



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction Manual



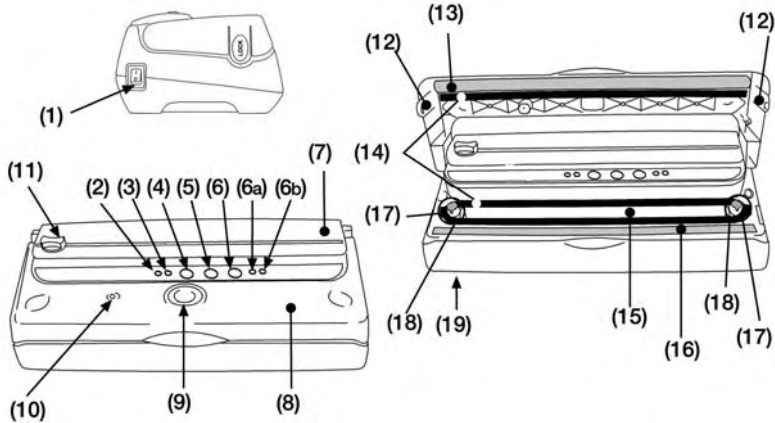
Vakuumier System *Exclusive*
Vacuum Sealing System *Exclusive*

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses hochwertige Vakuuiergerät entschieden haben und danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten.

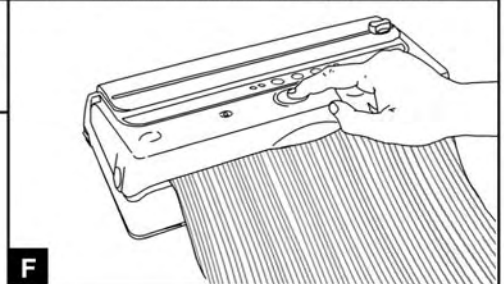
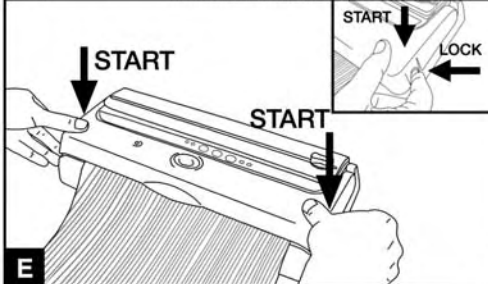
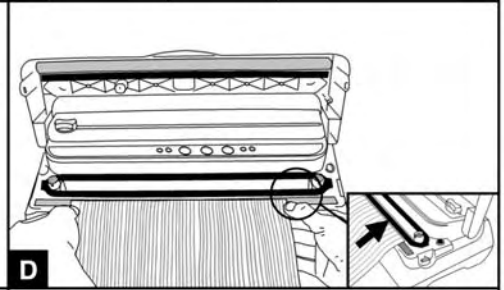
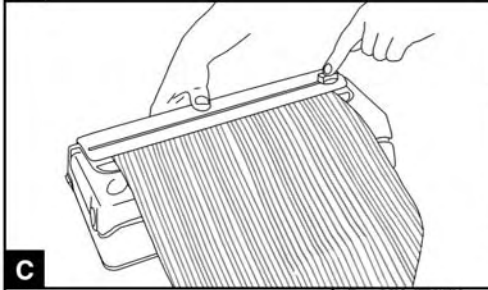
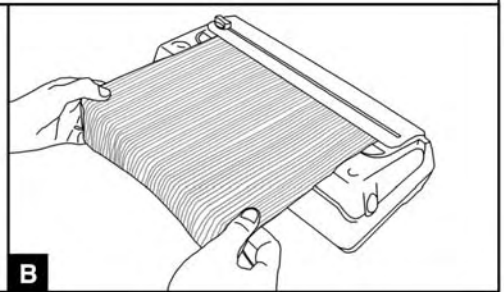
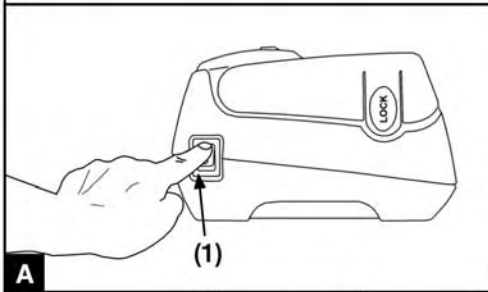
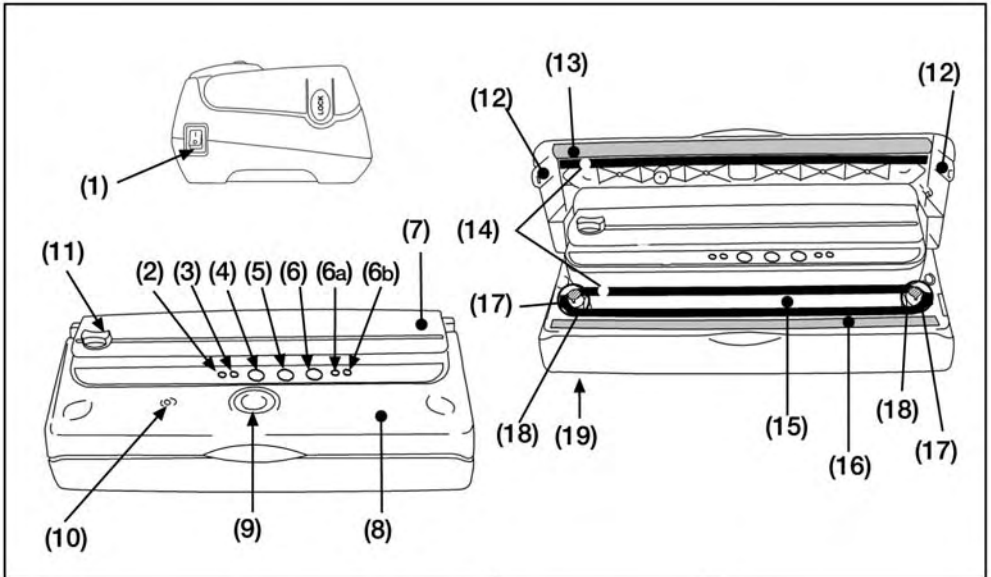
Inhaltsverzeichnis

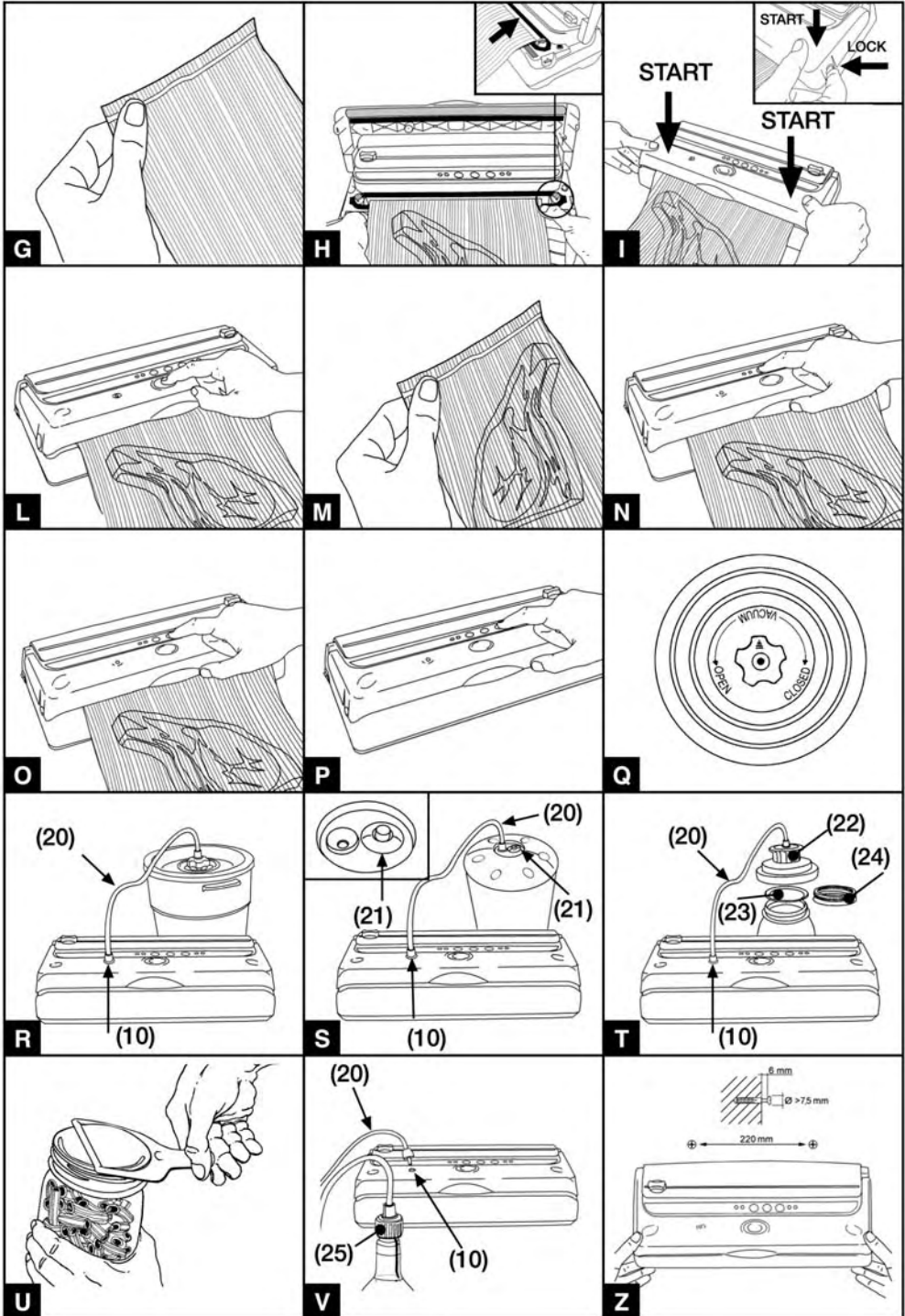
| | |
|--|----------|
| • DAS GERÄT · DIE FUNKTIONEN | Seite 3 |
| • SICHERHEIT BEIM GEBRAUCH | Seite 6 |
| • INBETRIEBNAHME | Seite 6 |
| Vakuuieren mit Beuteln und Folienrollen | Seite 6 |
| Vakuuieren mit Behältern „Executive“ oder mit Universaldeckeln | Seite 7 |
| Vakuuieren mit Behältern „Family“ | Seite 8 |
| Vakuuieren mit Gläsern mit Metaldeckeln (Leifheit-Typ) | Seite 8 |
| Vakuuieren mit Flaschenverschluss | Seite 8 |
| Manuelle Funktionen | Seite 9 |
| Einstellen der Versiegelungszeit | Seite 9 |
| • WANDMONTAGE | Seite 9 |
| • REINIGUNG | Seite 9 |
| • TECHNISCHE DATEN | Seite 9 |
| • RATGEBER BEI SCHWIERIGKEITEN | Seite 10 |
| • VAKUUIEREN - GENERELLE INFORMATIONEN | Seite 11 |
| Die Vorteile des Vakuuierens | Seite 11 |
| Aufbewahrungszeiten | Seite 12 |
| Was ist Vakuuieren? | Seite 13 |
| Verwendung von MAGIC VAC® Beuteln | Seite 14 |
| Verwendung von MAGIC VAC® Behältern | Seite 15 |
| Wichtige Hinweise | Seite 16 |
| • MAGIC VAC® ZUBEHÖR | Seite 17 |

