

forever Fresh

VAC 3095

compact automatic vacuum sealing machine



Istruzioni per l'uso

MACOM®

Art. VAC 3095



ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER UN USO CORRETTO E SICURO

Leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze contenute nel presente libretto e conservarle per ulteriori consultazioni per tutta la vita del prodotto, esse infatti forniscono indicazioni importanti per quanto riguarda la funzionalità e la sicurezza nell'installazione, nell'uso e nella manutenzione del prodotto.

Precauzioni

Quando si usano apparecchiature elettriche è importante rispettare alcune precauzioni fondamentali fra cui le seguenti:

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico indicato sull'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato; scollegarlo dalla presa elettrica dopo ogni uso o prima di pulirlo.
- È necessaria massima attenzione quando si utilizza l'apparecchio in presenza di bambini: questo apparecchio non è un giocattolo. Si consiglia di posizionarlo lontano dalla loro portata.
- Non utilizzare sacchetti o accessori non consigliati o non destinati al sottovuoto.
- Utilizzare l'apparecchio solo come raccomandato in questo manuale.
Non utilizzarlo per scopi diversi.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso o danneggiato. In caso di guasto non tentare di riparare l'apparecchio; qualsiasi intervento deve essere effettuato da personale autorizzato. Contattare Macom.
- Non tirare il cavo, non trasportare l'apparecchio afferrandolo dal cavo. Non chiudere il cavo tra le porte e non avvolgerlo su oggetti taglienti o spigoli vivi.
- Per scollegare l'apparecchio, disinserire la spina di alimentazione dalla presa elettrica. Non tirare il cavo.
- Usare sempre l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e fredda, lontano da fiamme o sorgenti di calore.

- Non maneggiare l'apparecchio, il cavo e la spina con le mani bagnate.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare questo apparecchio all'esterno. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Evitare l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato **unicamente** ad **uso domestico**.
- Prima di collegare alla presa elettrica accertarsi che il coperchio della macchina sia in condizioni di sblocco.
- Prestare attenzione alla barra sigillante poichè si riscalda durante il funzionamento.
- Rispettare la pausa di 1 minuto dopo ogni operazione di sottovuoto e sigillatura.
- **Usare solamente sacchetti e rotoli destinati al sottovuoto che abbiano almeno un lato interno gofrato.**

Attenzione

Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato dai bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

I sacchetti in polietilene utilizzati per l'imballaggio possono essere pericolosi. Tenere questi sacchetti fuori della portata di bambini e neonati. La pellicola sottile può infatti aderire a naso e bocca e impedire la respirazione. Un sacchetto non è un giocattolo.

IMPORTANTE: per attivare la garanzia è necessario registrarsi al sito:
www.macomsrl.it/garanzia

Descrizione pulsanti macchina chiusa



- 1 Food.** Impostazione sottovuoto per alimenti secchi o umidi. Agisce sulla durata del tempo di sigillatura. Selezionando la funzione moist/umido il tempo di sigillatura risulta più lungo per una più efficace saldatura.
- 2 Seal.** Sigillatura.
Premendo questo tasto è possibile sigillare sacchetti anche senza eseguire il sottovuoto. (Attendere 30 secondi tra una sigillatura e l'altra).
- 3 Vac Seal.** Avvia operazione di sottovuoto e sigillatura.
(Attendere 60 secondi tra un'operazione e l'altra).
- 4 Stop/Pulse.** Permette di interrompere in qualsiasi momento l'operazione in corso.
Quando la macchina è accesa in modalità standby questo pulsante permette di attivare il sottovuoto ad impulsi ideale per alimenti friabili, e delicati, in quanto è possibile eseguire il vuoto parziale passo a passo tenendo premuto il tasto ed evitare così che gli alimenti possano schiacciarsi es. biscotti, fragole etc.. Ottenuto il sottovuoto desiderato, premere SEAL per sigillare.
- 5** Barra LED di avanzamento processo.

NOTA: SE PIÙ SPIE LUMINOSE LAMPEGGIANO CONTEMPORANEAMENTE, SIGNIFICA CHE SI È ATTIVATA LA PROTEZIONE DA SURRISCALDAMENTO. ATTENDERE QUALCHE MINUTO AFFINCHÈ L'APPARECCHIO SI RAFFREDDI, PRIMA DI RIPRENDERE LE NORMALI OPERAZIONI.

