

**MACCHINA PER SOTTOVUOTO PROFESSIONALE**

**MSV9020 / MSV9010**



**European Standard Quality**

**Consigliamo di leggere attentamente il presente manuale d'istruzioni prima di procedere nell'utilizzo dell'apparecchio e di conservare lo stesso per future consultazioni.**

#### **IMPORTANTE**

##### **NON ASPIRARE LIQUIDI!**

CARNE, PESCE, VERDURE, LEGUMI ECC. DEVONO ESSERE ASCIUTTI E FREDDI (max. 3°C) PRIMA DI ESSERE CONFEZIONATI SOTTOVUOTO NEI SACCHETTI. DANNI ALL'APPARECCHIO CAUSATI DALL'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI NON SONO COPERTI DA GARANZIA!

**NON EFFETTUARE PIÙ DI UN CICLO COMPLETO OGNI DUE MINUTI.**

#### **PREMESSA**

Questo manuale contiene le istruzioni per l'uso e la manutenzione della macchina

**L'osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale consente di operare durante l'uso in condizioni di sicurezza, garantendo al contempo il regolare funzionamento dell'apparecchio.**

**Il costruttore declina ogni responsabilità dovuta a negligenza ed alla mancata osservanza delle istruzioni.**

#### **IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA**

**Durante l'utilizzo della MACCHINA PER SOTTO VUOTO, è necessario rispettare sempre le precauzioni di sicurezza; leggere sempre le istruzioni prima di utilizzare la macchina.**

- 1) Prima di collegare il cavo a una presa elettrica, assicurarsi che la tensione di alimentazione della rete elettrica corrisponda ai dati di targa dell'apparecchio; scollegare dalla presa il cavo quando non in uso o prima delle operazioni di pulizia.
- 2) Quando si utilizza la macchina in presenza di bambini è necessaria una stretta supervisione, così come è importante riporla dopo l'uso in luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- 3) Non utilizzare accessori non raccomandati o non specifici, e non utilizzare questa macchina per sottovuoto per scopi diversi da quelli previsti.
- 4) Interrompere immediatamente l'utilizzo del prodotto se il cavo è danneggiato e richiederne la sostituzione da parte di personale addetto.
- 5) Non toccare le parti soggette a riscaldamento.
- 6) Non tentare di riparare l'apparecchio.
- 7) Non utilizzare la macchina se è caduta o se appare danneggiata.
- 8) Non mettere in funzione la macchina per sottovuoto se il cavo o la spina sono bagnati.
- 9) Tenere lontano da fonti di calore come stufe elettriche, forni o altre superfici calde.
- 10) Si consiglia di non utilizzare un cavo di prolunga con questa unità. Tuttavia, se si utilizza un cavo di prolunga, assicurarsi che sia adeguato al carico dell'apparecchio.
- 11) Per evitare incidenti, scollegare la macchina per sottovuoto afferrando la spina e non tirando il cavo di alimentazione.
- 12) Prima di inserire la spina del cavo d'alimentazione assicurarsi di avere le mani asciutte.

**13)** Per un sicuro funzionamento collocare la macchina su di una superficie piana e stabile.

**14)** Durante la pulizia, non immergerla in acqua o in altri liquidi.

**15)** Non utilizzare la macchina all'esterno o su superfici bagnate; si raccomanda l'utilizzo esclusivamente al chiuso e in ambiente domestico.

**16)** Quest'apparecchio non deve essere usato da persone (incluso bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte.