DAS GERÄT · DIE FUNKTIONEN



- (1) **ON(I)/OFF(0)-Schalter** - drücken Sie die Taste, um das Gerät einzuschalten. Schalten Sie das Gerät stets wieder über OFF(0) aus, wenn Sie es nicht benutzen.
- (2) **ON Anzeige** - wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet die grüne Anzeige auf
- (3) **VACUUM Anzeige** - leuchtet gelb, wenn das Vakuum erreicht ist
- (4) **Manuelle Vakuumtaste MAX VAC** - verlängert den Vakuumiervorgang, wenn Sie diese gedrückt halten
- (5) **Versiegelungstaste MAN SEAL** - zur sofortigen Versiegelung unabhängig von der erreichten Vakuumstärke
- (6) **SEAL LEVEL Taste** - stellt die Versiegelungszeit ein, die durch das Aufleuchten der Licht-Anzeige **6a** oder **6b** angezeigt wird
- (6a) **SEAL MIN** - min. Versiegelungszeit, empfohlen für mehrere, nacheinander auszuführende Versiegelungen
- (6b) **SEAL MAX** - max. Versiegelungszeit, empfohlen für die Aufbewahrung von feuchten Lebensmitteln
- (7) **Rollenablagefach** - bietet Platz für eine Rolle
- (8) **Deckel** - Sie können den Deckel öffnen und oben arretieren. So lassen sich die Beutel vor dem Vakuumieren korrekt und einfach positionieren.
- (9) **Manuelles Deckelventil** - durch Druck auf das Ventil können Sie das Vakuumieren zu jedem beliebigen Zeitpunkt unterbrechen oder den Deckel öffnen, wenn der Vakuumiervorgang beendet ist
- (10) **Schlauchanschluss** - zum Anschließen des Verbindungsschlauches an die Gläser, Behälter, Universaldeckel, Flaschenverschlüsse usw.
- (11) **Schneidevorrichtung** - mit der Schneidevorrichtung nach links oder rechts fahren, so können Sie Beutel auf die gewünschte Größe zuschneiden
- (12) **LOCK-Tasten** - sie arretieren den Deckel im geschlossenen Zustand. Nun können Sie vakuumieren. Das Öffnen erfolgt automatisch.
- (13) **Versiegelungsdichtung** - sie presst den Beutel auf den Versiegelungsbalken
- (14) **Dichtungen** - sie gewährleisten das Aufrechterhalten des Vakuums in der Kammer und das Absaugen der Luft aus den Beuteln und Behältern
- (15) **Vakuumkammer** - legen Sie beim Vakuumieren die offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer um die Luft abzusaugen und eventuell noch vorhandene Flüssigkeiten aufzufangen
- (16) **Versiegelungsbalken** - enthält einen Heizdraht, abgedeckt mit Teflon, der das Klebenbleiben des Beutels beim Versiegeln verhindert
- (17) **Staubfilter** - schützen die Pumpe vor dem Eindringen von Staub. Die Filter können entfernt werden und sind leicht zu reinigen.
- (18) **Beutelführungen** - vereinfachen die Positionierung der abgeschnittenen Seite des Beutels und des zugeschnittenen Beutels vor dem Vakuumieren
- (19) **Rutschfeste Füße** - sorgen für stabilen Stand und verhindern das Wegrutschen des Geräts





SICHERHEIT BEIM GEBRAUCH

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Leistungsschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Lassen Sie deshalb niemals Kinder unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten.
- Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Lassen Sie das Gerät nach jedem Vakuuervorgang ca. 2 Minuten auskühlen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Flächen.
- Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten in die Vakuunkammer. Sollte Flüssigkeit in die Vakuunkammer eindringen, bitte mit einem Tuch entfernen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und achten Sie darauf, dass kein Dampf oder Wasser eindringen kann. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät behandelt werden.
- **Achtung: Der Versieglungsbalken wird während der Benutzung heiß - Verbrennungsgefahr!**
- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unsere Servicestelle durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

INBETRIEBNAHME

HINWEIS: Bewahren Sie das Gerät nicht mit eingerasteten LOCK-Tasten auf.

Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig Ihr Gerät und die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Zubehörteile (Behälter, Deckel, Gläser usw.)

Vakuuieren mit Beuteln und Folienrollen

Stellen Sie das Gerät auf einen trockenen, stabilen und ebenen Untergrund. Achten Sie darauf, dass vor dem Gerät genügend Platz für die Beutel mit den zu vakuuierenden Lebensmitteln ist. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose, die der Spannung des Geräts entspricht (siehe technische Daten) und schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein (die grüne Kontrolllampe leuchtet).

Die Beutel sind in zwei Breiten erhältlich: 20 cm und 30 cm. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für die aufzubewahrenden Lebensmittel. Stellen Sie sicher, dass der zu verwendende Beutel mindestens 8 cm länger ist als die zu vakuuierenden Lebensmittel

a) Vakuuieren mit Beuteln

Klappen Sie den Deckel **(8)** komplett nach oben auf.

Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. Entfernen Sie Flüssigkeiten und Teilchen der Lebensmittel aus dem Innenbereich des Beutels, der die Versieglungsnah erhalten soll.

Legen Sie den Beutel mit seinem Inhalt vor das Gerät und platzieren Sie das Beutelende in die Vakuunkammer **(15) (Abb. H)**.

Schließen Sie den Deckel **(8)**. Pressen Sie zuerst mit Ihren Daumen auf beide Deckelseiten und drücken Sie anschließend auf die LOCK-Tasten **(12)**, damit sie einrasten **(Abb. I)**.

Das Gerät vakuuiert jetzt selbsttätig. Warten Sie ab, bis das Blinken der roten SEAL MIN Anzeige **(6a)** bzw. SEAL MAX Anzeige **(6b)** erlischt.

Drücken Sie auf das manuelle Ventil **(9) (Abb. L)**.

Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Beutel.

Überprüfen Sie, ob die Versiegelungsnaht ordnungsgemäß ist.

Sie können das Gerät zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch Drücken des manuellen Ventils **(9)** anhalten. Das Gerät hält nur an, wenn Sie den Deckel heben.

b) Vakuumieren mit Rollen

Wickeln Sie von der Rolle die gewünschte Länge zum Vakuumieren **(Abb. B)** ab und schließen Sie den Deckel des Rollenablagefachs **(7)**. Fahren Sie mit der Schneidevorrichtung **(11)** bei gleichzeitigem Anpressen nach links oder rechts über die Beutelbreite. Sie erhalten einen sauberen Schnitt mit gerade geschnittenen Ecken **(Abb. C)**.

Nun versiegeln Sie eine offene Seite des Beutels wie folgt:

Klappen Sie den Deckel **(8)** komplett nach oben auf.

Jetzt versiegeln Sie eine offene Seite des Beutels. Legen Sie dazu das offene Beutelende mit der glatten Seite nach oben auf den Versiegelungsbalken **(16) (Abb. D)**.

HINWEIS: Der Beutel darf nicht bis in die Vakuumkammer (15) hineinreichen oder auf der Dichtung (14) aufliegen.

Schließen Sie den Deckel **(8)**. Pressen Sie zuerst mit Ihren Daumen auf beide Deckelseiten und drücken Sie anschließend auf die LOCK-Tasten **(12)**, damit sie einrasten **(Abb. E)**.

Das Gerät vakuumiert selbsttätig. Warten Sie ab, bis die SEAL MIN Anzeige **(6a)** oder die SEAL MAX Anzeige **(6b)** erlischt.

Drücken Sie das manuelle Ventil **(9) (Abb. F)**.

Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Beutel.

Stellen Sie sicher, dass die Versiegelungsnaht ordnungsgemäß ist. Eine korrekte Naht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht mehr zeigen **(Abb. G)**.

Vakuumieren mit Behältern „Executive“ oder mit Universaldeckeln

Die rauchfarbenen Behälter und Universaldeckel mit sternförmigem Knopf **(Abb. Q)** vereinfachen das Vakuumieren, da der Verbindungsschlauch direkt in das Mittelloch des Knopfs eingesetzt werden kann **(Abb. R)**. Die in den beiden Durchmessern 100 mm und 125 mm erhältlichen Universaldeckel verwenden Sie bei Konservierungsgläsern und temperaturunempfindlichen Töpfen und Schalen. Die Universaldeckel funktionieren genau gleich wie die Deckel für die Behälter „Executive“.

HINWEIS: Zu dünne Gläser oder Plastikbehälter können unter dem Druck des Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen und sind daher ungeeignet für das Vakuumieren mit Universaldeckeln.

Füllen Sie den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Platz zum oberen Rand.

Setzen Sie den Deckel auf den Behälterrand auf. Drehen Sie den Knopf in die „VACUUM“ Stellung **(Abb. Q)**.

Stecken Sie den Verbindungsschlauch **(20)** mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Geräts **(10)**, mit der anderen Seite in den Knopf des Behälterdeckels **(Abb. R)**.

Arretieren Sie den Deckel **(8)** über die LOCK-Tasten **(12)**.

Das Gerät vakuumiert und schaltet automatisch ab.

Trennen Sie den Verbindungsschlauch vom Knopf des Behälters.

Drehen Sie den Knopf auf „CLOSED“.

Zum Öffnen der Behälter drehen Sie den Knopf auf „OPEN“. Sie sollten nun das Geräusch zurückströmender Luft hören. Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt in einem Vakuum gelagert war.

Vakuuieren mit Behältern „Family“

Praktische Mehrzweck-Behälter für die Speisekammer und den Kühlschrank. Sie eignen sich für den häufigen Gebrauch bzw. zur Aufbewahrung von trockenen und zerbrechlichen Lebensmitteln wie Biscuits, Mehl, Kaffee und Reis.

Füllen Sie den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Platz zum oberen Rand.

Setzen Sie den Deckel auf den Behälterrand auf.

Stecken Sie den Verbindungsschlauch **(20)** mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Geräts **(10)**, mit der anderen Seite in die Vakuuierkappe des Behälterdeckels **(Abb. S)**.

Arretieren Sie den Deckel **(8)** über die LOCK-Tasten **(12)**.