Descrizione macchina aperta



Descrizione

- A Barra in silicone
- B Guarnizione superiore
- C Vano Portarotolo
- D Taglierina di precisione incorporata
Permette di ottenere sacchetti della lunghezza desiderata da rotolo o di aprire sacchetti già messi sottovuoto con precisione per poi poterli riutilizzare.
- E Pulsanti di sblocco
- F Attacco per tubicino contenitori sottovuoto
- G Camera del vuoto
- H Guarnizione inferiore
- I Barra sigillante doppia larghezza (3 mm)
- L Interruttore avvio sottovuoto contenitori

Come creare buste di varia misura (da un rotolo)

Sollevarre il coperchio e inserire il rotolo nell'apposito vano. Assicurarsi che la taglierina sia posizionata all'estremità sinistra. Estrarre dal rotolo la lunghezza adatta a contenere generosamente l'alimento (foto 1), tagliare facendo scorrere la taglierina da una estremità all'altra (foto 2).

Inserire la spina di alimentazione nella presa.

Consiglio: utilizzare la taglierina anche per aprire buste contenenti alimenti già confezionati. Il taglio preciso permette di evitare sprechi e se possibile quindi riutilizzare il sacchetto.

Posizionare una delle due estremità aperte della busta all'interno dell'apposita camera del vuoto (foto 3).

Chiudere il coperchio premendo verso il basso, con entambe le mani, fino ad udire il doppio click dei due pulsanti blocco/sblocco.

Premere il pulsante SEAL: la luce LED corrispondente si illumina la barra di luci LED si accende in modo sequenziale. A operazione ultimata le luci LED si spengono e un leggero sibilo avverte dell'avvenuta sigillatura. Riaprire il coperchio premendo entrambi i pulsanti di sblocco.

Usare solamente sacchetti e rotoli destinati al sottovuoto che abbiano almeno un lato interno gofrato.



Foto 1



Foto 2



Foto 3

Come eseguire il sottovuoto con una busta

Introdurre l'alimento nella busta assicurandosi che il lato aperto rimanga pulito e asciutto soprattutto internamente. Le due superfici interne del sacchetto devono sigillarsi e residui di cibo o acqua ne impediscono una perfetta saldatura. Non riempire completamente la busta, lasciare uno spazio di circa 10 cm tra il cibo e la fine della busta. Questo perché durante l'aspirazione dell'aria la busta aderisce al cibo riducendosi di lunghezza.

Posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno dell'apposita camera del vuoto. Assicurarsi che la busta sia ben stesa, non devono esserci pieghe.



Attenzione:

Per un corretto funzionamento il sacchetto deve essere assolutamente posizionato nella parte centrale della camera del vuoto evidenziata in rosso (vedi foto a lato).

Bloccare il sacchetto premendo il coperchio verso il basso, con entambe le mani, fino ad udire un doppio click.

Avviare il programma premendo il tasto VAC SEAL, la luce LED corrispondente si illumina. La macchina eseguirà il vuoto e successivamente la sigillatura. Premere i pulsanti di sblocco solo quando le luci LED si saranno spente.

Nota: qualora lo si ritenga necessario, per evitare un eccessivo schiacciamento dei cibi, è possibile interrompere il programma premendo il tasto SEAL ed effettuare così la sigillatura immediata del sacchetto.

Usare solo sacchetti e rotoli adatti per il sottovuoto.

Si possono sigillare ma non mettere sottovuoto pure i sacchetti di prodotti commercializzati come patatine, biscotti, pasta, riso, ecc.

Per aprire una busta sigillata è possibile utilizzare la taglierina della macchina eseguendo il taglio vicino alla linea di sigillatura, questo ne consente il riutilizzo.

Rispettare la pausa di 1 minuto dopo ogni operazione di sigillatura.

Contenitori per sottovuoto (optional)

È possibile conservare i cibi anche utilizzando i contenitori della linea **forever Fresh**.

Permettono di conservare i cibi fino a 5 volte più a lungo, ottimizzando lo spazio in frigorifero, in freezer e in dispensa. Particolarmente adatti per cibi liquidi, molli e fragili, per i quali sarebbe difficoltoso il sottovuoto con i sacchetti.

Sono impilabili.

Sono lavabili in lavastoviglie e possono essere utilizzati anche nel forno a microonde.

La confezione dei contenitori contiene:

1 Contenitore con capacità 600 ml - 1 Contenitore con capacità 900 ml.

1 Tubicino - 1 Connettore - 3 Adattatori universali **forever Fresh**.



Sottovuoto con i contenitori

Assicurarsi che il contenitore sia asciutto e pulito.