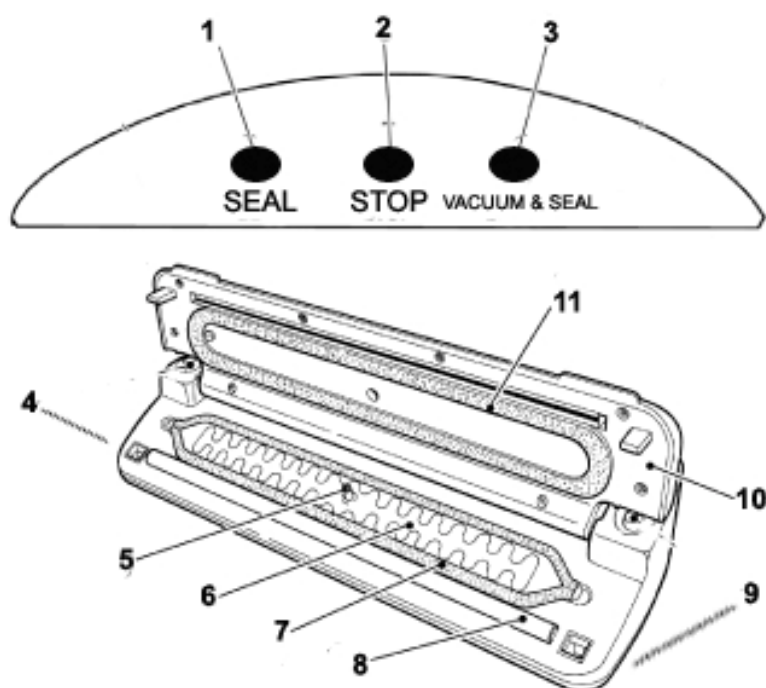
**Gli elementi dell'imballo (sacchetti di plastica ecc.) non debbono essere lasciati alla portata dei bambini, o dispersi nell'ambiente.**

## USO PREVISTO

L'apparecchio è stato progettato per effettuare il vuoto in buste o in contenitori adatti alla conservazione di alimenti.

Si raccomanda di mettere nelle buste soltanto cibi solidi, freddi e asciutti, mentre nei contenitori è possibile conservare anche liquidi.

## DESCRIZIONI DELLE PARTI



- 1 Pulsante con spia avviamento ciclo solo saldatura
- 2 Pulsante arresto ciclo
- 3 Pulsante con spia avviamento ciclo aspirazione e saldatura
- 4 Pulsante sgancio sportello mobile.
- 5 Connettore aspirazione

6. Camera vuoto
7. Guarnizione in neoprene per camera vuoto (inferiore)
8. Profilo silicone
9. Pulsante sgancio sportello mobile
10. Sportello
11. Guarnizione in neoprene per camera vuoto (superiore)

## ISTRUZIONI D'USO

Questa macchina è costruita per utilizzare buste per la conservazione degli alimenti, facilmente reperibili sul mercato in diversi formati. Tuttavia nella confezione troverete due rotoli di diversa misura adatte alla confezione di buste.

### uso

posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile e inserire la spina del cavo d'alimentazione in una presa di corrente idonea

- Inserire il prodotto da confezionare all'interno della busta facendo attenzione che il volume non superi i 2/3 del volume della busta stessa
- pulire e raddrizzare l'estremità aperta della busta assicurandosi che non vi siano pieghe o increspature sui lati aperti
- posizionare la busta all'interno della camera vuoto (6) oltre la guarnizione (7)
- abbassare lo sportello e premere con forza sui lati estremi fino a udire un clic che segnala l'avvenuto aggancio .
- premere il pulsante (3), si accenderà la spia luminosa che si spegnerà quando la macchina avrà terminato il ciclo di aspirazione e saldatura automatico
- terminato il ciclo di aspirazione e saldatura, premere i pulsanti (4/9) sollevare lo sportello ed estrarre la busta confezionata.

