanaście dni, możemy spakować je próżniowo, dzięki czemu ochronimy je przed wilgocią, pleśnią i owadami.

Rozmrażanie żywności w torebkach MAGIC VAC.

Aby rozmrozić zapakowane próżniowo delikatne produkty takie, jak mięso, ryby, owoce, warzywa, należy położyć je na najniższej półce lodówki, aby rozmrażały się powoli. Jedzenie takie, jak chleb, czy ciasta należy pozostawić do rozmrożenia w temperaturze pokojowej. Torebki z zupami i innymi produktami płynnymi należy trzymać pod gorącą wodą aż się rozmrożą.

Jeśli pozostawisz je w temperaturze pokojowej lub podgrzewasz w naczyniu, odetnij róg torebki, aby para mogła się swobodnie wydobywać. Jedzenie po rozmrożeniu należy od razu spożyć. Nie wolno ponownie zamrażać rozmrożonego jedzenia.

Przepakowywanie produktów zapakowanych próżniowo.

Wiele produktów, jak mięso czy sery, sprzedawanych jest w opakowaniach próżniowych. Aby zachować świeżość i

Novamed: ul. Traktorowa 143 91-203 Łódź tel. +48 42 714 36 00 infolinia 0 801 011 707 NIP 732 10 04 353
www.novamed.pl biuro@novamed.pl Serwis: Traktorowa 196 Łódź 91-218, tel: +48 665 995 697 serwis@novamed.pl

smak tych produktów, po otwarciu oryginalnego opakowania przełóż je do torebek MAGIC VAC.

Produkty te należy spożyć zgodnie z datą podaną na oryginalnych opakowaniach.

Przestrzegać zasad higieny podczas przepakowywania produktów.

Wskazówki:

- Produkty, które maja ostre końce, jak kości czy makaron, owiń w ręcznik papierowy, aby nie przebiły torebki.
- Kruche i delikatne produkty, jak truskawki, jagody, krakersy czy biszkopty należy przechowywać w pojemnikach MAGIC VAC.
- Pakować próżniowo można wiele produktów niespożywczych, jak sprzęt kempingowy, np. zapałki, apteczkę pierwszej pomocy, czyste i suche ubrania, a także trójkąt ostrzegawczy w samochodzie.

  Można spakować również tytoń i srebra.

ZASADY, O KTÓRYCH NALEŻY PAMIĘTAĆ

Dla bezpiecznego przechowywania żywności należy przestrzegać następujących zasad:

- Przed pakowaniem żywności należy dokładnie umyć ręce oraz używane narzędzia kuchenne
- Jeśli to możliwe, należy używać rękawiczek podczas przygotowywania żywności.
- Po zapakowaniu produktów łatwo psujących się, należy przechowywać je w lodówce lub zamrażarce. Nie trzymać zbyt długo w temperaturze pokojowej.
- Po otwarciu żywności w puszkach lub pakowanych próżniowo może być ona ponownie zapakowana próżniowo dzięki systemowi MAGIC VAC. Należy przestrzegać daty spożycia podanej na oryginalnym opakowaniu.
- Żywność łatwo psującą się należy spożyć bezpośrednio po podgrzaniu lub rozmrożeniu. Nie należy jeść produktów łatwo psujących się, które były zostawione w temperaturze pokojowej przez dłuższy czas, zwłaszcza produktów zawierających gęsty sos pakowanych próżniowo.
- Nie rozmrażać żywności w gorącej wodzie lub w innych źródłach ciepła. W ten sposób można podgrzewać wyłącznie zupy i inne płynne produkty.
- Pakowanie próżniowe przedłuża okres spożycia suchych produktów. Produkty o wysokiej zawartości tłuszczu jełczeją na skutek działania tlenu i ciepła. Pakowanie próżniowe przedłuży okres spożycia produktów takich, jak orzechy, czy ziarna zbóż. Produkty te należy przechowywać w ciemnych i chłodnym miejscu.
- Pakowanie próżniowe nie przedłuży trwałości owoców czy warzyw, jak banany, jabłka, ziemniaki, itd., jeśli nie zostały one obrane przed pakowaniem.
- Miękkie produkty lub o delikatnej strukturze (ryby, owoce jagodowe, itd.) należy najpierw zamrozić przez noc, a następnie zapakować próżniowo i przechowywać w zamrażarce.
- Warzywa, jak kalafiory, brokuły czy kapusta należy najpierw blanszować, a następnie zapakować próżniowo.
- **Należy używać wyłącznie oryginalnych torebek, pojemników i akcesoriów MAGIC VAC, aby zapewnić bezpieczne i prawidłowe pakowanie.**

Novamed: ul. Traktorowa 143 91-203 Łódź tel. +48 42 714 36 00 infolinia 0 801 011 707 NIP 732 10 04 353
www.novamed.pl biuro@novamed.pl **Serwis:** Traktorowa 196 Łódź 91-218, tel: +48 665 995 697 serwis@novamed.pl

Kopiowanie zabronione. FLAEM NUOVA zastrzega sobie prawo do zmian technicznych bez uprzedniego powiadomienia.