Riempire il contenitore con gli alimenti lasciando almeno 1 centimetro tra il cibo e il bordo superiore del contenitore.

Se necessario pulire il bordo e la guarnizione del coperchio del contenitore.

Per procedere con il sottovuoto alzare il coperchio della macchina.

Collegare all'estremità del tubicino in dotazione alla macchina, l'adattatore B in dotazione alla confezione dei contenitori (vedi foto 1, 2 e 3).



Foto 1

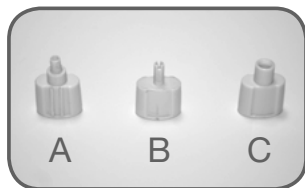


Foto 2



Foto 3

Inserire il tubicino con l'adattatore in dotazione con la macchina al foro di aspirazione per contenitori posizionato nella parte interna della macchina (vedi foto 4). Inserire l'altra estremità del tubicino, B, al connettore quadrato, che trovate nella confezione dei contenitori. Posizionare, infine, quest'ultimo sulla valvola posta sul coperchio del contenitore (vedi foto 5).

Inserire la spina di alimentazione nella presa elettrica e premere l'apposito tasto per attivare il sottovuoto contenitori (vedi foto 6).

Attendere fino a quando la macchina non si spegne.



Foto 4



Foto 5



Foto 6

Per facilitare il sottovuoto assicurarsi di aver chiuso bene il coperchio del contenitore.

Suggerimenti

Non riempire troppo le buste, lasciare un sufficiente spazio (circa 10 cm) in corrispondenza dell'estremità aperta. Posizionare la busta senza creare pieghe che sormontano.

Per garantire una perfetta sigillatura accertarsi che l'estremità aperta del sacchetto non sia bagnata o sporca.

Durante il processo di aspirazione della busta può accadere che piccole quantità di liquido o cibo possano finire nella camera del vuoto. Se ciò dovesse accadere pulire e asciugare prima della successiva operazione. Per evitare questo problema si consiglia di congelare i cibi umidi prima del confezionamento. Per gli alimenti in polvere o grana fine, evitare di riempire eccessivamente i sacchetti.

Si consiglia di pre-congelare la frutta e sbollentare la verdura per ottenere risultati migliori.

In caso di alimenti liquidi caldi prima di procedere al confezionamento sottovuoto attendere che si siano raffreddati.

Vantaggi del sottovuoto

La funzione principale di questo apparecchio è quella di conservare più a lungo la freschezza e il gusto dei cibi evitando gli sprechi.

E' infatti possibile acquistare alimenti all'ingrosso, separarli in porzioni e sigillarli sottovuoto.

Evita gli sprechi permettendo di mettere sottovuoto eventuali avanzi.

Permette di risparmiare tempo: i pasti possono essere preparati in anticipo e poi conservati in frigorifero o freezer.

E' ideale per coloro che per ragioni nutrizionali devono controllare le porzioni dividendole per quantità o particolari alimenti.

E' possibile cucinare in anticipo prima di un picnic o un barbecue.

Permette di conservare molti alimenti come carne, pesce, verdure, cereali, frutta secca e fresca.

Altri usi

È possibile utilizzare il sottovuoto anche per usi non legati al cibo.

Come ad esempio, quando si è in campeggio per conservare i fiammiferi e il necessario per il primo soccorso, o per preservare i razzi d'emergenza.

Il sistema di confezionamento può essere usato anche per proteggere indumenti, foto, documenti importanti, libri, cards e molto altro.

E' possibile creare una borsa del ghiaccio "casalinga": riempire, per circa 2/3, un sacchetto con acqua. Sigillare senza creare il sottovuoto. Conservare in freezer e utilizzare qualora si renda utile fare impacchi con il ghiaccio.

Informazioni sulla conservazione degli alimenti e sulla sicurezza alimentare

Quando si utilizza il sottovuoto come metodo per conservare gli alimenti ci sono comunque alcune procedure che devono essere seguite e rispettate per garantire qualità e sicurezza alimentare. Leggere attentamente quanto segue.

Gli alimenti deperibili appena confezionati vanno immediatamente riposti nel frigorifero o nel congelatore. Non lasciarli a temperatura ambiente.

Prima di confezionare carne, pesce o altri prodotti alimentari assicurarsi che gli utensili, le mani e i piani di appoggio siano puliti.

Frutta e verdura come mele, banane, ortaggi devono essere pelati prima di essere confezionati sottovuoto.

