



# VACU PRO 2

EP6400



GEBRUIKERSHANDLEIDING  
MANUEL D'INSTRUCTIONS  
INSTRUCTION MANUAL  
BEDIENUNGSANLEITUNG



## Verwijdering

In overeenstemming met richtlijn 2012/19/CE geeft het symbool op het apparaat aan dat het te verwijderen apparaat als afval moet worden beschouwd en daarom moet worden gescheiden van afvalinzameling. Daarom zal de gebruiker dit afval moeten overdragen (of laten schenken) aan de door de lokale overheid aangewezen gescheiden afvalinzamelingscentra, of het aan de wederverkoper afgeven bij aankoop van een nieuw gelijkwaardig type apparaat. Gescheiden afvalinzameling en daaropvolgende verwerking, terugwinning en verwijdering bevorderen de productie van apparaten met gerecyclede materialen en beperken de negatieve effecten op het milieu en de gezondheid, veroorzaakt door eventueel onjuist afvalbeheer. Het onwettig weggooien van het product door de gebruiker kan leiden tot administratieve boetes zoals bepaald door de wetten ter omzetting van richtlijn 2012/19/EG van de Europese anders dan het product wordt weggegooid.

## Élimination

Conformément à la Directive 2012/19/CE, le symbole appliqué sur l'appareil indique qu'il doit être éliminé selon la 'collecte sélective'. Par conséquent, l'utilisateur doit conférer (ou faire conférer) le déchet en question dans un centre de collecte sélective prévue par les administrations locales ou le remettre aux revendeurs lors de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent. La collecte sélective des déchets et les opérations ultérieures de traitement, récupération et élimination favorisent la production des appareils avec des matériaux recyclés, limitent les effets négatifs sur l'environnement et la santé causée par la mauvaise gestion des déchets. L'élimination illégale du produit par l'utilisateur pourrait entraîner des amendes administratives prévues par les lois de transposition de la directive 2012/19/CE de l'État membre européen dans lequel le produit est éliminé.

## Disposal

In conformity to Directive 2012/19/CE, the symbol reported on the device indicates that the device to dispose must be considered as waste, and must therefore be subject to separate waste collection. Therefore, the user will have to confer (or have conferred) said waste to the separate waste collection centres predisposed by local administration, or deliver it to the reseller when purchasing a new equivalent type of device. Separate waste collection and subsequent treatment, recovery and disposal operations favour the manufacturing of devices with recycled materials and limit negative effects on the environment and on health, caused by eventual improper waster management. The unlawful disposal of the product by the user could result in administrative fines as provided by the laws transposing Directive 2012/19/EC of the European member state in which the product is disposed of.

## Verschrottung

In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2012/19/CE zeigt das an dem Gerät angebrachte Symbol an, dass das Gerät entsorgt werden muss, es gilt als Abfall und muss daher Gegenstand einer 'getrennten Müllentsorgung'. Deshalb muss der der Kunde den oben genannten Abfall zu den Müllsammelstellen bringen (oder bringen lassen), die von den örtlichen Behörden eingerichtet sind, oder es dem Händler bei einem Erwerb eines neuen Geräts gleicher Machart übergeben. Die getrennte Müllentsorgung und die danach folgende Behandlung, Wiederverwertung oder Entsorgung fördern die Herstellung von Geräten mit wiederverwerteten Materialien und beschränken die negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, die durch eventuelle ungeeignete Verwaltung verursacht werden. Die unrechtmäßige Entsorgung des Produkts durch den Benutzer kann zu Bußgeldern führen, die in den Gesetzen zur Umsetzung der Richtlinie 2012/19/EU des europäischen Mitgliedsstaates, in dem das Produkt entsorgt wird, vorgesehen sind.

# VACU PRO 2

EP6400

**Nederlands**

Gebruikershandleiding ————— 5

**Français**

Manuel d'instructions ————— 31

**English**

Instruction manual ————— 57

**Deutsch**

Bedienungsanleitung ————— 83



# Gebruikershandleiding

## Inhoud

Espressions veiligheidsvoorschriften	6
Onderdelen van uw Vacu Pro 2	8
Beschrijving van de functies	10
Hoe gebruikt u uw Vacu Pro 2	11
Reiniging	19
Accessoire compartiment	20
De machine opbergen	20
Problemen oplossen	21
Technische specificaties	22
De voordelen van vacumeren	23
Over vacuüm verpakken	25
Tips voor het vacumeren in Espressions MAGIC VAC® vacuümzakken	26
Tips voor het vacumeren in Espressions MAGIC VAC® vacuümbboxen	27
Zaken van belang	28
Notities	29
Garantiebepalingen	30

## Geachte klant

Door dit apparaat te kopen heeft u de juiste keuze gemaakt. Als het goed onderhouden wordt zult u er vele jaren plezier van hebben. Lees de gebruikershandleiding goed door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en neem de veiligheidsinstructies in acht die hieronder beschreven worden. Personen die de gebruiksaanwijzing van dit apparaat niet kennen moeten het niet gebruiken. Bewaar de verpakking voor later gebruik, maar gooi alle plastic verpakkingsmateriaal weg. Het kan gevaarlijk zijn voor kinderen die er mee gaan spelen.

Voor verdere informatie over onze producten of ons assortiment, raadpleeg onze internetsite: [www.espressions.eu](http://www.espressions.eu)



# Espressions veiligheidsvoorschriften

## **Veiligheidsvoorschriften Espressions Vacu Pro 2**

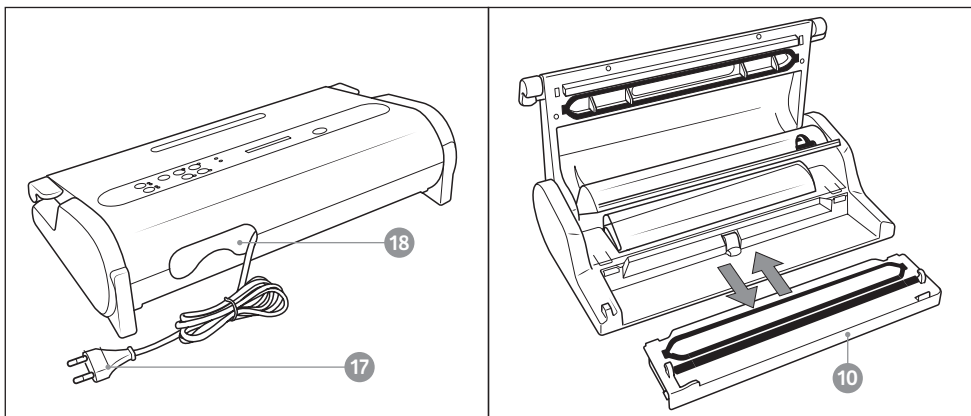
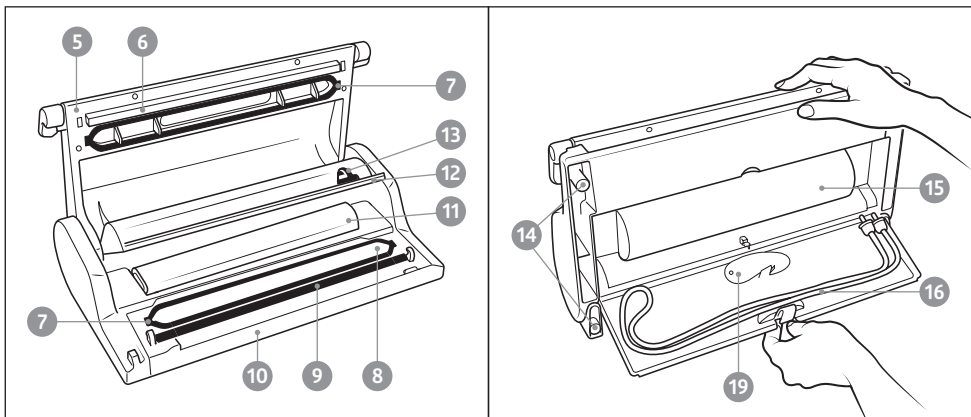
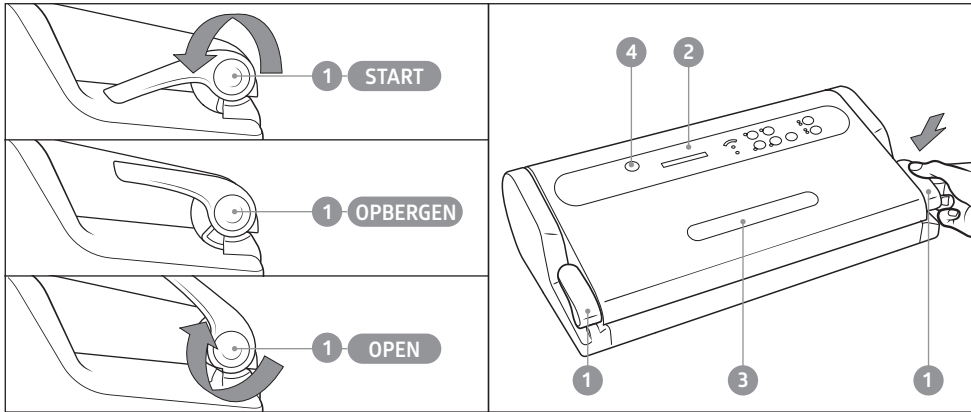
De fabrikant stelt alles in het werk om ervoor te zorgen dat de apparaten van de hoogste kwaliteit en veiligheid zijn, maar zoals bij elk elektrisch apparaat moeten fundamentele veiligheidsvoorschriften worden nageleefd om gevaren voor mensen, dieren en/of dingen te voorkomen.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren betrokken. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Lees de instructies aandachtig door voordat je het vacuümsysteem gebruikt en bewaar deze zorgvuldig voor toekomstig gebruik.
- Het apparaat is niet ontworpen voor continu gebruik. Voer niet meer dan één volledige cyclus per 2 minuten uit. De bedrijfscyclus is ongeveer 50 seconden met daarna een pauze van 2 minuten. In extreme omgevingsomstandigheden kan intensief gebruik van het apparaat de automatische thermische beveiliging activeren. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen om de beveiliging te resetten.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van of op hete oppervlakken.
- Het deksel van het apparaat is niet beschermd tegen het binnendringen van vloeistoffen.
- Zuig geen vloeistoffen in de vacuümkamer. Mocht dit gebeuren, droog dan onmiddellijk de vacuümkamer.
- Dompel het apparaat niet onder in water en gebruik het niet als het snoer of de stekker nat is; als dit tijdens het gebruik gebeurt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en draag droge rubberen handschoenen. Verwijder of raak het apparaat dat in water is ondergedompeld niet aan voordat je de stekker uit het stopcontact haalt. Gebruik het niet nadat het uit het water is gehaald (stuur het onmiddellijk naar een erkend reparatiecentrum of onze erkende dealer).

- Raak de sealbalk niet aan tijdens gebruik of aan het einde van de cyclus om mogelijke verbrandingen te voorkomen.
- Gebruik geen messen of ander scherp keukengerei om resten van de sealbalk te verwijderen; wacht altijd tot het is afgekoeld voordat je het schoonmaakt met een spons die is bevochtigd met een zacht schoonmaakmiddel.
- Gebruik nooit andere stroomvoorzieningen dan vermeld op het apparaat (zie hiervoor de vermogensgegevens onder op het apparaat).
- Neem altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik.
- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende Espressions service organisaties. Bij niet-geautoriseerde reparaties vervalt de garantie.
- De fabrikant, detailhandelaar en importeur worden alleen verantwoordelijk geacht voor de veiligheid, betrouwbaarheid en prestaties indien: a) het apparaat wordt gebruikt volgens de gebruiksinstructies; b) de stroomvoorziening overeenkomt met de gegevens op het apparaat.
- Het gebruik van de originele Espressions MAGIC VAC®zakken en rollen wordt sterk aanbevolen. Deze voldoen aan de hoogste standaarden voor het veilig vacumeren en bewaren van levensmiddelen.
- Gebruik geen deksels of containers welke barsten vertonen of beschadigd zijn!
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid .
- Kinderen dienen onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

**Gebruik uitsluitend Espressions MAGIC VAC® containers en accessoires.**

# Onderdelen van uw Vacu Pro 2





**1. Gepatenteerd 'Lock & Unlock systeem'**

Voor het veilig vergrendelen en ontgrendelen van het deksel met behulp van twee hendels aan beide zijden en 3 posities: OPEN, OPBERGEN en START.

**2. Bedieningspaneel**

Om de verschillende functies van de machine in te stellen (zie paragraaf BESCHRIJVING VAN DE FUNCTIES).

**3. Verlicht venster**

Voor de juiste positionering van de folie in de vacuümkamer.

**4. Aansluitpunt voor de vacuümslang (ACCESSORY PORT)**

Om de Espressions MAGIC VAC® vacuümboxen en flessenstops te vacumeren.

**5. Deksel**

Volledig te openen om folies te plaatsen.

**6 Sealbalk**

Verzegeld (sealt) de folie.

**7 Afdichtingspakkingen**

Sluit de vacuümkamer luchtdicht af tijdens het vacumeren.

**8 Vacuümkamer**

Voor het positioneren van de open zijde van de folie waarin het vacumeren plaatsvindt.

**9 Sealer**

Drukt de zak tegen de sealbalk.

**10 Uitneembare lade**

Voor optimale reiniging en hygiëne.

**11 Rolhouder compartiment**

**12 Deksel van het rolhoudercompartiment**

Beschermt de rol tegen mogelijke vervuiling tijdens het vacumeren.

**13 Snij-inrichting**

Voor het op maat afsnijden van folierollen. Kan in beide richtingen worden gebruikt.

**14 Antislipvoetjes**

Voor het veilig en stabiel plaatsen van het apparaat.

**15 Accessoire compartiment**

Compartiment voor het opbergen van de Magic Cutter (19) en de vacuümslang. Bevindt zich achter het deksel aan de onderzijde van het apparaat.

**16 Vacuümslang**

Deze sluit het apparaat aan op alle Espressions MAGIC VAC®-accessoires.

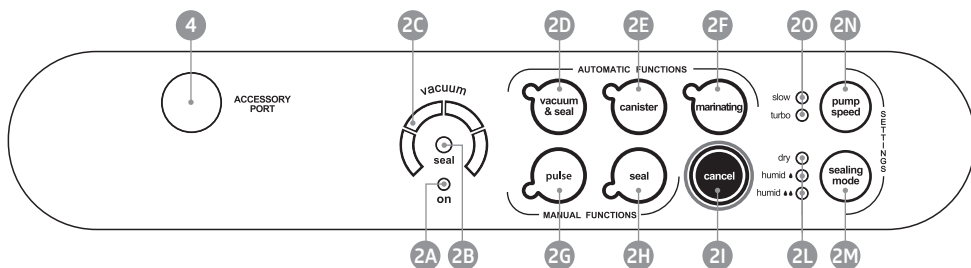
**17 Stekker en kabel**

Om het apparaat op de stroomvoorziening aan te sluiten.

**18 Kabelcompartiment**

Compartiment voor het opbergen van de voedings-kabel, aan de achterzijde van het apparaat.

# Beschrijving van de functies



## 2A ON – LED lampje

Brandt GROEN. Wordt geactiveerd wanneer de hendels (1) in de START stand staan. Het apparaat is klaar voor gebruik.

## 2B SEAL – LED lampje

Knippert ROOD tijdens het sealen.

## 2C VACUUM

Geeft de luchtextractiefasen aan tijdens het vacumeren.

## 2D Auto Vacuüm & Seal toets

Start het automatisch vacumeren en sealen

## 2E Canister toets

Start toets voor de automatische vacuümgang van de Espressions MAGIC VAC®-accessoires en vacuümbboxen (aan te sluiten middels de vacuümslang).

## 2F Marinating toets

Start toets voor 'snel marinieren'. Alleen te gebruiken in combinatie met de vierkante Espressions MAGIC VAC® marinadebox van 2,5 liter.

## 2G Pulse toets

Toets om de handmatige vacuümcyclus te starten. Vacumeert zolang de toets ingedrukt wordt en stopt bij het loslaten.

## 2H Seal toets

Start het handmatig sealen.

## 2I Cancel toets

Stopt de machine op elk moment.

## 2L Sealing mode

3 rode LED lampjes - geeft de geselecteerde seal stand aan.

## 2M Sealing Mode toets

Selecteer de 3 seal standen: 'Dry', 'Humid' of 'Humid'.

## 2N Pump speed toets

Selecteer de vacuümsnelheden: 'Slow' of 'Turbo'.

## 2O Pump speed

2 blauwe LED lampjes – geeft de gekozen vacumeersnelheid aan.

## 4 ACCESSORY PORT

Bevestigingspunt voor de vacuümslang om de Espressions MAGIC VAC® vacuümbboxen op aan te sluiten.

# Hoe gebruikt u uw Vacu Pro 2

**WAARSCHUWING:** Zet de hendels (1) in de OPBERG (STORAGE) stand indien je de machine niet gebruikt om vervorming van de luchtdichte pakkingen (7) te voorkomen.

Reinig vóór en na elk gebruik het apparaat en de accessoires welke in contact komen met voedsel zorgvuldig volgens de instructies in de paragraaf 'REINIGEN'.

## 1. Plaatsing van de machine

Plaats de machine op een droge plaats en op een horizontaal oppervlak. Zorg ervoor dat de werkruimte rond het apparaat vrij is van obstakels en ruim genoeg om de foliezakken met voedsel voor te kunnen leggen. Sluit de stekker uitsluitend aan op een stopcontact dat overeenkomt met de spanning zoals aangeven op het apparaat (zie onderzijde van het apparaat).

## 2. Aansluiten van de machine

Steek de stekker (17) in het stopcontact. Controleer door de hendels (1) in de START stand te draaien. Bij een correcte aansluiting zal het GROENE LED lampje (2A) ON, het BLAUWE LED lampje (20) voor de 'Turbo' vacuümsnelheid en het RODE LED lampje (2L) voor de 'Humid♦♦' seal modus gaan branden.

## 3. Instellingen

### 3.1 De seal modus instellen

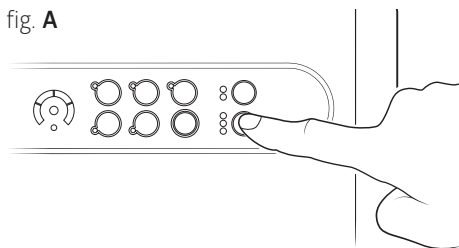
Je Espressions Vacu Pro 2 is uitgerust met een zogenaamde intelligente seal functie, deze past de temperatuur van de sealbalk automatisch aan en zal beetje bij beetje toenemen na opeenvolgende vacuüm handelingen. Om het eindresultaat te optimaliseren, kun je kiezen uit 3 seal modi:

- 'Dry' voor droog voedsel zoals koekjes, rijst en koffie.
- 'Humid♦' voor kazen en droge vleeswaren.
- 'Humid♦♦' voor vlees dat marinade of bloed bevat en vis.

Bij het aanzetten van de machine staat de seal modus altijd op 'Humid♦♦'.

Om de seal modus in te stellen kies alvorens te vacumeren met de toets 'Sealing mode' (2M) de gewenste instelling (fig. A).

fig. A



**LET OP:** De geselecteerde seal modus blijft in het geheugen opgeslagen totdat de hendels (1) in de OPEN stand worden gedraaid. De gewenste seal modus dient bij elke vacuümhandeling te worden gekozen en staat standaard ingesteld op 'Humid♦♦'.

### 3.2 De vacuümsnelheid instellen

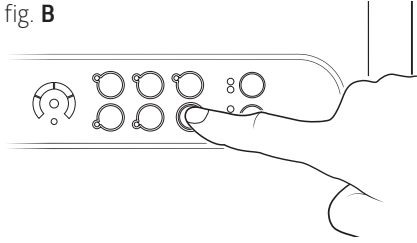
De Espressions Vacu Pro 2 is uitgerust met een variabele pompsnelheid voor een optimaal vacuüm resultaat. Wanneer de machine wordt geactiveerd door de hendels (1) naar de START stand te draaien, wordt de snelheid automatisch ingesteld op 'Turbo' voor normale vacuümhandelingen. Bij het vacumeren van delicaat voedsel in Espressions MAGIC VAC® zakken is het echter het beste om de functie 'Slow' te selecteren. Tijdens deze lagere snelheid kun je het sealen tussentijds handmatig activeren door de 'Seal' toets (2H) in te drukken om zo te voorkomen dat delicate waren fijn gedrukt wordt.

Indien de snelheid 'Slow' is geselecteerd en de functies 'Canister' of 'Marinating' worden gekozen, wordt de snelheid bij een nieuwe vacuümgang weer automatisch ingesteld op 'Turbo'.

### 3.3 Cancel toets (21)

Om de machine op elk moment te stoppen, druk op de knop 'Cancel' (21) zoals weergegeven in fig. B. Alle LED lampjes zullen enkele seconden knipperen.

fig. B



### 4. Aanbevelingen voor het gebruik van foliezakken

Espressions MAGIC VAC® foliezakken zijn verkrijgbaar in twee verschillende afmetingen. Zorg ervoor dat de lengte van de te gebruiken zak minstens 8 cm langer is dan het voedsel dat moet worden gevaccineerd.

### 5. Zakken maken van Espressions MAGIC VAC® folierollen

- Open de machine door de hendels (1) in de stand OPEN te draaien (fig. C en D).
- Plaats een rol in het rolcompartiment en rol deze tot de gewenste lengte af (fig. E).
- Sluit het transparante deksel van het rolcompartiment (12) en snijdt de folie met de snijrichting (13) af door de schuif van de ene naar de andere kant te bewegen (fig. F). Nu kun je een bodem in een open zijde sealen door de volgende stappen te volgen:
- Plaats de folie op de Sealing Bar (6) (fig. G en G1).

fig. C

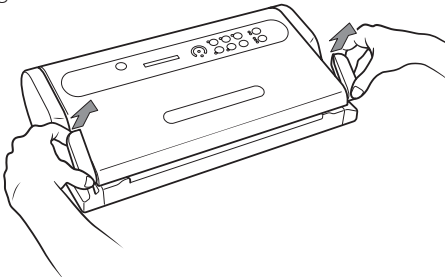


fig. D

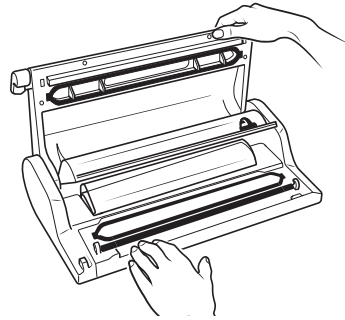


fig. E

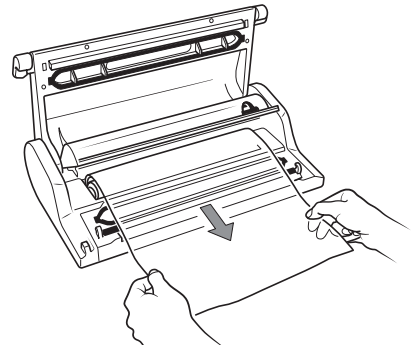


fig. F

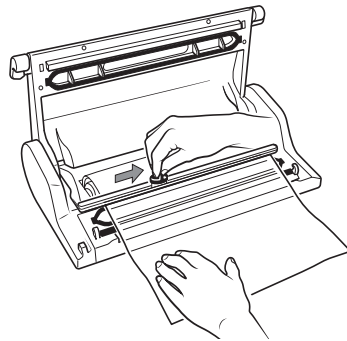
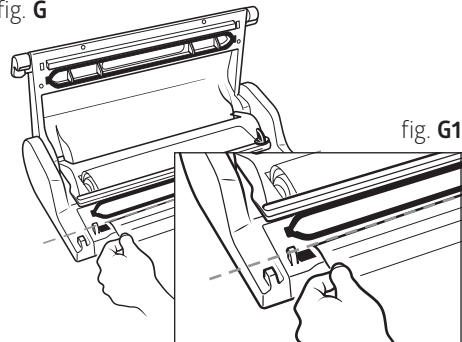
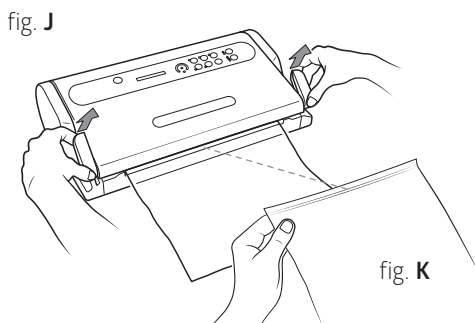
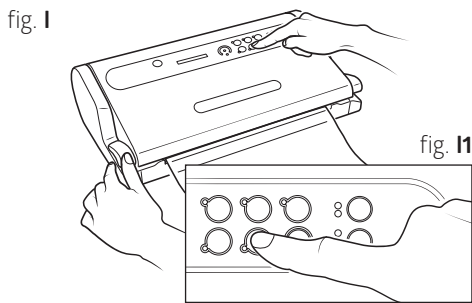
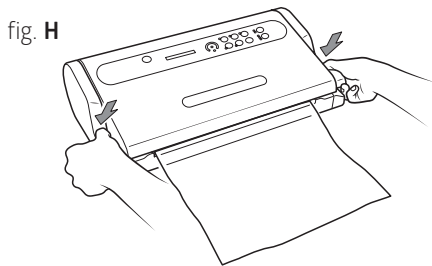


fig. G



**LET OP:** Plaats de folie niet in de vacuümkamer (8) of op de luchtdichte pakking (7) maar tot net voor de luchtdichte pakking (7) zoals aangegeven in fig. G1.