DOSTĘPNE AKCESORIA

Rolki

20x600cm – 2 szt. 	30x600 – 2 szt. 

Torebki

20x30 cm 	30x40 cm 

W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących powyższych akcesoriów skontaktuj się z przedstawicielem regionalnym lub wejdź na naszą stronę www.flaemnuova.it.

Pojemniki

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	3+1.5+0.75 L	1.5+2 L

Novamed: ul. Traktorowa 143 91-203 Łódź tel. +48 42 714 36 00 infolinia 0 801 011 707 NIP 732 10 04 353
www.novamed.pl biuro@novamed.pl Serwis: Traktorowa 196 Łódź 91-218, tel: +48 665 995 697 serwis@novamed.pl

 ACO1002	 ACO1082	 ACO1006
2+4 L  ACO1005	1L - 23x17x9(h) cm  ACO1093	1.5L - 23x17x12(h) cm  ACO1092

Pokrywki

uniwersalna mała Ø 4-9 cm  ACO1012	uniwersalna duża Ø 4-12 cm  ACO1011

Pozostałe akcesoria

Pokrywki

uniwersalna mała Ø 4-9 cm  ACO1012	uniwersalna duża Ø 4-12 cm  ACO1011

Pozostałe akcesoria

Zamknięcie do butelek 2 szt. 	Podajnik na rolki  ACO1027	Duża nasadka do pakowania próżniowego  ACO1007

Novamed: ul. Traktorowa 143 91-203 Łódź tel. +48 42 714 36 00 infolinia 0 801 011 707 NIP 732 10 04 353
www.novamed.pl biuro@novamed.pl **Serwis:** Traktorowa 196 Łódź 91-218, tel: +48 665 995 697 serwis@novamed.pl

Otwieracz pokrywek do szklanych słoików  ACO1055	Metalowe pierścienie oraz pokrywki do szklanych słoików – 12 szt.  ACO1054 / ACO1053	Nożyk do przecinania torebek  10039

Kartagwarancyjna

- Urządzenie objęte jest 24 miesięczną gwarancją liczoną od daty zakupu w przypadku uszkodzeń materiału lub produkcji.
- W ramach gwarancji uszkodzone elementy zostaną za darmo wymienione na nowe lub naprawione.
- Gwarancja nie obejmuje dostarczanych wraz z urządzeniem akcesoriów oraz części podlegających naturalnemu zużyciu.
- Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez autoryzowany serwis.
- Urządzenie należy przesłać do serwisu w celu naprawy w ciągu 8 dni od stwierdzenia usterki.
- Koszty transportu pokrywa użytkownik.
- Naprawy nie objęte warunkami gwarancji pokrywa użytkownik.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem lub uszkodzeń powstałych nie z winy producenta (upadek, nieprawidłowy transport).
- Gwarancja nie przewiduje żadnej rekompensaty za szkody, pośrednie lub bezpośrednie, wyrządzone osobom bądź urządzeniom, gdy urządzenie nie działało.
- Gwarancja jest ważna od dnia zakupu potwierdzonego rachunkiem bądź fakturą, które należy dołączyć do karty gwarancyjnej.
- Brak poprawnie wypełnionej karty gwarancyjnej uprawomocnionej rachunkiem jest jednoznaczne z utratą gwarancji.

MODEL	
NUMER SERYJNY	
DATA SPRZEDAŻY	
PIECZĄTKA I PODPIS SPRZEDAJĄCEGO	

Producent:
FLAEM NUOVA S.p.A
Via Colli Storici, 221 - 223 - 225
25010 - S.Martino della Battaglia - Brescia (ITALY)

Dystrybutor w Polsce:
Novamed Sp. z o.o.
Traktorowa 143
91-203 Łódź
www.novamed.pl

Data utworzenia instrukcji: 0.04.2013

Novamed: ul. Traktorowa 143 91-203 Łódź tel. +48 42 714 36 00 infolinia 0 801 011 707 NIP 732 10 04 353
www.novamed.pl biuro@novamed.pl **Serwis:** Traktorowa 196 Łódź 91-218, tel: +48 665 995 697 serwis@novamed.pl