Alcune verdure come cavoli, cavolfiori e broccoli emettono gas. Prima di procedere al confezionamento sottovuoto sbollentarli o congelarli.

I cibi deperibili cotti, scongelati o tolti dal frigorifero devono essere subito consumati o cucinati.

I cibi acquistati in scatola o sottovuoto che, dopo l'apertura, vengono nuovamente confezionati devono essere conservati come indicato nelle istruzioni del produttore.

Non consumare alimenti deperibili se lasciati a temperatura ambiente per ore, soprattutto se preparati con salse.

La sicurezza alimentare si basa sia sul buon senso comune che su studi scientifici.

Pulizia e manutenzione

Prima di pulire l'apparecchio disinserire la spina dalla presa di corrente.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Per pulire l'esterno dell'apparecchio utilizzare un panno pulito, umido, con sapone neutro, se necessario.

Per pulire l'interno utilizzare un tovagliolo di carta.

Asciugare accuratamente ogni parte prima di riutilizzare l'apparecchio.

Le guarnizioni, qualora siano state rimosse per la pulizia devono essere asciugate e rimontate correttamente al fine di evitare un mal funzionamento durante il funzionamento dell'apparecchio.

Pulizia delle buste:

Lavare le buste con acqua calda e sapone neutro.

Le buste possono essere lavate anche in lavastoviglie: rovesciarle e distribuirle sul cestello superiore.

Prima di utilizzarle di nuovo lasciarle asciugare completamente.

Nota: non riutilizzare le buste dopo avervi conservato carni crude, pesce o alimenti oleosi o se sono state usate per bollire o nel microonde.

Al termine riporre l'apparecchio in luogo sicuro su una superficie piana, lontano dalla portata dei bambini.

Risoluzione dei problemi

L'apparecchio non funziona

- Verificare che la spina di alimentazione sia correttamente inserita nella presa di corrente.
- Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
- Verificare, con altro elettrodomestico, che la presa di corrente sia funzionante.
- Verificare che il coperchio sia stato chiuso correttamente.
- Verificare che la busta sia posizionata correttamente
- Attendere 1 minuto che l'apparecchio si raffreddi con il coperchio sollevato prima di utilizzare nuovamente.

L'aria non viene completamente eliminata dalla busta

- Verificare che la busta sia inserita correttamente.
- Verificare che non vi siano pieghe, arricciature o fori nella busta pre-sigillata.
- Verificare che la busta sia integra: sigillarla con aria all'interno, immergerla in acqua e premerla: la presenza di bolle indica che la busta è forata. Sostituirla.
- Usare solo buste destinate al sottovuoto.

La macchina non sigilla

- Verificare che non siano presenti bolle, pieghe, arricciature o fori lungo i bordi della busta.
- Verificare di aver inserito la busta nella posizione corretta.
- Accertarsi che la superficie interna della busta nella zona della sigillatura sia ben asciutta e priva di residui di cibo.

Entra aria nella busta dopo il sottovuoto

- Verificare che l'alimento non contenga ingredienti che possano aver forato la busta. Se si nota un foro, sigillare l'alimento in una nuova busta.
- Cibi come frutta e verdura fresca possono fermentare e rilasciare gas naturali. Se ciò accade aprire la busta ed eliminare il cibo rovinato.

La busta si fonde

- La barra sigillante potrebbe essere eccessivamente calda durante la sigillatura. Attendere almeno 5 minuti che l'apparecchio si raffreddi, prima di procedere a nuovo utilizzo.

Non si crea il sottovuoto con i contenitori

- Verificare che i collegamenti siano corretti.
- Verificare che il contenitore non sia rotto, in caso contrario sostituirlo.
- Accertarsi che il connettore sia correttamente posizionato.
- Assicurarci che il bordo e il coperchio del contenitore siano puliti.

TABELLA TEMPI DI CONSERVAZIONE

Dispensa +25 °C	Conservazione normale	Conservazione con FOREVER FRESH
PANE	1-2 giorni	6-8 giorni
BISCOTTI	4-6 mesi	12 mesi
Frigorifero +5 °C	Conservazione normale	Conservazione con FOREVER FRESH
CARNE	3-4 giorni	8-9 giorni
PESCE	1-3 giorni	4-5 giorni
SALUMI	15-20 giorni	25-60 giorni
VERDURA	7-15 giorni	24-40 giorni
FRUTTA	1-3 giorni	7-10 giorni
DOLCI	5-7 giorni	14-20 giorni
Congelatore -18 °C	Conservazione normale	Conservazione con FOREVER FRESH
CARNE	4-6 mesi	15-20 mesi
PESCE	3-4 mesi	10-12 mesi
VERDURA	8-10 mesi	18-24 mesi

I tempi dipendono dalla preparazione, dalla qualità dell'alimento e dalle condizioni di conservazione.

