MAXIMA 2

PROFESJONELLE VAKUUMPAKKEMASKINER

Brukerveiledning

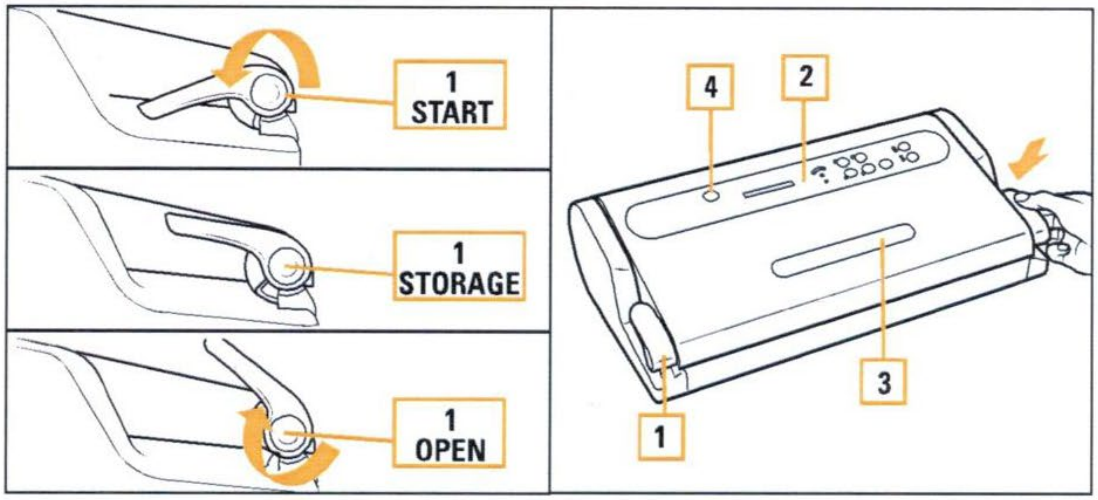
Forhandler:

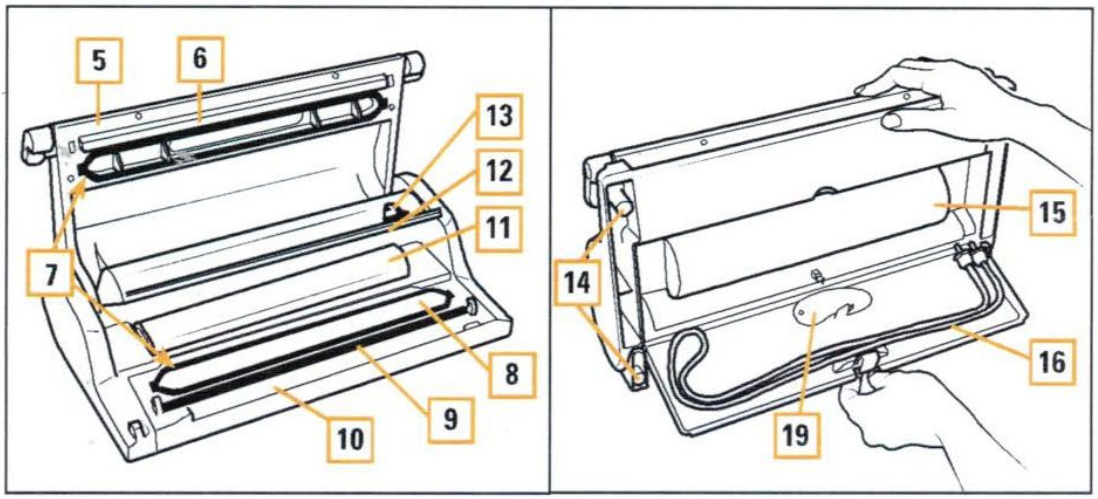
KBK Jakt og Fritid AS
Postboks 57
4851 Saltrød

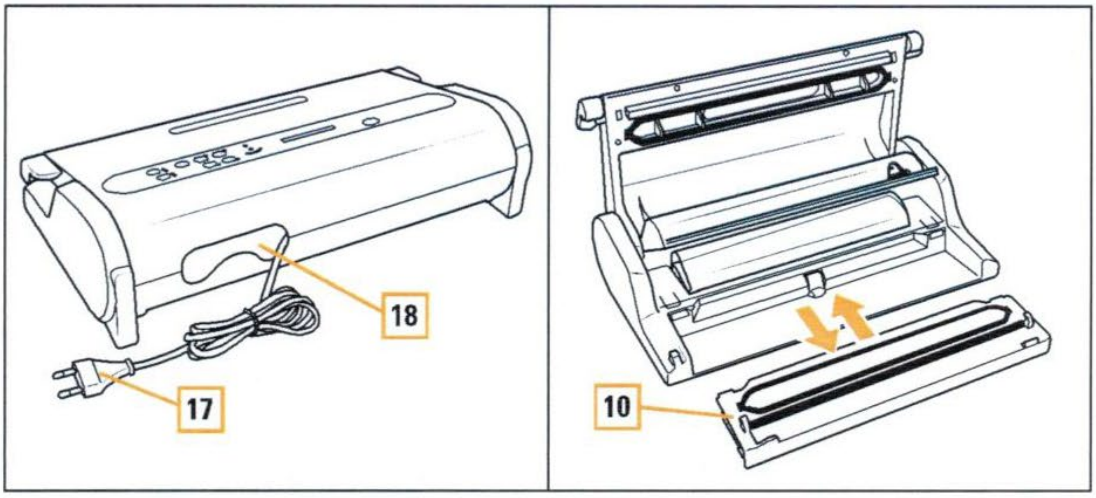
Tlf: 37 03 30 54 / 958 99 362

E-post: post@jaktogfritid.no jaktogfritid.no

Dersom du opplever problemer med din vakuumpakkemaskin kan du kontakte vår ***servicetelefon 930 33 869***


1
START
1
STORAGE
1
OPEN
4
2
3
1


5
6
13
12
11
7
8
9
10
15
14
16
19


18
17
10

MAGIC VAC ® MAXIMA 2 og AXOLUTE

En profesjonell vakuumpakkemaskin

Vi takker deg for å ha kjøpt denne vakuumpakkemaskinen av oss. For å sikre at din MAGIC VAC® blir brukt korrekt og at bevaringen av mat blir optimal ber vi deg lese nøye igjennom denne instruksjonsboka. Vi anbefaler deg og å ta vare på denne instruksjonsboka for senere bruk.