- e) Sluit het deksel en draai de hendels (1) in de stand START.
- f) Druk op de 'Seal' toets (2H) zie (fig I en I1). Wacht tot het 'seal' LED lampje (2B) stopt met knipperen
- g) Zodra klaar ontgrendel het deksel (5) door de hendels (1) (fig.J) in de stand OPEN te draaien en neem de zak uit.
- h) Controleer de seal, welke eruit moet zien als een regelmatige horizontale lijn zonder plooien (fig. K).



## 6. Automatische vacuümcyclus

- a) Plaats het voedsel in de Espressions MAGIC VAC® foliezak (zie punt 4) en verwijder eventuele vloeistoffen of voedselresten aan het uiteinde van de foliezak, daar waar deze geseald dient te worden.

**TIP:** Bij het vacumeren van vochtig voedsel vouw ca. 5 cm. van de openzijde van de folie binnenste buiten en plaats pas daarna het voedsel in de zak. Vouw weer terug zodat het folie droog en schoon is daar waar deze geseald dient te worden.

- b) Leg de zak met inhoud voor de machine en plaats de open zijde in het midden van de vacuümkamer (8) (fig. L en L1).
- c) Sluit het deksel en draai de hendels (1) in de START stand (fig. M). Controleer of het folie correct is geplaatst via het verlichte VENSTER (3). Het folie dient recht en ongeveer in het midden van vacuümkamer (8) geplaatst te zijn (fig. M1).
- d) Start de automatische cyclus door op de toets 'Vacuüm & Seal' (2D) te drukken (fig. N en N1). Indien je het folie al wilt sealen voordat de cyclus automatisch is voltooid, druk je op de knop 'Seal'.

**LET OP:** Bij het onderbreken van de automatische vacuümcyclus en het voortijdig sealen wordt het zuurstof niet volledig aan het voedsel onttrokken en zal dit eerder bederven en uitdrogen.

- e) Wacht tot het 'Seal' LED lampje (2B) stopt met knipperen.
- f) Ontgrendel het deksel (5) door de hendels (1) in de stand OPEN te draaien (fig. O) en neem de zak uit.
- g) Controleer de seal welke eruit moet zien als een regelmatige horizontale lijn zonder plooien (fig. O1).

fig. L

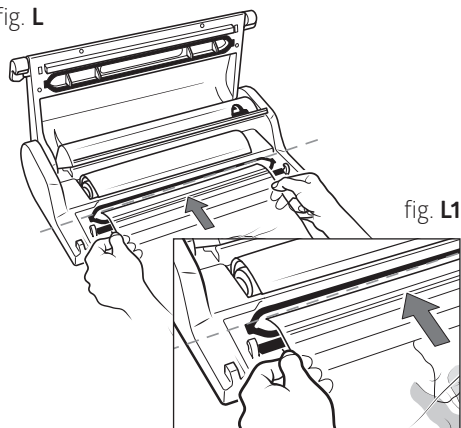


fig. M

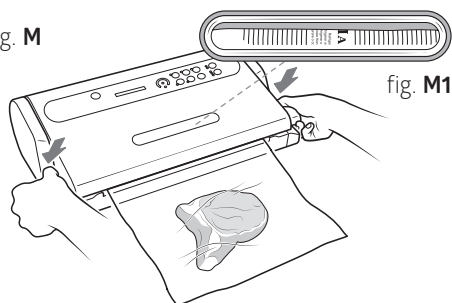


fig. N

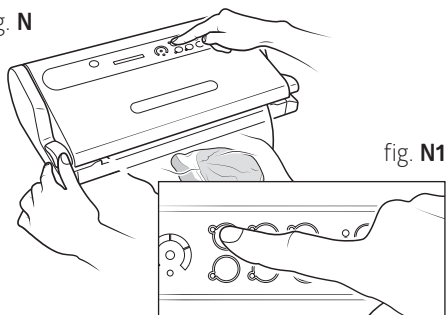
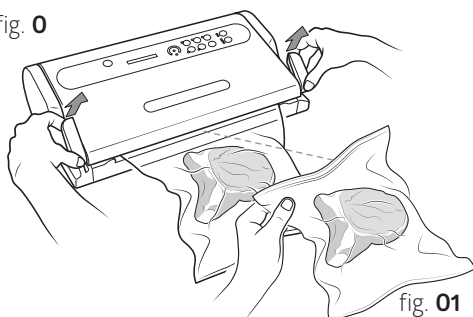


fig. O



## 7. Manuele (handmatige) cyclus

Ga als volgt te werk om delicate voedingsmiddelen niet te pletten:

- Plaats het voedsel in de Espressions MAGIC VAC® zak (zie punt 4) en verwijder alle vloeistoffen of voedselresten aan de binnenzijde van de zak daar waar deze geseald wordt.

**TIP:** Bij het vacumeren van vochtig voedsel vouw ca. 5 cm. van de openzijde van de folie binnenste buiten en plaats daarna het voedsel in de zak. Vouw weer terug zodat het folie droog en schoon is daar waar deze geseald dient te worden.

- Leg de zak met inhoud voor de machine en plaats de open zijde in het midden van de vacuümkamer (8) (fig. L en L1).
- Sluit het deksel en draai de hendels (1) in de START stand (fig. M). Controleer of het folie correct is geplaatst via het verlichte VENSTER (3). Het folie dient recht en ongeveer in het midden van de vacuümkamer (8) geplaatst te zijn (fig. M1).
- Selecteer de stand 'Slow' middels toets (2N).
- Start de manuele vacuümcyclus door de toets 'Pulse' (2G) (fig. P) in te drukken en laat deze los om te onderbreken. Herhaal totdat het gewenste vacuüm is bereikt. Activeer het sealen door op de toets 'Seal' (2H) (fig. P1) te drukken.
- Wacht tot het 'Seal' LED lampje (2B) stopt met knipperen.
- Ontgrendel het deksel (5) door de hendels (1) in de stand OPEN te draaien (fig. O) en neem de zak uit.
- Controleer de seal welke eruit moet zien als een regelmatige horizontale lijn zonder plooiën (fig. O1).

**LET OP:** Bij een niet volledige vacuümcyclus en het voortijdig sealen wordt het zuurstof niet volledig aan het voedsel onttrokken en zal dit eerder bederven en uitdrogen.

fig. L

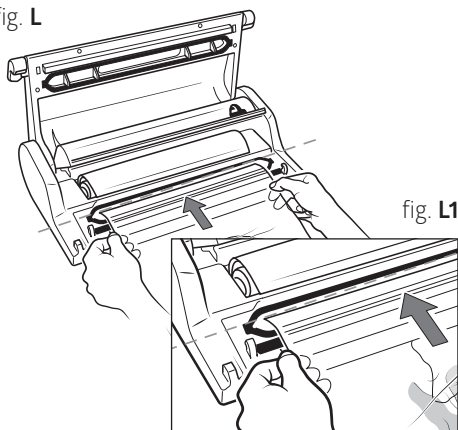


fig. M

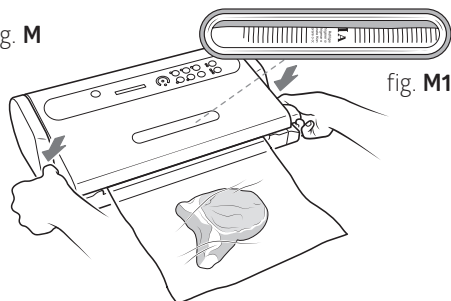


fig. N

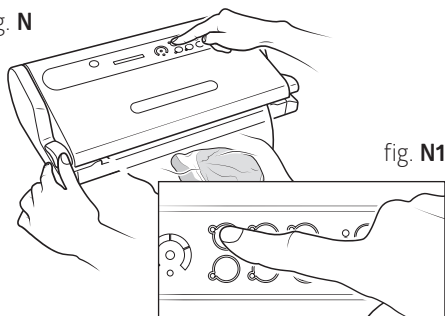


fig. O



fig. P



fig. L1

fig. M1

fig. N1

fig. P01

## 8. Automatische cyclus in Espressions MAGIC VAC® vacuümboxen.

Gebruik deze cyclus voor het vacumeren van de Espressions MAGIC VAC® vacuümboxen, boxen die zijn afgesloten met MAGIC VAC® deksels, flessen met de MAGIC VAC® flessenstop of glazen wekpotten welke zijn uitgerust met deksel en ring met behulp van de MAGIC VAC®-dekselbevestiging.

**LET OP:** Gebruik alleen originele Espressions MAGIC VAC® vacuümboxen omdat deze bestand zijn tegen de vacuümkracht die wordt verkregen met de Espressions Vacu Pro 2. Andere boxen en accessoires kunnen imploderen en letsel veroorzaken.

### 8.1 Vacumeren in Espressions MAGIC VAC® vacuümboxen.

- Vul de box met een vrije ruimte van tenminste 3 cm. onder de bovenrand en plaats het deksel op de box. Draai de knop op het deksel naar de stand 'VACUUM' (fig. Q).
- Sluit met behulp van de vacuümslang (16) de bus aan op de ACCESSORY PORT (4) op de vacumeermachine (fig. Q1).
- Sluit het deksel en draai de hendels (1) in de stand START (fig. Q2).

**LET OP:** Druk bij het starten van het vacumeren het deksel stevig op de box om deze luchtdicht af te sluiten.

- Druk op de toets 'Canister' (2E) (fig. Q3 en Q4); de machine voert de vacuümcyclus automatisch uit en stopt wanneer voltooid. Mocht er valse lucht aangezogen worden dan schakelt de pomp na ongeveer 5 minuten automatisch uit. Controleer het deksel, druk deze stevig op de box en start opnieuw.
- Neem de vacuümslang (16) eerst uit de box en daarna uit de ACCESSORY PORT (4) op de machine.
- Draai de knop van het deksel naar de stand 'CLOSE'.

Om de boxen te openen, draai de dekselknop naar de 'OPEN' stand. De box vult zich hoorbaar met lucht.

fig. Q

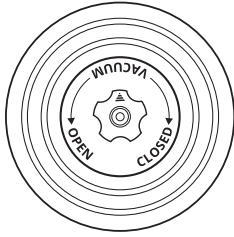


fig. Q1

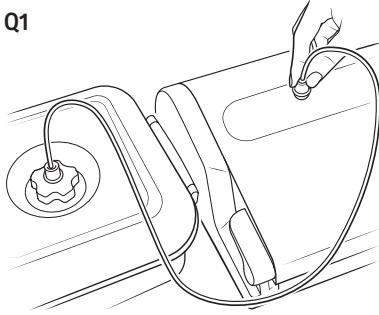


fig. Q2

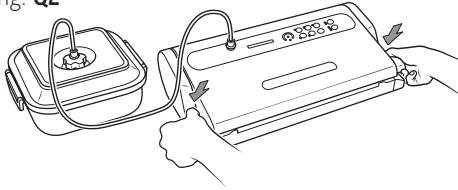


fig. Q3

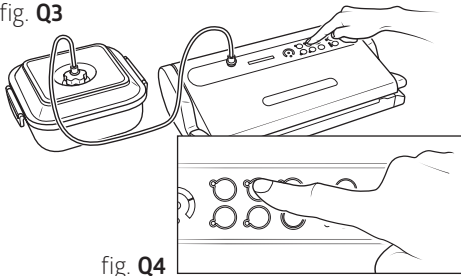


fig. Q4

## 8.2 Vacuieren in Espressions MAGIC VAC® bewaarbussen

Deze transparante bewaarbussen zijn ideaal voor het bewaren van producten die regelmatig worden gebruikt zoals meel, koffie, verse of gedroogde groenten, fruit en kruiden, muesli, chips, e.d. Door het vacuieren blijft het voedsel langer smaakvol, knapperig en vers.

- Vul de bewaarbus met een vrije ruimte van minimaal 3 cm van de bovenrand en plaats het deksel op de bus.
- Sluit met behulp van de vacuümslang (16) het deksel aan op de ACCESSORY PORT (4) op de machine (fig. R1).
- Sluit het deksel door de hendels (1) naar de START stand te draaien (fig. R2).
- Druk op de toets 'Canister' (2E) (fig. Q3 en Q4); de machine voert de vacuümcyclus automatisch uit en stopt wanneer voltooid. Mocht er valse lucht aangezogen worden dan schakelt de pomp na ongeveer 5 minuten automatisch uit. Controleer het deksel, druk deze stevig op de box en start opnieuw.
- Maak de vacuümslang (16) los van het deksel van de bus.
- Om de bus te openen, druk op de middelste knop op het deksel.

fig. R1

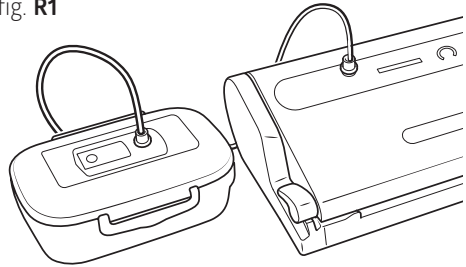


fig. R2

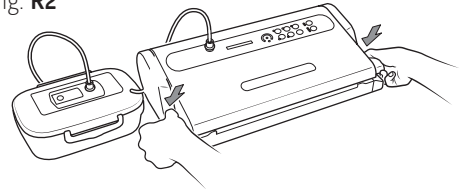


fig. R3

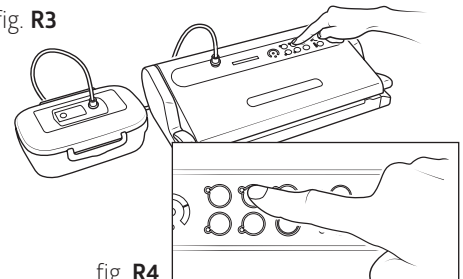


fig. R4



### 8.3 Vacumeren met de Espressions MAGIC VAC® flessenstop

Met de flessenstop kunnen glazen wijn- of olieflessen snel worden gevacumeerd waardoor de kwaliteit en smaak langer behouden blijven. Ga als volgt verder:

- Duw de flessenstop stevig op de fles.
- Gebruik de vacuümslang (16) en sluit deze aan op de ACCESSORY PORT (4) op de machine en op de flessenstop (fig. S1).
- Sluit het deksel en draai de hendels (1) naar de START stand (fig. S2).
- Druk op de toets 'Canister' (2E) (fig. S3 en S4). De machine voert de vacuümcyclus automatisch uit en wordt uitgeschakeld wanneer de bewerking is voltooid.
- Neem de vacuümslang (16) eerst uit de flessenstop en daarna uit de ACCESSORY PORT (4) op de machine.

Om de fles te openen trek je eenvoudig de dop van de fles.

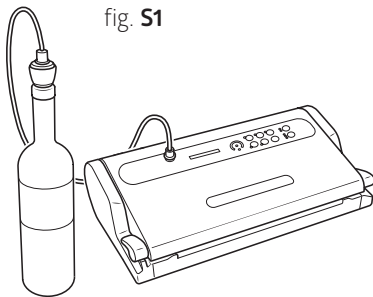


fig. S1

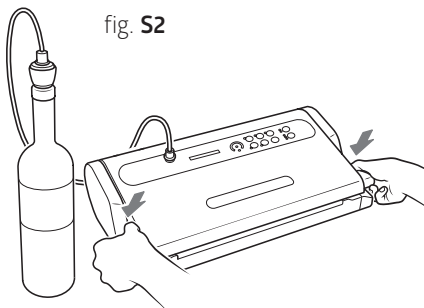


fig. S2

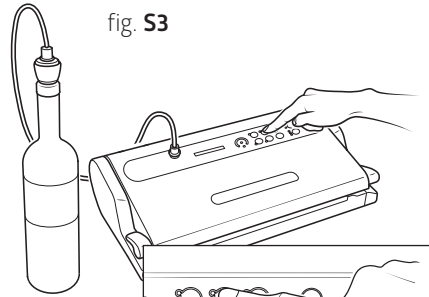


fig. S3

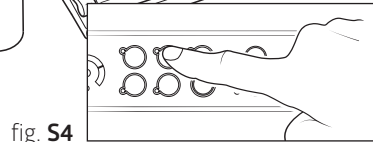


fig. S4

### 9. Snel marineren

Marineren is een methode om een vlees, vis- of wildgerecht op smaak te brengen en mals te maken. Vacumeren is ideaal om sneller en efficiënter te marineren omdat de marinade onder druk beter en sneller intrekt.

Met de functie 'Marinating' vacumeert de machine enkele minuten en laat vervolgens weer lucht bij, zodat het voedsel 30 seconden 'rust'. Dit proces wordt meerdere keren herhaald. Deze pulserende vacuüm- en rustactie zorgt voor een veel kortere marinetijd. Wanneer de snelle marineercyclus is voltooid, piept het apparaat om aan te geven dat het marineren is voltooid. De hele marinade cyclus duurt ongeveer 14 minuten.

Ga als volgt te werk:

- Om vlees, gevogelte en vis te marineren, prik met een scherpe vork rondom gaatjes in het oppervlak van het voedsel en leg in de vierkante Espressions MAGIC VAC® marinadebox.
- Bedek met marinade met een vrije ruimte van minimaal 3 cm van de bovenkant rand van de box en plaats het deksel op de marinade box.
- Sluit de hendels van het deksel van de box en draai de knop naar de stand 'OPEN' (M) (fig. T).

- d) Sluit de vacuümslang (16) aan op de ACCESSORY PORT (4) van de machine en het deksel van de marinadebox (fig. T1).
- e) Sluit het deksel van de machine en draai de hendels (1) naar de stand START (fig. T2).
- f) Druk op de toets 'Marinating' (2F) (fig. T3 en T4). Het BLAUWE LED lampje gaat branden en brandt constant tijdens de vacuümfase en knippert tijdens de rustfase. De machine schakelt zichzelf automatisch uit na de derde vacuümfase. De hele cyclus duurt ongeveer 14 minuten.
- g) Een pieptoon geeft aan dat de cyclus is beëindigd.
- h) Neem eerst de vacuümslang uit de marinadebox en vervolgens uit de machine.

**LET OP:** Als je aan het einde van de cyclus het gemarineerde voedsel wil bewaren, draai je de knop op de box in de 'CLOSE'-stand.

Je kan de machine op elk moment stoppen door op de toets 'CANCEL' (2I) te drukken.

Indien je het marineren wilt herhalen, maak je de slang op de box los en wacht tot deze zich weer volledig heeft gevuld met lucht.

Bevestig vervolgens de slang weer (in de OPEN - M-positie) op de box en herstart de snelle marineercyclus door nogmaals op de 'Marinating' toets (2F) te drukken.

fig. T

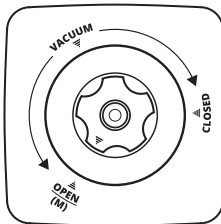


fig. T2

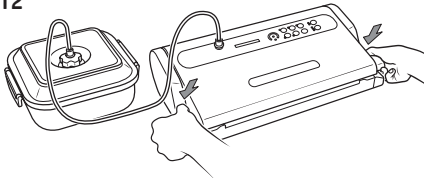


fig. T1

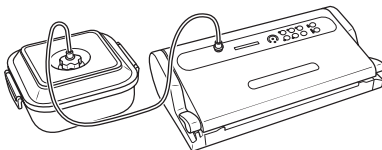


fig. T3

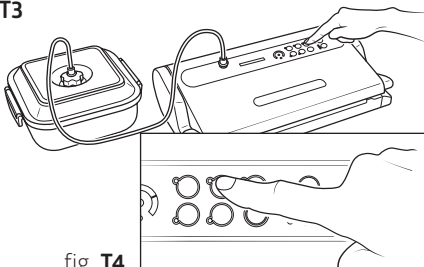


fig. T4

# Reiniging

**LET OP:** Neem altijd de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.

- Was je handen zorgvuldig voordat je de machine en accessoires gaat reinigen.
- Reinig zowel voor als na het gebruik de toegankelijke onderdelen van de machine met een zachte spons of doek en een neutraal schoonmaakmiddel verdund met water.

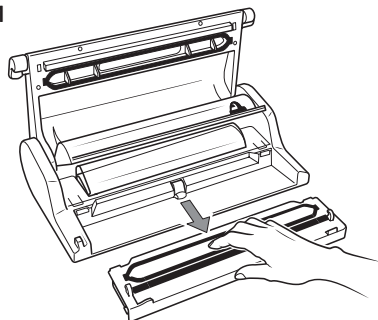
**LET OP:** Gebruik geen schurende en agressieve schoonmaak- of oplosmiddelen!

In het geval er per ongeluk vloeistoffen in het apparaat komen, mag je het apparaat in geen geval op het stroomnet aansluiten. Stuur het apparaat naar het dichtstbijzijnde geautoriseerde servicecentrum of een geautoriseerde dealer, voorzien van een duidelijke klachtoomschrijving.

**BELANGRIJK:** Vermijd het gebruik van puntige metalen voorwerpen (zoals scharen, messen, priemen of schrapers) bijvoorbeeld om aangekoekte etensresten te verwijderen, aangezien deze het oppervlak kunnen beschadigen.

- Raadpleeg voor het reinigen van de Espressions MAGIC VAC® accessoires (boxen, deksels, enz.) de handleiding welke bij de accessoires wordt geleverd.

fig. U1



## De uitneembare lekbak reinigen

De machine is uitgerust met een uitneembare lekbak (10) die geheel afwasbaar is, uitsluitend in het bovenste rek van de afwasmachine (fig. U2). Reinig zoals elk ander keukengereedschap en droog zorgvuldig. Plaats de lekbak (10) terug in de machine.

**LET OP:** Reinigen in de afwasmachine kan op termijn slijtage en verkleuring veroorzaken. Wij adviseren deze daarom in een lauwwarm sopje af te wassen.

Ga als volgt te werk om de lekbak uit te nemen: Open het deksel, houdt de machine met één hand tegen op de transparante rolhouder vast en trek met de andere hand in de vacuüm-kamer (8) de lekbak naar je toe (Fig. U1). Om de lekbak (10) terug te plaatsen, schuif deze recht in de geleiders en duw de twee lipjes aan de voorzijde van de lekbak in de uitsparingen totdat deze vastklikken (Fig. U3).

fig. U2

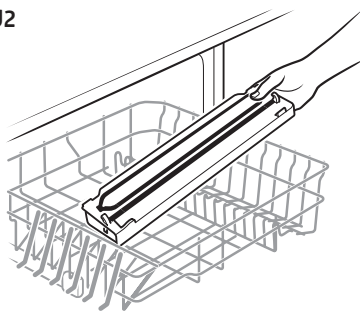
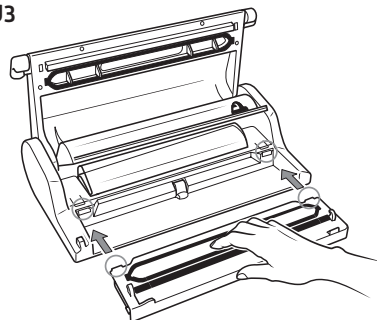


fig. U3



# Accessoire compartiment

Onder de machine zit een handig accessoire vak (15) waarin zich de vacuümslang (16) (fig. V3) en de MAGIC Cutter bevindt (fig. V4).

fig. V1

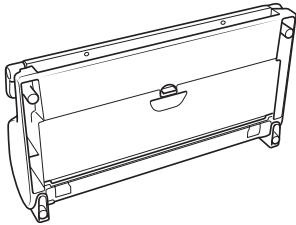


fig. V2

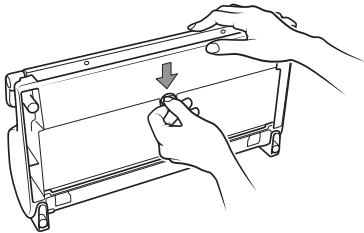


fig. V3

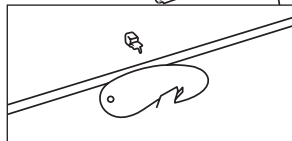
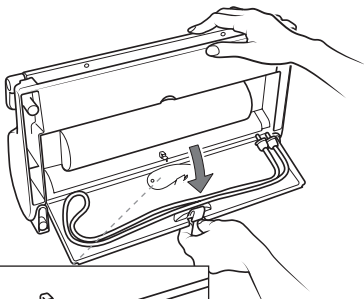


fig. V4

# De machine opbergen

Je kunt de Espressions Vacu Pro 2 verticaal opbergen om ruimte te besparen. Ga als volgt verder:

- Duw de stroomkabel (17) in het kabelcompartiment (18) aan de achterkant van de machine (fig. W1).
- Sluit het deksel door de hendels (1) in de STORAGE stand te draaien (fig. W2 en W3).

**LET OP:** Draai de hendels (1) niet naar de CLOSE stand, omdat dit de afdichtingen (7 en 9) kan vervormen waardoor deze de vacuümkamer niet langer luchtdicht afsluiten.