Das Gerät vakuuiert und schaltet automatisch ab.

Trennen Sie den Verbindungsschlauch vom Deckel des Behälters.

Drücken Sie zum Öffnen der Behälter den mittleren Knopf **(21)** **(Abb. S)**.

Vakuuieren mit Gläsern mit Metalldeckeln (Leifheit-Typ)

Wählen Sie je nach Behältergröße die passende Vakuuierkappe.

Füllen Sie das Glas und lassen Sie mindestens 3 cm Platz zum oberen Rand des Glases.

Verbinden Sie mittels Verbindungsschlauch **(20)** die Vakuuierkappe **(22)** an den Schlauchanschluss **(10)** des Geräts. Platzieren Sie die Vakuuierkappe direkt auf das Glas mit Deckel **(23)**. Drücken Sie dann senkrecht auf die Kappe, um den korrekten Sitz der Kappe auf dem Deckel sicherzustellen **(Abb. T)**.

Arretieren Sie den Deckel **(8)** über die LOCK-Tasten **(12)**. Das Gerät vakuuiert und schaltet automatisch ab. Stellen Sie sicher, dass die Vakuuierkappe gut sitzt, indem Sie sie gedrückt halten. Trennen Sie den Verbindungsschlauch von der Vakuuierkappe. Lösen Sie die Vakuuierkappe vom Glas. Setzen Sie den Ring **(24)**, der mit dem Glas geliefert wird, auf und schrauben Sie ihn fest **(Abb. T)**.

Beim Öffnen eines vakuuiernten Konservierungsglases mit Metalldeckel benutzen Sie den dazu vorgesehenen Deckelöffner (beachten Sie, dass die Aufschriften nach oben gerichtet sind).

Platzieren Sie den Deckelöffner wie in **Abb. U** dargestellt. Betätigen Sie den Deckelöffner sorgfältig, bis das Vakuum völlig gelöst ist. Entfernen Sie dann den Metalldeckel.

So ist der Deckel wieder zu verwenden.

Vakuuieren mit Flaschenverschluss

Mit dem Flaschenverschluss können bereits geöffnete Wein- oder Getränkeflaschen (ohne Kohlensäurezusatz) wieder verschlossen werden. Durch das Vakuuieren oxydiert der Inhalt nicht so schnell und bewahrt Qualität und Geschmack länger.

Stecken Sie den Verbindungsschlauch **(20)** mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Geräts **(10)**, mit der anderen Seite in den Flaschenverschluss **(25)** **(Abb. V)**. Drücken Sie den Verschluss fest in die Flasche.

Arretieren Sie den Deckel **(8)** über die LOCK-Tasten **(12)**. Das Gerät vakuuiert automatisch und schaltet ab.

Trennen Sie nun sofort den Verbindungsschlauch vom Flaschenanschluss und vom Gerät.

Um das Vakuum wieder zu lösen, ziehen Sie den Verschluss einfach langsam aus der Flasche. Sie werden ein Geräusch hören, wenn die Luft in die Flasche zurückströmt.

ACHTUNG: Bewahren Sie das Gerät nicht mit eingerasteten LOCK-Tasten auf.

Manuelle Funktionen

a) Manuell vakuumieren mit MAX VAC (4)

Durch Drücken dieser Taste erhalten Sie eine stärkere Vakuumierung als im automatischen Zyklus eingestellt ist. Die Pumpe saugt so lange Luft ab wie Sie die MAX VAC Taste (4) gedrückt halten (Abb. N).

Dann lassen Sie die Taste wieder los und das Gerät versiegelt den Beutel automatisch mit der über die SEAL LEVEL Taste (6) eingestellten Versiegelungszeit.

b) Manuell versiegeln mit MAN SEAL (5)

Wenn Sie diese Taste drücken und die SEAL MIN Anzeige (6a) oder SEAL MAX Anzeige (6b) aufleuchtet, wird der Versiegelungsvorgang sofort in Gang gesetzt. So werden empfindliche Lebensmittel (z.B. Biskuits usw.) durch ein zu starkes Vakuum nicht zerdrückt oder beschädigt (Abb. O).

Einstellen der Versiegelungszeit SEAL LEVEL (6)

Die werkseitig eingestellte Versiegelungszeit steht auf der MIN Stellung. Wenn der Beutel dabei nicht vollständig versiegelt wird, ändern Sie die Versiegelungszeit über die SEAL LEVEL Taste (6) (Abb. P). Stellen sie die Versiegelungszeit ein, bevor Sie vakuumieren. Die manuell eingegebene Versiegelungszeit-Einstellung wird gelöscht, sobald Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose herausziehen oder den Schalter (1) auf OFF setzen.

WANDMONTAGE

Setzen Sie zwei Dübel in die Mauer ein und halten Sie sich für den Abstand an die Abb. Z. Stellen Sie sicher, dass sich die Dübel für das Gewicht des Geräts eignen. Hängen Sie das Gerät an der Wand auf. Sie werden überrascht sein, wie oft Sie das Gerät benutzen werden. Dieses Gerät ist Ihnen jeden Tag eine Küchenhilfe, damit Sie Ihre Lebensmittel länger frisch aufbewahren können.

REINIGUNG

HINWEIS: Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts stets den Netzstecker.

Vor der Reinigung des Geräts oder des Zubehörs waschen Sie sich bitte sorgfältig Ihre Hände. Reinigen Sie vor und nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel) die Geräteoberfläche. Sollte dabei Flüssigkeit in das Gerät eindringen, schließen Sie das Gerät keinesfalls an das Stromnetz an, sondern kontaktieren Sie unsere Servicestelle.

Reinigen Sie das Zubehör (Behälter, Deckel, Gläser usw.) sorgfältig und lassen Sie es vollständig trocknen. Zur Reinigung des Zubehörs in der Geschirrspülmaschine platzieren Sie es in den oberen Geschirrkorb.

TECHNISCHE DATEN

Absaugsystem mit Flüssigkeiten-Schutzbecken, ausgestattet mit Rotationskolbenabsaugpumpe, schmierungsfrei. Das Gehäuse ist aus antistatischem ABS-Kunstharz erster Qualität hergestellt.

Absaugung automatisch

Schweißen automatisch / manuell

Ansaugleistung rund 10 l/Min.

Pumpenvakuum 60 cm/Hg / - 0,8 bar (ca.)

Spannung/Leistung 230 V ~ 50Hz · 170 W

Abmessungen 40 (L) x 17 (T) x 12 (H) cm

Gewicht 2,7 kg

RATGEBER BEI SCHWIERIGKEITEN

Das Gerät funktioniert nicht

- Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen.
- Das Gerät schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie den Betrieb dann erneut.
- Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen.

Das Gerät versiegelt die erste Seite des abgeschnittenen Beutels nicht

- Kontrollieren Sie, ob die abgeschnittene Seite des Beutels korrekt positioniert ist, wie beschrieben im Abschnitt: „**Vakuuieren mit Beuteln**“.

Das Gerät stellt bei Beuteln kein volles Vakuum her

- Für ein korrektes Versiegeln muss das offene Ende des Beutels stets ganz in die Vakuumkammer hineinreichen.
- Prüfen Sie den Versieglungsbalken, die Versieglungsdichtung und die Dichtungen auf Verunreinigungen. Reinigen Sie diese und schieben Sie sie in die richtige Lage zurück.
- Kontrollieren Sie, ob der Beutel ein Loch hat.

Das Gerät versiegelt die Beutel nicht korrekt

- Sind die Versieglungsnähte nicht einwandfrei, erhöhen Sie die Versieglungszeit über die SEAL LEVEL Taste (6).
- Sollte der Versieglungsbalken zu heiß werden und den Beutel schmelzen, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Versieglungsbalken einige Minuten abkühlen.
- Dieses Gerät wird gemäß den aktuellen Sicherheitsvorschriften gefertigt. Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie dann wieder zu vakuuieren.

Der Beutel verliert sein Vakuum nach dem Versiegeln

- Undichte Stellen an der Versieglungsnäht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite und den Versieglungsbalken und versiegeln Sie erneut.
- Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung oder ein Loch. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.

Das Gerät stellt in den Behältern „Executive“ kein Vakuum her

- Stecken Sie den Vakuuiererschlauch mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Geräts und mit der anderen in den Knopf des Behälterdeckels.
- Füllen Sie Behälter oder Glas nicht ganz, lassen Sie mindestens 3 cm Platz zum oberen Rand. Denken Sie daran, dass Flüssigkeiten vor dem Vakuuieren erst abkühlen müssen, und zwar im Kühlschrank.
- Prüfen Sie, ob der obere Rand des Behälters oder Glases sowie die Dichtung des Universaldeckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie den Rand und den Deckel mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch und vakuuieren Sie erneut.
- Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.

Die Behälter „Executive“ oder die Universaldeckel verlieren ihr Vakuum

- Prüfen Sie, ob der Pfeil auf dem Knopf des Behälterdeckels und des Universaldeckels nach dem Vakuuieren auf „CLOSED“ gedreht wurde.
- Prüfen Sie, ob der Rand des Behälters oder des Glases sowie die Dichtung des Universaldeckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch und vakuuieren Sie erneut.

- Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.
- Schauen Sie nach, ob der Ring unter dem Knopf des Behälterdeckels oder Universaldeckels richtig sitzt und genau passt.
- Deckel von Konservierungs-Gläsern müssen hin und wieder ersetzt werden. Entsorgen Sie den unbrauchbaren Deckel.
- Prüfen Sie, ob der Pfeil auf dem Knopf des Behälterdeckels auf „VACUUM“ steht, bevor Sie mit dem Behälter vakuumieren und ob er nach dem Vakuumieren auf „CLOSED“ gedreht wurde.
- Schauen Sie nach, ob der Ring unter dem Knopf des Behälterdeckels oder Universaldeckels richtig sitzt und genau passt.

Die Behälter „Family“ verlieren ihr Vakuum

- Prüfen Sie, ob der Rand des Behälters in der Verschleißzone defekt ist.
- Untersuchen Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.
- Prüfen Sie, ob die Dichtung unter dem Knopf „PUSH“ des Behälterdeckels richtig sitzt und genau passt.
- Deckel und Konservierungs-Gläser dürfen keine Risse aufweisen und deren Gummidichtung darf keine Brüche oder Risse haben. Deckel von Konservierungs-Gläsern müssen hin und wieder ersetzt werden.
- Schauen Sie nach, ob die Dichtung unter dem mittleren Knopf des Behälterdeckels richtig sitzt und genau passt.