Innhold

Beskrivelse av kontroller og funksjoner 5

Viktig informasjon som må leses før maskinen tas i bruk 6

Brukerveiledning 7

1 – Plassere maskinen 7

2 – Koble til maskinen 7

3 – Innstillinger 7

3.1 – Innstillinger for forsegling 7

3.2 – Innstillinger for pumpens sugehastighet 8

3.3 – Cancel, knapp for å avbryte (2I) 8

4 – Anbefalinger knyttet til bruk av poser 8

5 – Lage poser fra MAGIC VAC® ruller 8

6 – Automatisk pakkesyklus for ferdigkuttede MAGIC VAC® poser eller poser laget fra rull 9

7 – Manuell syklus for vakuumpakking av poser 10

8 – Automatisk syklus for MAGIC VAC® bokser 11

8.1 – Vakuumpakke med MAGIC VAC® bokser 12

8.2 – Vakuumpakke med MAGIC VAC® flaskekorker 12

9 – Hurtigmarinering (Denne funksjonen gjelder kun for MAXIMA 2) 13

Vaskeinstruksjoner 14

Kammer for tilbehør 15

Oppbevare maskinen 15

Feilsøking 16

Tekniske spesifikasjoner 18

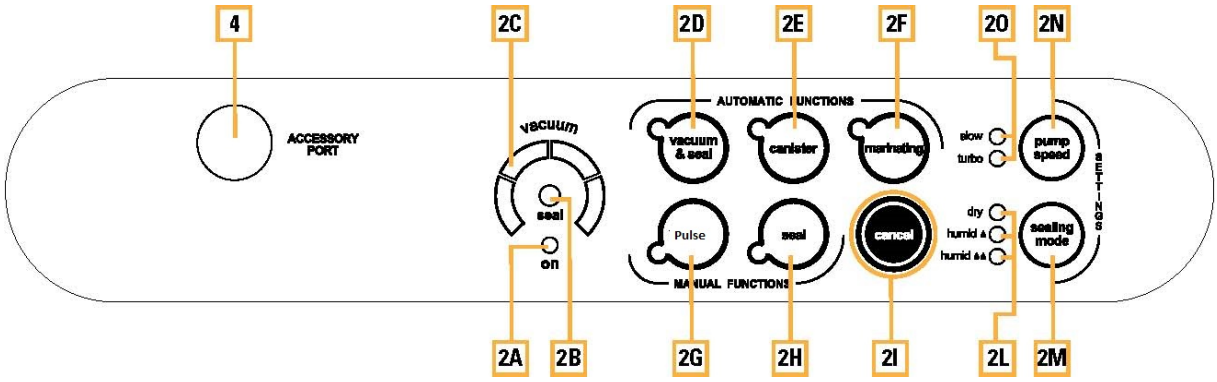
Fordelene med å vakuumpakke med MAGIC VAC® 19

Matens bevaringstid når MAGIC VAC® brukes 20

De forskjellige maskinkomponentene

(1)	**Patentert "lukk og åpne system" –** for å kunne åpne og lukke kammeret som posene skal ligge i. Da vil pakkesyklusen automatisk utføres, mens bruker kan utføre andre gjøremål. **"Lukk og åpnesystemet"** består av to **håndtak** som du kan rotere i tre posisjoner for å åpne **(OPEN)** – lukke **(CLOSE)** og aktivere maskinen **(START)**.
(2)	**Kontrollpanel –** brukes til å programmere inn de forskjellige innstillingene på maskinen. (se og kapittelet: Beskrivelse av kontroller og funksjoner)
(3)	**"Kikkehull" –** Patentert løsning som gjør at bruker kan se at posen ligger korrekt i vakuumkammeret.
(4)	**Luftinntak for slange (port for tilbehør) –** for å koble til slangen som brukes til å vakuumpakke alle bokser og annet tilbehør fra MAGIC VAC®
(5)	**Deksel –** ved å åpne dette blir det mulig å plassere posen riktig før vakuumpakkingen fortsettes.
(6)	**Forseglingslist –** varmeelement som brukes til å forsegle posene.
(7)	**Lufttett pakning –** sikrer at det blir vakuum i kammeret som gjør at luften blir suget ut av posene fra MAGIC VAC®
(8)	**Vakuumkammer –** området hvor posene skal plasseres slik at luften blir suget ut.
(9)	**Forseglingspakning –** presser posen mot **forseglingselementet**
(10)	**Avtakbar skuff –** patentert løsning som gjør at **vakuumkammeret** kan vaskes i oppvaskmaskinen som sikrer god hygiene.
(11)	**Kammer for rullholder**
(12)	**Deksel til kammer for rullholder –** beskytter rullen mot søl når vakuumpakking utføres.
(13)	**Posekutter –** Kan brukes i begge retninger
(14)	**Antiskliføtter -** Sikrer at maskinen ikke beveger seg mens den er i bruk
(15)	**Kammer for tilbehør –** kammer for oppbevaring av tilbehør som for eksempel slangen som brukes ved vakuumpakking av bokser.
(16)	**Slange –** denne brukes for å koble vakuumpakkemaskinen sammen med alle typer tilbehør fra MAGIC VAC®
(17)	**Strømkabel –** for å få koble maskinen til strømuttak
(18)	**Kammer for strømkabel –** på baksiden av maskinen

Beskrivelse av kontroller og funksjoner



(2A)	**ON – grønt lys –** aktiveres når håndtakene (1) står i posisjonen START
(2B)	**SEAL –** blinker rødt når forseglingen utføres
(2C)	**Display for status på framdrift –** viser status for hvor langt maskinen er kommet i vakuumeringsprosessen
(2D)	**Knapp for automatisk vakuumering og forsegling (vacuum & seal) –** ”startknapp” for automatisk vakuumpakking av poser, inkludert forsegling
(2E)	**Knapp for vakuumpakking av bokser (canister) –** ”startknapp” for å starte vakuumering av bokser og annet tilbehør fra MAGIC VAC®
(2F)	**Knapp for marinering (marinating) –** ”startknapp” for å starte den spesielle ”hurtigmarineringsfunksjonen” som kun kan brukes med den firkantede 2,5 l **MAGIC VAC® EXECUTIVE** boksen.
(2G)	**Knapp for vakuumering (vacuum) –** ”startknapp” for manuell vakuumering; maskinen vil suge ut luft helt fram til forsegling settes i gang manuelt med knappen **Seal (2H)**
(2H)	**Knapp for forsegling (seal) –** ”startknapp” for å sette i gang forsegling manuelt.
(2I)	**Knapp for å avbryte (cancel) –** ”stoppknapp” som brukes for å stanse maskinen uansett hvor langt i vakuumeringsprosessen den er kommet.
(2L)	**Sealing mode – rødt lys –** indikerer at modus for forsegling er valgt
(2M)	**Knapp for å velge forseglingsmodus (sealing mode)** Maxima 2 har 3 forseglingsmoduser. Axolute har 2 forseglingsmoduser.
(2N)	**Knapp for å velge pumpehastighet (pump speed) –** velg mellom to forskjellige pumpehastigheter.
(2O)	**Pump Speed – blått lys –** viser hvilken pumpehastighet som er valgt.
(4)	**Luftinntak for slange (Accessory port) –** luftintak for tilkobling av slange som brukes for å vakuumpakke bokser og annet tilbehør fra MAGIC VAC®.

Viktig informasjon som må leses før maskinen tas i bruk

Produsenten gjør sitt ytterste for å sikre at alle dens produkter er av best og sikrest mulig kvalitet. I likhet med alle andre typer elektrisk utstyr er det allikevel noen forholdsregler som er viktig å følge for å unngå personskade eller skade på dyr/andre ting.