- Berg de machine in een verticale positie op, niet nabij warmtebronnen (fig. W4).

fig. W1

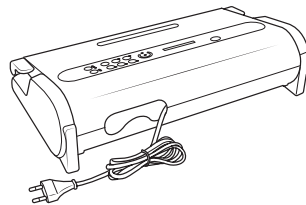


fig. W2

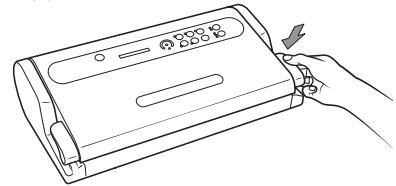
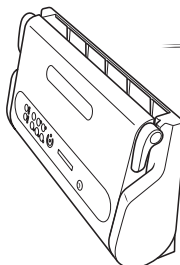


fig. W3

fig. W4




# Problemen oplossen

<b>Espressions VACU PRO 2 werkt niet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact zit. Controleer zo nodig de stroomtoevoer door een ander apparaat in hetzelfde stopcontact te proberen.</li> <li>• Controleer of de stroomkabel en/of stekker defect of beschadigd zijn. Gebruik de machine in dit geval niet.</li> </ul>
<b>Espressions VACU PRO 2 sealt de afgesneden folierol niet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of het uiteinde van de folie correct op de sealbalk ligt zoals beschreven in de paragraaf: '5 - Zakken maken van Espressions MAGIC VAC®- rollen'. Controleer de afdichtingspakkingen (7) op vervormingen en beschadigingen.</li> </ul>
<b>Espressions VACU PRO 2 trekt de foliezakken niet volledig vacuüm</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Om de zakken goed af te vacumeren en te sealen dient het open uiteinde van de folie volledig in de vacuümkamer (8) te liggen. Controleer de juiste positie via het verlichte venster (3).</li> <li>• Controleer of de sealbalk (6) en de afdichtingen (7) niet vuil, vervormd of beschadigd zijn.</li> <li>• De Espressions MAGIC VAC® foliezak kan lek zijn. Om dit te controleren, blaas lucht in de foliezak en houdt deze onder water. Sluit de open zijde en knijp in de foliezak. Indien je luchtbellens ziet, is er een lek. Seal de zak opnieuw in het geval van een lekke seal of gebruik een nieuwe foliezak.</li> </ul>
<b>Espressions VACU PRO 2 sealt de folie niet volledig</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wanneer je de zak niet volledig kunt sealen, druk op de knop 'Sealing mode' (2M) en verleng de sealtijd door deze in de 'Humid▲' of 'Humid▲▲' modus te zetten.</li> <li>• Als de sealbalk (6) oververhit raakt en de folie teveel smelt, til het deksel (5) op en laat de sealbalk (6) een paar minuten afkoelen.</li> <li>• Controleer of de folie correct op de sealbalk (6) is geplaatst en controleer de afdichtingspakkingen (7) op vervormingen en beschadigingen.</li> <li>• Als er vloeistoffen zoals marinade omhoog komen waardoor de folie niet goed dicht geseald wordt laat de marinade dan eerst goed afkoelen in de koelkast waardoor deze dikker wordt. In het geval van teveel bloed of olie, dep het vlees of de vis zorgvuldig droog met een papieren keukendoek. Bij vochtige (blad)groenten droog deze in een slacentrifuge of leg deze eerst te drogen op een papieren keukendoek. Voor het vacumeren van delicate groenten en marinade adviseren wij je een Espressions MAGIC VAC® vacuüm- of marinade box te gebruiken.</li> </ul> <p><b>TIP:</b> Soep, marinades en andere vloeibare zaken welke je wilt vacumeren in een foliezak, kun je eerst in een bakje invriezen en daarna uitnemen en bevroren in een zak invriezen.</p>
<b>De Espressions MAGIC VAC®-zak behoudt zijn vacuüm niet na het sealen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lekkages langs de seal in de folie kunnen worden veroorzaakt door kreukels, kruimels, vet of vloeistoffen. Snijd de foliezak open, reinig het bovenste gedeelte van de binnenzijde van de zak zorgvuldig en verwijder eventuele etensresten van de sealbalk (6) alvorens opnieuw dicht te sealen.</li> <li>• Zorg ervoor dat de zak niet wordt doorboord en vacuüm verliest waardoor bederf of vriesbrand kan ontstaan. Bedek scherpe botten met papieren servetten of gebruik een MAGIC VAC® vacuümbox.</li> </ul>
<b>Espressions VACU PRO 2 vacumeert de vacuümboxen niet correct.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de vacuümslang stevig is aangesloten op de ACCESSORY PORT (4) en het aansluitpunt op de vacuümbox.</li> <li>• Zorg ervoor dat het deksel correct is geplaatst en druk het deksel aan bij het starten van het vacumeren, totdat de lampjes op het voortgangdisplay (2C) regelmatig gaan branden.</li> <li>• Laat voldoende ruimte (minimaal 3 cm) tussen de inhoud en de bovenkant van de vacuümbox.</li> <li>• Controleer de vacuümbox en het deksel zorgvuldig op beschadigingen en haarscheurtjes.</li> <li>• Controleer of de rubberafdichting in het deksel of de randen van de vacuümbox niet zijn beschadigd. Maak de afdichting en randen schoon met een licht vochtige doek en vacumeer opnieuw.</li> </ul>

<b>Espressions MAGIC VAC® vacuümboxen houden het vacuüm niet vast</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg ervoor dat de knop op het deksel van de bus op 'VACUUM' staat voordat je gaat vacuüm verpakken en dat deze op 'CLOSED' staat nadat het vacumeren is voltooid.</li> <li>• Controleer of de O-ring onder de knop op het deksel van de box of het universele deksel onbeschadigd is en correct is geplaatst.</li> <li>• Controleer of de rand van de box en het deksel niet beschadigd of vervuild zijn. Maak de rand en het deksel schoon met een vochtige doek en vacumeer opnieuw.</li> <li>• Controleer of de rubberafdichting van het deksel goed zit en niet is beschadigd of vervuild.</li> </ul>
<b>De marineercyclus start niet correct</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg ervoor dat de knop op het deksel van de vierkante Espressions MAGIC VAC® marinadebox op 'OPEN - (M)' staat en dat de dekselhendels (1) correct zijn vastgekleefd.</li> <li>• Controleer of de vacuümslang stevig is aangesloten op de ACCESSORY PORT (4) en het aansluitpunt op de vacuümbox.</li> <li>• Controleer of de rubber O-ring in het deksel goed zit en niet is vervuild of beschadigd.</li> <li>• Controleer of de rand en het deksel van de box niet beschadigd of vervuild zijn. Maak de rand en het deksel schoon met een vochtige doek en vacumeer opnieuw.</li> <li>• Druk het deksel van de box aan wanneer de eerste vacuümfase begint, totdat de lampjes op het voortgangdisplay (2C) regelmatig gaan branden.</li> </ul>

## Technische specificaties

<b>Product code:</b>	<b>EP6400</b>
Model:	P0608ED
Behuizing:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uit ABS, verchroomde inzetstukken</li> <li>• Transparant en verlicht kijkvenster</li> <li>• Vaatwasmachinebestendige uitneembare lekbak</li> <li>• Rolhouder compartiment met transparante cover en geïntegreerde snijinrichting</li> <li>• Accessoire Opbergcompartiment</li> <li>• Verticale opslag</li> </ul>
Afmetingen machine:	11 x 44 x 23,5 cm (HxBxD)
Nettogewicht:	ca 4.0 Kg
Spanning:	230V~ 50Hz
Vermogen:	130 W
Verbruik in stand-by:	0 W
Seal modi:	Automatisch aanpassend en instelbaar op 3 niveaus
Sealbalk:	Breedte 315 mm (professioneel uit aluminium)
Veiligheid:	Zelfherstellende thermische oververhittingsbeveiliging
Pomptype:	Professionele dubbele pomp met zelfsmerende zuigers
Pompsnelheid:	Instelbaar op 2 standen
Nominale pompcapaciteit:	18 liter per minuut
Maximaal vacuüm:	-0,82 bar / 61 cm/Hg / -11,9 PSI
Ontluchting vacuümkamer:	Automatisch bij openen
Markering	

**Elektromagnetische compatibiliteit** Het Espressions MAGIC VAC® vacuümsysteem is ontworpen om te voldoen aan de huidige elektromagnetische compatibiliteitsvereisten. Als je echter vermoedt dat het apparaat de werking van je tv, radio of andere elektrische eenheid stoort, probeer het apparaat dan te verplaatsen totdat de storing ophoudt. Je kan ook proberen het apparaat op een ander stopcontact aan te sluiten.

# De voordelen van vacumeren

Bij regelmatig gebruik van de Espressions Vacu Pro 2 en bijhorende accessoires zul je snel de vele voordelen en het gebruiksgemak gaan waardenen daar waar het gaat om het behoud van de kwaliteit en smaak van voedsel. Ook kun je voedselverspilling aanmerkelijk reduceren.

Vacumeren kan een belangrijke verandering teweegbrengen op de manier waarop je voedsel koopt en bewaart. Door voedsel vacuüm (dus luchtdicht) te bewaren, wordt de houdbaarheid aanzienlijk verlengd, of het nu in de provisiekast, koelkast of vriezer is. Zuurstof kan voedsel onsmakelijk en muf maken, het kan ervoor zorgen dat het gaat gisten, uitdrogen of vriesbrand veroorzaakt. Vacuüm verpakken voorkomt dit en houdt het eten langer vers en smaakvol.

Nu kun je vers voedsel dat je op de markt hebt gekocht, of voedsel dat je uit je moestuin hebt

geplukt in handige dagelijkse porties verpakken. Ook voedsel dat al vacuümverpakt is gekocht, zoals kaas en vlees, behoudt zijn smaak en versheid als het als het na gebruik opnieuw vacuüm wordt verpakt. Vlees, vis en groenten kunnen worden ingevroren zonder kristallisatie, vriesbrand en uitdroging en behouden hun versheid en kwaliteit aanmerkelijk langer. Ook koffie, rijst, meel en noten behouden hun smaak en gaan veel langer mee als ze vacuüm verpakt zijn. Bewaar verse en bederfelijke levensmiddelen in elk geval altijd in de koelkast of vriezer.

**BELANGRIJK:** Het te vacumeren voedsel dient vers en van een goede kwaliteit te zijn.

Raadpleeg de tabel 'Voedselbewaartijden met de Espressions Vacu Pro 2' om te zien hoe vacuümverpakking de levensduur van voedsel kan verlengen zonder de smaak, geur, uiterlijk, hygiëne en voedingswaarde aan te tasten.

## Voedselbewaartijden met de Espressions Vacu Pro 2

	Conserveringstijden onder atmosferische druk	Conserveringstijden met Espressions Vacu Pro 2
<b>Gekoelde levensmiddelen (5°± 2° C)</b>		
Rood vlees	3-4 dagen	8-9 dagen
Wit vlees	2-3 dagen	6-9 dagen
Hele vis	1-3 dagen	4-5 dagen
Wild	2-3 dagen	5-7 dagen
Gekookt varkensvlees	7-15 dagen	25-40 dagen
Gesneden varkensvlees	4-6 dagen	20-25 dagen
Zachte kaas	5-7 dagen	14-20 dagen
Harde en half harde kaas	15-20 dagen	25-60 dagen
Groenten	1-3 dagen	7-10 dagen
Fruit	5-7 dagen	14-20 dagen
<b>Gekookt en gekoeld voedsel (5°± 2° C)</b>		
Puree en groentesoepen	2-3 dagen	8-10 dagen
Pasta en risotto	2-3 dagen	6-8 dagen
Gekookt en gebraden vlees	3-5 dagen	10-15 dagen
Desserts met vulling (room en fruit)	2-3 dagen	6-8 dagen
Frituurolie	10-15 dagen	25-40 dagen

	Conserveringstijden onder atmosferische druk	Conserveringstijden met Espressions Vacu Pro 2
<b>Diepvriesproducten (-18° ± 2°C)</b>		
Vlees	4-6 maanden	15-20 maanden
Vis	3-4 maanden	10-12 maanden
Groenten	8-10 maanden	18-24 maanden
<b>Voedsel op kamertemperatuur (25° ± 2°C)</b>		
Brood	1-2 dagen	6-8 dagen
Verpakte koekjes	4-6 maanden	12 maanden
Pasta	5-6 maanden	12 maanden
Rijst	5-6 maanden	12 maanden
Meel	4-5 maanden	12 maanden
Droog fruit	3-4 maanden	12 maanden
Gemalen koffie	2-3 maanden	12 maanden
Poederthee	5-6 maanden	12 maanden
Gevriesdroogde producten	1-2 maanden	12 maanden
Melkpoeder	1-2 maanden	12 maanden

Dit zijn geschatte waarden welke afhankelijk zijn van de kwaliteit van het vacumeren en de oorspronkelijke voedselkwaliteit. Deze waarden gelden uitsluitend voor het gebruik van een Espressions MAGIC VAC® vacuümsysteem en originele Espressions MAGIC VAC® foliezakken en -rollen, containers en accessoires. Bij gebruik van zakken, rollen, containers en accessoires van andere merken kunnen de getoonde tijden in de tabel niet worden gegarandeerd. De fabrikant wijst daarvoor de aansprakelijkheid van de hand.

**BELANGRIJK:** Bewaar bederfelijke levensmiddelen altijd in de vriezer of koelkast. Vacuüm verpakken verlengt de levensduur van voedsel, maar is geen geconserveerd voedsel dat van te voren gesteriliseerd is.



# Over vacuüm verpakken

Bederf van voedsel wordt veroorzaakt door chemische reacties die optreden in voedsel dat wordt blootgesteld aan lucht, temperatuur, vocht, de werking van enzymen, de groei van micro-organismen of besmetting door insecten. Vacuüm verpakken vermindert de absolute druk van de lucht in de verpakking of container, door de zuurstof te verwijderen en vluchtige verbindingen te elimineren. De zuurstof in de lucht zorgt ervoor dat voedsel bederft, ten eerste door een proces van oxidatie, waardoor voedingswaarden, smaak en alle eigenschappen van het voedsel verloren gaan. Lucht bevordert ook de groei van de meeste micro-organismen en veroorzaakt vriesbrand (droge plekken) dat op bevroren voedsel kan voorkomen. Vacuümverpakking verlengt de houdbaarheid van veel vers voedsel door oxidatie te verminderen en de ontwikkeling van microben (bacteriën en schimmels) te voorkomen. Veel vers voedsel bevat echter voldoende vocht om de groei van micro-organismen te stimuleren die met of zonder lucht kunnen groeien. Om bederf van dergelijke voedingsmiddelen te voorkomen, moeten ze bij lage temperaturen worden bewaard.

Micro-organismen zoals schimmels, gisten en bacteriën zijn overal aanwezig, maar kunnen alleen onder bepaalde omstandigheden voor problemen zorgen. Schimmel zal bijvoorbeeld niet groeien in omgevingen met een laag zuurstofgehalte, of in afwezigheid van vocht of vochtigheid. Om te groeien heeft gist vocht, suiker en een gematigde temperatuur nodig, maar het kan groeien in aanwezigheid of afwezigheid van lucht. Koeling vertraagt de groei van gist en bevriezing blokkeert deze volledig. Bacteriën kunnen zich met of zonder lucht vermenigvuldigen, afhankelijk van hun type. *Clostridium Botulinum* is een zeer gevaarlijke bacterie die zich kan ontwikkelen in omgevingen die geen zuren bevatten, zuurstofloos zijn en langdurig worden blootgesteld aan temperaturen van meer dan 4°C. Voedingsmiddelen die kwetsbaar zijn voor aantasting door *Clostridium Botulinum* zijn die met een lage zuurgraad (zoals

rood vlees, gevogelte, vis, zeevruchten, olijven in pekel, eieren, champignons en groenten) en voedingsmiddelen met een gemiddelde zuurgraad zoals vrijwel alle groenten en veel fruit (rijpe tomaten, uien, rode paprika, vijgen en komkommers). Om besmetting door deze bacterie te voorkomen, is het essentieel om de basisregels van hygiëne in acht te nemen en, om de schadelijke verspreiding ervan in geconserveerde voedingsmiddelen te voorkomen, moeten ze voor korte perioden worden gekoeld en/of ingevroren voor langdurige bewaring. Dergelijke voedingsmiddelen moeten echter onmiddellijk na het verwarmen worden gegeten.

**BELANGRIJK:** Voedsel dat nog vacuümverpakt ontdooit of verwarmd wordt dient direct te worden geconsumeerd. Langzaam laten ontdooien naar kamertemperatuur geeft micro-organismen de kans zich snel te vermenigvuldigen tot waarden die schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid!

Verscheidene enzymen die in voedingsmiddelen worden aangetroffen, veroorzaken steeds meer merkbare veranderingen in kleur, structuur en smaak; dergelijke veranderingen zijn afhankelijk van de bewaartijd, temperatuur en vooral de aanwezigheid van lucht. Om de werking van enzymen te stoppen, moeten groenten kort worden geblancheerd met stoom of een magnetron. Voedingsmiddelen met een hoog zuurgehalte, zoals de meeste vruchten, hoeven niet te worden geblancheerd. De afwezigheid van lucht gecreëerd door het vacuüm zal in ieder geval de werking van deze enzymen vertragen of verhinderen.

Insectenlarven worden vaak aangetroffen in veel voedsel met een laag watergehalte of in gedroogd voedsel dat niet vacuüm is verpakt of ingevroren, en ze kunnen zich ontwikkelen tijdens het bewaren en zo het voedsel besmetten. Sommige producten, zoals meel en graan, kunnen larven bevatten, maar vacumeren zal voorkomen dat ze zich tot insecten ontwikkelen.

# Tips voor het vacumeren in Espressions MAGIC VAC® vacuümzakken

## **Vacumeren voor de vriezer**

Gebruik zo vers mogelijk voedsel. Het voedsel blijft alleen vers indien op de juiste wijze gevacumeerd. Zachte voedingsmiddelen worden geplet door het in een vacuümzak te vacumeren. Om delicaat voedsel zoals lasagne, vlees, vis, bessen, brood, cake, etc. te vacumeren vries eerst kort in om vervolgens in een foliezak te vacumeren en langere tijd in de vriezer te bewaren om zo de smaak en voedingswaarden te behouden. Bij het vacumeren van soepen, stoofschotels of ander vloeibaar voedsel; vries kort voor in een bak of stevige schaal. Wanneer het voedsel hard is, neem uit en vacumeer in een foliezak voorzien van een etiket met de inhoud en datum en bewaar in de vriezer. Om groenten vacuüm te verpakken, schil deze en blancheer kort in kokend water of een magnetron tot ze warm maar nog stevig zijn. Laat afkoelen en vacumeer in handige porties.

Als het voedsel niet ingevroren is, laat dan 5 cm ruimte over in de foliezak om uitzetting door bevroering mogelijk te maken. Bij vlees en vis is het aan te raden om het eten op een papieren keukendoek te leggen en vacuüm te verpakken met de handdoek in de zak. Dit zal het vocht in het voedsel absorberen. Om focaccia, crêpes en kleine hamburgers te bewaren, stapel je ze op elkaar en plaats je tussen elk stuk bakpapier of folie. Dit maakt het gemakkelijker om een deel van het voedsel te verwijderen, de rest opnieuw te vacumeren en weer in de vriezer te plaatsen.

## **Vacumeren voor de koelkast**

Voor huishoudens met onregelmatige werktijden kan eten van tevoren worden bereid en (geportioneerd) gevacumeerd in de koelkast bewaard worden voor gebruik op verschillende tijdstippen.

## **Vacumeren op kamertemperatuur**

Chips, muesli, koekjes, etc. blijven langer vers en krokant indien gevacumeerd in Espressions MAGIC VAC® bewaarbussen. Ook droge voedingsmiddelen die langere tijd op kamertemperatuur kunnen worden bewaard zoals koffie, meel, pasta, suiker, enz. hebben baat bij vacumeren. Als deze producten meerdere dagen of weken ongebruikt blijven bijvoorbeeld tijdens een vakantie, is het raadzaam om alle voedingsmiddelen te vacumeren. Zo blijven ze langer vers en smaakvol.

## **Ontdooien van Espressions MAGIC VAC® foliezakken**

Om vacuümverpakt voedsel zoals vlees, vis, fruit, groenten of andere delicate voedingsmiddelen te ontdooien, plaats je deze op de onderste schap in de koelkast om langzaam te ontdooien; brood en focaccia kunnen op kamertemperatuur worden ontdooid, terwijl soepen of andere vloeibare voedingsmiddelen kunnen worden ondergedompeld in heet water in de vacuümzakken totdat ze de juiste temperatuur hebben bereikt. Indien je au bain-marie opwarmt, zorg er dan voor dat je een hoek van de zak afknipt om het stoom te laten ontsnappen.

**LET OP:** Wanneer het voedsel is ontdooid, dient het direct te worden geconsumeerd. Vries het niet opnieuw in.

## **Opnieuw vacumeren van vacuümverpakt voedsel**

Veel levensmiddelen, zoals kaas en vlees, worden voorverpakt verkocht in fabrieksklare vacuümzakken. Om de smaak en versheid van deze voedingsmiddelen te behouden, kun je ze opnieuw verpakken in Espressions MAGIC VAC® zakken kort nadat de fabrieksverpakking is geopend.

Consumeer voor de houdbaarheidsdatum zoals aangegeven op de originele fabrieksverpakking. Behandel op een hygiënische wijze wanneer je deze opnieuw vacumeert.

#### **Overige tips.**

- Voor voedsel met scherpe punten, zoals botten en spaghetti, dek deze af met keukenpapier om het perforeren van de foliezak te voorkomen.
- Breekbare en delicate voedingsmiddelen zoals aardbeien, crackers of koekjes kunnen worden bewaard in Espressions MAGIC VAC® vacuümboxen.
- Er zijn veel non-food producten die vacuüm verpakt kunnen worden, bijvoorbeeld kampeerspullen zoals lucifers, verbanddozen en schone, droge kleding. Zilverwerk, koper en foto's kunnen ook vacuüm verpakt worden om deze te beschermen tegen oxidatie en verkleuring.

## Tips voor het vacumeren in Espressions MAGIC VAC® vacuümboxen

**WAARSCHUWING:** Gebruik nooit plastic of glazen containers anders dan de Espressions MAGIC VAC® vacuümboxen daar deze kunnen imploderen en verwondingen kunnen veroorzaken.

#### **Invriezen in vacuümboxen**

Gebruik voor het invriezen van voedsel in plastic containers alleen Espressions MAGIC VAC® vacuümboxen welke geschikt zijn voor diepvries temperaturen (controleer op de originele verpakking).

#### **Vacumeren in Espressions MAGIC VAC® vacuümboxen en -bussen.**

Vacumeren in boxen en bussen is ideaal voor levensmiddelen die regelmatig gebruikt worden. Droge voedingsmiddelen zoals pasta, rijst, meel, suiker, chips, snoepjes of koekjes en dierenvoeding blijven krokant en behouden veel langer hun vorm en versheid. Salade, salsa en groenten kunnen voor de hele week worden klaargemaakt en in een Espressions MAGIC VAC® vacuümbox in de koelkast worden bewaard. Zo blijven ze knapperig en vers.

Om eventueel overtollig vocht te absorberen, vouw je een papieren keukendoek op en leg je deze op de bodem van de container en daarop de groenten.

**WAARSCHUWING:** Warme vloeistoffen zoals soepen en sauzen dienen eerst geheel af te koelen alvorens deze te vacumeren. Warme vloeistoffen kunnen uitzetten en gaan lekken tijdens het vacumeren.

Voedsel in fijne poeder- of korrelvorm kan voor het vacumeren afgedekt worden met keukenpapier. Hiermee wordt voorkomen dat het poeder of granulaat in de vacuümdichtingen van de box of bus komt. Bloem, rijst en cake-mixen blijven langer vers als ze vacuüm verpakt zijn. Ook noten, cruesli en specerijen blijven vers en krokant en behouden langer hun smaak.

#### **Vacumeren in glazen (wek)potten**

Gebruik uitsluitend glazen (wek)potten die geschikt om te vacumeren en onbeschadigde en schone Espressions MAGIC VAC® universele deksels. Om een goed vacuüm te waarborgen dienen de afdichtingen van de deksels in perfecte staat zijn. Om de deksels in goede staat te houden, dompel ze drie minuten onder in heet water, droog zorgvuldig af en wrijf de droge afdichting in met een druppel olie. Hierdoor wordt de elasticiteit van de rubber afdichtingen van de deksels hersteld.

# Zaken van belang

Om het vacumeren van voedsel te optimaliseren en een perfecte hygiëne te garanderen dienen een aantal belangrijke regels te worden gevolgd:

- Zorg voor optimale hygiëne zoals handen goed wassen en schone keukengereedschappen welke je gebruikt alvorens het voedsel te snijden en vacuüm te verpakken.
- Gebruik bij voorkeur schone keukenhandschoenen bij het vastpakken van het voedsel.
- Zodra bederfelijke levensmiddelen zijn gevaccineerd plaats deze direct in de koelkast of vries ze onmiddellijk in op een constante koelkast- of vriezertemperatuur. Bewaar voedsel zoals vis, vlees, etc. nooit op kamertemperatuur.
- Plaats vacuümverpakt voedsel direct in de koelkast of vriezer zodat het voedsel snel afkoelt tot een lage temperatuur.
- Na het openen van voedsel uit blik of voedsel dat in de fabriek vacuüm is voorverpakt, kan het opnieuw worden gevaccineerd. Doe dit direct na het openen, laat afkoelen en bewaar in de koelkast of vriezer.
- Levensmiddelen welke vacuümverpakt gekocht zijn dienen te worden geconsumeerd voor de op de originele verpakking vermelde houdbaarheidsdatum.
- Nadat je bederfelijke levensmiddelen hebt opgewarmd of ontdooid dient dit te worden gegeten. Eet geen bederfelijk voedsel dat al enige uren op kamertemperatuur heeft gestaan.
- Ontdooi geen voedsel in kokend water of met behulp van andere warmtebronnen, tenzij het vloeibaar is (zoals soepen, sappen, enz.).
- Vacumeren verlengt de levensduur van gedroogd voedsel. Voedsel met een hoog vetgehalte verliest snel smaak door zuurstof en warmte wat voorkomen wordt door te vacumeren. Vacumeren verlengt eveneens de levensduur van voedsel zoals noten, kokosnoten of graanproducten. Bewaar op een koele, donkere plaats.