VAKUUMIEREN - GENERELLE INFORMATIONEN

Die Vorteile des Vakuumierens

Das Vakuumieren wird die Art und Weise revolutionieren, in der Sie bisher Lebensmittel gekauft und aufbewahrt haben. Durch die Vorratshaltung von Lebensmitteln in einem Vakuum (also ohne Luft), wird **deren Aufbewahrungszeit** im Kühlschrank, im Tiefkühler oder in der Speisekammer **entscheidend verlängert**. Luft kann Lebensmittel schal und ranzig werden lassen, sie können gären oder austrocknen und der lästige Gefrierbrand kann sich entwickeln. Durch Vakuumieren können Sie Ihre Lebensmittel **länger frisch und geschmackvoll aufbewahren**.

Lebensmittel, die Sie auf dem bäuerlichen Markt oder in Fachgeschäften gekauft oder im eigenem Garten geerntet haben, können Sie nun gleich in praktischen Portionen für zukünftigen Verbrauch verpacken, **sogar auch in großen Mengen**. Reste von bereits vakuumiert gekauften Lebensmitteln wie z.B. Käse, Wurstwaren oder Fleischdelikatessen, werden durch erneutes Vakuumieren in MAGIC VAC® Beuteln oder Behältern guten Geschmack und frische Qualität und Aussehen behalten und im Kühlschrank weder austrocknen noch Schimmel ansetzen. Fleisch, Fisch und Gemüse können ohne Gefrierbrand tiefgekühlt werden und sie werden ihren Geschmack und die ursprüngliche Frische beibehalten. Trockene Lebensmittel, wie etwa Kaffee, Reis, Mehl oder Dörrobst lassen sich frisch und bedeutend länger aufbewahren, wenn Sie sie mit Ihrem Gerät vakuumiert haben. Frische oder leichtverderbliche Lebensmittel sind aber dennoch im Tiefkühler oder im Kühlschrank aufzubewahren.

Die Originalqualität der Lebensmittel soll so hoch wie nur möglich sein, sei es hinsichtlich Frische als auch Hygiene der Umgebung, in der sie abgepackt werden. Es gibt in der Tat keine Aufbewahrungsmethoden, die ein schlechtes Produkt in ein gutes umwandeln können.

Halten Sie Ihr Vakuumiergerät, Beutel und Behälter immer einsatzbereit und Sie werden bald die vielen Vorteile und den einfachen Gebrauch schätzen, wenn es darum geht, die Qualität der Lebensmittel beizubehalten.

Beachten Sie die Tabelle der „**Aufbewahrungszeiten**“ um zu sehen, wie die Vakuum-Verpackung die Dauer eines jeden Lebensmittels verlängern kann, ohne dabei auf irgendeine Weise den Geschmack, die Hygiene und den Nahrungswert zu verändern.

| Aufbewahrungszeiten | Aufbewahrungszeit bei atmosphärischem Druck | Aufbewahrungszeit vakuumiert |
|----------------------------|--|---------------------------------|
|----------------------------|--|---------------------------------|

Gekühlte Lebensmittel ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)

| | | |
|-------------------------|------------|------------|
| Rotes Fleisch | 3-4 Tage | 8-9 Tage |
| Weißes Fleisch | 2-3 Tage | 6-9 Tage |
| Ganze Fische | 1-3 Tage | 4-5 Tage |
| Wild | 2-3 Tage | 5-7 Tage |
| Wurstwaren | 7-15 Tage | 25-40 Tage |
| Geschnittene Wurstwaren | 4-6 Tage | 20-25 Tage |
| Weichkäse | 5-7 Tage | 14-20 Tage |
| Hart- und Halbhartkäse | 15-20 Tage | 25-60 Tage |
| Gemüse | 1-3 Tage | 7-10 Tage |
| Früchte | 5-7 Tage | 14-20 Tage |

Gekochte und gekühlte Lebensmittel ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)

| | | |
|---|------------|------------|
| Gemüsepuree und -suppen | 2-3 Tage | 8-10 Tage |
| Teigwaren und Risotto | 2-3 Tage | 6-8 Tage |
| Siedefleisch und Braten | 3-5 Tage | 10-15 Tage |
| Gefüllte Torten (mit Creme und Früchten) | 2-3 Tage | 6-8 Tage |
| Öl zum Frittieren | 10-15 Tage | 25-40 Tage |

Tiefgekühlte Lebensmittel ($-18 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)

| | | |
|---------|-------------|--------------|
| Fleisch | 4-6 Monate | 15-20 Monate |
| Fisch | 3-4 Monate | 10-12 Monate |
| Gemüse | 8-10 Monate | 18-24 Monate |

Lebensmittel bei Raumtemperatur ($25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)

| | | |
|-----------------------------|------------|-----------|
| Brot | 1-2 Tage | 6-8 Tage |
| Verpackte Biskuits | 4-6 Monate | 12 Monate |
| Teigwaren | 5-6 Monate | 12 Monate |
| Reis | 5-6 Monate | 12 Monate |
| Mehl | 4-5 Monate | 12 Monate |
| Dörrobst | 3-4 Monate | 12 Monate |
| Gemahlener Kaffee | 2-3 Monate | 12 Monate |
| Tee in Pulver | 5-6 Monate | 12 Monate |
| Gefriergetrocknete Produkte | 1-2 Monate | 12 Monate |
| Pulvermilch | 1-2 Monate | 12 Monate |

Diese Werte sind indikativ und von der einwandfreien Verpackung und Originalqualität der Lebensmittel abhängig.

ACHTUNG: Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine „Konserve“, d.h. in ein bei Raumtemperatur stabiles Produkt.

Was ist Vakuumieren?

Das Verderben von Lebensmitteln kann viele Ursachen haben: Chemische Reaktionen in ihnen gegenüber Luft und Temperatur, durch Feuchtigkeit oder die Tätigkeit von Enzymen (Fermente), durch das Wachstum von Mikroorganismen oder Verunreinigung durch Insekten.

Vakuumieren reduziert den absoluten Druck der Luft in der Verpackung; dabei wird der Sauerstoff entzogen und die volatilen Zusammensetzungen eliminiert. Der Sauerstoff in der Luft verursacht das Verderben vor allem durch den Prozess der Oxydation, die den Nährwert, das Aussehen, das Aroma und die gesamte Qualität angreift. Die Anwesenheit von Luft fördert das Wachstum von Mikroorganismen und führt zu Gefrierbrand, der auf tiefgefrorenen Lebensmitteln entsteht.

Obwohl das Vakuumieren die Lebensdauer vieler frischer Lebensmittel durch Reduktion der Oxydation und Verhinderung der Mikroben-Proliferation (Bakterien und Schimmel) verlängert, enthalten die meisten Lebensmittel doch noch genug Feuchtigkeit, um das Wachstum von Mikroorganismen zu erlauben, die mit wenig oder ohne Luft wachsen können. Hier hilft nur die Lagerung bei niedrigen Temperaturen um das Verderben zu verhindern.

Die Mikroorganismen, wie Schimmel, Hefe und Bakterien sind überall vorhanden, verursachen aber Probleme nur unter gewissen Bedingungen.

Schimmelpilze gedeihen nicht in einer sauerstoffarmen Umgebung oder bei Abwesenheit von Feuchtigkeit. Hefepilze verlangen für das Wachstum Feuchtigkeit, Zucker und eine gemäßigte Temperatur, gedeihen aber mit oder ohne Luft. Kühlung verlangsamt das Wachstum von Hefe und Einfrieren stoppt es vollständig. Bakterien können sich je nach ihrer Beschaffenheit mit oder ohne Luft entwickeln.

Clostridium Botulinum heißt ein sehr gefährlicher Bakterientyp, der in Lebensmitteln ohne Säureanteil, in sauerstoffarmer Umgebung und bei Temperaturen über 4 °C während längerer Zeit wachsen kann.

Anfällig auf Botulinum-Bakterien sind Lebensmittel mit geringem Säureanteil (wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, in Lauge eingelegte Oliven, Eier, Pilze, Gemüse) und Lebensmittel mit mittlerem Säureanteil wie sozusagen alle Gemüse und viele Früchte (reife Tomaten, Zwiebeln, roter Peperoncino, Feigen und Gurken). Um die Verunreinigung durch diese pathogenen Wirkstoffe zu verhindern, muss bei absoluter Hygiene gearbeitet werden und zur Vorbeugung gegen eine gefährliche Proliferation in den gelagerten Lebensmitteln sollten sie für kurze Lagerung in den Kühlschrank, für längere Lagerung aber in den Tiefkühler. Nach dem Auftauen oder Erhitzen sollten Sie sie rasch konsumieren.

ACHTUNG: Lebensmittel die vakuumiert waren, erhitzt wurden, die noch immer vakuumiert dann in Raumtemperatur liegen bleiben, sind anfällig für pathogene Mikroorganismen, die sich in ein paar Stunden vermehren und bei Verzehr gesundheitsschädlich sein können.

Einige Enzyme (Fermente) kommen in Lebensmitteln vor und verursachen die Steigerung von Veränderungen von deren Farbe und Beschaffenheit, sowie von deren Geschmack und ihrer Reifung. Dafür verantwortlich sind die Aufbewahrungszeit, die Temperatur und ganz besonders die Anwesenheit von Luft. Um die Aktivität von Enzymen zu stoppen, sollten Gemüse vor dem Vakuumieren blanchiert werden, oder notfalls einer kurzen Erhitzung im Mikrowellenofen oder durch Dämpfen unterzogen werden. Lebensmittel mit einem hohen Anteil von Säure (wie z.B. die meisten Früchte) müssen nicht blanchiert werden. Die Abwesenheit von Luft durch Vakuum verlangsamt oder verhindert auf jeden Fall die Wirkung dieser Enzyme.

Insekten-Larven sind häufig auf wasserarmen oder getrockneten Lebensmitteln anzutreffen. Ohne Vakuumierung und/oder Tiefkühlung können sie während der Lagerung ausschlüpfen und die Lebensmittel verunreinigen. Auch manche Getreideprodukte und Mehlsorten können Larven enthalten. Das Vakuumieren verhindert das Schlüpfen von Käferlarven und anderen Insekten.

Verwendung von MAGIC VAC® Beuteln

Vakuumieren für den Tiefkühler

Verwenden Sie nur die frischesten Lebensmittel. Das Vakuumiergerät hilft Ihnen bei sorgfältiger Lagerung die Frische der Lebensmittel zu erhalten. Empfindliche Lebensmittel oder solche, die Form und Aussehen bewahren sollen, könnten bei Vakuumierung des frischen Produkts beschädigt werden. Delikate Produkte wie Fleisch, Fisch, Waldbeeren, Brote usw. sollten Sie vorfrieren. Sie können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefrosten haben, vakuumieren Sie sie in einem MAGIC VAC® Beutel und lagern sie für längere Zeit im Tiefkühler um sowohl den Geschmack als auch den Nahrungswert der verpackten Produkte beizubehalten. Um Suppen, Ragouts oder Eintopfgerichte zu vakuumieren, die einen gewissen Flüssigkeitsanteil haben, vorfrieren Sie sie in einer Backform oder einer temperatur-unempfindlichen Schale.