- Sjekk at det ikke er skader på strømkabelen. Dette må sjekkes før første gangs bruk av maskinen, i tillegg må dette kontrolleres jevnlig i maskinens levetid. Dersom det er skade på strømkabelen må den IKKE kobles til strømuttak. Den må leveres til et autorisert verksted eller til en autorisert forhandler av produktet.
- Les nøye igjennom instruksjonsboka før du bruker din **"MAGIC VAC®.** Instruksjonsboka bør oppbevares lett tilgjengelig for senere bruk.
- Dersom maskinen blir brukt for intensivt over tid vil dette sette i gang sikringen for automatisk nedkjøling. Dersom dette skjer så må maskinen få fullføre nedkjølingen slik at beskyttelsesanordningene blir resatt. **DET ER VIKTIG AT DET IKKE SVEISES I ETT SETT. DET KAN SKADE SVEISELISTA**
- Bruk ikke maskinen nær, eller på, varme flater
- Apparatets deksel er ikke beskyttet mot væske
- Ikke la det komme væske ned i vakuumkammeret. Dersom dette skulle skje må vakuumkammeret snarest tørkes.
- Maskinen må ikke senkes ned i vann. Det må heller ikke benyttes dersom strømkabelen er våt. Dersom strømkabelen blir våt mens maskinen er i bruk må den kobles ut med en gang – bruk da tørre gummihansker. Maskinen må under ingen omstendigheter berøres dersom det ligger under vann og er koblet til strømuttak – det må først kobles fra strømuttaket. Maskinen må ikke brukes etter at det har lagt under vann (det må leveres til autorisert verksted eller til autorisert forhandler).
- For å unngå brannskader må ikke forseglingslisten berøres når maskinen er i bruk, eller rett etter at maskinen har vært i bruk.
- Ikke bruk kniver eller annet skarpt utstyr for å fjerne rester på forseglingslisten. Vent alltid til listen er avkjølt, vask den så med en svamp fuktet med et mildt vaskemiddel.
- Bruk aldri annen strømadapter enn den som hører sammen med maskinen (se på informasjonsmerke på maskinen)
- Koble alltid maskinen fra strømuttaket når det ikke er i bruk.
- Maskinen må aldri åpnes eller tukles med. Reparasjon må alltid utføres av autorisert verksted. Uautoriserte reparasjoner vil ugyldiggjøre garantien.
- Produsenten, Importøren og Forhandleren holdes kun ansvarlig for sikkerheten, driftssikkerheten, og resultatet dersom: a) maskinen brukes i henhold til instruksjonsboka. b)det elektriske system i området er i henhold til gjeldende reglement
- Sørg for at barn ikke leker med maskinen
- Bruk ikke lokk eller bokser som er sprekt eller har skader.

BRUK KUN ORIGINALE POSER OG ANNET TILBEHØR FRA MAGIC VAC®

Brukerveiledning

Advarsel: Når maskinen ikke er i bruk, må **håndtakene (1)** settes i posisjonen **STORAGE.** For å unngå skade på den lufttette pakningen må den aldri lukkes helt.

Maskinen og maskinens tilbehør må alltid vaskes før bruk. Dette må gjøres som instruksjonene sier i kapittelet **"Instruksjoner for rengjøring".**

1 – Plassere maskinen

Plasser maskinen på en tørr og horisontal flate. Arbeidsflaten rundt maskinen må være fri for all type hindringer og stor nok til at det blir plass til posene som det vakuumpakkes i. Koble strømkabelen til et strømuttak med riktig spenning (se informasjonsmerke på maskinen).

2 – Koble til maskinen

Koble **strømkabelen (17)** til strømuttaket. Sjekk at det er riktig tilkoblet ved å vri **håndtakene (1)** til posisjonen **START**. I **Displayet,** vil da grønt lys (**ON, 2A),** blått lys **(2O)** for **"turbo"** pumpehastighet og rødt lys **(2L)** for forseglingsmodus med fuktighet ♦♦ lyse.

3 – Innstillinger

Hver gang du skal starte en pakkeprosess må du programmere de aktuelle innstillinger. Innstillingene vil bli tilbakestilt igjen når **Håndtakene (1)** roteres til posisjonen **OPEN.**

3.1 – Innstillinger for forsegling DET ER VIKTIG AT DET IKKE SVEISES I ETT SETT. DET KAN SKADE SVEISELISTA

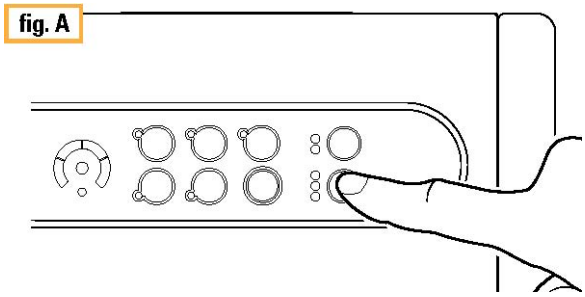
Temperaturen til **forseglingslisten (6)** øker etter hvert som pakkingen pågår. Maskinen er derfor utstyrt med en intelligent forseglingsfunksjon som til enhver tid tilpasser seg temperaturen i **forseglingslisten (6)**. For å optimalisere resultatet kan du velge mellom følgende forseglingsprogrammer:

MAXIMA 2:	AXOLUTE:
• **"dry"** (tørr) for tørr mat som kaker, ris og kaffe • **"Humid** (fuktig) ♦" for ost, tørt kjøtt og salami • **"Humid** (fuktig) ♦♦" for rødt kjøtt, som har væske eller blod og for fisk.	• **"dry"** (tørr) for tørr mat som kaker, ris og kaffe • **"Humid** (fuktig) ♦" for ost, tørt kjøtt, salami, rødt kjøtt som har væske eller blod og for fisk.

Standardinnstillingen når maskinen startes opp er **"Humid (♦♦)"**

Du velger forseglingsprogram før du starter opp pakkeprosessen. Trykk på knappen **"sealing mode" (2M)** for å velge ønsket forseglingsprogram (fig A).

MERK: Maskinen vil kun huske det forseglingsprogrammet du velger fram til **håndtakene (1)** roteres til posisjonen **OPEN.** Du må derfor velge forseglingsprogram før hver pakkeprosess.



3.2 – Innstillinger for pumpens sugehastighet

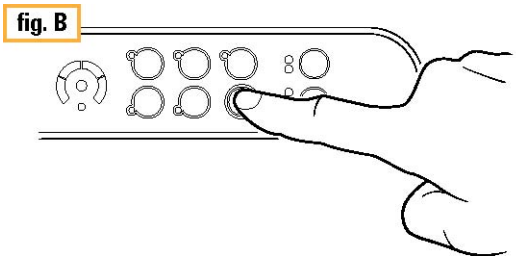
Maskinen er utstyrt med en regulator for pumpens sugehastighet. Dette for å gjøre pakkeprosessen lettere. Når maskinen blir aktivert, ved at **håndtakene (1)** roteres til posisjonen **START,** vil hastigheten automatisk være satt til "turbo" evnt det høyeste som kan brukes ved en normal pakkeprosess. Når du pakker skjøre matvarer i MAGIC VAC ® poser, anbefales det å velge hastigheten **"slow"**. Dette vil redusere hastigheten slik at du får kontroll over vakuumpakkingen og kan manuelt sette i gang forseglingen med knappen for forsegling – **"Seal"** (2h).

Dersom hastigheten er satt til **"slow"** vil den automatisk bli endret til **"turbo"** dersom funksjonen for vakuumpakking av bokser eller marineringsfunksjonen velges.

3.3 – Cancel, knapp for å avbryte (2I)

For å stanse maskinen når den er i gang trykker du påknappen **"cancel" (2I)** slik det vises i figur B. Alle lysene vil da blinke i flere sekunder. Når de så slukker kan maskinen settes i gang igjen i hvilken som helst funksjon.

fig. B



4 – Anbefalinger knyttet til bruk av poser

MAGIC VAC® posene er tilgjengelig i flere forskjellige størrelser. Sjekk hva som er mest ideell størrelse for maten du ønsker å oppbevare. Pass på at posene er minimum 8 cm lengre enn maten som skal pakkes. Dersom posene skal gjenbrukes må du legge til ytterligere 2 cm.