- Vacuüm verpakken verlengt de levensduur van groenten en fruit zoals bananen, appels, aardappelen en diverse groenten niet, tenzij geschikt voor het vacumeren.
- Zacht voedsel en voedsel met een delicate structuur (zoals vis, bessen, enz.) een nacht laten bevriezen alvorens deze te vacumeren en in de vriezer bewaren.
- Verse groenten zoals broccoli, bloemkool en kool geven gas af wanneer ze vacuüm verpakt worden om in te vriezen. Om deze te vacumeren, kook of stoom deze en vries ze vervolgens in.

Gebruik voor een correcte en veilige vacuümverpakking alleen originele Espressions MAGIC VAC® foliezakken en -rollen, vacuümboxen, -bussen en accessoires.

Alle rechten voorbehouden, verboden te reproduceren.

Gezien de constante ontwikkelingen in deze sector, behoudt de fabrikant zich het recht voor om technische en functionele wijzigingen aan haar producten aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving.



# Garantiebepalingen

Dit ESPRESSIONS keukenapparaat is van een uitstekende kwaliteit en constructie. Echter, mochten er zich, tijdens de geldende garantieperiode, gebreken voordoen in de materialen of in de afwerking, dan zullen wij naar ons oordeel, de defecte onderdelen kosteloos vervangen of repareren volgens onderstaande garantiebepalingen. Deze 2-jarige garantie geldt voor zowel onderdelen als voor arbeid en uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Verzendkosten zijn niet inbegrepen.

Deze garantiebepalingen voorzien in voordelen naast, en niet ten nadele, van uw wettelijke rechten. Deze garantie dekt niet de verzend- of transportkosten van het retourneren van het apparaat.

Deze garantie geldt slechts voor producten die binnen de Benelux zijn verkocht en verblijven. De garantie is niet van toepassing op de stekkers, elektriciteits snoeren of zekeringen en ook niet op defecten veroorzaakt door:

- Reguliere slijtage aan het apparaat of onderdelen door het gebruik.
- Nalatigheid in gebruik of het onderhoud volgens de gebruiksinstructies.
- Het product aan te sluiten op een elektriciteitsbron die hiervoor niet geschikt is.
- Beschadiging door foutief gebruik of misbruik van het product.
- Wanneer veranderingen zijn aangebracht door anderen dan een door Espressions geautoriseerde servicedienst.
- Het uit elkaar halen of belemmeren van het product.
- Diefstal of poging tot diefstal van het product.
- Breuk of defecten veroorzaakt door transport.

Controleer, alvorens een product onder deze garantievoorwaarden te retourneren, of:

- De instructies van het product goed zijn opgevolgd.
- De voeding naar het apparaat werkt dan wel dat het apparaat ingeschakeld is.
- Het defect niet te wijten is aan een defecte zekering.

Indien u aanspraak wilt maken op deze garantie, dient u:

- Het product per post of vervoersdienst te retourneren aan de dealer waar het is gekocht of rechtstreeks aan Espressions.
- Ervoor zorg dragen dat het product schoon is en goed en transport zeker verpakt, bij voorkeur in de originele verpakking.
- Informatie in te sluiten met uw contactgegevens (naam, adres, telefoonnummer) en waar en wanneer het product is aangeschaft, samen met een kopie aankoopbewijs.
- De exacte aard van het defect aan te geven.

Deze garantie dekt geen andere claims welke dan ook, inclusief en zonder uitzondering, enige aansprakelijkheid voor bijkomend, indirect of voortvloeiende schade. Zoals het ook niet de kosten dekt voor het wijzigen of repareren door een derde zonder toestemming van Espressions. Indien onderdelen of het gehele apparaat zijn vervangen, zal dit de garantieperiode niet verlengen. De originele aankoopdatum geldt als aanvang garantieperiode.

Voor meer informatie neemt u contact op met de dealer of:

Espressions B.V. Eindhoven  
[www.espressions.eu](http://www.espressions.eu)



# Manuel d'instructions

## Index

Consignes de sécurité	32
Nomenclature de pièces de votre Vacu Pro 2	34
Description des commandes et fonctions	36
Comment utiliser votre Vacu Pro 2	37
Nettoyage	45
Compartiment accessoires	46
Rangement de la machine	46
Localisation des pannes	47
Caractéristiques techniques	48
Les avantages du conditionnement sous Espressions Vacu Pro 2	49
Qu'est-ce que c'est les sous vide	51
Comment conserver avec les sachets Espressions MAGIC VAC <sup>®</sup>	52
Comment conserver avec les récipients Espressions MAGIC VAC <sup>®</sup>	53
Les choses à se rappeler	54
Notes	55
Conditions de garantie	56

## Cher client

Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. S'il est entretenu correctement, il vous rendra service pendant de longues années. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil et respectez les instructions de sécurité indiquées ci-dessous. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi de l'appareil ne doivent pas l'utiliser. Gardez l'emballage pour une utilisation ultérieure, mais détruisez tous les sacs en plastique qui, utilisés comme jouets, sont très dangereux pour les enfants.

Pour de plus amples informations sur nos produits ou notre gamme, veuillez consulter:  
[www.espressions.eu](http://www.espressions.eu)



**Élimination de l'emballage**



Boîte de produit  
Insert en carton



Sac d'emballage de produit  
Sac d'emballage de MAGIC Cutter



Inserts en polystyrène pour le couvercle

# Consignes de sécurité

## **Cosignes de sécurité pour votre Espressions Vacu Pro 2**

Le constructeur met toute sa compétence afin que chaque produit soit doté de la plus haute qualité et sécurité, cependant, pour chaque appareil électrique, il faut toujours observer les normes fondamentales de sécurité pour éviter de constituer un danger pour les personnes, animaux ou choses.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience et de connaissance, à condition qu'elles soient surveillées et qu'elles aient été instruites quant à l'utilisation sûre de l'appareil et la compréhension des risques présents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
- Lire les instructions avec attention, avant d'utiliser votre Espressions Vacu Pro 2, et la tenir à portée de la main pour une référence future.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou privé de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'une personne responsable pour leur sécurité ne surveille l'utilisation de leur part de l'appareil ou leur ait fourni toutes les instructions pertinentes.
- L'appareil n'est pas prévu pour usage continu. Ne pas effectuer plus d'un cycle complet toutes les deux minutes. La durée du cycle opérationnel est 50 secondes environ, suivi par une pause jusqu'à 2 minutes. Dans des conditions de vie extrêmes l'utilisation intensive de l'appareil peut faire intervenir les systèmes automatiques de protection thermique. Le cas échéant, attendre que l'appareil se refroidisse jusqu'à permettre la remise à zéro des systèmes de protection.
- Ne pas utiliser l'appareil près ou sur des superficies chaudes.
- La coque de l'appareil n'est pas protégée contre la pénétration de liquides. Évitez d'aspirer de liquides dans la chambre du vide. Le cas échéant, séchez immédiatement la chambre du vide.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau et ne pas en faire usage si le câble ou la fiche sont mouillés; si cela devait se produire au cours de l'utilisation, enlever immédiatement la fiche en portant des gants de caoutchouc secs.

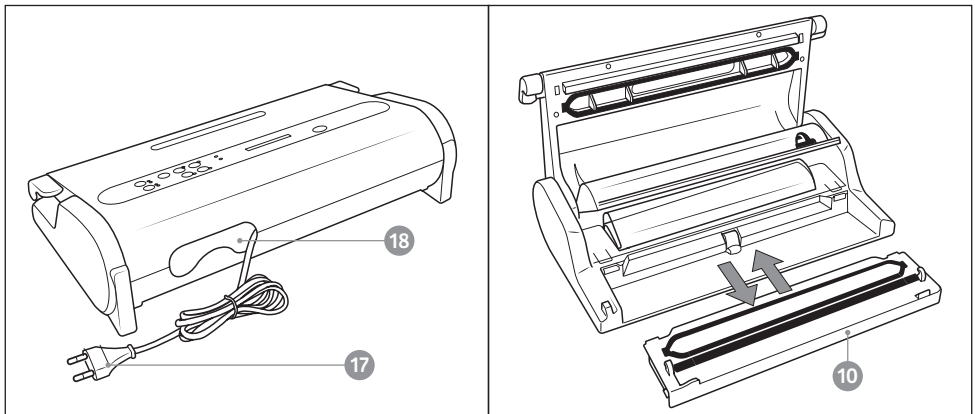
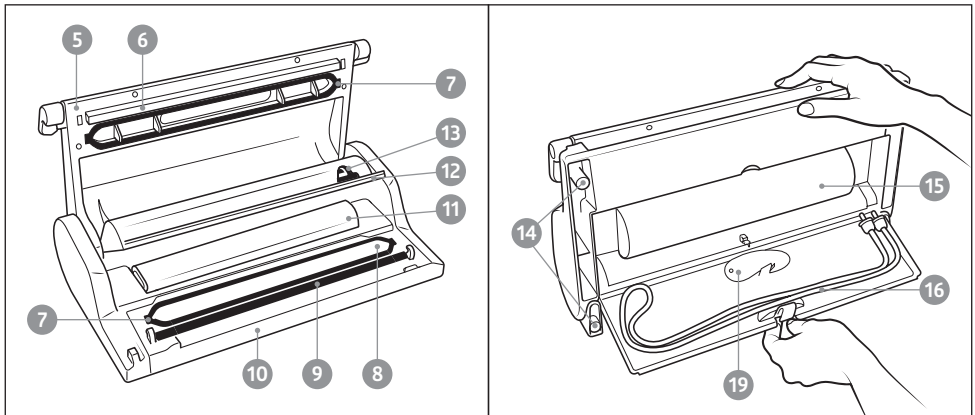
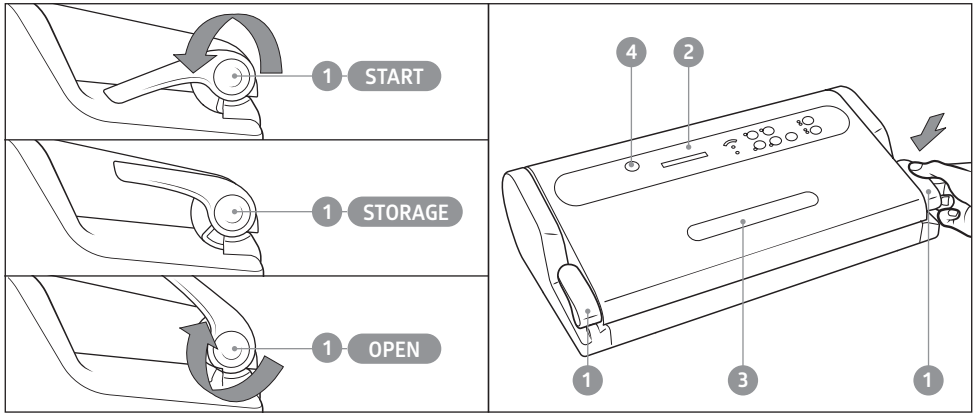


Ne pas extraire ni toucher l'appareil immergé dans l'eau avant d'avoir désactivé la fiche de la prise. Ne pas utiliser après l'avoir enlevé de l'eau (l'envoyer immédiatement à un centre d'assistance autorisé ou à votre concessionnaire de confiance).

- Ne pas toucher la barre de scellage pendant l'utilisation ou à la fin du cycle de l'appareil, pour éviter d'éventuels dangers de brûlures.
- Ne pas utiliser de couteaux ou autres ustensiles aiguisés pour éliminer les résidus éventuels sur la barre de scellage; attendre toujours qu'elle se refroidisse avant de nettoyer avec une éponge humide et un détergent délicat.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs pour les tensions alimentaires différentes de celles qui sont rapportées sur l'appareil (voir les données sur la plaque).
- Détacher toujours la fiche après l'utilisation.
- Ne pas ouvrir ni modifier l'appareil. Les réparations doivent être effectuées uniquement par un personnel autorisé. Les réparations non autorisées annuleront la garantie.
- Le Fabricant, le Vendeur et l'Importateur sont considérés comme étant responsables relativement à la sécurité, fiabilité et prestations uniquement si: a) l'appareil est utilisé en conformité aux instructions d'usage; b) l'installation électrique de l'environnement dans laquelle l'appareil est utilisé est conforme aux lois en vigueur.
- Il est conseillé d'utiliser des sachets originaux Espressions MAGIC VAC®. Si des sachets différents de ceux cités ci-dessus sont utilisés pour effectuer des opérations multiples d'emballage sous vide, tenir le film lisse du sachet vers la barre de soudure.
- Ne pas utiliser des couvercles ou des conteneurs fissurés ou endommagés!
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient été instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**Utiliser uniquement les petits sacs et accessoires originaux Espressions MAGIC VAC®**

# Nomenclature de pièces de votre Vacu Pro 2



**1. Dispositif breveté 'Lock & Unlock systeem'**

Permet de bloquer et de débloquer la zone d'insertion du petit sac, en permettant l'exécution du cycle d'emballage en mode automatique et en libérant l'opérateur pour les autres activités. 'Lock & Unlock System' est commandé par les deux Poignées (1) dont la rotation en trois positions prédéfinies permet d'ouvrir (OPEN) – fermer (STORAGE) – activer la machine (START).

**2. Clavier de commandes**

Pour programmer les multiples fonctions de la machine (Voir paragraphe DESCRIPTION DES COMMANDES ET DES FONCTIONS).

**3. Hublot lumineux**

Solution brevetée qui permet de voir la bonne position du petit sac dans la Chambre à vide.

**4. Prise d'air pour le petit tube (ACCESSORY PORT)**

Pour insérer le petit tube de façon à effectuer la mise à vide de tous les contenants et avec tous les accessoires Espressions MAGIC VAC®.

**5. Couvercle**

Son ouverture avec position fixe en haut, permet de placer les petits sacs avant de procéder aux opérations d'emballage.

**6 Barre soudeuse**

Élément réchauffant permettant d'apposer le sceau au petit sac.

**7 Afdichtingspakking boven**

Garantit la tenue à vide dans la chambre permettant l'évacuation de l'air des petits sacs Espressions MAGIC VAC®.

**8 Chambre à vide**

C'est le siège pour la position du petit sac et l'évacuation de l'air.

**9 Joint de scellement**

Appuyer le petit sac sur la Barre Soudante.

**10 Petit bac amovible**

Solution brevetée qui permet de laver la Chambre à vide dans le lave vaisselle pour le maximum d'hygiène possible.

**11 Compartiment porte - Rouleau**

**12 Couvercle compartiment porte - Rouleau**

Il a la fonction de protéger le rouleau de possibles saletés au cours de la phase d'emballage.

**13 Dimension des petits sacs**

Utilisables dans le sens bidirectionnel.

**14 Petits pieds anti-glisement**

Empêchent le glissement de la machine au cours de l'utilisation.

**15 Bac accessoires**

Bac de logement pour le Magic Cutter (19) (où il est prévu) et pour le petit Tube de raccordement aux Contenants déployé dans la partie inférieure de la machine.

**16 Petit tube pour les contenants**

Sert à relier la machine à tous les accessoires Espressions MAGIC VAC®

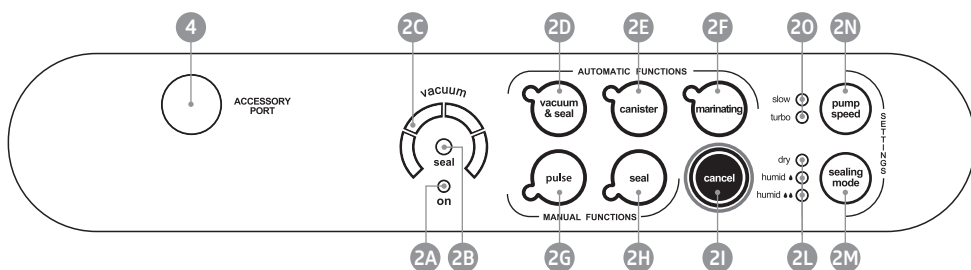
**17 Câble d'alimentation**

Pour relier la machine à la tension du réseau électrique.

**18 Gaine pour câble**

Gaine pour loger le câble d'alimentation disloqué sur l'arrière de la machine.

# Description des commandes et fonctions



## 2A DEL ON

De couleur VERTE il s'active avec les Poignées (1) en position START.

## 2B DEL SEAL

De couleur ROUGE clignotant quand l'apposition du Sceau est en cours.

## 2C Affichage d'avancement

Indique les phases d'extraction de l'air pendant le cycle de fonctionnement.

## 2D Touche Auto Vacuum & Seal

Touche de mise en marche du cycle automatique d'emballage en sacs, comprenant le sceau final.

## 2E Touche Caniste

Touche de mise en marche du cycle de vide automatique dans les contenants et avec accessoires Espressions MAGIC VAC®.

## 2F Touche Marinating

Touche de démarrage de la fonction spéciale 'Marinage rapide' à pratiquer uniquement dans le contenant carré Espressions MAGIC VAC® Executive de 2,5 litres.

## 2G Touche Pulse

Touche de démarrage du cycle manuel ; la machine continuera à extraire l'air tant que le bouton ne sera pas relâché.

## 2H Touche Seal

Touche de démarrage manuel de l'apposition du Sceau.

## 2I Touche CANCEL

Arrête la machine en tout temps.

## 2L Mode DEL Sealing

De couleur ROUGE, indiquent la modalité de Scellage sélectionnée.

## 2M Touche Mode Sealing

Pour sélectionner les 3 modalités de Scellage : 'Dry', 'Humid' or 'Humid'.

## 2N Touche Pump Speed

Pour sélectionner les 2 vitesses de la Pompe.

## 2O DEL Pump Speed

De couleur BLEU, indiquent la vitesse de la Pompe sélectionnée.

## 4 ACCESSORY PORT

Prise d'air pour insérer le Petit Tube in mode façon à effectuer la mise à vide dans les Contenants et avec les accessoires Espressions MAGIC VAC®.

# Comment utiliser votre Vacu Pro 2

**ATTENTION:** Lorsque la machine n'est pas utilisée, tenir les Poignées (1) dans la position STORAGE. Ne pas les fermer complètement pour ne pas déformer les joints d'étanchéité (7) du vide. Avant chaque utilisation nettoyer soigneusement la machine et les accessoires en contact avec les aliments (contenants, couvercles, vases, etc. ...) en suivant les instructions fournies au paragraphe 'INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE'.

## 1. Positionnement de la machine

Placer la machine dans un endroit sec sur un plan horizontal, en ayant soin de laisser la zone de travail devant la machine même libre d'obstacles et suffisamment ample pour permettre l'appui des petits sacs avec les aliments à confectionner. Brancher le câble d'alimentation de la machine à une fiche de réseau électrique correspondant à la tension de celle-ci (voir les données sur la plaque).

## 2. Branchement de la machine

Insérer la Fiche du Câble d'Alimentation (17) dans la prise du réseau. Contrôler si l'appareil est bien branché en tournant les Poignées (1) en position START; sur l'Écran de Mod. EP6400 le DEL VERT ON (2A), le DEL BLEU (20) de la vitesse 'turbo' de la pompe et le DEL ROUGE (2L) de la modalité 'Humid♦♦' de scellage.

## 3. Réglages

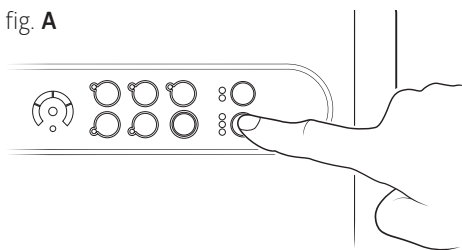
### 3.1 Programmer la modalité de Scellage

L'Espressions Vacu Pro 2 est dotée de la fonction de scellage intelligent qui règle automatiquement le scellage en fonction de la température de la Barre Scellage qui augmente à mesure que se succèdent des cycles d'emballage consécutifs. Cependant, le résultat final de scellage des petits sacs est influencé par le genre d'aliments à confectionner ou bien par la température ambiante de travail. Pour optimiser le résultat final il est possible de sélectionner les 3 modalités de Scellage:

- 'Dry' pour les aliments comme les biscuits, le riz et le café.
  - 'Humid♦' pour les fromages, les saucissons et produits de charcuteries.
  - 'Humid♦♦' pour les viandes rouges, qui produisent du liquide ou du sang et le poisson.
- À l'allumage de la machine l'option de scellage se placera toujours sur 'Humid♦♦'.

Pour programmer la modalité scellage, avant de démarrer le cycle d'emballage, appuyer sur la touche 'mode scellage' (2M) jusqu'à sélectionner la modalité de scellage voulue (fig. A).

fig. A



**ATTENTION:** La modalité de scellage sélectionnée reste mémorisée jusqu'à ce que les Poignées (1) se tournent en position OPEN. La sélection devra être faite à chaque cycle de sélection.

### 3.2 Programmer la vitesse d'aspiration de la Pompe

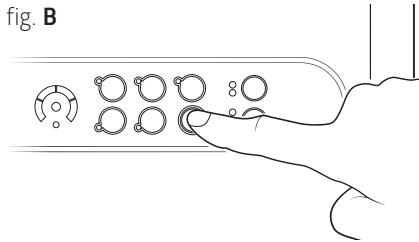
L'Espressions Vacu Pro 2 est dotée de réglage des vitesses d'aspiration de la Pompe pour faciliter les opérations d'emballage. À l'activation de la machine au moyen de la rotation des Poignées (1) en position START, la vitesse programmée automatiquement est la 'turbo', c'est-à-dire la plus haute qui s'utilise dans les opérations d'emballage habituelles. Au contraire, dans le cas d'une confection d'aliments fragiles dans de petits sacs Espressions MAGIC VAC®, il est conseillé de sélectionner la fonction 'slow' qui réduit la vitesse de la pompe et permet de contrôler tranquillement le déroulement

de l'opération, en activant manuellement le scellage manuel avec la touche 'seal' (2H) au moment opportun. Si vous sélectionnez la vitesse 'slow' et activez ensuite les fonctions 'canister' o 'marinating', la vitesse se mettra automatiquement sur 'turbo'.

### 3.3 Touche CANCEL - (2I)

Pour arrêter la machine à tout moment, appuyez sur le bouton 'cancel' (2I) comme sur la figure B, après quoi toutes les LED s'allumeront et clignoteront pendant quelques secondes; une fois éteintes, la machine pourra être réactivée avec n'importe quelle fonction.

fig. B



### 4 Conseils pour l'utilisation de petits sacs

Les petits sacs Espressions MAGIC VAC® sont disponibles en différentes grandeurs. Choisir la mesure du petit sac convenant à l'aliment à conserver. Vérifier si la longueur du petit sac à utiliser est d'au moins 8 cm de plus que l'aliment à conserver et considérer 2 cm ultérieurs pour chaque fois que le petit sac sera successivement réutilisé.

### 5 Réaliser les sacs avec des rouleaux Espressions MAGIC VAC®

- Ouvrir la machine en tournant les Poignées (1) en position OUVVERTE (OPEN) (fig. C et D).
- Dérouler la juste longueur du rouleau (fig. E).
- Fermer le Couvercle du Bac du Rouleau (12) et tailler le morceau en utilisant le Coupe-Sac (13), tel qu'illustré à la (fig. F), en le faisant courir d'un bord à l'autre. Il est maintenant possible de souder un côté ouvert du morceau en suivant ces phases:
- placer une des deux extrémités ouvertes du sac sur la Barre de Scellage (6) (fig. G et G1).

fig. C

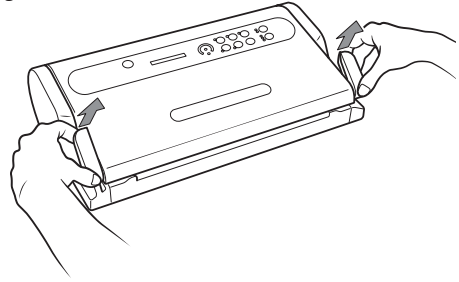


fig. D

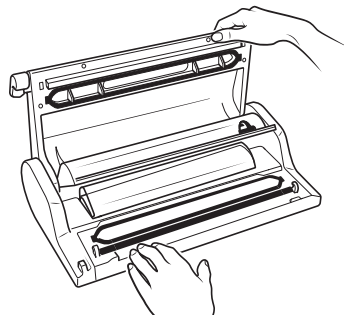


fig. E

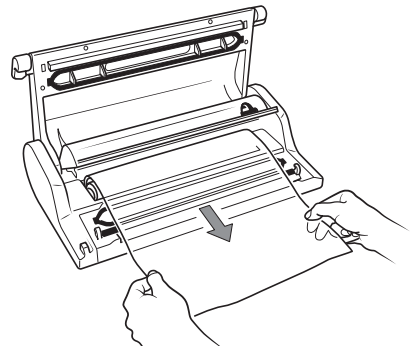


fig. F

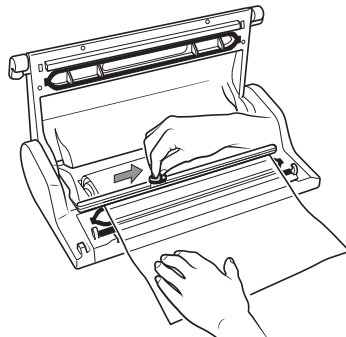
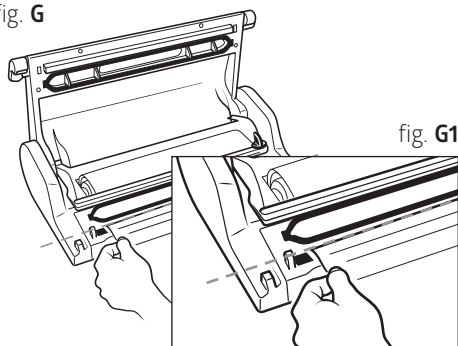


fig. G



**ATTENTION:** Ne pas laisser le sac dépasser de la Chambre à Vide (8) ou sur le joint d'étanchéité (7), mais appuyer l'extrémité en rainure sur la partie externe du Joint d'étanchéité (7), tel qu'indiqué à la figure G1

- e) Fermer la machine en tournant les Poignées (1) en position START.
- f) Souder un côté ouvert du morceau en appuyant sur la touche 'seal' (2H) (fig I et I1).
- g) Débloquer le Couvercle (5) en tournant une des Poignées (1) (fig. J) et enlever le petit sac.
- h) Contrôler la validité du scellage obtenu qui devra se présenter comme une bande transversale régulière, homogène et sans faux plis (fig. K).

fig. H

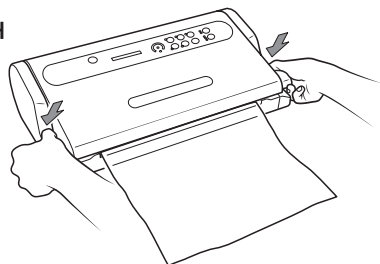


fig. I

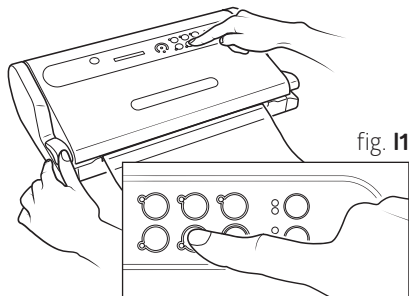


fig. J

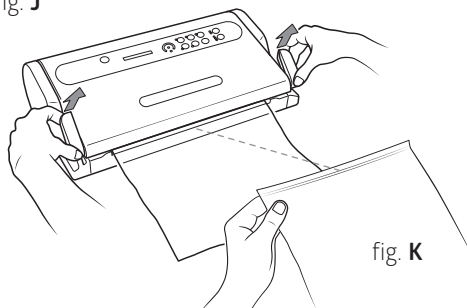


fig. K

## 6 Cycle automatique

Pour effectuer un cycle automatique d'emballage dans des petits Sacs MAGIC VAC®, procéder comme suit:

- a) Insérer l'aliment dans le petit sac Espressions MAGIC VAC® (voir point 4), et éliminer les liquides ou résidus d'aliments de la zone interne de l'extrémité du petit sac qui doit être scellée.