Wenn die Gerichte dann ganz gefroren sind, nehmen Sie sie aus den Behältern, vakuumieren und etikettieren sie und lagern sie bald wieder in Ihrem Tiefkühler.

Frische Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumieren kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls im Mikrowellenofen durcherhitzen), aber erhalten Sie die Gemüse knackig und unzerkocht. Nach dem Abkühlen vakuumieren Sie sie in geeigneten Portionen. Wenn die Lebensmittel nicht vorgefroren werden, erhöhen Sie die Beutellänge um ca. 5 cm um das Ausdehnen während des Gefriervorgangs zu ermöglichen. Beim Vakuumieren von Fleisch und Fisch ist es nützlich, die Portion auf ein Papiertuch zu legen und beides zusammen zu vakuumieren. Das Tuch hält Feuchtigkeit zurück.

Wenn Sie Fladen, Crêpes oder kleine Hamburger vakuumieren, legen Sie beim Aufeinanderstapeln Fettpapier oder Klarsichtfolie zwischen die Stücke. Dies erlaubt Ihnen später die leichtere Entnahme einzelner Portionen. Vakuumieren Sie den Rest erneut und legen Sie ihn bald wieder in den Tiefkühler.

Vakuumieren für den Kühlschrank

Jetzt können Sie Ihre Mahlzeiten portionsgerecht vorab zubereiten, vakuumverpackt im Kühlschrank aufbewahren und dann bei Bedarf erwärmen.

Vakuumieren für die Speisekammer

Auch bei Lebensmitteln, die sich bei Raumtemperatur aufbewahren lassen (z.B. Kaffee, Mehl, Teigwaren, Zucker usw.) kann ein Vakuumieren Vorteile bringen. Werden diese Produkte für mehrere Tagen nicht verwendet, wenn man z.B. in den Urlaub fährt, sollten sie durch Vakuumieren geschützt werden. Sie bleiben frisch erhalten und Raumtemperatur, Schimmelpilze und Insekten können sie nicht verunreinigen.

Auftauen von Lebensmitteln in Beuteln

Sie können Ihre vakuumierten Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse oder andere delikate Lebensmittel auf dem untersten Einlegboden im Kühlschrank langsam auftauen lassen. Brot und Fladen sollte man in der Raumtemperatur lassen und Suppen oder andere Flüssigkeiten erhitzen Sie direkt im Beutel im heißen Wasserbad, bis sie vollständig heiß sind. Beim Auftauen in der Raumtemperatur oder beim Erhitzen im Wasserbad sollten Sie eine Ecke des Beutels vorher aufschneiden, um das Vakuum freizusetzen und später dem Dampf einen Weg freizumachen. Nach dem Auftauen konsumieren Sie die Lebensmittel bald. Reste nicht wieder einfrieren.

Neu-Vakuumieren von abgepackten Lebensmitteln

Viele Lebensmittel, wie etwa Käse oder Fleisch-Spezialitäten werden in kommerziellen Vakuumpackungen verkauft. Jetzt können Sie auch nach dem Öffnen solcher Packungen Geschmack und Frische der Lebensmittel durch Neu-Vakuumieren in MAGIC VAC® Beuteln erhalten.

Abgepackte Lebensmittel sollen immer innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verfalldatums konsumiert werden. Beim Neu-Vakuumieren sind sie dann mit größter Sorgfalt und Hygiene zu behandeln.

Tipps für das Vakuumieren

- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z.B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie solche Ecken mit Papiertüchern um eine Beschädigung des Beutels zu vermeiden.
- Um zu verhindern, dass spröde Lebensmittel beim Vakuumieren zerbröseln oder empfindliche Güter wie Beeren, Biskuits oder Kekse zerbrechen, benutzen Sie die Behälter zum Aufbewahren.
- Es lassen sich sehr viele Gegenstände durch das Vakuumieren schützen. Bewahren Sie z.B. Ihre Camping-Vorräte, wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kästen und Kleidung sauber und trocken auf. Pannendreiecke sind, einmal vakuumiert, stets einsatzbereit. Sie können den Pfeifentabak länger aufbewahren. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und von Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird in Vakuum verhindert.

Verwendung von MAGIC VAC® Behältern

ACHTUNG: Verwenden Sie nie ungeeignete Gläser oder Plastik-Behälter, da sie unter dem Druck des Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen können.

Tiefkühlen in Behältern

Zum Tiefgefrieren von Lebensmitteln in Plastik-Behältern benutzen Sie nur MAGIC VAC®. Zum Tiefgefrieren von Gefäßen benutzen Sie nur temperatur-unempfindliche Gefäße, die für den Tiefkühler geeignet sind.

Vorbereitung von Lebensmitteln für das Vakuumieren in Behältern

Das Vakuumieren in Behältern ist vor allem richtig für Dinge, die häufig benötigt werden. Trockene Lebensmittel wie etwa Teigwaren, Getreideprodukte, Mehl, Zucker, Kartoffel-Chips, Brezeln oder Gebäck und Tierfutter werden Beschaffenheit, Frische und Geschmack bis zuletzt bewahren.

Salate, Gemüse und Kräuter können für die kommende Woche gereinigt und in einem MAGIC VAC® Behälter vakuumiert werden. Sie werden frisch und knackig bleiben. Um die sich teilweise entwickelnde Feuchtigkeit aufzufangen, legen Sie ein entsprechend gefaltetes Haushalts-Papiertuch auf den Boden des Behälters.

ACHTUNG: Flüssigkeiten sollen vor dem Vakuumieren abgekühlt werden. Heiße Flüssigkeiten schäumen beim Vakuumieren (es steigen Bläschen auf) und sie können dabei über den Rand des Behälters treten.

Pulverisierte oder gekörnte Lebensmittel sollten vor dem Vakuumieren im Behälter mit einem passend zugeschnittenen Papiertuch abgedeckt werden. Dies wird die Körnchen davon abhalten, in den Vakuumier-Mechanismus aufzusteigen oder sich am Behälterrand oder Deckel festzusetzen.

Zum Frittieren verwendetes Öl kann gefiltert, abgekühlt und in einem MAGIC VAC® Behälter vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Auf diese Art und Weise können Sie das Öl mindestens noch einmal verwenden, da es in einer luftfreien und kühlen Umgebung gelagert wurde und seine Eigenschaften beibehalten hat. Die Artikel der Speisekammer wie Mehl, Reis, Mixturen für Gebäck und Pfannkuchen bleiben vakuumiert länger frisch. Nüsse und Gewürze behalten ihr Aroma bei und werden nicht ranzig.

Marinieren in Behältern

Um Fleisch, Geflügel oder Fisch zu marinieren, perforieren Sie leicht die Oberfläche der Stücke, legen Sie sie in einen MAGIC VAC® Behälter und bedecken Sie sie mit der Marinade Ihrer Wahl. Vakuumieren Sie den Behälter und stellen Sie ihn für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank. Die Marinade wird so intensiv einwirken wie sonst nach einer Nacht Lagerung!

Tipps für Konservierungs-Gefäße

Benutzen Sie nur geprüfte und fehlerfreie Konservierungs-Deckel. Um ein gutes Vakuum herzustellen und zu halten müssen die Dichtungen der Deckel in perfektem Zustand sein. Für eine ordnungsgemäße Wartung der Deckel legen Sie sie während 3 Minuten in kochendes Wasser und verreiben Sie einen Tropfen Öl auf der Dichtung. Dies wird den Dichtungen des Deckels ihre Elastizität wiedergeben.

Wichtige Hinweise

Die folgende Auflistung enthält einige Regeln, die Ihnen zur verbesserten Sicherheit und optimalen Lagerung Ihrer Lebensmittel verhelfen.

- Reinigen Sie gründlich Ihre Hände sowie alle Geräte und Arbeitsflächen, die Sie zum Teilen und Verarbeiten der zu vakuumierenden Lebensmittel benötigen.
- Verwenden Sie möglichst Handschuhe zum Verarbeiten der Lebensmittel.
- Wenn Sie verderbliche Lebensmittel verpackt haben, legen Sie sie sofort in den Tiefkühler oder Kühlschrank und halten Sie die Tiefkühler- und Kühlschranktemperatur konstant. Lassen Sie sie nicht erst lange bei Raumtemperatur liegen.
- Verteilen Sie vakuumierte Packungen gleichmäßig im Kühlschrank oder Tiefkühler um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.
- Reste von Dosen oder vakuumiert gekauften Lebensmitteln können wieder vakuumiert werden. Beachten Sie die Hinweise zum Neu-Vakuuieren und zum Tiefkühlen wie beschrieben.
- Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall innerhalb dem auf der Produktoriginalverpackung aufgeführten Verfalldatum konsumiert werden.
- Verderbliche Lebensmittel sind nach dem Erhitzen oder Auftauen zu konsumieren. Essen Sie verderbliche Lebensmittel nicht, wenn sie in der Raumtemperatur für mehr als ein paar Stunden zurückgelassen wurden. Dies ist dann besonders zu beachten, wenn die Lebensmittel mit einer angedickten Sauce angerichtet wurden, oder sich in einer sauerstoffarmen Umgebung (wie z.B. einem Vakuum) befinden.
- Tauen Sie Lebensmittel nicht in heißem Wasser oder mit anderen Hitzequellen auf, es sei denn, es handle sich um Flüssigkeiten (Suppen, Säfte, usw.).
- Vakuumieren wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängern. Solche mit hohem Fettanteil werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig. Das Vakuumieren verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreidesorten. Lagern Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort.
- Das Vakuumieren wird die Aufbewahrungsdauer von Früchten und Gemüsesorten wie etwa Bananen, Äpfeln oder Kartoffeln nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumieren geschält.
- Weiche und empfindliche Produkte (Fisch, Waldbeeren, usw.) sollten Sie eine Nacht vorgefrieren. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und definitiv in den Tiefkühler legen.
- Gemüsesorten wie z.B. Broccoli, Blumenkohl und andere Kohlsorten sondern Gase ab, wenn sie frisch vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für das Vakuumieren sollten Sie diese Lebensmittel blanchieren und dann im Tiefkühler lagern.
- **Zur Gewährleistung einer einwandfreien und sicheren Vakuumierung verwenden Sie bitte ausschließlich Original-MAGIC VAC® Beutel, Behälter und Zubehör.**

MAGIC VAC® ZUBEHÖR



hochwertige Beutel und
Rollen, wiederverwendbar



Behälter für Mikrowelle,
Kühl- und Gefrierschrank



Universal Deckel und
Flaschenverschlüsse

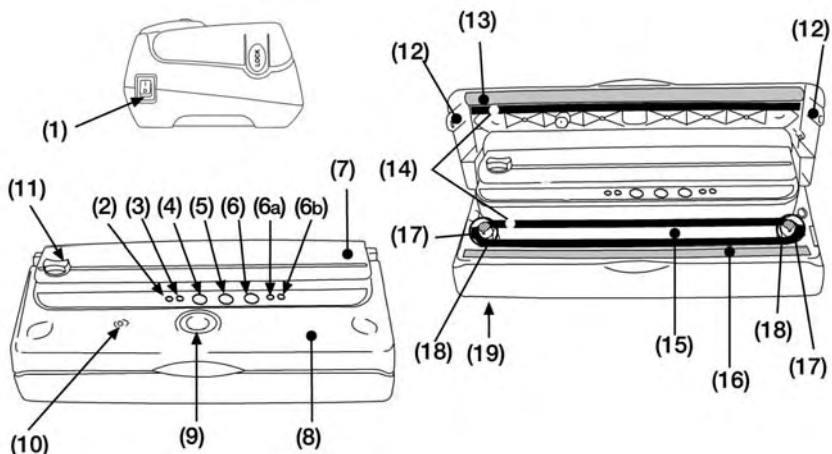


We are very pleased that you have chosen this high-quality Vacuum Sealing System and thank you for your confidence. We are sure that you will be pleased with its convenient operation and diversity. To ensure that you will be able to enjoy using your appliance for a long time, please read and observe the following notes carefully.