### come creare una busta dal rotolo

- svolgere una parte del rotolo e posizionare la sua estremità all'interno della camera vuoto (6) oltre la guarnizione (7)
- abbassare lo sportello e premere con forza sui lati estremi fino a udire un clic che segnala l'avvenuto aggancio .
- premere il pulsante (1), si accenderà la spia luminosa che si spegnerà quando la macchina avrà terminato il ciclo di saldatura
- terminato il ciclo di saldatura, premere i pulsanti (4/9) sollevare lo sportello ed estrarre l'estremità del rotolo saldata.
- tagliate il rotolo a una misura adeguata alle dimensioni del prodotto da confezionare ricordando che il suo volume non deve superare i 2/3 del volume della busta
- ottenuta così la busta, procedere per il confezionamento come sopra riportato

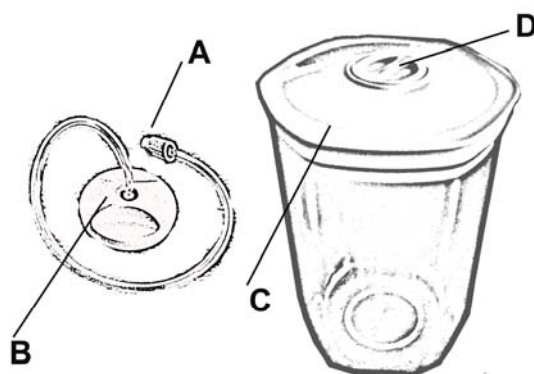
### suggerimenti per prestazioni di sottovuoto ottimali

- Non riempire eccessivamente la busta: lasciare spazio sufficiente fra l'estremo aperto della busta e il prodotto in modo tale da poterla agevolmente inserire all'interno della camera vuoto.
- Evitare nella maniera più assoluta di aspirare liquidi: la pompa potrebbe subire danni irreparabili. I cibi devono essere confezionati asciutti e possibilmente freddi (3°C max) per ottenere il miglior risultato di conservazione.

- Non bagnare o ungere l'estremo aperto della busta. Una busta bagnata o sporca può risultare difficile da sigillare
- Pulire l'estremo aperto della busta da ogni impurità per assicurare una buona tenuta della sigillatura.
- Premere la busta per far fuoriuscire l'aria in eccesso prima di procedere all'aspirazione
- Tra un ciclo di lavoro e quello successivo devono trascorrere almeno 2 minuti al fine di permettere il necessario raffreddamento della resistenza di saldatura ed evitare l'intervento delle protezioni termiche.
- Se per qualsiasi motivo non viene raggiunto il vuoto necessario, la macchina si spegnerà automaticamente dopo 30 secondi; in questo caso verificare che non ci siano perdite nella busta.

### **Confezionamento sottovuoto con contenitori in dotazione (ESCLUSIVAMENTE PER IL MODELLO MSV9020)**

La confezione comprende 3 contenitori, di differenti capacità, adatti alla conservazione sottovuoto di tutti i generi di alimenti, liquidi inclusi e un adattatore per l'aspirazione. Un'esclusiva valvola posta sul coperchio del contenitore consente la creazione del sottovuoto nel contenitore e un'agevole apertura del suo coperchio.



### **Uso**

- disporre l'alimento da conservare nel contenitore e richiudere il coperchio (D)
- inserire l'estremità (A) del tubicino dell'adattatore in dotazione sul connettore d'aspirazione (5) della macchina sottovuoto.
- porre l'altra estremità (B) dell'adattatore sopra la valvola (D) del coperchio (C)
- premere il pulsante (3), si accenderà la spia luminosa che si spegnerà quando la macchina avrà terminato il ciclo di aspirazione e creato il sottovuoto
- quando la macchina si arresterà per aver terminato il ciclo, togliere l'adattatore staccando il tubicino dalla macchina e conservare il contenitore con il cibo sottovuoto
- quando si desidera aprire il contenitore ruotare in senso orario la valvola (D) posta sul coperchio, lasciare entrare l'aria quindi procedete alla rimozione del coperchio. Non cercate di forzare il coperchio per rimuoverlo senza aver prima ruotato la valvola, si deteriorerà irrimediabilmente.