**CONSEIL:** Lorsque vous aspirez des aliments humides, pliez environ 5 cm. du côté ouvert de la feuille à l'envers, puis placez les aliments dans le sac. Repliez pour que la feuille soit sèche et propre là où elle doit être scellée

- b) Préparer le petit sac devant la machine avec son contenu en plaçant l'extrémité ouverte à l'intérieur de la Chambre à Vide (8) (fig. L et L1).
- c) Fermer la machine en tournant les Poignées (1) en position START (fig. M) et contrôler à travers le HUBLOT lumineux (3) si l'extrémité ouverte du sac est bien à l'intérieur de la Chambre à vide (8) (fig. M1).
- d) Lancez le cycle automatique en appuyant sur le bouton 'vacuum & seal' (2D) (fig. N et N1). Si vous voulez sceller le sachet avant la fin automatique du cycle, appuyez sur le bouton 'seal'.

**ATTENTION:** l'interruption du cycle de mise sous vide automatique et le scellage prématuré n'extraient pas complètement l'oxygène des aliments et provoqueraient leur détérioration et leur dessèchement.

- e) Attendre la fin du clignotement du DEL seal (2B) au centre de l’Affichage d’Avancement (2C).
- f) Débloquer le Couvercle (5) en tournant une des Poignées (1) (fig. O) et enlever le petit sac.
- g) Contrôler la validité du scellage obtenu qui devra se présenter comme une bande transversale régulière, homogène et sans faux plis (fig. O1).

fig. L

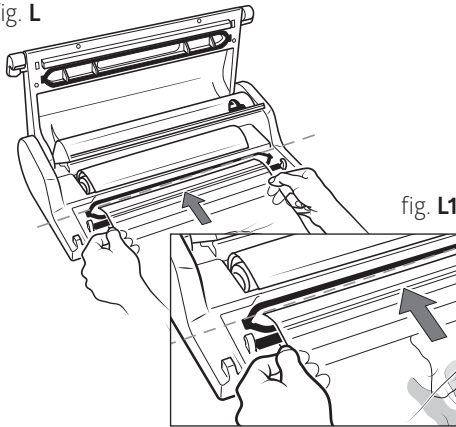


fig. M

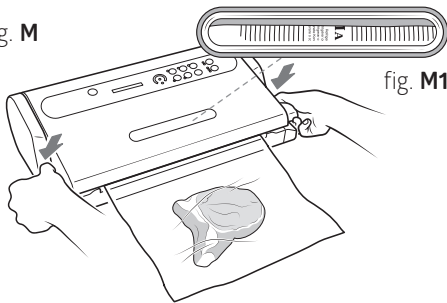


fig. N

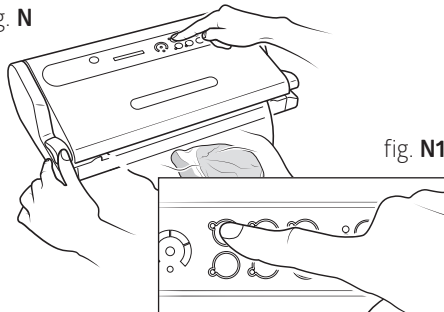
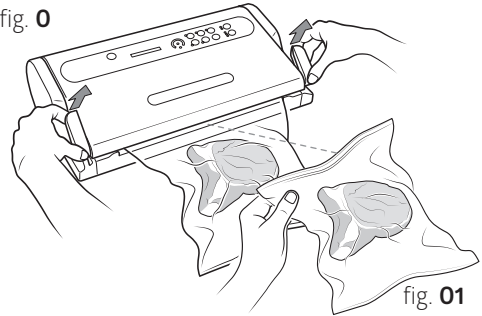


fig. O



## 7 Cycle manuel

Pour éviter d’écraser des aliments délicats, suivez ces étapes :

- a) Insérer l’aliment dans le petit Sac MAGIC VAC® (voir point 4), et éliminer les liquides ou résidus d’aliments de la zone interne de l’extrémité du petit sac qui doit être scellée.

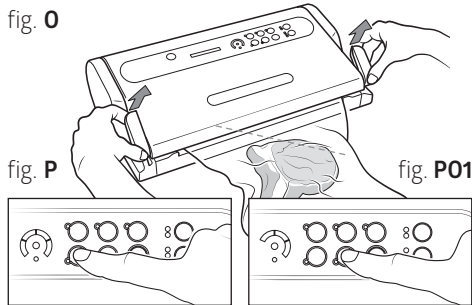
**CONSEIL :** Lorsque vous aspirez des aliments humides, pliez environ 5 cm. du côté ouvert de la feuille à l’envers, puis placez les aliments dans le sac. Repliez pour que la feuille soit sèche et propre là où elle doit être scellée.

- b) Préparer le petit sac devant la machine avec son contenu en plaçant l’extrémité ouverte à l’intérieur de la Chambre à Vide (8) (fig. L et L1).
- c) Fermer la machine en tournant les Poignées (1) en position START (fig. M) et contrôler à travers le HUBLLOT lumineux (3) si l’extrémité ouverte du sac est bien à l’intérieur de la Chambre à vide (8) (fig. M1).
- d) Sélectionner la vitesse 'slow' avec la touche 'pump speed' (2N) comme au point 3.2 précédent.
- e) Enfoncer et laisser enfoncé le bouton 'Pulse' (2G) (fig. P) pour lancer le cycle manuel du vide, relâcher le bouton pour l’interrompre. Refaire cette opération jusqu’à l’obtention du vide désiré puis activer la soudure en appuyant sur le bouton 'Seal' (2H) (fig. P1) pour sceller le sachet.
- f) Attendre la fin du clignotement du DEL seal (2B) au centre de l’Affichage d’Avancement (2C).



**ATTENTION:** Avec un cycle de vide incomplet et une fermeture prématurée, l'oxygène n'est pas complètement extrait des aliments et ceux-ci se gâteront et se dessècheront plus tôt.

fig. O



**ATTENTION:** au début de la phase de vide il peut être nécessaire de faire pression, avec la main, sur le couvercle de certains types de contenants pour sceller hermétiquement et faciliter le démarrage du cycle.

- Fermer la machine en tournant les Poignées (1) en position START (fig. Q2).
- Appuyer sur le bouton contenant 'canister' (2E) (fig. Q3 e Q4); la machine va exécuter le cycle de vide automatiquement et s'éteindra une fois l'opération terminée. Toujours, la pompe s'arrête automatiquement après 5 minutes.
- Détacher le Petit Tube pour Contenants (16) de la Poignée du Contenant et également de la prise d'air ACCESSORY PORT (4) de la machine.
- Tourner la poignée du Couvercle du Contenant en position 'CLOSED'.

## 8 Cycle automatique dans le contenants Espressions MAGIC VAC®

Utilisez ce cycle pour aspirer les boîtes sous vide Espressions MAGIC VAC®, les boîtes fermées avec des couvercles MAGIC VAC®, les bouteilles avec le bouchon de bouteille MAGIC VAC® ou les bocaux en verre équipés d'un couvercle et d'un anneau à l'aide de l'attache couvercle MAGIC VAC®.

**ATTENTION:** N'utilisez que des boîtes à vide Espressions MAGIC VAC® d'origine car elles peuvent résister à la force de vide obtenue avec les Espressions Vacu Pro 2. D'autres boîtes et accessoires peuvent implorer et causer des blessures.

### 8.1 Emballage en Contenants Espressions MAGIC VAC® Executive

- Remplir le Contenant en laissant au moins 3 cm d'espace du bord supérieur du contenant et positionner le couvercle sur le contenant. Tourner la Poignée du couvercle en position 'VACUUM' (fig. Q).
- Raccorder, à travers le Tube pour Contenants (16), la poignée du Couvercle du Contenant à la prise d'air ACCESSORY PORT (4) de la machine (fig. Q1)

Pour ouvrir les contenants tourner la Poignée du Couvercle en position 'OPEN'; il est possible d'entendre le son de l'air qui souffle en rentrant dans le contenant. Ce son est la garantie que le contenu a été emballé sous vide.

fig. Q

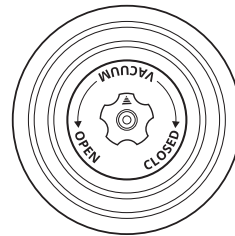


fig. Q1

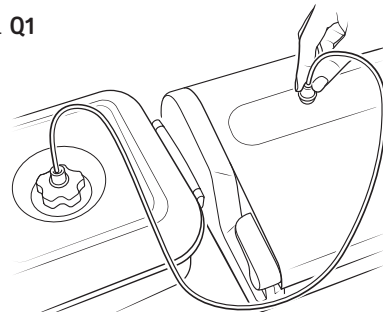


fig. Q2

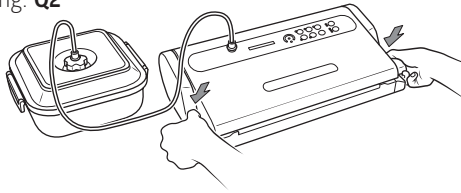


fig. Q3

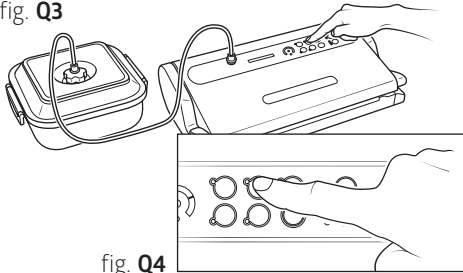


fig. Q4

fig. R1

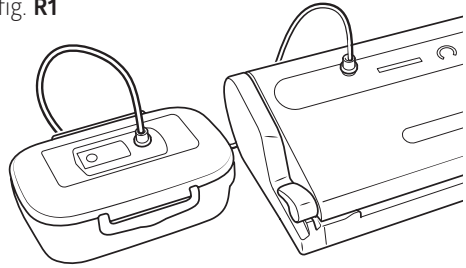


fig. R2

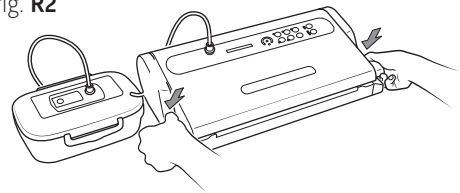


fig. R3

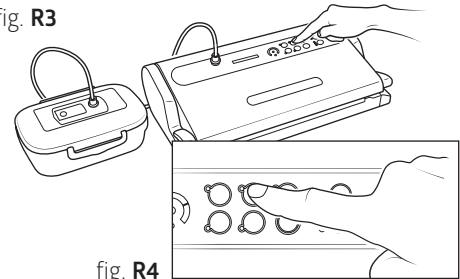


fig. R4

## 8.2 Emballage en Contenants Espressions MAGIC VAC® Family

Contenants à usages multiples, idéaux pour conserver les produits qui sont utilisés fréquemment, comme les aliments secs et délicats; aliments en poudre; fruit et légumes frais ou passés au mixeur ou purée. Grâce à leur transparence et conception, ils sont plaisants sur les étagères de la cuisine et assurent une excellente visibilité de leur contenu.

- Remplir le contenant en laissant au moins 3 cm d'espace du bord supérieur du contenant et placer le couvercle sur le contenant.
- Raccorder, à travers le Tube de Raccordement (16), le couvercle du contenant à la prise d'air PORTE ACCESSORY PORT (4) de la machine (fig. R1).
- Fermer la machine en tournant les Poignées (1) en position START (fig. R2).
- Appuyer sur le bouton 'canister' (2E) (fig. R3 e R4); la machine va exécuter le cycle de vide et s'éteindra une fois l'opération terminée.
- Détacher le Tube de Raccordement (16) du couvercle du contenant.
- Pour ouvrir les contenants, appuyer sur le bouton central ou ouvrir la vanne selon le modèle utilisé (voir les instructions fournies avec le contenant).

## 8.3 Emballage avec bouchon bouteille Espressions MAGIC VAC®

Avec le bouchon de bouteille, les bouteilles de vin ou d'huile en verre peuvent être rapidement aspirées, de sorte que la qualité et le goût soient préservés plus longtemps. Procéder comme il suit:

- Pousser solidement le Bouchon dans la bouteille.
- Raccorder à travers le Tube de Raccordement (16), l'ACCESSORY PORT) (4) de la machine avec le le bouchon de bouteille (fig. S1).
- Fermer la machine en tournant les Poignées (1) en position START (fig. S2)

- d) Appuyer sur le bouton 'canister' (2E) (fig. S3 e S4); la machine va exécuter le cycle de vide et s'éteindra une fois l'opération terminée.
- e) Retirez d'abord le tuyau d'aspiration (16) du bouchon de la bouteille, puis du l'ACCESSORY PORT de la machine.

Pour ouvrir la bouteille, il suffit de retirer le bouchon de la bouteille.

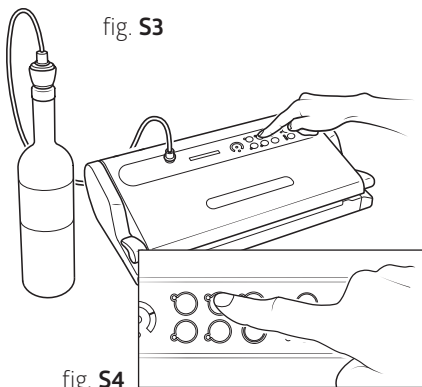
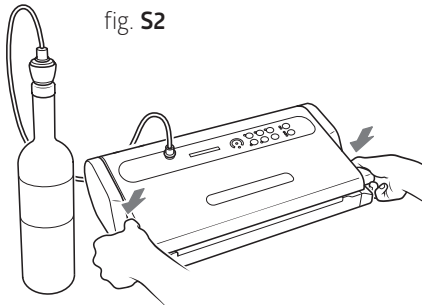
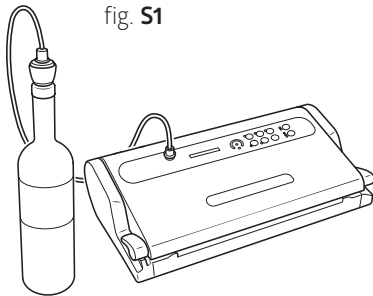


fig. S4

## 9 Marinade rapide

La marinade est le meilleur système pour donner du GOÛT à un plat de viande ou gibier et pour rendre la texture plus tendre. L'aliment est mariné dans quelques minutes quand il est sous vide parce que le processus du vide ouvre les pores de la nourriture permettant une plus grande et rapide absorption de la marinade.

À travers la fonction exclusive 'marinade rapide', la machine maintient le vide pendant plusieurs minutes et après relâche le vide permettant à la nourriture de 'reposer' pour 30 secondes. Ce processus sera répété plusieurs fois. L'action bouton de vide et repos permettra une marinade beaucoup plus rapide. Lorsque le cycle de marinade rapide est complet, l'appareil émettra un signal sonore (bip) pour signaler que la marinade est complète. Le cycle complet prend environ 14 minutes.

Procéder comme il suit:

- Pour mariner de la viande, de la volaille ou du poisson, percer la surface de la nourriture et la mettre dans le contenant carré spécifique Expressions Vacu Pro 2 Exécutif de 2,5 litres, couvert avec la marinade au choix, en laissant au moins 3 cm d'espace du bord supérieur du contenant et positionner le couvercle sur le contenant.
- Fixer les Poignées latérales du même couvercle et puis tourner la poignée en position 'OPEN - (M)' (fig. T).
- Raccorder à travers le Tube de Connexion (16), la PORTE ACCESSOIRE (ACCESSORY PORT) (4) de la machine avec la Poignée du Contenant (fig. T1).
- Fermer la machine en tournant les Poignées (1) en position START (fig. T2).
- Appuyer sur le bouton 'marinating' (2F) (fig. T3 e T4) et le DEL BLEU correspondant s'allumera, qui restera allumée fixe pendant la phase de vide et allumé clignotant pendant la phase de repos. La machine s'éteindra automatiquement après la troisième phase de vide. Le cycle complet prend environ 14 minutes.

- f) Un signal sonore (bip) indique la fin du cycle.
- g) Détacher le tube avant du contenant et après de la prise d'air de la machine.
- h) Enfin, pour terminer le cycle, appuyer sur le bouton 'cancel' (2I) ou tourner les Poignées (1) en position 'OPEN'.

**ATTENTION:** A la fin du cycle, si l'on désire garder sous vide la marinade, il est nécessaire tourner la poignée du contenant sur la position 'CLOSED'.

À tout moment l'on peut fermer la machine en appuyant sur le bouton 'cancel' (2I) ou tournant les Poignées (1) en position OPEN; si l'on désire répéter l'opération de marinade il est nécessaire de détacher le tube du contenant et d'attendre le remplissage complet de l'air dans le contenant. Reconnecter donc le tube à la poignée (en position OPEN –M) du contenant, après redémarrer le cycle de marinade rapide en appuyant sur le bouton 'marinating' (2F).

fig. T3

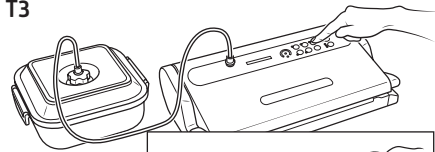


fig. T4

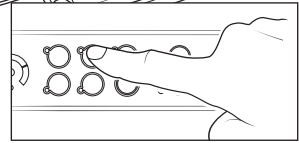


fig. T

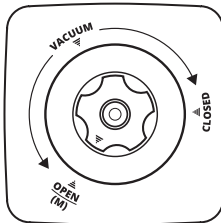


fig. T2

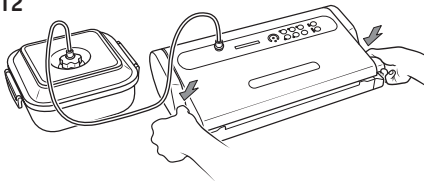
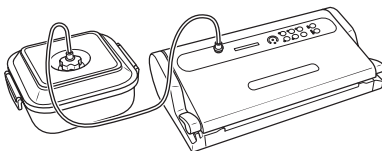


fig. T1



# Nettoyage

**ATTENTION:** Débrancher toujours le câble d'alimentation avant d'effectuer le nettoyage de Espressions Vacu Pro 2.

- Laver bien les mains avant de procéder aux phases de nettoyage de la machine et des accessoires.
- Nettoyer, avant et après l'utilisation, les surfaces accessibles de la machine avec une éponge humidifiée avec du savon neutre, ou de l'alcool dénaturé ou encore du vinaigre dilué avec de l'eau.

**ATTENTION:** Ne pas utiliser des détergents agressifs ou des solvants ou des produits à base d'essences aromatiques!

Dans le cas de pénétration accidentelles des liquides à l'intérieur de la structure, ne pas insérer la prise d'alimentation électrique de réseau, ne pas l'utiliser et consulter le centre d'assistance autorisé le plus près ou votre concessionnaire de confiance.

**ATTENTION:** Éviter d'utiliser des outils métalliques pointus (tels que ciseaux, couteaux, poinçons ou grattoirs) pour éliminer la saleté résiduelle, parce qu'ils peuvent ruiner les surfaces.

- Pour le nettoyage des accessoires Espressions MAGIC VAC® (contenants, couvercles, vases, etc.), se référer aux instructions contenues dans les confections des accessoires mêmes.

## Lavage du Bac Amovible

La machine est dotée d'un Bac Amovible (10) ramasse-liquide complètement amovible et lavable seulement dans l'étage supérieur de la laveuse de vaisselle (fig. U2). Le laver comme n'importe quel objet de cuisine et le laisser sécher complètement; puis réinsérer le Bac Amovible (10) à sa place dans la base de la machine.

Pour retirer le Bac Amovible procéder comme il suit : Ouvrez la machine, saisissez le Bac Amovible et tirez-le vers vous (fig. U1).

Pour replacer le Bac Amovible (10) dans la machine, insérez-le dans son siège en appuyant à fond jusqu'à encastrer les deux dents situées sur les côtés du Bac Amovible (fig. U3).

fig. U1

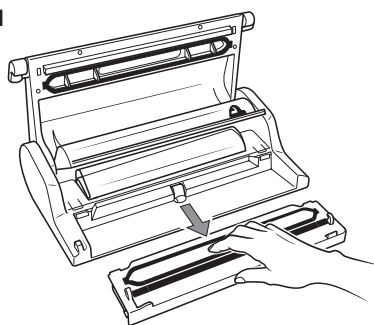


fig. U2

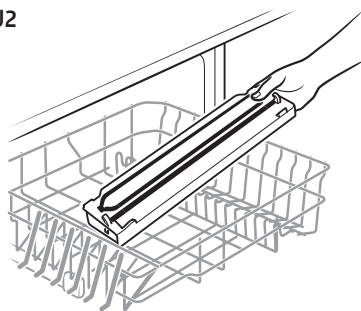
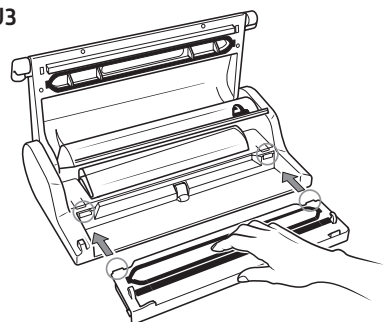


fig. U3



## Compartiment accessoires

Dans la partie inférieure de la machine se trouve un Compartiment Accessoires pratique (15), OÙ il est possible mettre le Tube pour Contenants (16) (fig. X3) et le Coupe-Sac manuel MAGIC Cutter (si prévu) (fig. X4).

fig. V1

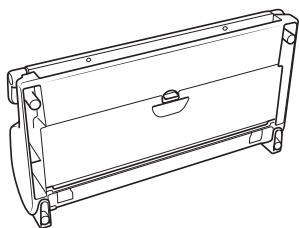


fig. V2

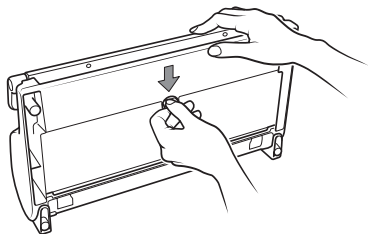


fig. V3

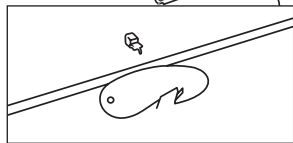
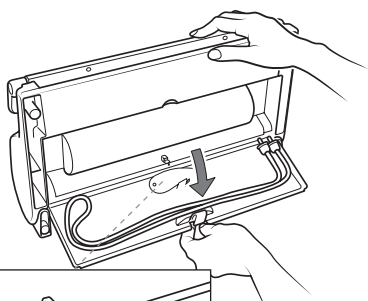


fig. V4

## Rangement de la machine

En cas de non utilisation de la machine, la laisser en position verticale pour réduire l'espace occupé. Procéder comme suit:

- Insérer le Câble d'alimentation (17) dans le Compartiment pour Câble (18) à l'arrière de la machine (fig. W1).
- Fermer la machine en tournant les Poignées (1) en position STORAGE (fig. W2 e W3).