Contents

| | |
|---|---------|
| • THE APPLIANCE - THE FUNCTIONS | page 19 |
| • SAFETY IN USE | page 20 |
| • OPERATION | page 20 |
| Vacuum sealing with plastic bags and rolls | page 20 |
| Vacuum sealing with „Executive“ containers and universal lids | page 21 |
| Vacuum sealing with „Family“ containers | page 21 |
| Vacuum sealing of jars with metal caps (Leifheit-type) | page 22 |
| Vacuum sealing with bottle caps | page 22 |
| Manual functions | page 22 |
| Adjustment of sealing time | page 22 |
| • WALL MOUNTING | page 22 |
| • CLEANING | page 23 |
| • TECHNICAL DATA | page 23 |
| • TROUBLESHOOTING | page 23 |
| • VACUUM SEALING - GENERAL INFORMATION | page 24 |
| Advantages of vacuum sealing | page 24 |
| Storage times | page 25 |
| What is vacuum sealing? | page 26 |
| Using MAGIC VAC® bags | page 27 |
| Using MAGIC VAC® containers | page 28 |
| Important notes | page 29 |
| • MAGIC VAC® ACCESSORIES | page 30 |

THE APPLIANCE · THE FUNCTIONS



- (1) **ON(1)/OFF(0)-switch** - press the button to switch on the appliance
Always use OFF (0) to switch the appliance off when it is not in use
- (2) **ON indicator** - the green indicator lights up when the appliance is switched on
- (3) **VACUUM indicator** - glows yellow when vacuum is completed
- (4) **Manual vacuum button MAX VAC** - extends the vacuum sealing process when you keep it pressed
- (5) **Sealing button MAN SEAL** - for immediate sealing regardless of the vacuum force reached
- (6) **SEAL LEVEL button** - sets the sealing time shown by the indicator lights **6a** or **6b**
- (6a) **SEAL MIN** - min. sealing time recommended for several consecutive sealings
- (6b) **SEAL MAX** - max. sealing time recommended for the preservation of moist foods
- (7) **Roll compartment** - with space for one roll
- (8) **Cover** - the cover can be opened and locked in place above, allowing bags to be positioned simply and correctly before vacuum sealing
- (9) **Cover manual valve** - by applying pressure to the valve, the vacuum sealing cycle may be interrupted as desired or the cover opened when the vacuum sealing process has ended
- (10) **Hose port** - to join the connection hose to jars, containers, universal lids, bottle caps etc.
- (11) **Cutting device** - the cutting device can be moved to the left or the right, allowing bags to be cut to the size required
- (12) **LOCK-buttons** - these lock the cover into a closed position. Vacuum sealing can now be started. It opens automatically.
- (13) **Sealing gasket** - presses the bag onto the sealing bar
- (14) **Airtight Gaskets** - ensure the maintenance of the vacuum inside the chamber and the vacuum sealing of bags and containers
- (15) **Vacuum chamber** - for vacuum sealing place the open side of the plastic bag in the vacuum chamber for air extraction and absorption of any fluids present
- (16) **Sealing bar** - contains a heating wire, covered in Teflon, which prevents plastic bags sticking during the process
- (17) **Dust filters** - protect the pump from dust. The filters can be removed and are easy to clean.
- (18) **Bag guides** - simplify positioning of the cut side of the bag and the pre-cut bag before vacuum sealing
- (19) **Skid-proof feet** - ensure stability and prevent the appliance from slipping

SAFETY IN USE

- Make sure the details on the rating label are in conformity with your mains voltage. Only connect unit to alternating current.
- Children are not aware of the dangers involved in the handling of electrical appliances. Therefore, never let children operate electrical appliances unattended.
- Unplug the appliance for ensuring switch-off.
- The appliance is not suitable for continuous operation. Allow the appliance to cool down for about 2 minutes after every vacuum sealing process.
- Do not operate the appliance on or in the vicinity of hot surfaces.
- Prevent suction of liquids into the vacuum chamber. In the event liquids enter the vacuum chamber, please remove them with a towel.
- Never immerse the appliance in water and do not allow steam or water to infiltrate. The appliance must not be cleaned with a steam jet cleaning device.
- **Caution: The sealing bar becomes hot in use - Mind the hazard of burns!**
- Our electrical appliances comply with the relevant safety regulations. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs must be conducted by authorised specialist shops only. Improper repairs may pose considerable dangers to the user.
- This appliance is intended for normal household use only and not for commercial use.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void warranty.

OPERATION

NOTE: Do not store the appliance with LOCK-buttons engaged.

Clean your appliance and all equipment to come into contact with food (containers, lids, jars etc.) carefully before each time of use.

Vacuum sealing with plastic bags and rolls

Always place the appliance on a dry, stable and level base. Please provide for sufficient space in front of the appliance to place the bags with the food to be vacuum-sealed. Connect the mains plug to a socket corresponding to the voltage the appliance is designed for (see technical data) and switch on the appliance using the main switch (the green control light will light up).

The bags are available in two widths: 20 cm and 30 cm. Opt for the bag size suitable to accommodate your food to be preserved. Make sure that the bag is at least 8 cm longer than the food to be vacuum-sealed.

a) Vacuum sealing with bags

Open the cover **(8)** completely.

Put the food into the bag, however without creating wrinkles or straining the surface of the bag. Remove any liquids and particles from the area of the bag's inner surface where the sealing seam is meant to be.

Put the bag with its contents in front of the appliance and place the bag's open edge into the vacuum chamber **(15) (fig. H)**.

Shut the cover **(8)**. First press down on both sides of the cover with your thumbs and then press the LOCK-buttons **(12)** so that they lock in place. **(fig. I)**

The appliance will start the vacuum sealing cycle automatically.

Wait until the SEAL MIN indicator **(6a)** or the SEAL MAX indicator **(6b)** stops blinking.

Press the manual valve **(9) (fig. L)**.

Open the cover and remove the bag.

Check the sealing seam.

The appliance can be stopped at any time by pressing the manual valve (9).

The appliance only stops when the cover is lifted.

Press the manual valve (9) (fig. F).

b) Vacuum sealing with rolls

Unroll a suitable length for vacuum sealing (fig. B) and close the lid of the roll compartment (7). Applying equal pressure, move the cutting device (11) to the left or the right across the width of the bag. This results in a clean cut with straight cut corners (fig. C). First seal one open side of the bag as follows:

Open the cover (8) completely.

Now seal one open side of the bag. To do this place one open end of the bag with the plain side up onto the sealing bar (16) (fig. D).

ATTENTION: The bag must not reach into the vacuum chamber (15) or overlie the gasket (14).

Close the cover (8). First press down on both sides of the cover with your thumbs and then press the LOCK-buttons (12) so that they lock in place (fig. E).

The appliance starts the vacuum sealing cycle automatically. Wait until the SEAL MIN indicator (6a) or the SEAL MAX indicator (6b) goes off. Open the cover and remove the bag.

Check the sealing seam. A correct sealing seam should be a smooth straight seam without wrinkles and the seam should no longer show any design of the lower layer (fig. G).

Vacuum sealing with „Executive“ containers or with universal lids

The smoke-coloured containers and universal lids with star-shaped knob (fig. Q) make vacuum sealing easier as they allow the connection hose to be inserted directly into the middle hole of the knob (fig. R). Use the universal lids (available with a diameter of 100 mm and 125 mm) for preserving jars and temperature-resistant pots and bowls. The universal lids work just the same way as the lids for the „Executive“ containers.

ATTENTION: Vacuuming pressure may cause very thin plastic and glass containers to implode and cause injury. These are therefore not suitable for vacuum sealing with universal lids.

Fill the container leaving at least 3 cm gap from the upper rim. Place the lid on the rim of the container. Turn the knob to „VACUUM“ (fig. Q).

Put one end of the connection hose (20) into the hose port of the appliance (10) and the other end into the knob of the lid of the container (fig. R).

Snap the cover in place (8) with the LOCK-buttons (12).

The appliance will start the vacuum sealing cycle and switches off automatically.

Remove the connection hose from the knob of the container.

Turn the knob to „CLOSED“.

To open the container turn the knob to „OPEN“. The sound of air rushing back should be heard.

This sound shows that the contents have been stored in a vacuum.

Vacuum sealing with „Family“ containers

Convenient multi-purpose containers for perfect storage in pantries and refrigerators. They are perfect for frequent use, e.g. for storing dry and fragile food, such as biscuits, flour, coffee or rice.

Fill the containers, leaving at least 3 cm of space to the upper rim. Place the lid on the rim of the container.

Put one end of the connection hose (20) into the hose port of the appliance (10) and the other end into the vacuuming cap of the lid of the container (fig. S)

Snap the cover in place (8) using the LOCK-buttons (12).

The appliance will start the vacuum sealing cycle and switches off automatically.

Remove the connection hose from the lid of the container.

To open the container press the middle knob (21) (fig. S).

Vacuum sealing of jars with metal lids (Leifheit-type)

Select an appropriate vacuuming cap to fit the size of the jar.

Fill the jar and leave at least 3 cm of space to the upper rim of the jar.

Using the connection hose (20) join the vacuuming cap (22) to the hose port (10) of the appliance. Place the vacuuming cap directly onto the jar with lid (23). Then press down vertically on the cap in order to ensure the cap sits correctly on the lid (fig. T).

Snap the cover in place (8) using the LOCK-buttons (12).

The appliance starts the vacuum sealing cycle and switches off automatically.

Please ensure that the vacuuming cap fits well by keeping it pressed down.