5 – Lage poser fra MAGIC VAC® ruller

a) Åpne maskinen ved å rotere **håndtakene (1)** til posisjonen **OPEN** (fig. C and D).
b) Rull ut ønsket lengede fra rullen (fig. E).
c) Lukk **dekselet til kammeret for rullholderen (12)** og kutt posen med **posekutteren (13)**, slik det gjøres i figur F – posekutterne skal altså dras over til den andre siden.

fig. C

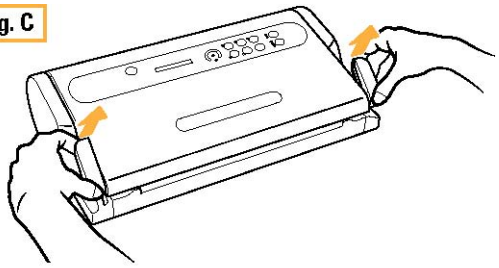


fig. D

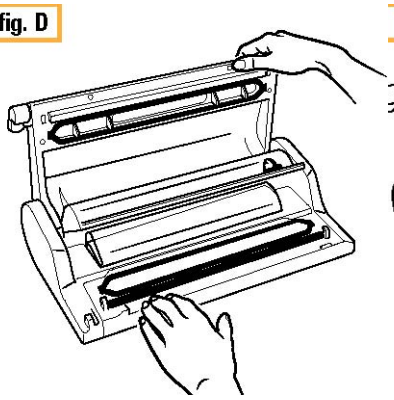


fig. E

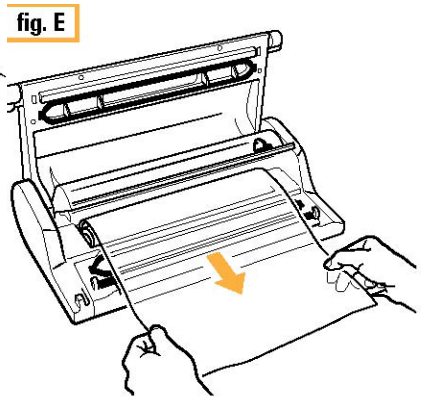
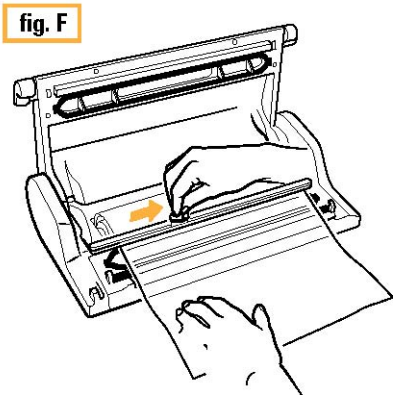


fig. F



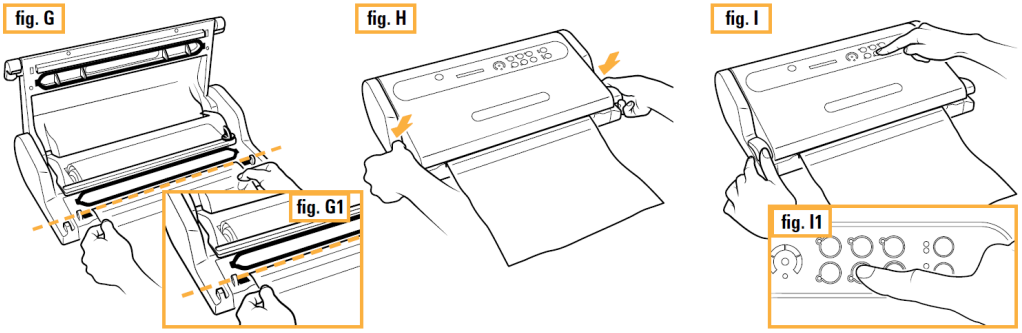
Du vil nå kunne forsegle en av de åpne sidene på posen ved å gjøre følgende:

d) Plasser en av de to åpne sidene på **forseglingslisten (6)** (fig. G og G1).

MERK: Posen må ikke stikke inn i **vakuumkammeret (8)** eller på den **lufttette pakningen (7)**, posens ende må inn i den eksterne delen av den **lufttette pakningen (7)** slik det vises i figur G1.

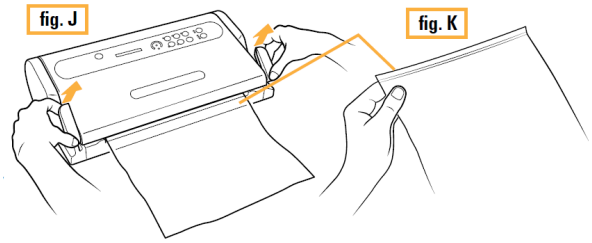
e) Lukk maskinen ved å rotere **håndtakene (1)** til posisjonen **START**.

f) Forsegl en av de åpne sidene ved å trykke på knappen for forsegling **"seal" (2H)** (fig I og I1).



g) Åpne **dekselet (5)** ved å rotere et av de to **håndtakene (1)** (fig J) og ta bort posen.

h) Sjekk det forseglede området. Det skal være en jevn og fin horisontal linje uten rynker (fig K).



6 – Automatisk pakkesyklus for ferdigkuttede MAGIC VAC® poser eller poser laget fra rull

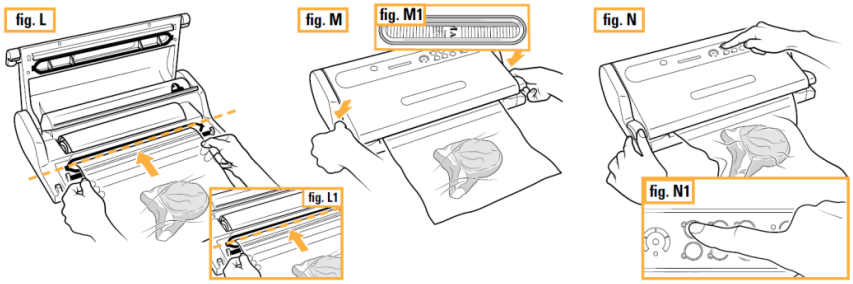
Gjør følgende for å sette i gang den automatiske pakkesyklusen for MAGIC VAC® poser:

a) Plasser maten inn i MAGIC VAC®posen (se kapittel 4), og fjern all væske eller mat som måtte befinne seg i den enden av posen som skal forsegles.

b) Plasser posen med dens innhold foran maskinen med den åpne enden på innsiden av **vakuumkammeret (8)** (fig. L og L1)

c) Lukk maskinen ved å rotere **håndtakene (1)** til posisjonen **START** (fig. M). Sjekk i **"kikkehullet" (3)** at den åpne enden av posen er på innsiden av **vakuumkammeret (8)** (fig M1).

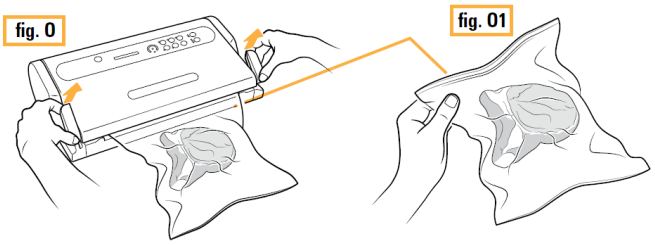
d) Start den automatiske pakkesyklusen ved å trykke på knappen "**vacuum & seal" (2D)** (fig. N og N1). Dersom du ønsker å forsegle posen tidligere enn den automatiske syklusen gjør, så trykker du på knappen **"seal" (2H)**.



e) Vent til det slutter å blinke i lyset **”Seal” (2B)** som er plassert midt på **displayet som viser status for framdriften (2C)**.

f) Åpne **dekselet (5)** ved å rotere et av de to **håndtakene (1)** (fig. O) og ta bort posen.

g) Sjekk det forseglede området. Det skal være en jevn og fin horisontal linje uten rynker (fig O1).