**ATTENTION:** Ne pas tourner les Poignées (1) en position START, parce qu'avec la complète fermeture de la machine tenue inactive pendant longtemps, le Joint d'Étanchéité (7) pourrait endommager, en causant un manque d'étanchéité de la Chambre à Vide (8) et par conséquent le non-fonctionnement de la machine.

- Tourner la machine en position verticale et la placer loin de sources de chaleur (fig. W4).

fig. W1

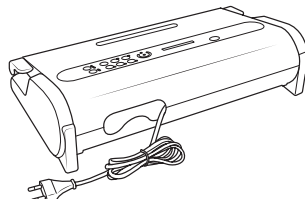


fig. W2

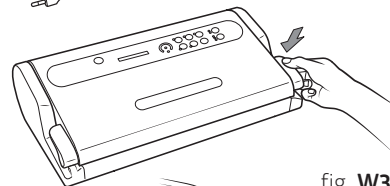
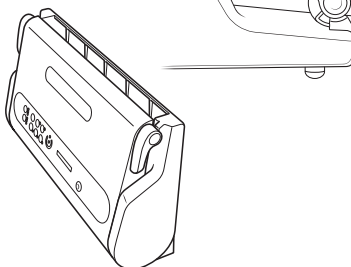


fig. W3

fig. W4




# Localisation des pannes

<p><b>Espressions VACU PRO 2 ne fonctionne pas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler si le câble d'alimentation de la MAGIC VAC® est inséré dans la machine et dans la prise de réseau électrique. Contrôler la prise électrique en mettant dans cette dernière un autre appareil.</li> <li>• Vérifier si le câble d'alimentation ou la prise d'alimentation n'est pas défectueux. Dans ce cas, ne pas utiliser la machine.</li> </ul>
<p><b>Espressions VACU PRO 2 n'exécute pas la première Scellage sur le morceau de rouleau coupé</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler le correct positionnement du morceau du rouleau comme décrit dans le paragraphe: '5 - Faire des sacs à partir des rouleaux Espressions MAGIC VAC®'. Contrôler la position et l'intégrité du Joint d'Étanchéité.</li> </ul>
<p><b>Espressions VACU PRO 2 ne fournit pas un vide complet dans les sacs</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour souder complètement, l'extrémité ouverte du sac doit rester entièrement dans le compartiment de la Chambre à Vide (8). Contrôler la correcte position à travers le HUBLOT lumineux (3).</li> <li>• Contrôler si la Barre de Scellage (6), les Joints d'Étanchéité (7) et les Mastics (9) sont sans impureté.</li> <li>• Le sac Espressions MAGIC VAC® pourrait être percé. Pour contrôler, souder le sac avec de l'air à l'intérieur, le tremper dans l'eau et faire pression. L'apparition de bulles signale la présence d'une fuite. Sceller de nouveau ou utiliser un autre sac.</li> </ul>
<p><b>Espressions VACU PRO 2 ne scelle pas correctement le sac</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsqu'il n'est pas possible de souder complètement le sac, appuyer sur le bouton 'mode d'étanchéité' (sealing mode) (2M) et augmenter le temps de Scellage : 'Humid♦' ou 'Humid♦♦'</li> <li>• Si la Barre de Scellage (6) devait se surchauffer et faire fondre le sac, soulever le Couvercle (5) et laisser refroidir la Barre de Scellage (6) pour quelques minutes.</li> <li>• Contrôler la position et l'intégrité du Joint d'Étanchéité (9).</li> <li>• Si des liquides tels que la marinade montent et que le papier d'aluminium n'est pas correctement scellé, laissez d'abord la marinade bien refroidir au réfrigérateur, afin qu'elle épaississe. En cas d'excès de sang ou d'huile, séchez soigneusement la viande ou le poisson avec une serviette en papier. Pour les légumes (feuilles) humides, séchez-les dans une essoreuse à salade ou placez-les d'abord à sécher sur un essuie-tout en papier. Nous vous recommandons d'utiliser un aspirateur ou une boîte à marinade Espressions MAGIC VAC® pour aspirer les légumes délicats et la marinade.</li> </ul> <p><b>ASTUCE :</b> Soupe, marinades et autres produits liquides que vous souhaitez mettre sous vide dans un sac, vous pouvez d'abord les congeler dans un récipient, puis les retirer et les congeler congelés dans un sac.</p>
<p><b>Le sac Espressions MAGIC VAC® ne garde pas le vide</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les pertes le long du scellage peuvent être causées par des faux plis, miettes, graisse ou liquides. Ouvrir de nouveau le sac, nettoyer la partie supérieure à l'intérieur du sac et enlever le corps étranger de la Barre de Scellage (6) avant de sceller de nouveau.</li> <li>• Contrôler si le sac n'est pas percé et que, par conséquent, le vide n'a pas été maintenu. Protéger des éventuels bords pointus du contenu dans le sac en utilisant des serviettes en papier.</li> </ul>
<p><b>Espressions VACU PRO 2 ne fait pas le vide dans les contenants</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connecter à travers le Tube pour Contenants (16), le couvercle du contenant (ou l'Attache pour couvercles si nécessaire) et l'ACCESSORY PORT (4) de la machine.</li> <li>• Assurez-vous que le couvercle est correctement placé et lorsque vous démarrez le processus d'aspiration, appuyez sur le couvercle jusqu'à ce que les voyants de l'affichage de progression (2C) s'allument régulièrement.</li> <li>• Laissez un espace suffisant (minimum 3 cm) entre le contenu et le haut de la boîte à vide.</li> <li>• Vérifiez soigneusement la boîte à vide et le couvercle pour les dommages et les fissures capillaires.</li> <li>• Vérifiez que le joint en caoutchouc du couvercle ou les bords de la boîte à vide ne sont pas endommagés. Nettoyez le joint et les bords avec un chiffon légèrement humide et passez à nouveau l'aspirateur.</li> </ul>

<p><b>Les boîtes à vide Espressions MAGIC VAC® ne tiennent pas le vide</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer si la poignée du couvercle du contenant est positionnée sur 'VACUUM' avant d'effectuer le vide dans le contenant est placée sur 'CLOSED' après avoir fait le vide.</li> <li>• Contrôler si l'O-Ring (Joint torique) sous la poignée du couvercle du contenant est correctement positionné à sa place.</li> <li>• Vérifiez que le bord de la boîte et le couvercle ne sont pas endommagés ou salis. Nettoyez le bord et le couvercle avec un chiffon humide et passez à nouveau l'aspirateur.</li> <li>• Vérifiez que le joint en caoutchouc du couvercle est en place et qu'il n'est pas endommagé ou sali.</li> </ul>
<p><b>De marineercyclus start niet correct</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le bouton sur le couvercle de la boîte de marinade carrée Espressions MAGIC VAC® est réglé sur 'OUVERT - (M)' et que les poignées du couvercle (1) sont correctement engagées.</li> <li>• Vérifiez que le tuyau d'aspiration est bien connecté à l'ORIFICE ACCESSOIRE (4) et au point de connexion sur la boîte à vide.</li> <li>• Vérifiez que le joint torique en caoutchouc du couvercle est bien en place et qu'il n'est ni souillé ni endommagé.</li> <li>• Vérifiez que le bord et le couvercle de la boîte ne sont pas endommagés ou salis. Nettoyez le bord et le couvercle avec un chiffon humide et passez à nouveau l'aspirateur.</li> <li>• Appuyer légèrement sur les couvercles pendant le démarrage de la première phase de vide jusqu'à quand les zones d'Affichage Avancement (2C) du Clavier commencent à s'allumer régulièrement.</li> </ul>

## Caractéristiques techniques

<b>Code produit:</b>	<b>EP6400</b>
Model:	P0608ED
Structure:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ABS + avec garnitures chromée</li> <li>• HUBLLOT lumineux</li> <li>• Bac amovible lavable en laveuse de vaisselle</li> <li>• Compartiment rouleau avec couvercle et coupe sacs intégré</li> <li>• Compartiment Accessoires</li> <li>• Stockage en position verticale</li> </ul>
Dimension machine:	44 (L) x 23,5 (P) x 11h cm
Poids machine	4 Kg environ
Tension/Puissance:	230V - 50Hz
Puissance Absorbée:	130 W
Attente:	0 W
Scellage:	Adaptable automatiquement et Réglable sur 3 niveaux
Barre de Scellage:	L 315 mm (De type professionnel en aluminium)
Protection:	Thermique de sécurité auto-régénératrice
Type pompe:	Double pompe pistons-autolubrifiants
Vitesse pompe:	Réglable sur 2 niveaux
Porte nominale pompe:	18 l/min
Vide Max:	-0,82 bar / 61 cm/Hg / -11,9 PSI
Ventilation chambre à vide:	Automatique à l'ouverture
Conforme aux directives:	

**Compatibilité électromagnétique.** L'Espressions MAGIC VAC® a été conçu pour remplir toutes les conditions actuellement demandées pour la compatibilité électromagnétique. Au cas où, malgré tout, il semblerait que l'appareil créerait une interférence avec votre télévision, radio ou autre appareil électrique, essayez de changer la position de l'appareil jusqu'à disparition de l'interférence, ou essayez éventuellement de le brancher à une autre prise.



# Les avantages du conditionnements sous Espressions Vacu Pro 2

Le conditionnement sous vide révolutionnera la manière d'acheter et de conserver les aliments. La conservation des aliments sous vide (c'est-à-dire sans air), permet de prolonger énormément la durée des aliments, qu'ils soient conservés aussi bien dans le garde-manger qu'au réfrigérateur ou au congélateur. L'air peut moisir, faire pourrir ou gâter et rendre rances les aliments, elle peut les faire fermenter et sécher ou elle peut encore causer des brûlures par le froid du congélateur, tandis que le conditionnement sous vide conserve plus longtemps la fraîcheur et le goût de vos aliments. Vous aurez à présent la possibilité de conditionner les aliments frais achetés au marché, ceux du jardin potager ou de votre jardin déjà en portions très pratiques en vue d'une future utilisation et même en grandes quantités. Les aliments achetés déjà sous vide, comme les fromages, la charcuterie et la viande garderont leur goût et fraîcheur intacts s'ils seront, une fois ouverts, reconditionnés sous vide dans les sachets ou dans les récipients Espressions MAGIC VAC®.

La viande, le poisson et les légumes peuvent être surgelés sans courir le risque de subir les brûlures par le froid et conserveront leur fraîcheur et qualité. Les aliments comme le café, le riz, la farine et les fruits secs tiendront beaucoup plus longtemps s'ils sont conditionnés sous vide. Les aliments frais ou périssables devront toutefois être surgelés ou conservés au réfrigérateur.

Ayez toujours à portée de main votre ESpressions MAGIC VAC®, les sachets et les récipients pour le vide et vous vous rendrez compte avec quelle facilité ils peuvent être employés et surtout de tous les grands avantages que le système Espressions MAGIC VAC® vous offrira quant à la qualité de vos aliments. Consultez le tableau 'Temps de conservation avec Espressions MAGIC VAC®' comme témoignage de l'effective prolongation de la durée d'un aliment tout en gardant inchangées ses caractéristiques sensorielles, hygiéniques et nutritionnelles originales.

## Voedselbewaartijden met de Espressions Vacu Pro 2

	Période de conservation sous pression atmosphérique	Période de conservation avec Espressions Vacu Pro 2
<b>Aliments réfrigérés (5° ± 2° C)</b>		
Viandes rouges	3-4 jours	8-9 jours
Viandes blanches	2-3 jours	6-9 jours
Poissons entiers	1-3 jours	4-5 jours
Gibier	2-3 jours	5-7 jours
Charcuterie	7-15 jours	25-40 jours
Charcuterie en tranches	4-6 jours	20-25 jours
Fromages à pâte molle	5-7 jours	14-20 jours
Fromages à pâte dure et semi-dure	15-20 jours	25-60 jours
Produits maraîchers	1-3 jours	7-10 jours
Fruits	5-7 jours	14-20 jours

	Période de conservation sous pression atmosphérique	Période de conservation avec Espressions Vacu Pro 2
<b>Aliments cuits et réfrigérés (5° ± 2°C)</b>		
Purées et soupes de légumes	2-3 jours	8-10 jours
Pâtes et risottos	2-3 jours	6-8 jours
Viande bouillie et rôtie	3-5 jours	10-15 jours
Pâtisserie farcie (crème et fruits)	2-3 jours	6-8 jours
Huile pour friture	10-15 jours	25-40 jours
<b>Aliments congelés (-18° ± 2°C)</b>		
Viandes	4-6 mois	15-20 mois
Poissons	3-4 mois	10-12 mois
Légumes	8-10 mois	18-24 mois
<b>Aliments à température ambiante (25° ± 2°C)</b>		
Pain	1-2 jours	6-8 jours
Biscuits emballés	4-6 mois	12 mois
Pâtes	5-6 mois	12 mois
Riz	5-6 mois	12 mois
Farine	4-5 mois	12 mois
Fruits secs	3-4 mois	12 mois
Café moulu	2-3 mois	12 mois
Thé en poudre	5-6 mois	12 mois
Produits lyophilisés	1-2 mois	12 mois
Lait en poudre	1-2 mois	12 mois

Valeurs indicatives qui dépendent toutefois de l'intégrité du paquet et des caractéristiques qualitatives de l'aliment à l'origine, de plus elles se rapportent au conditionnement obtenu en associant machine – sachets/rouleaux, récipients et accessoires 'd'origine'. L'utilisation de sachets/rouleaux, récipients et accessoires d'autres marques peut ne pas garantir les délais mentionnés dans le tableau. Le fabricant ne peut donc pas être tenu responsable.

**Attention:** Conserver les aliments périssables au congélateur ou au réfrigérateur. L'opération sous vide prolonge la durée des aliments, mais ne les transforme pas en une 'conservé', c'est-à-dire en un produit stable à température ambiante.

# Qu'est-ce que c'est les sous vide

La détérioration des aliments est provoquée par des réactions chimiques qui ont lieu dans les aliments exposés à l'air, à la température, à l'humidité, à l'action des enzymes, au développement de microorganismes ou à la contamination des insectes. Le conditionnement sous vide prévoit une réduction de la pression absolue de l'air à l'intérieur de l'emballage supprimant ainsi de l'oxygène et éliminant de même les composés volatils. L'oxygène dans l'air provoque la détérioration des aliments tout d'abord par le processus d'oxydation qui cause la perte des valeurs nutritives, du goût et de toutes ses qualités. L'air contribue en outre à faire développer la plupart des microorganismes et détermine les brûlures causées par le froid qui se vérifient sur les aliments surgelés. Le conditionnement sous vide prolonge la conservation de maints aliments frais en réduisant l'oxydation et en empêchant la prolifération microbienne (bactéries et moisissures). Beaucoup d'aliments frais contiennent cependant suffisamment d'humidité pour favoriser la croissance de microorganismes qui peuvent se développer avec peu ou sans air du tout. Il faudra donc conserver ces aliments à basse température afin d'en prévenir leur détérioration.

Même si les microorganismes, tels que moisissures, levures et bactéries, sont présents partout, ils ne causent en réalité des problèmes que si seulement certaines conditions se vérifient. Prenons, par exemple, les moisissures qui ne croissent pas dans des milieux à bas contenu d'oxygène ou en absence d'humidité; les levures ont besoin, pour se développer, d'humidité, de sucre et d'une température modérée, mais elles peuvent quand même croître en présence ou en absence d'air. La réfrigération ralentit la croissance des levures et la surgélation la bloque complètement. Les bactéries peuvent se multiplier avec ou sans air, tout dépend de leur nature. Le *Clostridium botulinum* est un type de bactérie très dangereuse qui peut se développer dans des milieux ne contenant pas d'acides, sans oxygène et exposés pendant des périodes prolongées à des températures supérieures à 4°C. Les aliments attaquables par le bacille botulique sont donc ceux à basse acidité (comme

la viande, la volaille, les poissons, les fruits de mer, les olives en saumure, les oeufs, les champignons et les légumes) et les aliments avec une acidité moyenne comme presque tous les produits maraîchers et beaucoup de fruits (tomates mûres, oignons, piment, figues et concombres). Pour empêcher la contamination de cet agent pathogène il faut absolument travailler dans le plus strict respect des mesures d'hygiène et pour en empêcher une dangereuse prolifération dans les aliments conservés, ces derniers doivent être réfrigérés en vue d'une conservation de courte durée et/ou surgelés pour une conservation de longue durée. Il faut toutefois les consommer immédiatement après les avoir réchauffés.

**ATTENTION:** Consommez immédiatement un aliment qui a été réchauffé encore fermé dans les sachets Espressions MAGIC VAC® sous vide car, en le laissant refroidir lentement à température ambiante et dans le récipient sous vide fermé hermétiquement, quelques micro-organismes pathogènes ont la possibilité de se multiplier, en quelques heures seulement, jusqu'à atteindre des valeurs dangereuses pour la santé.

Certains enzymes qui se trouvent dans les aliments provoquent des changements toujours plus évidents de couleur, de structure et de goût qui dépendent du temps de conservation, de la température et surtout de la présence d'air. Pour arrêter l'action des enzymes les légumes doivent être blanchis à la vapeur ou à l'aide du four à micro-ondes. Les aliments contenant un taux élevé d'acidité, comme la plupart des fruits, n'ont pas besoin d'être blanchis. Dans tous les cas, l'absence d'air obtenue avec le sous vide ralentit, voire empêche même, l'action de ces enzymes. Les larves des insectes se trouvent souvent dans beaucoup d'aliments à bas contenu d'eau ou séchés et, sans le conditionnement sous vide ou la congélation, elles pourraient se développer pendant la conservation en contaminant ainsi les aliments. Certains produits, comme la farine et les céréales, pourraient contenir les larves, mais en utilisant le conditionnement sous vide Espressions MAGIC VAC® on élimine la possibilité qu'elles puissent se transformer en insectes.

# Comment conserver avec les sachets Espressions MAGIC VAC®

## **Conditionnement sous vide pour le congélateur**

Utiliser tout d'abord les aliments les plus frais possibles. Le système Espressions Vacu Pro 2 vous permettra de garder toute la fraîcheur des aliments seulement s'ils sont conservés correctement. Certains aliments ont une consistance molle qui pourrait être détériorée par un conditionnement sous vide réalisé avec un produit frais. Pour les produits délicats, comme les viandes, les poissons, les fruits de bois, le pain, etc., il est opportun de commencer par une surgélation préalable. Au cours des premières vingt-quatre heures il n'y a aucun risque de brûlures par le froid du congélateur, vous pourrez donc conditionner sous vide dans les sachets Espressions MAGIC VAC® les produits présurgelés le jour avant et les conserver ensuite au congélateur pendant une longue durée afin de conserver au mieux toutes les caractéristiques sensorielles et nutritionnelles du produit que vous aurez conditionné. Lorsqu'il s'agit de conserver sous vide des soupes, ragoûts ou d'autres aliments liquides, présurgelez ceux-ci dans un plat à rôti ou dans un plat en matériel trempé. Lorsqu'ils deviennent solides, conditionnez-les sous vide, étiquetez-les et remettez-les dans votre congélateur. Conditionnez-les ensuite sous vide en les séparant en portions pratiques. Si les aliments ne sont pas présurgelés, laissez une longueur supplémentaire de 5 cm de sachet afin de permettre l'expansion due à la surgélation. Il est conseillé, pour la viande et le poisson, de mettre les aliments sur une serviette en papier et de les conditionner sous vide avec la serviette en papier dans le sachet; celui-ci absorbera l'humidité des aliments. Pour conserver les aliments comme les galettes ou fougasses, les crêpes et petits hamburgers, les superposer en introduisant entre les uns et les autres du papier pour four ou un film fraîcheur. Ce système permettra de prendre une partie des aliments, de reconditionner le reste et de le remettre immédiatement au congélateur.

## **Conditionnement sous vide pour le réfrigérateur**

Pour les familles occupées, les aliments peuvent être préparés à l'avance, mis sous vide et conservés au réfrigérateur et être utilisés à plusieurs reprises, prêts à être chauffés au moment requis.

## **Conditionnement sous vide pour le garde-manger**

Les aliments qui peuvent se conserver aux températures ambiantes (comme, par exemple le café, la farine, les pâtes, le sucre, etc.) peuvent également tirer profit d'un conditionnement sous vide. Si ces produits doivent rester inutilisés pendant plusieurs jours, comme il arrive lorsqu'on part de la maison ou qu'on quitte la maison de vacances, il est opportun de protéger tous les aliments avec un conditionnement sous vide. Ils se conserveront plus frais et il sera impossible que l'humidité de la pièce, les moisissures et les insectes puissent les détériorer et les gâter.

## **Décongélation des sachets Espressions MAGIC VAC®**

Pour décongeler les aliments sous vide, mettez-les sur le rayon le plus bas du réfrigérateur, ce qui permettra de les décongeler lentement s'il s'agit de viandes, poissons, fruits, légumes ou d'autres aliments délicats; laissez-les à température ambiante s'il s'agit de pain, galettes ou fougasses ou bien, s'il s'agit de soupes ou d'autres liquides, plongez dans de l'eau chaude les sachets avec leur contenu jusqu'à atteindre la bonne température. Lorsque vous les laissez à température ambiante ou vous les réchauffez à bain-marie, coupez un angle du sachet pour laisser sortir la vapeur. Après avoir décongelé les aliments, mangez-les tout de suite, ne les recongelez pas.

## **Reconditionnement des aliments préconditionnés**

Maints aliments sont vendus préconditionnés dans des sachets industriels sous vide, comme

le fromage et la viande. Pour conserver le goût et la fraîcheur de ces aliments, reconditionnez-les dans les sachets Espressions MAGIC VAC® après avoir ouvert le sachet industriel.

**ATTENTION:** Les aliments préconditionnés doivent toutefois être consommés avant la date limite indiquée sur l'emballage original du produit et doivent être traités avec le plus grand soin et hygiène pendant les opérations de reconditionnement.

#### Conseils utiles

- Pour les aliments présentant des pointes effilées ou des coins, comme les os et les spaghettis, rembourrez les bords avec des

serviettes en papier de sorte à éviter de percer le sachet.

- Pour les produits fragiles et délicats comme les fraises, les crackers ou les biscuits, il est plus indiqué de les conserver dans des récipients.
- Il y a beaucoup de produits non alimentaires qui peuvent être conditionnés sous vide: vous pouvez conserver le matériel de camping comme les allumettes, la pharmacie de secours et les habits secs et propres; vous pouvez conserver le triangle de panne; vous pouvez conserver plus longtemps le tabac de la pipe, l'argenterie et les collections complètement protégées, etc.

## Comment conserver avec les récipients Espressions MAGIC VAC®

**ATTENTION:** Ne pas utiliser de récipients en plastique ou en verre qui ne soient pas appropriés car ils peuvent imploser sous la dépression du vide de la MAGIC VAC® et causer des blessures.

#### Congélation dans des récipients

Pour congeler les aliments dans des récipients en matière plastique utiliser seulement des récipients Espressions MAGIC VAC® ou, en cas de récipients en verre, utiliser des pots trempés appropriés aux températures du congélateur.

#### Conditionnement sous vide des aliments dans des récipients

Le conditionnement sous vide dans des récipients est parfait pour les produits qui sont souvent utilisés. Les aliments séchés comme les pâtes, les céréales, la farine, le sucre, les chips, les petits gâteaux salés ou les biscuits, la nourriture pour animaux, garderont leur structure et un goût frais jusqu'à la fin. Salades et légumes peuvent être nettoyés pour toute la semaine et être conservés dans un récipient Espressions MAGIC VAC®. Ils resteront croquants et frais. Pour absorber l'humidité en excès, plier une serviette en papier et la mettre au fond du récipient.

**ATTENTION:** Les liquides doivent être refroidis avant d'être mis sous vide. En effet, les liquides chauds déborderont en sortant du récipient pendant l'opération du sous vide.

Les aliments en poudre ou en grains peuvent être couverts par une serviette en papier coupée avant le conditionnement sous vide. Ceci empêchera aux grains de pénétrer dans les parcours du vide ou de se déposer dans les fermetures hermétiques du Bouchon pour le Vide. L'huile utilisée une fois pour la friture peut être filtrée, refroidie, fermée sous vide dans un récipient Espressions MAGIC VAC® et conservée au réfrigérateur. De cette manière vous pourrez réutiliser au moins une autre fois l'huile qui se sera conservée sans air et au froid en gardant presque intactes ses caractéristiques. Les produits de garde-manger comme la farine, le riz, les préparations pour gâteaux et beignets, restent frais plus longtemps si conditionnés sous vide. Noix et assaisonnements gardent leur goût et sont protégés contre le rancissement.

### Conseils pour la conservation dans un pot

Pour la conservation des aliments utiliser des couvercles qui aient été contrôlés et qui résultent sans défauts. Pour créer et maintenir un bon degré de vide il est indispensable que les joints des couvercles soient en parfait état;

un bon entretien des couvercles est obtenu en les plongeant dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes et en frottant ensuite avec une goutte d'huile le joint sec. Cette opération rendra l'élasticité nécessaire aux joints des couvercles.