Remove the connection hose from the vacuuming cap. Undo the vacuuming cap from the jar.

Put the ring on (24) - which came with the jar - and screw it tight (fig. T).

To open a vacuum-sealed jar with metal lid you should use the specific lid opener (observe that the inscriptions show to the top).

Place the lid opener as shown in fig. U. Use the lid opener carefully until the vacuum is released completely. Then remove the metal lid. The lid can now be reused.

Vacuum sealing with bottle caps

With the bottle cap you can reclose any open wine or beverage bottle with non-carbonated contents. Vacuum sealing provides for a slowed down oxidation of the beverage and this is why its quality and taste are preserved longer.

Put one end of the connection hose (20) into the hose port of the appliance (10) and the other end into the bottle cap (25) (fig. V). Press the bottle cap firmly into the bottle.

Snap the cover in place (8) using the LOCK-buttons (12).

The vacuum sealing cycle starts and switches off automatically.

Immediately remove the connection hose from the bottle cap and from the appliance.

To release the vacuum, just pull the cap slowly from the bottle. The sound of air rushing back into the bottle can be heard.

ATTENTION: Do not store the appliance with LOCK-buttons engaged.

Manual functions

a) Manual sealing with MAX VAC (4)

By pressing this button vacuum force is stronger than that set for the automatic cycle.

The pump takes in air when the MAX VAC button (4) is kept depressed (fig. N).

Then release the button and the appliance automatically seals the bag according to the sealing time set using the SEAL LEVEL button (6).

b) Manual sealing with MAN SEAL (5)

When you press this button and the SEAL MIN indicator (6a) or SEAL MAX indicator (6b) lights up, the sealing process is set in motion immediately. In this way sensitive foods (e.g. biscuits etc.) are not damaged or crushed by a too strong vacuum (fig. O).

Adjusting the sealing time with SEAL LEVEL (6)

The factory set sealing time is MIN. If the bag is not completely sealed, change the sealing time by means of the SEAL LEVEL button (6) (fig. P). Adjust the sealing time before starting the vacuum sealing cycle. The manually selected setting time is cancelled as soon as the plug is taken out of the socket or the switch (1) is set to OFF.

WALL MOUNTING

Insert two screw anchors into the wall at the distance shown in fig. Z. Check that the screw anchors are appropriate for the weight of the appliance. Mount the appliance on the wall. You will be surprised at how often it will be used. This is an appliance that you can use every day to keep your food fresher and for longer.

CLEANING

ATTENTION: Before cleaning this appliance always pull the mains plug first.

Prior to cleaning the appliance or equipment please wash your hands carefully. Clean the surface of the appliance with a moist cloth and mild detergent (no abrasive cleaners or solvents) before and after each use. Should any liquid get into the appliance, under no circumstances connect the appliance to the mains plug, but contact your service point. Clean all equipment thoroughly (containers, lids, jars etc.) and let it dry completely. For cleaning the equipment in a dishwasher use the top rack only.

TECHNICAL DATA

Suction system with safety liquid-collecting tray, equipped with a lubrication-free piston-driven rotary depressor. Casing made of antistatic ABS synthetic resin of first quality.
automatic suction

automatic and manual sealing

pump air flow rate: 10 l/min (approx.)

pump vacuum level: 60 cm/Hg / - 0.8 bar (approx.)

voltage/wattage: 230 V~ 50 Hz · 170 W

dimensions : L x D x H: 40 cm x 17 cm x 12 cm

weight: 2.7 kg

TROUBLESHOOTING

Appliance not working

- Check the correct fitting of the wall plug. Check the socket by plugging in another appliance.
- In case of overheating the appliance switches off automatically. In this case let it cool down for 15 minutes.
- Check whether cable or plug show damages. If yes - do not operate the appliance!

The appliance does not seal the first edge of the cut-off plastic bag

- Check whether the cut side of the bag was positioned correctly (according to paragraph „**Vacuum sealing with plastic bags and rolls**“).

Appliance does not create a complete vacuum inside the plastic bag

- For a correct sealing process the open end of the bag must completely extend into the vacuum chamber.
- Check the sealing bar as well as the sealing gaskets and airtight gaskets for dirt. Clean them and put them back into the correct position.
- Check the plastic bag for holes.

The appliance does not seal the bag correctly

- If the sealing seams are not perfect increase the sealing time using the SEAL LEVEL button (6).
- Should the sealing bar get too hot and the bag melt, open the cover and let the sealing bar cool down for a few minutes.
- This appliance is produced in compliance with current safety standards. In the event of overheating, the appliance gets switched-off automatically. Leave it to cool down for 15 minutes before starting the vacuum sealing cycle again.

Bag loses its vacuum after sealing

- Wrinkles, crumbs, grease or humidity can cause leaky spots at the sealing seam. Reopen the bag, clean the upper part of the bag inside as well as the sealing bar. Then seal again.
- Check the bag for damages or holes. Padding out sharp edges of the contents using kitchen paper is recommended.

The appliance does not create a vacuum in the „Executive“ containers

- Put one end of the connection hose into the hose port of the appliance and the other end into the knob of the lid of the container.
- Do not fill the container or jar completely, leave at least 3 cm space at the top. Remember that liquids must be allowed to cool (in the fridge to be sure) before being vacuum-sealed.
- Check if the upper rim of the container or jar as well as the seal of the universal lid is undamaged and clean. Clean the rim and the lid with a moist tepid cloth and start the vacuum sealing cycle anew.
- Check to see if the seals in the lid of the container or universal lid fit correctly and are not damaged.

„Executive“ containers or universal lids lose their vacuum

- Check whether the arrow on the knob of the lid of the container and universal lid were turned to „CLOSED“ after the vacuum sealing cycle.
- Check whether the rim of the container/jar and the seal of the universal lid are undamaged and clean. Clean them with a moist cloth and start vacuum sealing anew.
- Check the right fitting and intactness of all seals in the lids of containers and universal lids.
- Make sure that the ring below the knob of the lid of the container/the universal lid fits exactly.
- From time to time lids of preserving jars must be replaced. Dispose of unusable lids.
- Check to see if the arrow on the knob of the lid of the container is set at „VACUUM“ before starting the vacuum sealing cycle and turned to „CLOSED“ afterwards.
- Look to see if the ring under the knob of the lid of the container or universal lid is positioned correctly and fits exactly.

„Family“ containers lose their vacuum

- Check whether the rim of the container in the wear area is faulty.
- See if the seals in the lid of the container fit correctly and are undamaged.
- Check if the seal below the „PUSH“ knob of the lid of the container is correctly positioned and fits exactly.
- Lids and preserving jars must not show fissures and also their rubber seals must not have any cracks or tears. From time to time the lids of preserving jars must be replaced.
- Check to see if the seal below the middle knob of the lid of the container is correctly positioned and fits exactly.

VACUUM SEALING - GENERAL INFORMATION

Advantages of vacuum sealing

Vacuum sealing will revolutionise the way in which you buy and keep food. By keeping food under vacuum (i.e. without air), the **shelf-life** of foods is **greatly extended**, whether it is kept in the pantry, fridge or freezer. Air can make food rancid and stale, it can cause it to ferment, dry out, and it may even cause freezer burns. Vacuum sealing keeps your food fresher and more flavourful **for longer**.

Now you can pack fresh food bought from the market, or food picked from your vegetable garden, in handy portions for future use, **even in large quantities**. Food bought already vacuum-sealed, like cheese and meat, will retain its flavour and freshness once opened, without problems of moisture and mould, if it is vacuum-sealed after use in MAGIC VAC® bags and containers. Meat, fish and vegetables can be frozen without the risk of frost burns and will keep their freshness and quality. Foodstuffs like coffee, rice, flour and dried fruit will last much longer if they are vacuum-sealed with your vacuum sealer. Fresh or perishable foods must in any case be frozen or kept in the fridge.

The original quality of the food must be of the very highest order, in terms of freshness and environmental hygiene, when you decide to vacuum-seal it. There are in fact no preservation methods which will transform a poor product into a good one.

Always keep your vacuum sealer, bags and containers handy and you will quickly appreciate the many advantages and ease of use when it comes to preserving the quality of food. Consult the „**Storage times**“ chart to see how vacuum sealing can extend the life of any food without in any way altering or impairing its taste, smell, appearance, hygiene and nutritional value.

Storage TimesStorage time under
atmospheric pressureStorage time when
vacuum-sealed**Cooled food ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)**

| | | | | |
|---------------------------|-------|------|-------|------|
| red meat | 3-4 | days | 8-9 | days |
| white meat | 2-3 | days | 6-9 | days |
| fish, whole | 1-3 | days | 4-5 | days |
| game | 2-3 | days | 5-7 | days |
| sausages | 7-15 | days | 25-40 | days |
| sliced sausage | 4-6 | days | 20-25 | days |
| soft cheese | 5-7 | days | 14-20 | days |
| hard and semi-hard cheese | 15-20 | days | 25-60 | days |
| vegetables | 1-3 | days | 7-10 | days |
| fruit | 5-7 | days | 14-20 | days |

Cooked and cooled food ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)

| | | | | |
|--|-------|------|-------|------|
| vegetable puree or soup | 2-3 | days | 8-10 | days |
| pasta and risotto | 2-3 | days | 6-8 | days |
| cooked and roast meats | 3-5 | days | 10-15 | days |
| filled cakes (with cream and fruit) | 2-3 | days | 6-8 | days |
| deep-frying oil | 10-15 | days | 25-40 | days |

Frozen food ($-18 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)

| | | | | |
|------------|------|--------|-------|--------|
| meat | 4-6 | months | 15-20 | months |
| fish | 3-4 | months | 10-12 | months |
| vegetables | 8-10 | months | 18-24 | months |

Food at room temperature ($25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)

| | | | | |
|-----------------------|-----|--------|-----|--------|
| bread | 1-2 | days | 6-8 | days |
| packed biscuits | 4-6 | months | 12 | months |
| pasta | 5-6 | months | 12 | months |
| rice | 5-6 | months | 12 | months |
| flour | 4-5 | months | 12 | months |
| dried fruit | 3-4 | months | 12 | months |
| ground coffee | 2-3 | months | 12 | months |
| powdered tea | 5-6 | months | 12 | months |
| freeze-dried products | 1-2 | months | 12 | months |
| powder milk | 1-2 | months | 12 | months |

These are indicative values which depend on the quality of the packaging and the original quality of the food.

IMPORTANT: Keep perishable foods in the freezer or fridge.

Vacuum sealing extends the life of food, but does not turn it into a „preserve“, i.e. a product stable at room temperature.

What is vacuum sealing?

The deterioration of food is caused by chemical reactions that occur in food which is exposed to the air, temperature, moisture, the action of enzymes, the growth of micro-organisms or contamination by insects. Vacuum sealing reduces the absolute pressure of the air inside the package or container, by removing the oxygen and eliminating volatile compounds. The oxygen in the air causes food to deteriorate, firstly through a process of oxidation, causing the loss of nutritional values, flavour and all the food's qualities. Air also promotes the growth of most micro-organisms and causes the frost burns which occur on frozen food.