7 – Manuell syklus for vakuumpakking av poser

Syklus A) For å begrense hvor mye luft som suges ut slik at ikke skjør mat ødelegges gjør du på følgende vis:

a) Plasser maten inn i MAGIC VAC®posen (se kapittel 4), og fjern all væske eller mat som måtte befinne seg i den enden av posen som skal forsegles.

b) Plasser posen med dens innhold foran maskinen med den åpne enden på innsiden av **vakuumkammeret (8)** (fig. L og L1)

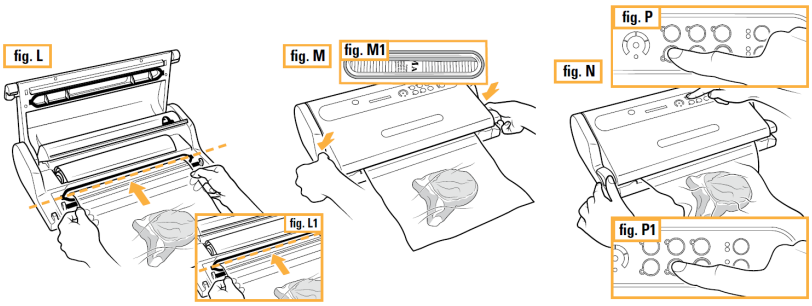
c) Lukk maskinen ved å rotere **håndtakene (1)** til posisjonen **START** (fig. M). Sjekk i **”kikkehullet” (3)** at den åpne enden av posen er på innsiden av **vakuumkammeret (8)** (fig M1).

d) Velg hastigheten ”**slow”** med knappen **”pump speed” (2N)** slik det vises til i **kapittel 3.2.**

e) Trykk på knappen **”Vacuum” (2G)** for å starte den manuelle vakuumpakkesyklusen (fig. P)

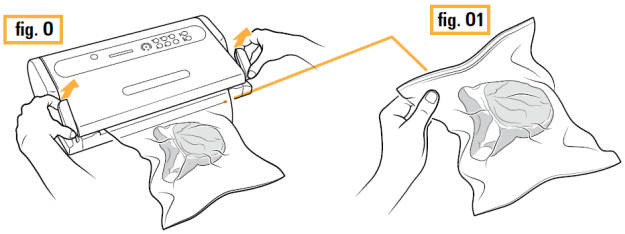
f) Forseglingen må startes før den skjøre maten i posen blir knust. Dette gjør du ved å trykke på knappen **”seal” 2H)** (fig. P1).

g) Vent til det slutter å blinke i lyset **”Seal” (2B)** som er plassert midt på **displayet som viser status for framdriften (2C)**.



h) Åpne **dekselet (5)** ved å rotere et av de to **håndtakene (1)** (fig. O) og ta bort posen.

i) Sjekk det forseglede området. Det skal være en jevn og fin horisontal linje uten rynker (fig O1).



Syklus B) For å få suget ut det maksimale med luft, selv for kompleks mat som en hel renset kylling, fast ost eller fisk gjør du på følgende vis:

a) Plasser maten inn i MAGIC VAC®posen (se kapittel 4), og fjern all væske eller mat som måtte befinne seg i den enden av posen som skal forsegles.

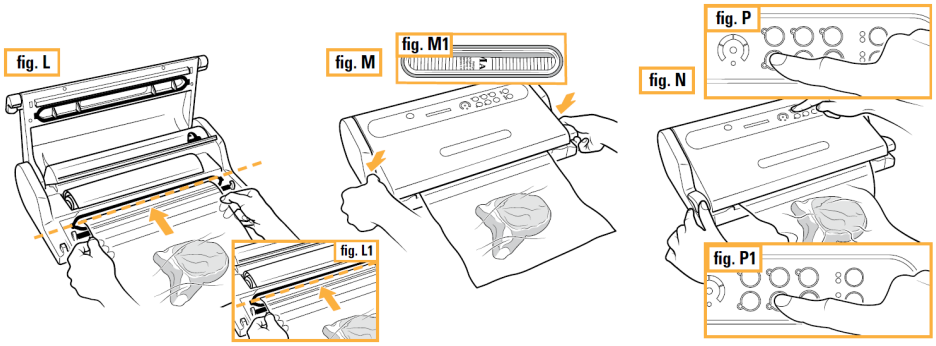
b) Plasser posen med dens innhold foran maskinen med den åpne enden på innsiden av **vakuumkammeret (8)** (fig. L og L1)

c) Lukk maskinen ved å rotere **håndtakene (1)** til posisjonen **START** (fig. M). Sjekk i **"kikkehullet" (3)** at den åpne enden av posen er på innsiden av **vakuumkammeret (8)** (fig M1).

d) Trykk på knappen **"Vacuum" (2G)** for å starte den manuelle vakuumpakkesyklusen (fig. P)

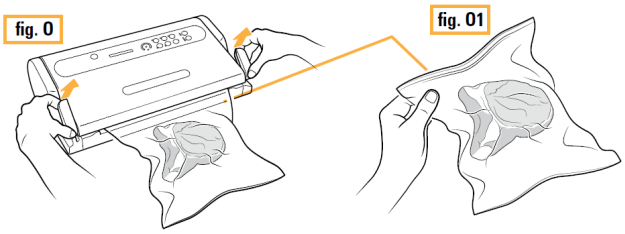
e) Etter at det siste blå lyset i **displayet som viser status for framdriften (2C)** tennes venter du 30-60 sekunder. Deretter starter du forseglingen ved å trykke på knappen **"seal" (2H)** (fig. P1)

f) Vent til det slutter å blinke i lyset **"Seal" (2B)** som er plassert midt på **displayet som viser status for framdriften (2C)**.



g) Åpne **dekselet (5)** ved å rotere et av de to **håndtakene (1)** (fig. O) og ta bort posen.

h) Sjekk det forseglede området. Det skal være en jevn og fin horisontal linje uten rynker (fig O1).



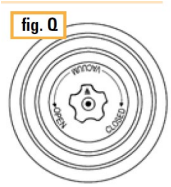
8 – Automatisk syklus for MAGIC VAC® bokser

Denne syklusen brukes for å vakuumpakke **MAGIC VAC ® bokser**, bokser som er forseglet med **MAGIC VAC ® Universallokk**, i flasker med **MAGIC VAC ® flaskekorker.**

MERK: Benytt kun **MAGIC VAC ® bokser** da de er konstruert for det vakuumet som maskinen skaper. Andre type bokser kan en risikere at imploderer på grunn av vakuumet.

8.1 – Vakuumpakke med MAGIC VAC® bokser

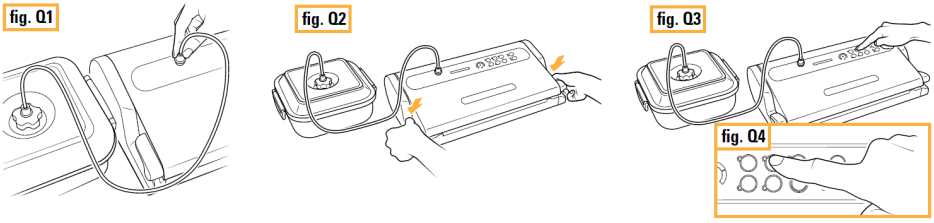
For å vakuumpakke med **MAGIC VAC® bokser** eller i bokser som er forseglet med **MAGIC VAC® universallokk** må du gjøre følgende:



a) Fyll opp boksen slik at du har minimum 3 cm fra den øvre kanten på boksen. Plasser lokket oppå boksen. Vri bryteren på lokket rundt til posisjonen **"VACUUM"** (fig. Q).

b) Bruk **slangen (16)** til å koble sammen bryteren på lokket sammen med maskinens **Luftinntak for slangen (4)** (fig Q1).