## Les choses à se rappeler

Dans le but d'optimiser et rendre sûre la conservation des aliments il est indispensable de suivre quelques règles:

- Prendre garde à se laver scrupuleusement les mains et à nettoyer tous les ustensiles et les surfaces que vous utiliserez pour couper et conditionner les aliments sous vide.
- Utilisez, si possible, des gants pour manipuler les aliments.
- Dès que les aliments périssables ont été conditionnés, mettez-les au réfrigérateur ou surgélez ceux-ci immédiatement en maintenant constante la température de réfrigération ou de congélation. Ne les laissez pas longtemps à température ambiante.
- Placer de manière appropriée dans le réfrigérateur ou dans le congélateur les récipients des aliments conditionnés sous vide et ce afin de permettre à ceux-ci d'atteindre rapidement les basses températures.
- Après avoir ouvert des aliments en boîte ou conditionnés sous vide à niveau industriel, ils peuvent être reconditionnés sous vide. Suivez les instructions pour réfrigérer après l'ouverture et rangez les aliments après les avoir reconditionnés sous vide.
- Les aliments préconditionnés doivent toutefois être consommés avant la date limite indiquée sur l'emballage original du produit.
- Dès que les aliments périssables ont été réchauffés ou décongelés, mangez-les. Ne pas manger d'aliments périssables s'ils sont restés pendant de nombreuses heures à température ambiante. Ceci est particulièrement important s'ils ont été préparés avec une sauce épaisse, dans un conditionnement sous vide ou dans d'autres milieux à bas contenu d'oxygène.

- Ne pas décongeler les aliments dans de l'eau bouillante ou avec d'autres sources de chaleur à moins qu'il ne s'agisse de liquides (soupes, jus, etc.).
- Le conditionnement sous vide augmentera la durée des aliments séchés. Les aliments avec un haut contenu de graisse deviennent rances à cause de l'oxygène et de la chaleur. Le conditionnement sous vide prolonge la durée des aliments comme les noix, les noix de coco ou les céréales. Conservez dans un endroit froid et à l'abri de la lumière.
- Le conditionnement sous vide ne prolongera pas la durée des fruits et des légumes comme les bananes, les pommes, les pommes de terre et quelques autres légumes à moins qu'on leur enlève la peau avant de les conditionner sous vide.
- Les aliments mous et à la structure délicate (comme les poissons, les fruits de bois, etc.) doivent être précongelés pendant une nuit avant de les conditionner sous vide et de les mettre définitivement au congélateur.
- Les légumes comme les brocolis, les choux-fleurs et les choux, dégagent du gaz lorsqu'ils sont conditionnés frais sous vide pour la réfrigération. Pour préparer ces aliments pour le conditionnement sous vide, blanchissez-les et les surgeler.

Pour une conservation sous vide correcte et sûre utilisez exclusivement des sachets, des récipients et des accessoires originaux Espressions MAGIC VAC®.

# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

# Conditions de garantie

Cet appareil ménager d'ESPRESSIONS est fabriqué avec des matières de haute qualité. Si toutefois, au cours de la période de garantie, l'appareil présente un défaut de matériau ou de finition, après évaluation de notre part, nous nous engageons à remplacer les pièces défectueuses sans frais, selon les dispositions de garantie ci-dessous. La garantie de 2 ans s'applique aux pièces et à la main d'oeuvre et uniquement pour un usage domestique.

Ces dispositions de garantie offrent des avantages supplémentaires et n'affectent en rien vos droits.

Cette garantie ne couvre pas les frais d'envoi ou de transport pour retourner l'appareil. Cette garantie s'applique uniquement aux produits vendus et utilisés au sein du Benelux. La garantie ne s'applique pas aux prises de courant, cordons d'alimentation ou fusibles et non plus sur les problèmes causés par:

- L'usure normale de l'appareil ou de ses composants due à l'utilisation.
- La négligence au niveau de l'utilisation ou l'entretien selon les instructions indiquées.
- Le branchement du produit à une source d'électricité non appropriée pour cela.
- Endommagement suite à une mauvaise utilisation du produit.
- modification de l'appareil par toute personne autre qu'un réparateur agréé par Espressions.
- Le produit qui a été démonté ou entravé.
- Le vol ou tentative de vol du produit.
- La casse ou le défaut causé par le transport.

Avant de nous retourner le produit sous garantie, veuillez vérifier si:

- Les instructions du produit ont été correctement suivies.
- L'alimentation électrique pour l'appareil fonctionne ou que l'appareil est allumé.
- Le défaut n'est pas causé par un fusible défectueux.

Si vous souhaitez faire une réclamation sur cette garantie, veuillez:

- Renvoyer le produit par la poste ou par un transporteur au distributeur où il a été acheté ou directement à Espressions.
- Vous assurer que le produit soit propre et dans un emballage adapté au transport, de préférence son emballage d'origine.
- Joindre vos coordonnées (nom, adresse, numéro de téléphone), l'endroit et la date de l'achat, ainsi qu'une copie de la preuve d'achat.
- Indiquer la nature exacte du défaut.

Cette garantie ne couvre pas les autres réclamations, y compris et sans exception, toute responsabilité pour les dommages additionnels, indirects ou consécutifs. La garantie ne couvre pas non plus le coût de la modification ou la réparation effectuée par un tiers sans l'autorisation préalable d'Espressions. Dans le cas où des pièces ou l'ensemble de l'appareil ont été remplacés, la période de garantie ne sera pas prolongée. La période de garantie commence à la date de l'achat.

Pour plus d'informations, contactez le revendeur ou dans le Benelux avec:

Espressions B.V. Eindhoven  
[www.espressions.eu](http://www.espressions.eu)





# Instruction manual

## Contents

Espressions safety precautions	58
Machine arts of your Vacu Pro 2	60
Description of controls and functions	62
How to use your Vacu Pro 2	63
Cleaning	71
Accessory compartment	72
Storing the machine	72
Troubleshooting	73
Technical features	74
The advantages of vacuuming	75
About vacuum packing	77
How to preserve food in Espressions MAGIC VAC® bags	78
How to preserve food in Espressions MAGIC VAC® containers	79
Points to remember	80
Notes	81
Terms of guarantee	82

## Congratulations

Congratulations, and thank you for choosing a high quality kitchen appliance from Espressions! If it is well maintained, you will enjoy it for many years. Before using the appliance for the first time, read the instruction manual carefully and follow all the safety precautions provided below. People who have not familiarised themselves with the instruction manual for this appliance may not use it. Keep the packaging for later use, but dispose of all the plastic packaging material, as it can be dangerous for children who play with it.

For further information about our products or product range, please visit our website:

[www.espressions.eu](http://www.espressions.eu)



**Packaging disposal**



PAP

Product box  
Cardboard insert



LDPE

Product packaging bag  
MAGIC Cutter packaging bag



PS

Polystyrene  
insert for cover

# Espressions safety precautions

## **Espressions Vacu Pro 2 safety precautions**

The manufacturer makes every effort to ensure that all of their products are of the highest quality and safety, however, as with any electric appliance, fundamental safety regulations must be observed in order to avoid hazards to people, animal and/or things.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Carefully read the instructions before using your Espressions Vacu Pro 2 and keep it handy for future reference.
- The appliance is not designed for continuous operation. Do not carry out more than one complete cycle every 2 minutes. The operating cycle is 50 seconds approx and after then there's the break until 2 minutes. In extreme ambient conditions, an intensive use of the appliance may trigger the automatic thermal protection devices. In such a case allow the appliance to cool down sufficiently to enable resetting of the protection devices.
- Do not use the device near or on hot surfaces.
- The appliance cover is not protected against liquid penetration.
- Do not draw liquids into the vacuum chamber. Should this happen, immediately dry the vacuum chamber.
- Do not submerge the appliance in water and do not use it if the cable or plug is wet; if this should happen during use, immediately unplug it wearing dry rubber gloves. Do not remove or touch the appliance that is submerged in water before unplugging it. Do not use it after having removed it from the water (send it immediately to an authorized repair centre or our authorized dealer).
- Do not touch the sealing bar during use or at the end of the cycle in order to prevent possible burns.

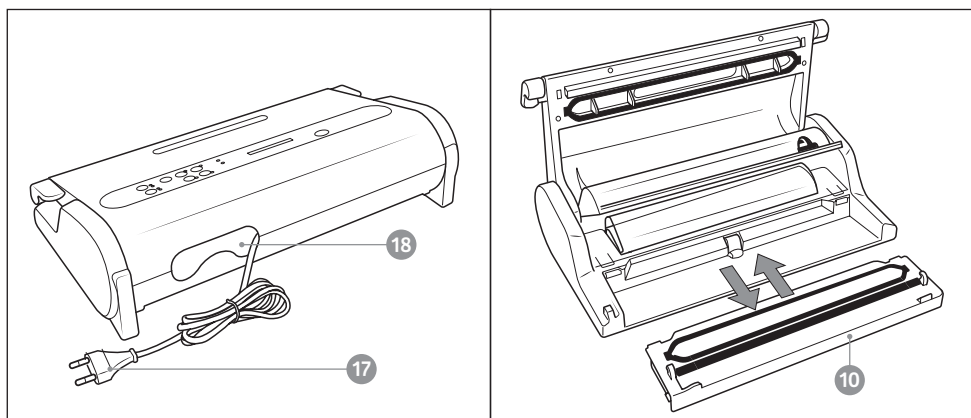
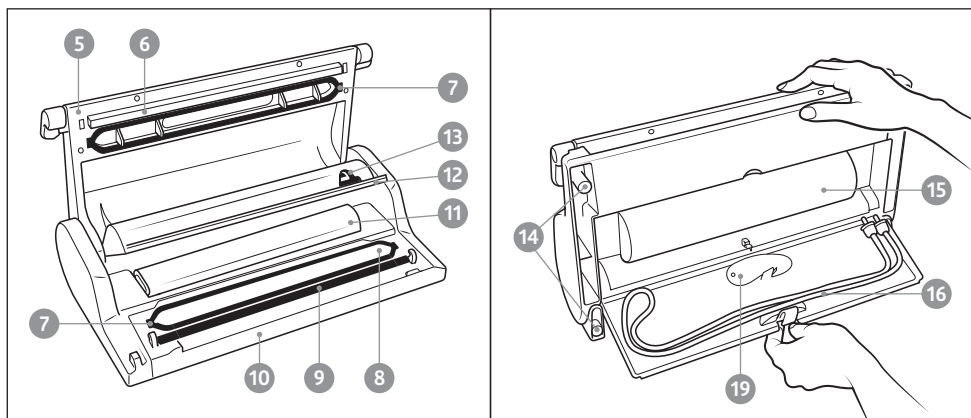
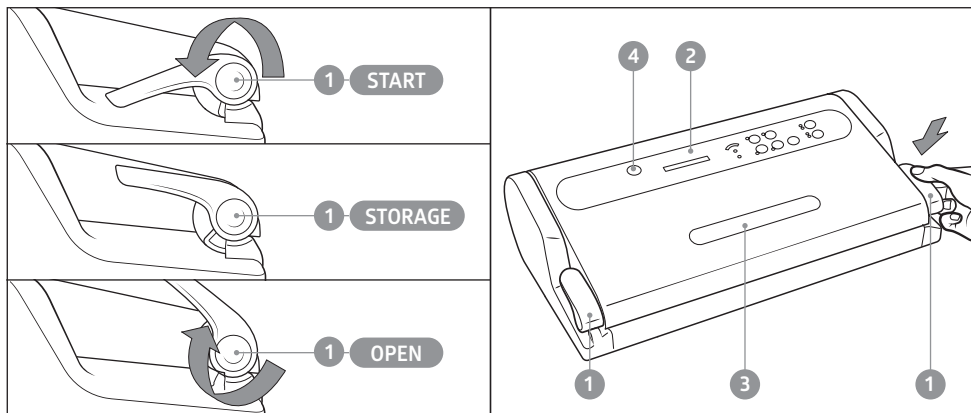
- Do not use knives or other sharp utensils to remove any residue from the sealing bar; always wait for it to cool off before cleaning it with a sponge dampened with gentle detergent.
- Never use power adapters other than those reported on the device (see information label).
- Always unplug after use.
- Do not open or tamper with the device. Repairs must only be performed by authorized personnel. Unauthorized repairs will void the warranty.
- The Manufacturer, Retailer and Importer shall be deemed responsible for the safety, reliability and performance only if:  
a) the device is used in compliance with the use instructions; b) the electrical system in the area where the device is used is in compliance with current laws.
- The use of Espressions MAGIC VAC® original bags is highly recommended. If other types of vacuum bags are used to carry out multiple vacuum packaging operations, the plain side of the film should be laid face down onto the sealing bar.
- No lids or use containers that have cracks or is damaged!

This text is for users in countries except European countries:

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

**Only use original Espressions MAGIC VAC® bags and accessories.**

# Machine parts of your Vacu Pro 2



**1. Patented 'Lock & Unlock System'**

To lock and unlock the bag insertion area, allowing for the packing cycle to be executed in automatic mode and freeing the operator for other activities. The Lock & Unlock System is controlled by two Handles (1), which rotate in three predefined positions to open (OPEN) - close (STORAGE) and activate the machine (START).

**2. Control panel**

To set the various functions of the machine (see paragraph: DESCRIPTION OF CONTROLS AND FUNCTIONS).

**3. Lit Window**

Patented solution that allows the user to see the correct positioning of the bag in the vacuum Chamber.

**4. Air intake for the Tube (ACCESSORY PORT)**

To insert the Tube to perform vacuum packing in all canisters and with all Espresso's MAGIC VAC® accessories.

**5. Cover**

Open in the upper fixed position, it allows for bags to be positioned before proceeding with packing.

**6. Sealing bar**

Heating element which seals the bag.

**7. Airtight gasket**

Guarantees the vacuum in the chamber allowing for air to be evacuated from the bag Espresso's MAGIC VAC®.

**8. Vacuum chamber**

Is the location for positioning the bag and evacuating the air.

**9. Sealing gasket**

Presses the bag on the Sealing Bar.

**10. Removable Tray**

Patented solution that allows the Vacuum Chamber to be washed in the dishwasher for maximum hygiene.

**11. Roll-Holder Compartment**

**12. Roll-Holder Compartment Cover**

It protects the roll from possible soiling during the packing phases.

**13. Bag Cutter**

Can be used in both directions.

**14. Anti-skid Feet**

Prevent the machine from sliding during use.

**15. Accessory Compartment**

Compartment for storing the Magic Cutter (19) (where applicable) and the Canister Connection Tube, located on the lower part of the machine.

**16. Canister Tube**

This connects the machine to all of the Espresso's Vacu Pro 2 accessories.

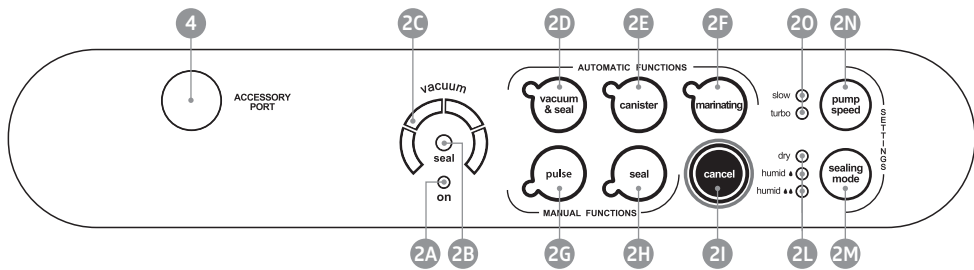
**17. Power Cable**

To connect the machine to power.

**18. Cable Compartment**

Compartment for storing the Power Cable, located on the back of the machine.

# Description of controls and functions



## 2A ON LED

GREEN, it is activated when the Handles (1) are in the START position.

## 2B SEAL LED

Flashing RED when Sealing.

## 2C Progress Display

Indicates the air extraction phases during the packing cycle.

## 2D Auto Vacuum & Seal Button

Start button for the automatic bag packing cycle, including final sealing.

## 2E Canister Button

Start button for the automatic cycle for canisters and Espressions MAGIC VAC® accessories.

## 2F Marinating Button

Start button for the special 'Rapid Marinating' cycle to be used only with the square 2.5 litre Espressions MAGIC VAC® Executive Canisters.

## 2G Pulse button

Button to start the manual cycle; the machine continues extracting air until the button is released.

## 2H Seal Button

Start button for manual Sealing.

## 2I CANCEL Button

Stops the machine at any time.

## 2L Sealing Mode

RED LEDs indicate the sealing mode selected: 'Dry', 'Humid▲' or 'Humid▲▲'.

## 2M Sealing Mode Button

Selects from the 3 sealing modes.

## 2N Pump Speed Button

Selects from the 2 Pump Speeds.

## 2O Pump Speed

BLUE LEDs indicate the Pump speed selected.

## 4 ACCESSORY PORT

Air intake

# How to use your Vacu Pro 2

**WARNING:** When not using the machine, keep the Handles (1) in the STORAGE position. Do not close completely in order to avoid damaging the Airtight Gasket (7).

Before each use, carefully clean your machine and accessories that come in contact with food (canisters, lids, jars, etc...) following the instructions provided in paragraph 'CLEANING INSTRUCTIONS':

## 1. Positioning the machine

Position the machine in a dry place on a horizontal surface, being careful to leave the work zone around the machine itself free of obstacles and wide enough to allow for placing the bags of food to be packaged. Connect the power cable to an electrical outlet corresponding with its voltage (see the information label).

## 2. Connecting the machine

Insert the Power Cable Plug (17) in the outlet. Check for correct connection by rotating the Handles (1) in the START position; on the display of the Mod. EP6400, the GREEN ON LED (2a), the BLUE LED (20) for the 'turbo' pump speed and the RED LED (2L) for the 'Humid♦♦' sealing mode will light up.

## 3. Adjustments

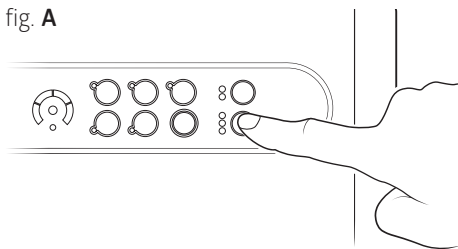
### 3.1 Setting the sealing mode

The Espressions Vacu Pro 2 is equipped with an intelligent sealing function that auto-adjusts the sealing according to the temperature of the Sealing Bar which increases little by little with consecutive packing cycles. Therefore, the final bag sealing result can be influenced by the type of food to be packed or the temperature of the room. Thus, to optimise the final result you can choose from 3 sealing modes:

- 'Dry' for dry foods like cookies, rice and coffee..
- 'Humid♦' for cheeses, dry meats and salami.
- 'Humid♦♦' for red meats, which have liquids or blood, and fish. When the machine is turned on, the sealing option is always set to 'Humid♦♦'

To set the sealing mode, before starting the packing cycle, press the 'sealing mode' button (2M) to select the mode desired (fig. A).

fig. A



**ATTENTION:** The sealing mode selected remains memorized until the Handles (1) are rotated to the OPEN position. The selection must be done at every packing cycle.

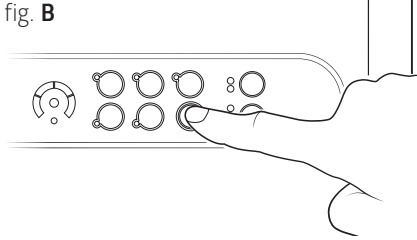
### 3.2 Set the pump suction speed

The Espressions Vacu Pro 2 is equipped with a pump suction speed regulator to make the packing operation easier. When the machine is activated by rotating the Handles (1) to the START position, the speed is automatically set to 'turbo' or the highest that can be used in normal packing operations. However, when packing fragile foods in Espressions MAGIC VAC® bags, it is best to select the 'slow' function which reduces the pump speed, thus allowing control over the performance of the operation by manual activating the sealing process with the 'seal' button (2h) at the proper time. If the 'slow' speed is selected and the 'canister' or 'marinating' functions are then activated, the speed will automatically set itself to 'turbo'.

### 3.3 Cancel Button - (2I)

To stop the machine at any time, press the 'cancel' button (2I) as shown in figure B. All the LEDs will flash for several seconds. When they go off, the machine can be reactivated for any function.

fig. B



### 4 Recommendations for bag use

Espressions MAGIC VAC® bags are available in various sizes. Check the ideal bag size for the food that you intend to store. Make sure the length of the bag to be used is at least 8 cm greater than the food to be stored and add another 2 cm for each time the bag is to be reused.

### 5 Making bags from Espressions MAGIC VAC® rolls

- Open the machine by rotating the Handles (1) to the OPEN position (fig. C and D).
- Unroll the correct length from the roll (fig. E).
- Close the Cover of the Roll Compartment (12) and cut the piece using the Bag Cutter (13), as shown in (fig. F), by running it from one side to the other.

Now you can seal one open side of the piece by following these steps:

- set one of the two open ends of the bag on the Sealing Bar (6) (fig. G and G1).

fig. C

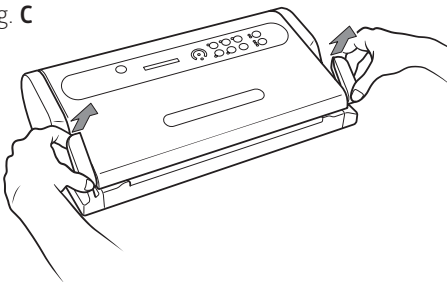


fig. D

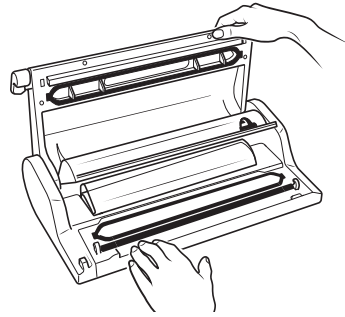


fig. E

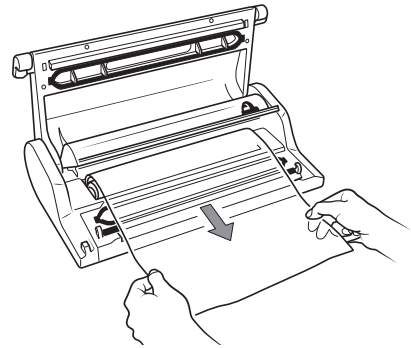


fig. F

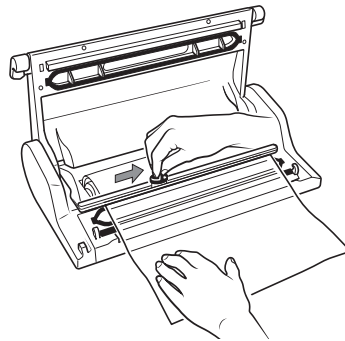
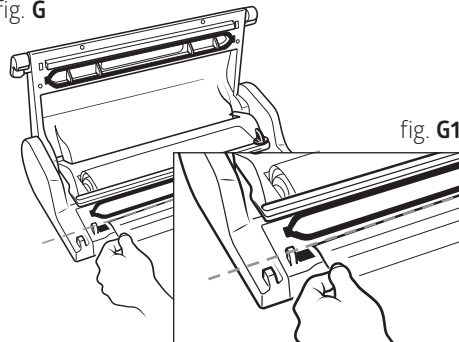


fig. G





**ATTENTION:** Do not let the bag protrude into the Vacuum Chamber (8) or on the Airtight Gasket (7), but set the end on the external part of the Airtight Gasket (7) as indicated in figure G1.

- e) Close the machine by rotating the Handles (1) to the START position.
- f) Seal one open side of the piece by pressing the 'seal' button (2H) (fig I and I1).
- g) Unlock the Cover (5) by rotating one of the two Handles (1) (fig.J) and remove the bag.
- h) Check the seal obtained, which should look like a regular horizontal line, smooth and without wrinkles (fig. K).

fig. H

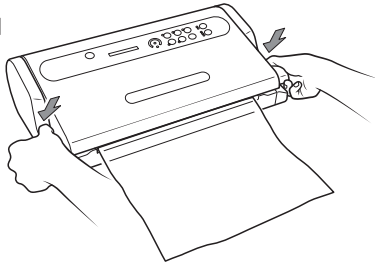


fig. I

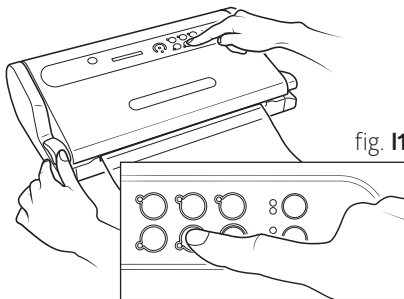
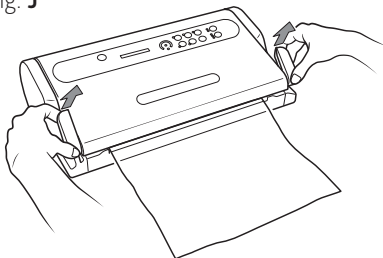


fig. J



## 6. Automatische vacuümcyclus

- a) Insert the food in the MAGIC VAC® Bag (see point 4), and eliminate any liquids or food residues from the inside of the end of the bag that must be sealed.

**TIP:** When vacuuming moist food, fold approx. 5 cm of the open side of the foil inside out and only then place the food in the bag. Fold back so that the foil is dry and clean where it needs to be sealed.

- b) Lay the bag with its contents in front of the machine, placing the open end inside the Vacuum Chamber (8) (fig. L and L1).
- c) Close the machine by rotating the Handles (1) to the START position (fig. M) and, looking through the Lit WINDOW (3), make sure the open end of the bag is inside the vacuum chamber (8) (fig. M1).
- d) Start the automatic cycle by pressing the 'vacuum & seal' button (2D) (fig. N and N1). If you want to seal the bag before the automatic completion of the cycle, press the 'seal' button.
- e) Wait for the LED seal light (2B) in the centre of the Progress Display (2C) to stop flashing.
- f) Unlock the Cover (5) by rotating one of the two Handles (1) (fig. O) and remove the bag.
- g) Check the seal obtained which should look like a regular horizontal line, smooth and without wrinkles (fig. O1).

