

Magic Vac

Domowy zestaw do pakowania próżniowego

Elite 300 plus



DOSTĘPNE AKCESORIA ZESTAWU MAGIC VAC

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.magicvac.com.

Pojemniki

Pokrywki

uniwersalna mała Ø 4-9 cm

uniwersalna duża Ø 4-12 cm

Pozostałe akcesoria

Zamknięcie do butelek 2 szt.

Podajnik na rolki

Duża nasadka do pakowania próżniowego

Otwieracz pokrywek do szklanych słoików

Metalowe pierścienie oraz pokrywki do szklanych słoików – 12 szt.

Nożyk do przecinania torebek

Elementy urządzenia

1. Nożyk do przycinania do torebek.
2. Lampka SEAL.
3. Przycisk MAN SEAL.
4. Pokrywa.
5. Przycisk ręcznego zaworu pokrywy.
6. Wlot powietrza.
7. Przyciski LOCK.
8. Pasek zgrzewający.
9. Uszczelki.
10. Podkładka zgrzewająca.
11. Komora próżniowa.
12. Podstawa.
13. Stopka antypoślizgowa.

Niniejsza instrukcja jest wynikiem współpracy Działu Badań i Rozwoju Flaem Nuova oraz profesora Luciano Piergiovanni z Uniwersytetu w Mediolanie. Przed zapakowaniem próżniowo żywności zwróć uwagę na jakość i świeżość produktów oraz przestrzegaj higieny podczas ich pakowania. Żadna technika przechowywania żywności nie zmieni już zepsutych produktów w przydatne do spożycia.

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
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.

MAGIC VAC Elite 300 plus**Opatentowane****DOMOWY SYSTEM PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO**

Gratulujemy zakupu niniejszego produktu oraz dziękujemy za zaufanie naszej firmie. Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją obsługi urządzenia **Elite 300 plus**. Zapewni to właściwe użytkowanie i pozwoli uzyskać najlepsze rezultaty w przechowywaniu żywności.

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.
- 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!

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Uwaga: Nie przechowuj urządzenia z zaczepionymi przyciskami LOCK. Po kilku użyciach uszczelki (9) mogą się zużyć i urządzenie może zacząć się włączać w trybie gotowości (stand-by). W takim przypadku należy je wymienić, gdyż są to akcesoria zużywalne, które nie podlegają gwarancji.

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).

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 (1) 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. C1).

Uwaga: torebka nie może wystawać na komorę próżniową (11) ani na uszczelki (9). Zobacz żółtą przerywaną linię (rys. C1)

- Zamknij pokrywę (4), dociskając dwa przyciski LOCK (7) po obu stronach urządzenia (rys. C2). 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.
- Podnieś pokrywę.
- Sprawdź jakość zgrzewu; powinien być gładki, bez poprzecznych marszczeń ani wybrzuszeń wewnątrz torebki (rys. B).

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

- Podnieś pokrywę (4).
- Umieść żywność w torebce, nie marszcząc jej zbyt mocno 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. D1).

Uwaga: koniec torebki należy umieścić wewnątrz komory próżniowej. Zobacz żółtą przerywaną linię (rys. D1).

- Zamknij pokrywę (4), dociskając dwa przyciski LOCK (7) po obu stronach urządzenia (rys. C2). 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.
- Podnieś pokrywę.
- Sprawdź jakość zgrzewu; powinien być gładki, bez poprzecznych marszczeń ani wybrzuszeń wewnątrz torebki (rys. B).
- 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).

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. E1) ułatwiają pakowanie próżniowe, ponieważ wężyk przyłączeniowy może być bezpośrednio podłączony do pokrętła (rys. E2).

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 pokrywę pojemnika i przekręć pokrętło na pozycję VACUUM (rys. E1).
- Połącz pokrętło pojemnika z wlotem powietrza (6) za pomocą wężyka przyłączeniowego (rys. E2).
- 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.
- 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. F).
- Zamknij pokrywkę (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 pokrywy (16), aby otworzyć pojemnik (rys. F).