CARATTERISTICHE TECNICHE MACCHINA

Dimensioni: **L40,2 x P 16,1 H 8,3 cm**

Lunghezza barra sigillante: **30 cm**

Voltaggio: **220-240V ~ 50/60Hz**

Potenza: **110W**

Valore massimo del vuoto: **60 KPa**

Aspirazione: **9,20 dm³/min**

Peso: **1,77 kg**

Colore: **silver e nero**

GARANZIA CONVENZIONALE

**IMPORTANTE: per attivare la garanzia è necessario registrarsi al sito:
www.macomsrl.it/garanzia**

Macom S.r.l. - Via G. da Procida, 10 - 20149 Milano

La presente Garanzia Convenzionale lascia impregiudicati i diritti spettanti ai consumatori sulla base del D.lgs. 206/2005 - "Codice del Consumo" - in attuazione della direttiva 1999/44/CE.

Macom S.r.l. garantisce che il prodotto è immune da difetti originari del processo di fabbricazione e da difetti derivanti dai materiali utilizzati per la fabbricazione medesima. In caso di accertata presenza dei suddetti difetti che dovessero verificarsi durante il periodo di garanzia, **Macom S.r.l.** provvederà alla riparazione, qualora la riparazione non sia possibile o non sia opportuna **Macom S.r.l.** provvederà a fornire un prodotto esente da difetti. La presente Garanzia Convenzionale ha durata di due anni e perde la propria validità automaticamente allo scadere dei 2 anni dalla data di acquisto del prodotto.

La presente Garanzia Convenzionale è esclusa in caso di:

1. Difetti causati da un errato utilizzo del prodotto e/o da una manutenzione non conforme alle prescrizioni contenute nel manuale di istruzioni ed avvertenze fornito unitamente al prodotto.
2. Modifiche, alterazioni, manomissioni del prodotto o delle parti componenti del prodotto.
3. Utilizzo del prodotto con accessori non forniti con il prodotto o non autorizzati da **Macom S.r.l.** o riparazioni da parte di persone non autorizzate da Macom medesima.
4. Utilizzo del prodotto per scopi commerciali o professionali o, comunque, per scopi diversi da quelli indicati da Macom nel manuale di istruzioni ed avvertenze.

La presente garanzia convenzionale é valida esclusivamente in Italia, Repubblica di San Marino e Città del Vaticano. **Macom S.r.l.** declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose o all'ambiente derivanti da un utilizzo del prodotto non conforme alle prescrizioni di montaggio, uso e manutenzione contenute nel manuale di istruzioni ed avvertenze che accompagna il prodotto medesimo.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

Questo prodotto è conforme alla direttiva comunitaria vigente sullo smaltimento e la gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il simbolo del “contenitore di spazzatura barrato” riportato sul prodotto indica che lo stesso è soggetto a regime di raccolta separata previsto per le apparecchiature elettriche ed elettroniche e che pertanto non va smaltito come normale rifiuto urbano. Il prodotto quando raggiunge la fine del proprio ciclo di vita non dovrà essere smaltito con i rifiuti domestici bensì attraverso gli appositi sistemi di raccolta dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Nel caso di acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente sarà facoltà dell'utente riconsegnare il prodotto al venditore il quale provvederà al ritiro gratuito dello stesso ed al trasporto presso i centri di raccolta differenziata. Si raccomanda uno scrupoloso rispetto delle norme sull'uso e sullo smaltimento del prodotto al fine di evitare la dispersione di sostanze pericolose che potrebbero causare effetti negativi per l'ambiente e per la salute umana. Un corretto smaltimento del prodotto favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Lo smaltimento abusivo dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche è punito dalla legge e comporta l'irrogazione delle sanzioni previste dalla legge medesima.



Questo apparecchio è conforme alle direttive dell'Unione Europea pertinenti e applicabili.



Questo apparecchio è dotato di doppio isolamento.

MACOM srl

Via G. da Procida, 10 - 20149 Milano

Tel: +39 02 33 10 76 56 - Fax: +39 02 33 10 45 23

e-mail: info@macomsrl.it - www.macomsrl.it