## CONSIGLI UTILI PER IL CONFEZIONAMENTO E LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Ecco alcune regole fondamentali da rispettare per una perfetta resa in cucina. Non cercare di utilizzare il sistema per conservare prodotti già alterati o impoveriti dal punto di vista nutrizionale; **non si recupera la qualità persa.**

- Se si utilizzano i sacchetti per conservare cibi crudi o cotti, ricordare di distribuirli in maniera uniforme per facilitare la fuoriuscita dell'aria, e di non riempirli in modo eccessivo perché si potrebbe pregiudicare la saldatura per la tenuta ermetica.
- è preferibile che la verdura e la frutta, una volta lavate, siano asciugate per evitare ristagni di liquidi, che potrebbero renderle flaccide e per evitare l'aspirazione di liquidi da parte della confezionatrice.
- Per conservare le **carni** per un tempo ragionevolmente lungo, ricordare di raffreddarle in frigorifero per almeno due ore per rallentare l'azione della proliferazione batterica. Nel caso di carne con l'osso, per esempio le costole, braciole o altro, ricopritela con carta alluminio, per evitare la foratura della busta.
- Per quanto riguarda il **pesce**, occorre innanzitutto lavarlo bene, eliminare le squame, asciugarlo e come per la carne raffreddarlo bene prima di metterlo sottovuoto. Conservarlo in frigorifero ad una temperatura non superiore a +3°.
- Per i **formaggi a pasta dura**, come il parmigiano, il pecorino ecc. non è necessario seguire alcun accorgimento. Si consiglia comunque di avvolgerli in fogli di alluminio per evitare che la busta possa subire danni: per i formaggi a pasta molle, si raccomanda di avvolgerli in pellicola tipo cellophane.

### TEMPI DI CONSERVAZIONE INDICATIVI

I tempi di conservazione elencati sono puramente indicative e dipendono dalla qualità iniziale del prodotto da conservare, dalla temperatura di conservazione, dal tempo di raffreddamento, nel caso di cibi cotti, dal grado di vuoto raggiunto nonché dalla qualità della busta per sottovuoto utilizzata.

**LE INSALATE FRESCHE:** conservate in sottovuoto in frigorifero rimangono fresche, croccanti e qualitativamente integre fino a 12 giorni.

**I FORMAGGI FRESCHI:** si conservano fino a 20 giorni.

**IL PECE FRESCO:** fino a 7 giorni.

**LA CARNE FRESCA:** fino a 15 giorni.

## PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

**Prima di procedere alla pulizia della macchina scollegare il cavo d'alimentazione.**

- pulire la superficie esterna dell'unità con un panno o una spugna non abrasiva umida e detersivo per delicato.
- rimuovere dalla parte interna la guarnizione (7) della camera vuoto e pulire con un panno soffice e umido, quindi asciugare accuratamente e riposizionare la guarnizione facendo attenzione a non danneggiarla.

## SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione .....	AC 230V - 50 Hz
Potenza.....	110WATT
Dimensioni .....	380 (L) x 150 (P) x 75 (H)
Peso .....	1.5 kg
Livello acustico.....	.80 dB



**Questo prodotto risponde alla Direttiva dell'articolo 13 del decreto legislativo 25 luglio 2005, n.151 - 2002/95/CE (Direttiva RoHS) RoHS – Restriction of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment (Restrizioni nell'impiego di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche).** Questo prodotto è stato progettato e fabbricato con materiali e componenti di alta qualità, che possono essere riciclati e riutilizzati.

Quando su un prodotto è indicato il simbolo del bidone con le ruote segnato da una croce, significa che **il prodotto è tutelato dalla direttiva Europea 2003/96/EC.**

Si prega di informarsi in merito al sistema locale di raccolta differenziata per i prodotti elettrici ed elettronici. Rispettare le norme locali in vigore e non smaltire i prodotti vecchi nei normali rifiuti domestici. Il corretto smaltimento del prodotto aiuta a evitare possibili conseguenze negative per la salute dell'ambiente e dell'uomo. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997 (art. 50 e seguenti D.Lgs.n.22/1997).