MERK: På noen typer bokser kan det være nødvendig å presse ned lokket med hånden for å få de tette ved oppstart av vakuumpakkingen.



c) Lukk maskinen ved å rotere **håndtakene (1)** til posisjonen **START** (fig. Q2)

d) Trykk på knappen **"Cannister" (2E)** (fig. Q3og Q4): maskinen vil da gjennomføre vakuumsyklusen automatisk og stanser opp når prosessen er fullført. Maskinen vil uansett stanse opp automatisk dersom den arbeidet med samme prosess i 5 minutter.

e) Koble **slangen (16)** fra både bryteren på lokket og fra **luftinntaket for slangen (4)** på maskinen.

f) Vri bryteren på lokket rundt til posisjonen **"CLOSED"**.

For å åpne boksen vrir du bryteren på lokket rundt til posisjonen **"OPEN"**. Du vil da høre lyden av luft som går ut av boksen. Denne lyden bekrefter at innholdet har vært vakuumpakket.

8.2 – Vakuumpakke med MAGIC VAC® flaskekorker

MAGIC VAC® flaskekorker brukes til å forsegle glassflasker med for eksempel vin eller annen væske uten kullsyre. **Flaksekorkene** lar deg vakuumpakke flasken slik at kvaliteten og smaken kan bevares over tid.

Gjør følgende:

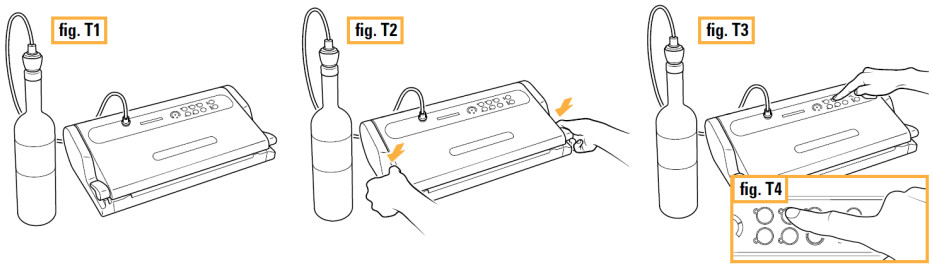
a) Dytt korken oppi flasken.

b) Bruk **slangen (16)** til å koble sammen maskinens **Luftinntak for slangen (4)** med **MAGIC VAC® flaskekork** (fig. T1)

c) Lukk maskinen ved å rotere **håndtakene (1)** til posisjonen **START** (fig. T2)

d) Trykk på knappen **"Canister" (2E)** (fig. T3 og T4); maskinen vil da gjennomføre vakuumsyklusen automatisk og stanser opp når prosessen er fullført.

e) Koble **slangen (16)** fra **flaskekorken** og maskinens luftinntak for slangen.



For å åpne en flaske som er forseglet med **MAGIC VAC® flaskekork**, tar du korken av flasken. Du vil da høre at luften siger inn i flasken.

9 – Hurtigmarinering (Denne funksjonen gjelder kun for MAXIMA 2)

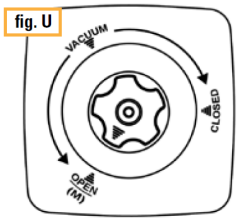
Marinering er en av de beste metodene en kan for å tilsette smak og mørne kjøtt. Maten blir marinert på bare noen få minutter når det er vakuumpakket. Dette fordi vakuumpakkingen åpner opp porene i kjøttet. Dette gjør at marineringen trekker bedre og raskere inn i kjøttet. Ved å bruke den eksklusive funksjonen for **"hurtigmarinering"** vil maskinen holde på vakuumet i flere minutter, for så å stanse opp slik at kjøttet får "hvilt" i 30 sekunder. Denne prosessen gjentar maskinen flere ganger. Skiftingen mellom vakuum og hvile gjør marineringstiden svært kort. Når **hurtigmarineringsprosessen** er fullført vil maskinen gi et pipesignal for å varsle at marineringen er fullført. Hele prosessen tar ca 14 minutter.

Gjør på følgende vis:

a) For å marinere kjøtt, fugl eller fisk, stikk i matens overflate og plasser den i en firkantet **MAGIC VAC® boks (2,5ltr)**. Dekk den med ønsket marinering. Pass på at det er minimum 3 cm opp til øverste kant på boksen. Sett så lokket på boksen.
b) Fest lokket med sidehåndtakene og vri bryteren på lokket rundt til posisjonen **"OPEN – (M)"** (fig. U).

MERK: Det er viktig at bryteren på lokket er satt til posisjonen "**OPEN – (M)"** når du skal bruke marineringsfunksjonen.

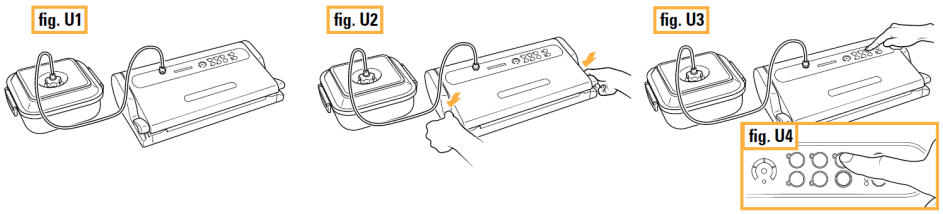
MERK: Vær sikker på at forseglingslisten på lokket og kanten på boksen er ren og tørr.



c) Bruk **slangen (16)** til å koble sammen maskinens **luftinntak for slangen (4)** med lokket (fig. U1).
d) Lukk maskinen ved å rotere **håndtakene (1)** til posisjonen **START** (fig. U2)
e) Trykk på knappen **"Marinating" (2F)** (fig. U3 og U4); ett blått lys vil da lyse i vakuumeringsfasen, mens det blinker i de øvrige fasene. Maskinen vil slå seg av automatisk etter tredje vakuumeringsfase. Hele prosessen tar ca 14 minutter.
f) Det vil bli varslet med et "pip" når prosessen er fullført.
g) Koble **slangen (16)** fra boksen først før den kobles fra maskinens luftinntak for slangen.

MERK: Vri bryteren på lokket rundt til posisjonen ”**CLOSED”** dersom du ønsker at maten skal være vakuumpakket etter at du har marinert den.

h) For å avslutte marineringsprosessen må du trykke på knappen ”**Cancel” (2I)** eller roter **håndtakene (1)** til posisjonen **OPEN.**



Det er hele tiden mulig å avslutte marineringsprosessen ved å trykke på knappen **”Cancel” (2I)** eller ved å rotere **håndtakene (1)** til posisjonen **OPEN**. Dersom du ønsker å gjenta marineringsprosessen må du første koble slangen fra boksen og vente til den fylles opp helt med luft igjen. Deretter må du koble til slangen igjen og vri bryteren på lokket over til posisjonen **OPEN – M**. Du starter så marineringsprosessen igjen ved å trykke på knappen **”Marinating” (2F).**

Vaskeinstruksjoner

MERK: Koble alltid fra strømkabelen fra strømuttaket før du rengjør din **MAGIC VAC®**.