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

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

Dostępne są również małe nasadki do pokrywy 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 pokrywy (17) z wlotem powietrza (6) za pomocą wężyka przyłączeniowego (15). Umieść nasadkę pokrywy bezpośrednio na słoiku z metalową pokrywką (18) i dociśnij tak, aby dobrze do siebie pasowały (rys. G1).
- Zamknij pokrywkę (4), dociskając dwa przyciski LOCK (7); urządzenie przeprowadzi cykl pakowania próżniowego i wyłączy się automatycznie po jego zakończeniu. Upewnij się, że nasadka pokrywy dobrze przylega, dociskając ją cały czas ręką.
- Odłącz wężyk od nasadki pokrywy. Usuń nasadkę pokrywy ze słoika.
- Nałóż pierścień (19) dołączony do słoika i dobrze go dokręć (G1).
- 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 G2 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 (rys. H). Dobrze dociśnij zamknięcie.
- Zamknij pokrywkę (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 pokrywy do pojemników MAGIC VAC Executive lub do pojemników MAGIC VAC z pokrywką uniwersalną z wcześniejszym modelem pokrętła.

Aby użyć nasadki do pokrywek do w/w pojemników, przeczytaj instrukcje na naszej stronie www.magicvac.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. I1). Przed umyciem podstawy usuń uszczelki (9) (rys. I2) oraz część zgrzewającą (10) (rys. I3). 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).
- Informacje dotyczące akcesoriów znajdziesz na ich opakowaniach.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie:	230V~50Hz 170W
Oznakowanie:	CE
Wymiary:	39x12x10cm
Waga:	1.7kg

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 Elite 300 plus 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.

- 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 pojawiają 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 wężyczka 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 schłódź 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) pokrywy jest prawidłowo założona i nie jest uszkodzona.

PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI W TOREBKACH MAGIC VAC

Przechowywanie w zamrażarce.

Najpierw należy wybrać jak najświeższe produkty. Produkty nie tracą 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 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 mają 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. zapalki, apteczkę pierwszej pomocy, czyste i suche ubrania, a także trójkąt ostrzegawczy w samochodzie.

Można spakować również tytoń i srebra.

PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI W POJEMNIKACH MAGIC VAC

Uwaga!

Nie wolno używać pojemników plastikowych lub szklanych, które nie są przeznaczone do pakowania próżniowego. Mogą wybuchnąć pod wpływem ciśnienia systemu MAGIC VAC.

Zamrażanie w pojemnikach

Do zamrażania żywności w plastikowych pojemnikach używaj wyłącznie pojemników MAGIC VAC lub naczyń ze szkła hartowanego przeznaczonych do zamrażania.

Pakowanie próżniowe w pojemnikach

Pojemniki próżniowe są idealne do przechowywania produktów często używanych. Suche produkty, jak makaron, ziarna, mąka, cukier, chipsy, precle i biszkopty lub jedzenie dla zwierząt dłużej zachowują swoją strukturę i smak. Sałki i czyste warzywa przechowywane w pojemnikach MAGIC VAC pozostaną chrupiące i świeże przez tydzień. Aby pochłonąć nadmiar wilgoci, połóż ręcznik papierowy na spód pojemnika.

Uwaga!

Produkty płynne należy schłodzić przed spakowaniem próżniowym. Gorące płyny wyleją się podczas pakowania próżniowego.

Produkty sproszkowane lub granulowane można przykryć ręcznikiem papierowym przed pakowaniem. Zapobiegnie to przenikaniu ziaren do kanału próżniowego i gromadzeniu się ich w miejscu zgrzewania.

Olej użyty do smażenia można przefiltrować, schłodzić i zamknąć w pojemniku próżniowym, a następnie przechowywać w lodówce.

Produkty takie, jak mąka, ryż, mieszanki do ciast czy naleśników pozostaną świeże przez dłuższy czas po zapakowaniu próżniowym, a orzechy i przyprawy zachowają zapach i nie zjełczeją.

Marynowanie w pojemnikach MAGIC VAC

Aby zamarynować mięso, drób czy ryby, użyj kwadratowego pojemnika do szybkiego marynowania MAGIC VAC Executive (ACO1073) i postępuj zgodnie z instrukcją dołączoną do pojemnika. Po 20 minutach marynowania jedzenie będzie smakowało, jakby marynowało się przez całą noc!

Zalecenia dotyczące przechowywania pojemników

Używaj wyłącznie sprawdzonych pokrywek, na których nie ma śladów zniszczenia. Tylko wtedy poprawnie zapakujemy próżniowo żywność. Aby zapewnić poprawność zamknięcia stoików, pokrywki można zanurzyć w gorącej wodzie na 3 minuty, a następnie natrzeć suchą uszczelkę odrobiną oliwy.

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 jęlczeją 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 kalafior, 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.**

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

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	
GWARANCJA	
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: 02.04.2013