Vacuum sealing extends the shelf life of many fresh foods, by reducing oxidation and preventing the proliferation of microbes (bacteria and mould). However, many fresh foods contain sufficient moisture to encourage the growth of micro-organisms that can grow with or without air.

To prevent the deterioration of such foods, they must be preserved at low temperatures.

Micro-organisms like mould, yeast and bacteria are present everywhere, but they can cause problems only in certain conditions. For example, mould will not grow in environments with a low oxygen content, or in the absence of moisture or humidity. To grow, yeast requires moisture, sugar and a moderate temperature, but it can grow in the presence or absence of air.

Refrigeration slows the growth of yeast and freezing blocks it completely. Bacteria can multiply with or without air, depending on their type.

Clostridium Botulinum is a very dangerous type of bacteria which can develop in environments which do not contain acids, are without oxygen and are exposed to temperatures in excess of 4 °C for long periods of time.

Foodstuffs vulnerable to attack by Clostridium Botulinum are those with low acidity (like red meat, poultry, fish, seafood, olives in brine, eggs, mushrooms and vegetables) and medium acidity foods like virtually all vegetables and many fruits (ripe tomatoes, onions, red pepper, figs and cucumbers). To prevent contamination by this bacterium, it is essential to observe the basic rules of hygiene and, to prevent its harmful proliferation in preserved foods, they must be refrigerated for short periods and/or frozen for long-life preservation. However, such foods must be eaten immediately after heating.

IMPORTANT: You must consume immediately any food which has been heated while still sealed in MAGIC VAC® bags. Leaving the food to cool slowly at room temperature in the sealed vacuum bag may cause several harmful micro-organisms to multiply, in just a few hours, to values that are health-threatening.

Several enzymes found in foods cause increasingly noticeable changes in colour, structure and flavour; such changes depend on the preservation time, temperature and, above all, the presence of air. To halt the action of enzymes, vegetables must be blanched briefly using steam or a microwave oven. Food which contains a high percentage of acidity, like most fruits, do not require blanching. The absence of air created by the vacuum will in any case slow down or prevent the action of these enzymes.

Insect larvae are frequently found in many low water content or dried foods which have not been vacuum-sealed or frozen, and they can develop during preservation and thus contaminate the food. Some products like flour and grain might contain larvae, but using vacuum sealing will stop them developing into insects.

Using MAGIC VAC® bags

Vacuum sealing for the freezer

First of all, use the freshest possible food. Your vacuum sealer will allow you to retain all the freshness of the food if it is properly preserved. Some foods have a soft consistency which could be damaged by vacuum sealing the product when fresh. To prepare delicate foods like meat, fish, berries, bread, etc., it is advisable to pre-freeze them first. In the first twenty-four hours there is no risk of freezer burns, so you can vacuum-seal the products frozen the previous day in MAGIC VAC® bags, and then keep them in the freezer for long periods so as to preserve all the nutritional values and flavour of the product you have packed. When vacuum sealing soups, stews or other liquid food, pre-freeze it in a pan or high-strength dish. When the food becomes solid, vacuum-seal it, add a label and replace in your freezer.

To vacuum-seal vegetables, peel them and then blanch them briefly in boiling water or a microwave oven until they are warm but still firm. Then vacuum-seal them in convenient portions. If the food is not pre-frozen, leave an extra 5 cm in the length of the bag to allow for expansion due to freezing. With regard to meat and fish, it is advisable to place the food on a paper towel and vacuum-seal it with the towel in the bag. This will absorb any moisture in the food.

To preserve food like focaccia, crêpes and small hamburgers, stack them on top of each other, placing greaseproof paper or film between each piece. This will make it easier to remove some of the food, repackage the rest and replace it immediately in the freezer.

Vacuum sealing for the fridge

Appropriate portions of food can be prepared in advance, then vacuum-sealed and kept in the fridge for use at different times, ready to be heated as and when necessary.

Vacuum sealing for the pantry

Even foods that can keep at room temperature (like, for example, coffee, flour, pasta, sugar, etc.) can benefit from vacuum sealing. If these products are to remain unused for several days, such as when you go away on holiday, it is advisable to protect all foods by vacuum sealing. They will keep better and moisture, mould and insects will not attack and ruin them.

Defrosting food in bags

To defrost vacuum-sealed food such as meat, fish, fruit, vegetables or other delicate foodstuffs, place it on the lowest shelf in the fridge to defrost slowly. Bread and focaccia should be left at room temperature, while soups or other liquid foods should be immersed in hot water still in the vacuum bags until they reach the right temperature. When you leave food at room temperature or heat it in a bain-marie, make sure you cut one corner of the bag to let the steam escape. When the food has been defrosted, it must be consumed immediately. Do not re-freeze it.

Repackaging pre-packed food

Many foodstuffs, like cheese and meat, are sold pre-packed in factory-prepared vacuum bags. To retain the flavour and freshness of these foods, repackage them in MAGIC VAC® bags after the factory package has been opened.

Pre-packed foods must always be consumed by the use-by date shown on the original package. They must also be handled with the greatest care and hygiene when repackaging.

Useful tips...

- For food with tapered ends or sharp edges, like bones and spaghetti, pad the edges with paper towels to prevent perforating the bag.
- Fragile and delicate foodstuffs like strawberries, crackers or biscuits should be preserved in the containers to prevent them from suffering damage.
- There are many non-food products which can be vacuum-sealed, such as camping equipment including matches, first aid kits and clean, dry clothes. You can even preserve the emergency triangle in the car. Also, you can extend the storage time of pipe tobacco. Silverware and collections can also be vacuum-sealed to protect the items against oxidation, etc.

Using MAGIC VAC® containers

WARNING: Do not use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure of MAGIC VAC® and cause injury.

Freezing food in containers

To freeze food in plastic containers use only MAGIC VAC® containers or, in the case of glass receptacles, use tempered glass suitable for freezer temperatures.

Preparing food for vacuum sealing in containers

Vacuum sealing in containers is ideal for products that you use frequently. Dried foodstuffs like pasta, rice, flour, sugar, crisps, savouries or biscuits, and pet food, will maintain all their shape and freshness.

Salad foods, vegetables and herbs can be cleaned for the whole week and kept in a MAGIC VAC® container. They will remain firm and fresh. To absorb excess moisture, fold a paper towel and place it on the bottom of the container.

WARNING: Liquids must be cooled before vacuum sealing. Hot liquids will expand and leak from the container during depressurising.

Food in powder or granule form can be covered with a paper towel before vacuum sealing.

This will prevent the powder or granules from getting into the vacuum paths or being deposited in the Vacuum Cap seal.

Oil used once for frying can be filtered, cooled, vacuum-sealed in a MAGIC VAC® container and kept in the fridge. This will enable you to use the oil again at least once, since it has been preserved in an airless and cold environment, thereby retaining its characteristics.

Pantry items like flour, rice and cake mixes stay fresh for longer if they are

vacuum-sealed. Nuts and condiments retain their flavour and will not become rancid.

Marinating food in containers

To marinate meat, poultry or fish, pierce the surface of the food and place it in a MAGIC VAC® container, covered with the marinade of your choice. Vacuum-seal the MAGIC VAC® container and cool in the fridge for at least 20 minutes. The food will be as tasty as if it had been left to marinate overnight!

Tips for preserving food in jars

To preserve food in jars, use lids which have been checked and are free from defects. To create and maintain a good vacuum, the seals of the lids must be in perfect condition. To keep the lids in good condition, immerse them in boiling water for three minutes and then rub the dry seal with a drop of oil. This will restore the necessary elasticity to the seals of the lids.

Important notes

In order to optimise the preservation of foods and ensure perfect hygiene, a number of important rules must be followed:

- Make sure you wash your hands thoroughly and clean all the implements and surfaces you will be using to cut and vacuum-seal the food.
- If possible, wear gloves when handling the food.
- Once perishable food has been packed, place it in the fridge or freeze it immediately, maintaining a constant fridge or freezer temperature. Do not leave the food for a long time at room temperature.
- Place the packs of vacuum-sealed food carefully in the fridge or freezer so that the food will cool rapidly to a low temperature.
- After opening tinned food or food that has been factory vacuum-sealed, it can be vacuum-sealed again. Follow the instructions for repacking pre-packed food and for freezing the food as described.
- Pre-packed foods must in any case be consumed by the use-by date shown on the original package.
- Once you have warmed up or defrosted perishable food, it must be eaten. Do not eat perishable food if it has been left at room temperature for many hours. This is especially important if the food has been prepared with a dense sauce, in a vacuum-seal or in other lowoxygen content environments.
- Do not defrost food in boiling water or using other heat sources, unless the food in question is liquid (soups, juices, etc.).
- Vacuum sealing extends the life of dried food. Food which has a high fat content becomes rancid due to oxygen and heat. Vacuum sealing extends the life of food like nuts, coconut flakes, or cereal products. Store in a cool, dark place.
- Vacuum sealing will not extend the life of fruit and vegetables such as bananas, apples, potatoes and several vegetables, unless it has been peeled prior to vacuum sealing.
- Soft foods and food with a delicate structure (like fish, berries, etc.) must be pre-frozen for one night before they can be vacuum-sealed and placed in the freezer.
- Vegetables like broccoli, cauliflower and cabbage give off gas when they are vacuum-sealed fresh for storage in the fridge. To prepare these foods for vacuum sealing, blanch and freeze them.
- **To ensure correct and safe vacuum sealing, use only original MAGIC VAC® bags, containers and accessories.**

MAGIC VAC® ACCESSORIES



high-quality bags
and rolls, reusable



containers for microwave,
refrigerator and freezer



universal lids
and bottle caps

Garantieschein/Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt ab Kaufdatum auf die Dauer von zwei Jahren eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Tel. 09851/575832 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel.
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder Ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem ausgefüllten Garantieschein bzw. dem Kaufbeleg und einer Fehlerbeschreibung sowie transportsicher verpackt und ausreichend frankiert an die unten stehende Anschrift. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Bei berechtigten Garantiefällen erstatten wir die Portokosten gegen Vorlage des Beleges bzw. organisieren die Abholung.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.
5. Diese Geräte sind für den normalen Haushaltsgebrauch konstruiert. Bei gewerblicher Nutzung erlischt der Gewährleistungsanspruch.

Der Garantieschein ist eine Urkunde. Unrichtige Angaben über das Kaufdatum sowie eigenmächtige Änderungen der Eintragungen entbinden uns von jeglicher Garantieverpflichtung. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Dinkelsbühl.

Datum des Verkaufs

Stempel der Verkaufsstelle

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätesgesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.