- Vask hendene grundig før du begynner med rengjøring av maskinen og dens tilbehør.
- Vask alle tilgjengelige overflater til maskinen med en svamp/klut og et mildt vaskemiddel både før og etter bruk.

Merk: Bruk ikke sterke vaskemidler, løsemidler eller annen type produkter med parfymert innhold!

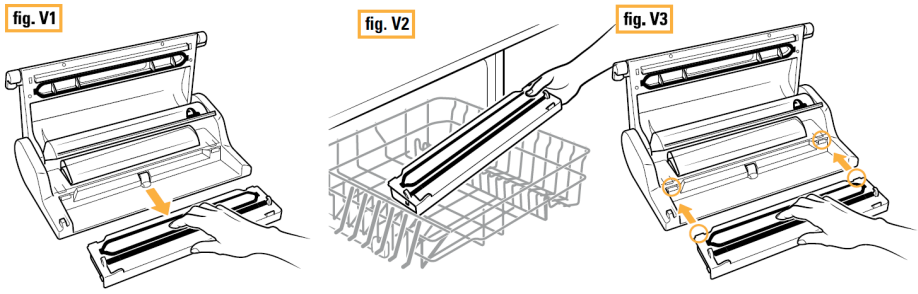
Dersom det ved et uhell skulle komme væske inn i maskinen må den ikke kobles til strømuttak. Bruk ikke maskinen. Lever den til din forhandler, evnt et autorisert verksted.

VIKTIG: Unngå å bruke skarpe metallgjenstander (som sakser, kniver, syl eller skrapere) for å fjerne rester da dette kan ødelegge overflatene.

- Instruksjoner for hvordan **MAGIC VAC®** tilbehør (bokser, lokk, krukker osv) skal rengjøres følger sammen med tilbehøret.

Rengjøre den avtakbare skuffen

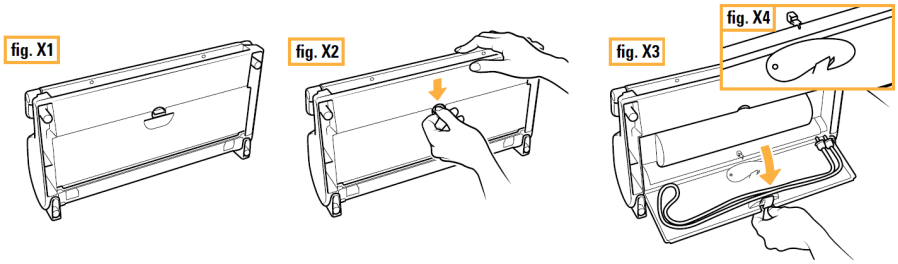
Maskinen har en **avtakbar skuff (10)** som samler opp væsker. Skuffen kan vaskes i oppvaskmaskin (fig. V2). Vask den som et hvilken som helst kjøkkenredskap. Sørg for at den er ordentlig tørr før den settes inn på bunnen av maskinen.
Gjør følgende for å ta ut den **avtakbare skuffen (10)**:
Åpne maskinen, ta tak i den **avtakbare skuffen (10)** og trekk den mot deg selv (fig V1).



For å sette den **avtakbare skuffen (10)** tilbake i maskinen må du dytte den inn slik at de to tennene på siden av skuffen kommer helt inn sine spor (fig V3)

Kammer for tilbehør

På den øverste delen av maskinen er det et praktisk **kammer for tilbehør (15)** hvor du for eksempel kan oppbevare **slangen (16)** (fig. X3) eller den manuelle **posekutteren** (dersom du har dette) (fig. X4).



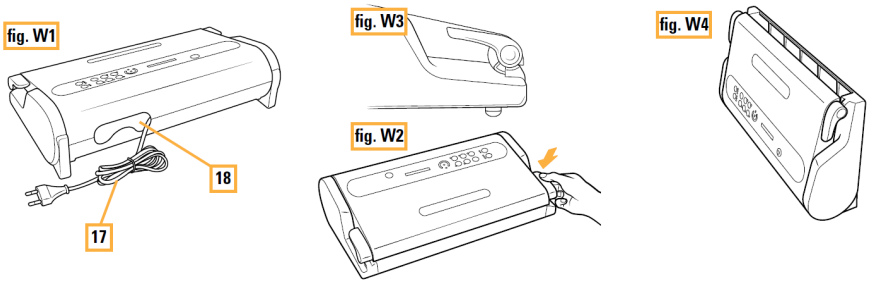
Oppbevare maskinen

Når maskinen ikke er i bruk kan den plasseres vertikalt. Da sparer du plass.
Gjør da følgende:

a) Sett **strømkabelen (17)** inn i **kammeret for strømkabelen (18)** på baksiden av maskinen (fig. W1).
b) Lukk maskinen ved å rotere **håndtakene (1)** over til posisjonen **STORAGE** (fig. W2 og W3).

MERK: Ikke roter **håndtakene (1)** over til posisjonen **START** dersom maskinen ikke er i bruk. Dersom de står i denne posisjonen over lengre tid kan det skade den **lufttette pakningen (7)** som igjen vil føre til at **Vakuumkammeret (8)** ikke blir tett. Da vil ikke maskinen fungere riktig.

c) Plasser maskinen vertikalt. Maskinen må ikke stå nær varme flater (fig. W4)



Feilsøking

MAGIC VAC® fungerer ikke	• Sjekk at strømkabelen er koblet ordentlig til maskinen og til strømuttaket. Forsøk og andre strømuttak. • Sjekk at det ikke er skade på strømkabel eller støpsel. Dersom dette er tilfelle må ikke maskinen brukes.
MAGIC VAC® forsegler ikke på poser som er laget fra poserull.	• Sjekk at posen er plassert slik det beskrives i kapittel 5 – *"Lage poser fra MAGIC VAC® ruller".* Sjekk at **forseglingspakningen (9)** er hel og ligger riktig.
MAGIC VAC® vakuumpakker ikke posene ordentlig.	• For at posene skal bli forseglet ordentlig må den åpne enden plasseres på innsiden av **vakuumkammeret (8)**. Dette kontrollerer du gjennom **kikkehullet (3)**. • Sjekk at **forseglingslisten (6), den lufttette pakningen (7) og forseglingspakningen** ikke er skitne. • Sjekk at det ikke er hull i MAGIC VAC® posen. Dette kan du sjekke ved å forsegle posen før den legges under vann. Dersom det kommer bobler når du presser på den betyr det at det er hull i posen. Bytt den ut, eller forsøk å forsegle den på nytt.
MAGIC VAC® forsegler ikke posen riktig	• Dersom det ikke lar seg gjøre å forsegle posen ordentlig kan du forsøke å forlenge forseglingstiden ved å trykke på knappen **"sealing mode" (2M)** • Dersom **forseglingslisten (6)** er for varm kan posene smelte. Løft da opp **dekselet (5)** for å kjøle ned **forseglingslisten (6)**. • Sjekk at **forseglingspakningen (9)** er hel og ligger riktig. • Dersom kommer ut mye væske når det vakuumpakkes kan det være en fordel å fryse ned maten først.
MAGIC VAC®posen holder ikke på vakuumet etter at de er forseglet	• Rynker, smuler, fett eller væske i forseglingen kan gjøre at den ikke er tett. Åpne i så fall posen og rengjør den der det skal forsegles. Forsøk så å forsegle på nytt. • Sjekk at det ikke er et hull i posen som gjør at den ikke kan holde på vakuumet. Dersom det er spisse, eller skarpe kanter på innholdet som vakuumpakkes er det

	lurt å beskytte disse med for eksempel papir.
MAGIC VAC® forsegler ikke bokser	• **Slangen (16)** må være koblet til lokket på boksen og maskinens **luftinntak for slangen (4)**. • Sørg for at det er en klaring på minimum 3 cm mellom innholdet i boksen og boksens øverste kant. • Sjekk at det ikke er skader på kanten av boksen eller på lokket. Rengjør kanten og forseglingslisten med en våt klut før du forsøker å forsegle igjen. • Sørg at lokket er plassert riktig på boksen og at forseglingslisten på lokket ikke er skadet.
Marineringsprosessen starter ikke på riktig vis	• Sjekk at bryteren på boksens lokk er satt til **OPEN – M** og at **håndtakene (1)** er festet. • Sjekk at O-ringen under bryteren på bokslokket ligger riktig • Sjekk at det ikke er skader på kanten av boksen eller på forseglingslisten på lokket. Tørk av boksens kant og forseglingslisten med en våt klut. • Sjekk at slangen er koblet riktig til boksen og til luftinntaket på boksen. • Sjekk at listen på boksens lokk ikke er skadet og at den ligger riktig. • Forsøk å presse lett ned lokket mot boksen idet første vakuumfase settes i gang. Slipp først når **displayet som viser status på framdriften (2C) begynner å lyse.**

Tekniske spesifikasjoner

Konstruksjon:	ABS + forkrummet innsats Opplyst display Har avtakbar skuff som kan vaskes i oppvaskmaskin Kammer for oppbevaring av tilbehør
Maskinens størrelse:	44(b) * 23,5 (d) * 11 (h) cm
Maskinens vekt:	Ca 4 kg.
Spenning/strøm:	230V ~ 50Hz
Inntak:	130 W
Ved ”stand by”:	0 W
Forsegling:	Tilpasser seg automatisk. Maxima 2 har 3 forskjellige nivåer, mens Axolute har 2 nivåer.
Forseglingslist:	Bredde på 315 mm
Sikring:	Selvregulerende sikring mot overoppheting
Pumpetype MAXIMA 2:	Dobbelt pumpe med selvsmørende stempel
Pumpetype AXOLUTE:	Pumpe med selvsmørende stempel
Pumpefart:	Har 2 forskjellige hastigheter
Nominell pumpekapasitet MAXIMA2:	18 l/min
Nominell pumpekapasitet AXOLUTE:	10 l/min
Maksimum vakuum MAXIMA 2:	-0,82 bar / 61cm/Hg / -11,9PSI
Maksimum vakuum AXOLUTE:	-0,80 bar / 60cm/Hg / -11,6PSI
Ventilering av vakuumkammer:	Automatisk ved åpning
I overensstemmelse med følgende direktiver:	2006/95/EC Low Voltage Directive 2004/108/EC Directive EMC 2009/125/EC Directive EuP
Godkjenninger:	Intertek GS

Produktet er godkjent av F.I.C (Italienske kokkeforening). Prestasjonene til MAGIC VAC® systemene har blitt testet av AITA (Den italienske forening for matteknologi) se og side 20.

Fordelene med å vakuumpakke med MAGIC VAC®

Det å vakuumpakke revolusjonerer hvordan du kan kjøpe og oppbevare din mat. Ved å vakuumpakke maten (altså ta ut luften) **forlenges matens holdbarhet vesentlig,** enten den oppbevares i et spiskammers, et kjøleskap eller i en fryseboks. Vakuumpakking gjør at maten holder seg fersk og smakfull over lengre tid.

Nå kan du pakke fersk mat du har kjøpt i butikk, eller mat du har plukket i egen grønnsakshage i praktiske porsjoner for senere bruk, selv større kvanta. Mat som kjøpes ferdig vakuumpakket (for eksempel ost og kjøtt) vil beholde sin smak og ferskhet dersom det vakuumpakkes i en MAGIC VAC® pose etter bruk. Det blir da ikke ødelagt av fuktighet og mugg. Kjøtt, fisk og grønnsaker kan bli fryst ned uten at det får frostskader eller at det går ut over kvalitet og ferskhet. Matvarer som kaffe, ris, mel og nøtter vil vare mye lengre dersom de vakuumpakkes. Ferskvarer må i alle tilfeller fryses ned, eller oppbevares i fryseboksen.

Når du skal vakuumpakke mat er det viktig at den opprinnelige kvaliteten på maten er best mulig både med tanke på ferskheten og de hygieniske forhold. Det finnes ingen metode som kan gjøre dårlig mat til god mat.

Oppbevar alltid dine MAGIC VAC® poser og bokser lett tilgjengelig slik at du raskt kan få utnytte alle de muligheter en MAGIC VAC® kan tilby med tanke på å bevare matens kvalitet.

Vi anbefaler deg å se tabellen over ***"Matens bevaringstid når MAGIC VAC® brukes"*** slik at du kan se hvor lang levetid maten får uten at smak, lukt, utseende, hygiene eller ernæringsmessige verdier påvirkes.

Matens bevaringstid når MAGIC VAC® brukes

	Bevaringstid ved atmosfærisk trykk	Bevaringstid ved bruk av MAGIC VAC®
Mat i kjøleskap (3-7°C)		
Rødt kjøtt	3-4 dager	8-9 dager
Hvitt kjøtt	2-3 dager	6-9 dager
Fisk	1-3 dager	4-5 dager
Stekt svinekjøtt	7-15 dager	25-40 dager
Skivet svinekjøtt	4-6 dager	20-25 dager
Mykost	5-7 dager	14-20 dager
Hardost og mellommyk ost	15-20 dager	25-60 dager
Grønnsaker	1-3 dager	7-10 dager
Frukt	5-7 dager	14-20 dager
Mat som er ferdig tilberedt og oppbevares i kjøleskap (3-7°C)		
Pureer og grønnsakssupper	2-3 dager	8-10 dager
Pasta og risotto	2-3 dager	6-8 dager
Kokt og stekt kjøtt	3-5 dager	10-15 dager
Dessert med fyll (krem og frukt)	2-3 dager	6-8 dager
Frityrolje	10-15 dager	25-40 dager
Fryst mat (-16 - -20°C)		
Kjøtt	4-6 måneder	15-20 måneder
Fisk	3-4 måneder	10-12 måneder
Grønnsaker	8-10 måneder	18-24 måneder
Mat ved romtemperatur (23-27°C)		
Brød	1-2 dager	6-8 dager
Pakket kjeks	4-6 måneder	12 måneder
Pasta	5-6 måneder	12 måneder
Ris	5-6 måneder	12 måneder
Mel	4-5 måneder	12 måneder
Tørket frukt	3-4 måneder	12 måneder
Kvernet kaffe	2-3 måneder	12 måneder
Pulverte	5-6 måneder	12 måneder
Frysetørkede produkter	1-2 måneder	12 måneder
Melkepulver	1-2 måneder	12 måneder

Angitte bevaringstider vil avhenge av pakkens tilstand og matens opprinnelige kvalitet. Disse verdiene tar og utgangspunkt i at vakuumpakkingen er utført med originale poser/bokser som hører med maskinen. Det er heller ingen garantier for at de angitte bevaringstidene blir tilsvarende dersom det vakuumpakkes med poser eller bokser fra andre leverandører. Produsenten fraskriver seg i såfall ansvaret.

MERK: Ferskvarer må oppbevares i kjøleskap eller fryseboks. Vakuumpakking forlenger matens levetid, men den kan ikke bevare maten dersom den oppbevares i romtemperatur.