**PLEASE NOTE:** Interrupting the automatic vacuum cycle and premature sealing does not fully extract oxygen from the food and will cause it to spoil and dry out sooner.

fig. L

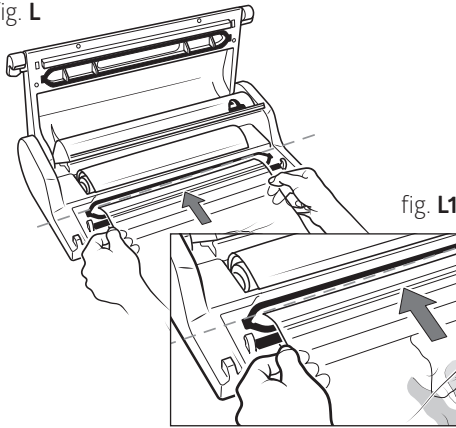


fig. L1

fig. M

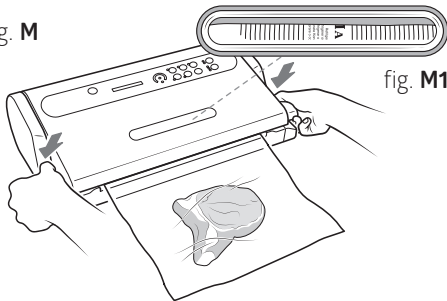


fig. M1

fig. N

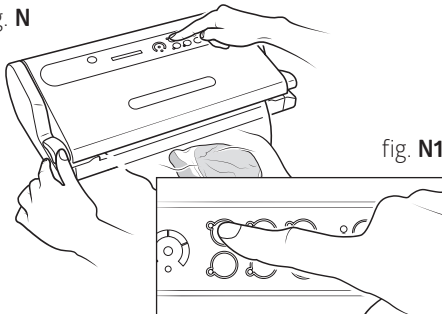


fig. N1

fig. O

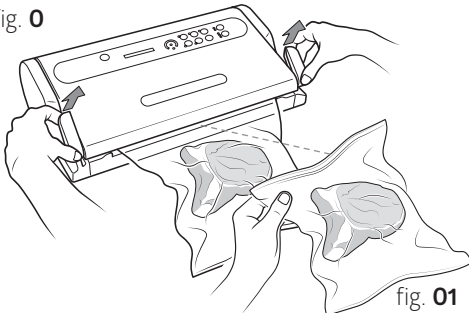


fig. O1

## 7. Manual cycle for vacuum packing in bags

Follow these steps to avoid crushing delicate foods:

- a) Insert the food in the MAGIC VAC® Bag (see point 4), and eliminate any liquids or food residues from the inside of the end of the bag that must be sealed.

**TIP:** When vacuuming moist food, fold approx. 5 cm of the open side of the foil inside out and only then place the food in the bag. Fold back so that the foil is dry and clean where it needs to be sealed.

- b) Lay the bag with its contents in front of the machine, placing the open end inside the Vacuum Chamber (8) (fig. L and L1).
- c) Close the machine by rotating the Handles (1) to the START position (fig. M) and, looking through the Lit WINDOW (3), make sure the open end of the bag is inside the vacuum chamber (8) (fig. M1).
- d) Select the 'slow' speed using the 'pump speed' button (2N) as in the previous point 3.2.
- e) Press and hold the 'Pulse' button (2G) (fig. P) to start the manual vacuum cycle, release the button to interrupt it. Repeat this operation until you reach the desired vacuum, then activate sealing by pressing the 'Seal' button (2H) (fig. P1) to seal the bag.
- f) Wait for the LED seal light (2B) in the centre of the Progress Display (2C) to stop flashing.
- g) Unlock the Cover (5) by rotating one of the two Handles (1) (fig. O) and remove the bag.
- h) Check the seal obtained which should look like a regular horizontal line, smooth and without wrinkles (fig. O1).

**PLEASE NOTE:** Interrupting the automatic vacuum cycle and premature sealing does not fully extract oxygen from the food and will cause it to spoil and dry out sooner.

fig. L

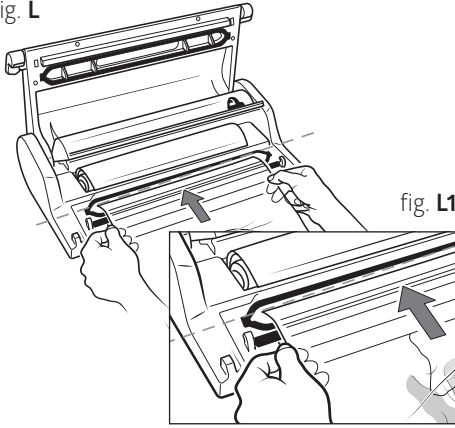


fig. M

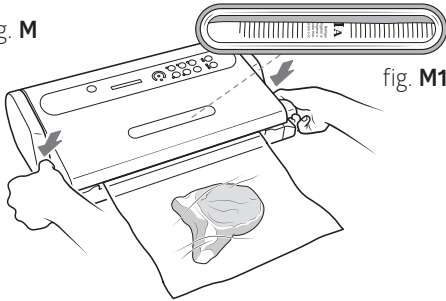


fig. N

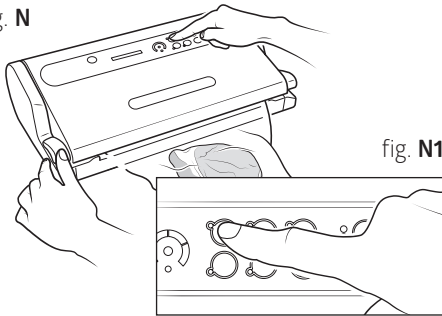


fig. O

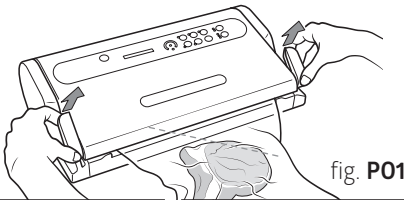


fig. P



fig. P01

## 8. Automatic cycle in MAGIC VAC® canisters

Use this cycle to vacuum the Espressions MAGIC VAC® vacuum boxes, boxes closed with MAGIC VAC® lids, bottles with the MAGIC VAC® bottle stopper or glass preserving jars equipped with lid and ring using the MAGIC VAC® lid attachment .

**CAUTION:** Only use original Espressions MAGIC VAC® vacuum boxes as they can withstand the vacuum force obtained with the Espressions Vacu Pro 2. Other boxes and accessories may implode and cause injury.

### 8.1 Packing in Espressions MAGIC VAC® Executive Canisters

- Refill the Canister leaving a space of at least 3 cm from the upper rim of the canister and place the lid on the canister. Turn the Knob on the lid to the 'VACUUM' position (fig. Q).
- Using the Canister Tube (16), connect the knob on the lid of the Canister to the air intake ACCESSORY PORT (4) on the machine (fig. Q1).
- Close the machine by rotating the Handles (1) to the START position (fig. Q2).

**PLEASE NOTE:** At the beginning of the vacuum phase you may need to press down on the lids of some types of canisters using your hand in order to hermetically seal them and make the cycle start easier.

- the 'canister' button (2E) (fig. Q3 and Q4); the machine will perform the vacuum cycle automatically and will shut off when the operation is complete. In any event, the pump turns itself off automatically after about 5 minutes.

- Detach the Canister Tube (16) from both the Canister Knob as well as the ACCESSORY PORT (4) on the machine.
- Turn the Canister Lid knob to the 'CLOSED' position.

To open the canisters, turn the Lid Knob to the 'OPEN' position; you should hear the air whistle as it re-enters the canister. This sound is your guarantee that the contents were vacuum-packed.

fig. Q

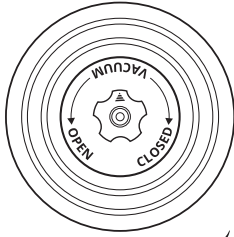


fig. Q1

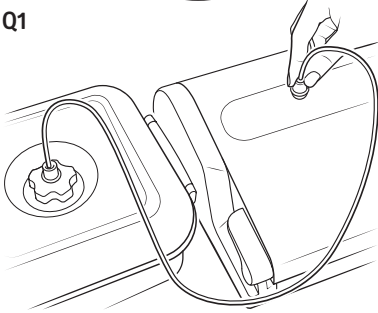


fig. Q2

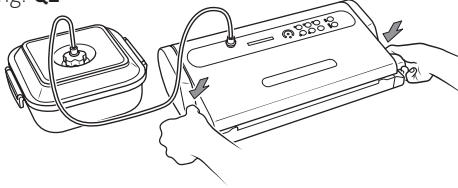


fig. Q3

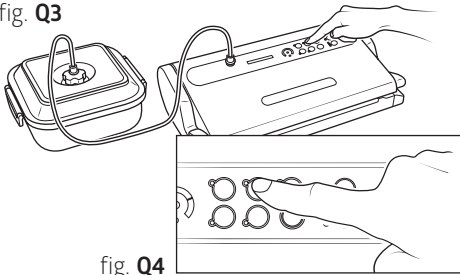


fig. Q4

- a) Fill the Canister leaving a space of at least 3 cm from the upper rim of the canister and place the lid on the canister.
- b) Using the Connection Tube (16), connect the canister lid to the air intake ACCESSORY PORT (4) on the machine (fig. R1).
- c) Close the machine by rotating the Handles (1) to the START position (fig. R2).
- d) Press the canister button (2E) (fig R3 and R4), the machine will perform the vacuum in the canister and will shut itself off once the operation is complete.
- e) Detach the Connection Tube (16) from the canister lid.
- f) To open the canisters, press the centre button and open the valve based on the model used (see canister instructions).

fig. R1

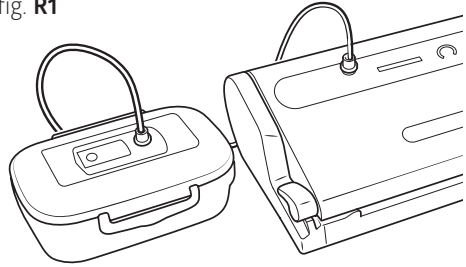


fig. R2

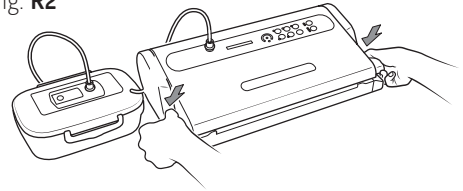


fig. R3

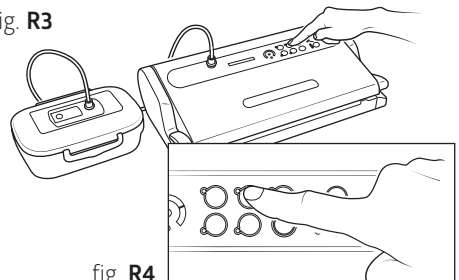


fig. R4

## 8.2 Packing in Espressions MAGIC VAC® Family canisters

Multi-use canisters, ideal for storing products that are used frequently like dry and fragile foods; powdered foods; fruits and vegetables, fresh as well as blended or pureed; due to their transparency and design, they are attractive on kitchen shelves and guarantee excellent visibility of their contents.

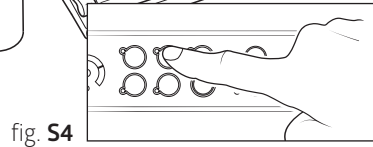
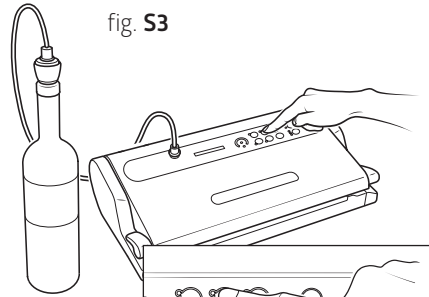
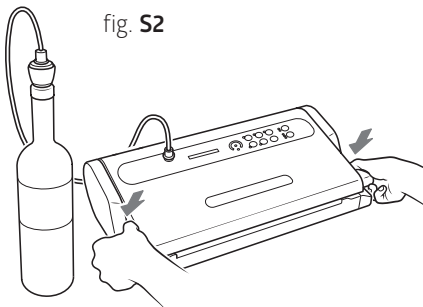
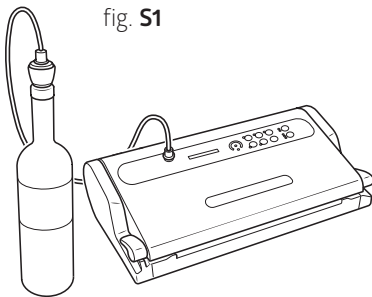
### 8.3 Packing with Espressions MAGIC VAC® bottle capper

With the bottle capper, glass wine or oil bottles can be quickly vacuumed, so that the quality and taste are preserved for longer.

Proceed as follows:

- a) Firmly push the cap in the bottle.
- b) Using the Connection Tube (16), connect the ACCESSORY PORT (4) on the machine with the bottle capper (T) (fig. T1).
- c) Close the machine by rotating the Handles (1) to the START position (fig. T2).
- d) Press the 'canister' button (2E) (fig. T3 and T4); the machine will perform the vacuum cycle automatically and will shut off when the operation is complete.
- e) Detach the tube from both the bottle capper, as well as from the ACCESSORY PORT on the machine.

To open the bottle, simply pull the cap off the bottle.



### 9. Rapid Marinating

Marinating is the best method for flavouring a meat or game dish and tenderizing it. Food is marinated in just a few minutes when it is vacuum-packed because the vacuum-packing process opens the pores in the food allowing for greater and faster absorption of the marinade. Using the exclusive 'rapid marinating' function, the machine maintains the vacuum for several minutes and then releases it, allowing the food to 'rest' for 30 seconds. This process is repeated several times. The pulsating vacuum and rest action allows for a much faster marinating time. When the rapid marinating cycle is complete, the device will beep to signal that the marinating is finished. The entire cycle lasts about 14 minutes.

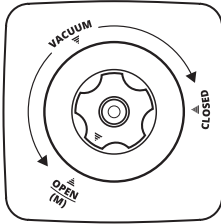
Proceed as follows:

- a) To marinate meat, fowl and fish, poke the surface of the food and place it in the square Espressions MAGIC VAC® Executive 2,5 litre canister, cover it with the marinade chosen, leaving an air space of about 3 cm from the upper rim of the canister, and place the cover on the canister.
- b) Attach the Side Handles on the lid itself and then turn the knob to the 'OPEN' - (M)' position (fig. T).

**PLEASE NOTE:** It is very important that the knob on the container is left in the 'OPEN' - (M)' position for the entire marinating cycle.

**PLEASE NOTE:** Ensure that the seal on the lid and the rim of the canister are clean and dry.

fig. T



- c) Using the Connection Tube (16), connect the ACCESSORY PORT (4) on the machine with the Canister Lid Knob (fig. T1).
- d) Close the machine by rotating the Handles (1) to the START position (fig. T2).
- e) Press the 'marinating' button (2F) (fig. T3 and T4); the corresponding BLUE LED light will turn on and remain steady during the vacuum phase and flashing during the rest phase. The machine will turn itself off automatically after the third vacuum phase. The entire cycle lasts about 14 minutes.
- f) A beep indicates that the cycle has ended.
- g) Detach the tube from the canister first and then from the machine air intake.

**PLEASE NOTE:** At the end of the cycle, if you wish to vacuum-pack your marinated food, turn the knob on the canister to the 'CLOSED' position.

- h) Then, to end the cycle, press the 'cancel' button (2I) or turn the Handles (1) to the OPEN position.

You can stop the machine at any time by pressing the 'cancel' button (2I) or turning the Handles (1) to the OPEN position; if you wish to repeat the marinating operation you must detach the tube from the canister and wait for it to refill completely with air. Then, re-attach the tube to the knob (in the OPEN - M position) on the container, then restart the rapid marinating cycle by pressing the 'marinating' button (2F).

fig. T1

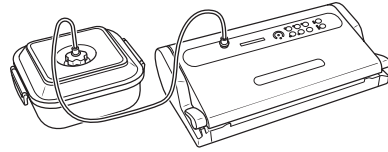


fig. T2

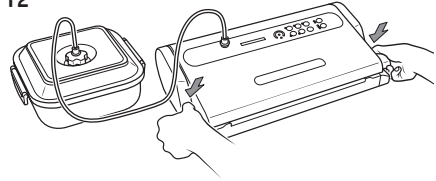


fig. T3

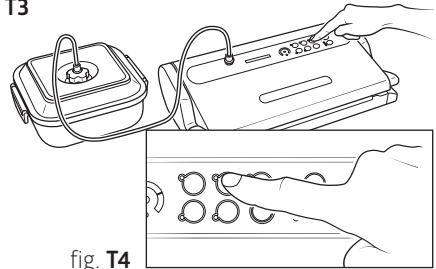


fig. T4

# Cleaning

**ATTENTION:** Always unplug the cable from power before cleaning.

- Clean hands thoroughly before proceeding with cleaning the machine and accessories.
- Both before and after use, clean the accessible surfaces of the machine with a sponge and neutral detergent or denatured alcohol or white vinegar diluted with water.

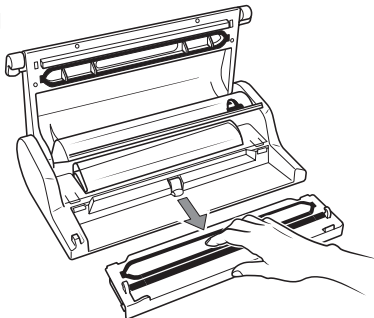
**ATTENTION:** Do not use aggressive detergents or solvents or products based on aromatic substances!

In the event of accidental penetration of liquids inside the structure, do not plug the unit into power, do not use it and contact the nearest authorized service centre or your authorized dealer.

**IMPORTANT:** Avoid the use of pointed metal items (such as scissors, knives, awls or scrapers) to remove residues as they can ruin the surface.

- To clean MAGIC VAC® accessories (canisters, lids, jars, etc.), refer to the instructions included with the accessories themselves.

fig. U1



## Washing the Removable Tray

The machine is equipped with a liquid-collecting Removable Tray (10) that is completely removable and washable, only wash in the upper dishwasher rack (fig. U2). Clean it like any other kitchen object and allow it to dry completely; then, reinsert the Removable Tray (10) in its location at the bottom of the machine.

To remove the Removable Tray, proceed as follows: Open the machine, take hold of the Removable Tray and pull it toward yourself (Fig. U1). To reposition the Removable Tray (10) in the machine, insert it into its seat pushing the two teeth located on the sides of the Removable Tray in all the way until they catch (Fig. U3).

fig. U2

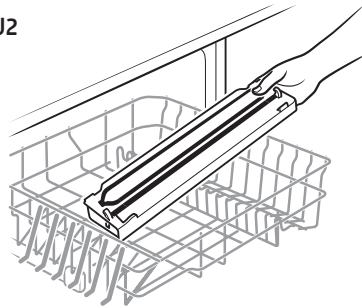
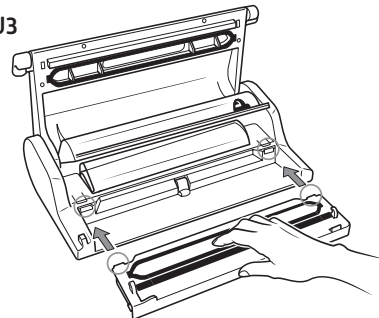


fig. U3



# Accessory compartment

In the upper part of the machine there is a convenient Accessory Compartment (15) where you can keep the Canister Tube (16) (fig. V3) and the Bag Cutter, manual MAGIC Cutter (where applicable) (fig. V4).

fig. V1

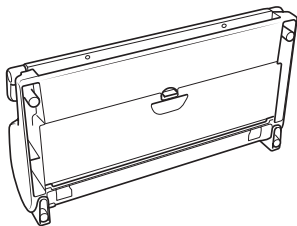


fig. V2

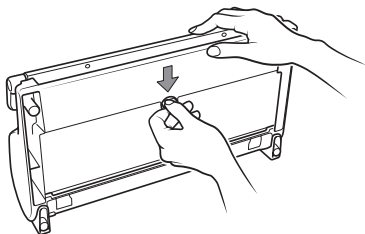


fig. V3

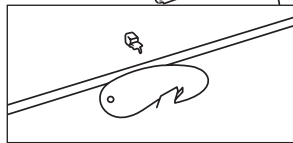
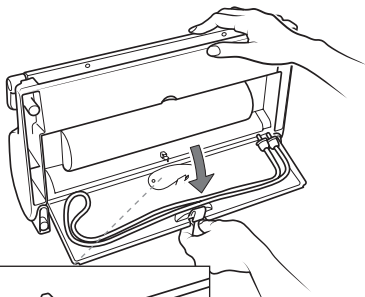


fig. V4

# Storing the machine

When you are not using the machine, you can place it in a vertical position to reduce space. Proceed as follows:

- Insert the Power Cable (17) in the Cable Compartment (18) on the back of the machine (fig. W1).
- Close the machine by rotating the Handles (1) to the STORAGE position (fig. W2 and W3).

**ATTENTION:** Do not turn the Handles (1) to the START position because complete closure of the machine when it is inactive for a long period of time could damage the Airtight Seal (7) causing a leak in the Vacuum Chamber (8) and subsequent failure of the machine to work properly.

- Place the machine in a vertical position far from heat sources (fig. W4).

fig. W1

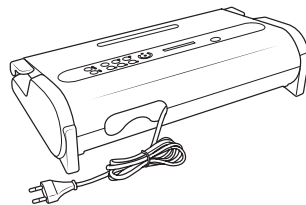


fig. W2

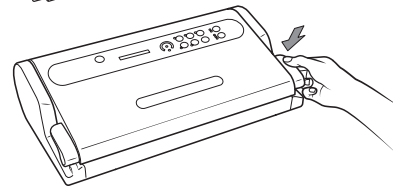
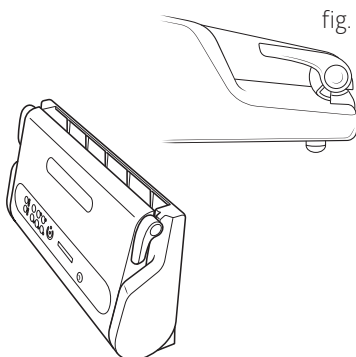


fig. W3

fig. W4





# Troubleshooting

<p><b>Espressions VACU PRO 2 does not work</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the power cable on the MAGIC VAC® is fully inserted in the machine and in the electrical outlet. Check the electrical outlet by trying another device in the same outlet.</li> <li>• Make sure the power cable and/or plug is not defective. If so, do not use the machine.</li> </ul>
<p><b>Espressions VACU PRO 2 does not perform the first seal on the piece of cut roll</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that the piece of cut roll is correctly positioned as described in the paragraph: '5 - Making bags from MAGIC VAC® rolls'. Check the position and integrity of the Sealing Gasket</li> </ul>
<p><b>Espressions VACU PRO 2 does not completely vacuum-pack the bags</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In order to correctly seal the bags, the open end must be entirely inside the Vacuum Chamber (8). Check the correct position through the Lit WINDOW (3).</li> <li>• Make sure the Sealing Bar(6), the Airtight Gasket (7) and Sealing Gasket (9) are not dirty.</li> <li>• The MAGIC VAC® bag may be punctured. To check, seal the bag with air inside, place it under water and squeeze. If you see bubbles, there is a leak. Reseal or use another bag.</li> </ul>
<p><b>Espressions VACU PRO 2 does not seal the bag or roll completely</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When you can't completely seal the bag, press the 'sealing mode' button (2M) and increase the sealing time.</li> <li>• If the Sealing Bar (6) overheats and melts the bag, lift the Cover (5) and allow the Sealing Bar (6) to cool for a few minutes.</li> <li>• Check the position and integrity of the Sealing Gasket (9)</li> <li>• If liquids escape during the vacuum-packing phase, remember that they must first be refrigerated.</li> </ul> <p><b>TIP:</b> Soup, marinades and other liquid items that you want to vacuum in a foil bag, you can first freeze in a container and then remove and freeze frozen in a bag.</p>
<p><b>The Espressions MAGIC VAC® bag doesn't maintain its vacuum after sealing</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leaks along the seal can be caused by wrinkles, crumbs, grease or liquids. Open the bag, clean the upper part of the inside of the bag and remove any residue from the Sealing Bar (6) before resealing.</li> <li>• Make sure the bag is not punctured and thus did not maintain the vacuum. Protect any pointed edges of the contents in the bag using paper napkins.</li> </ul>
<p><b>Espressions VACU PRO 2 does not seal containers.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Using the Canister Tube (16), connect the canister lid (or the Lid Attachment if necessary) and the ACCESSORY PORT (4) on the machine.</li> <li>• Leave adequate space (at least 3 cm) between the contents and the top of the jar or canister.</li> <li>• Make sure that the rim of the jar or canister and universal lid are not damaged in the sealing zone. Clean the rim and the lid with a damp cloth and reseal.</li> <li>• Make sure the gasket on the canister lid or universal lid is placed in the correct position and not damaged.</li> </ul>
<p><b>Espressions MAGIC VAC® canisters or Espressions MAGIC VAC® lids do not maintain the seal</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the knob on the canister lid is set to 'VACUUM' before vacuum-packing and that it is set to 'CLOSED' after it is complete.</li> <li>• Check that the O-Ring under the knob on the canister lid or universal lid is correctly positioned.</li> <li>• Makes sure that the rim of the jar or canister and universal lid are not damaged in the sealing zone. Clean the rim and the lid with a damp cloth and reseal.</li> <li>• Make sure the gasket on the canister lid or universal lid is placed in the correct position and not damaged.</li> <li>• Make sure the connection tube is correctly connected to both the canister knob as well as the ACCESSORY PORT (4) on the machine.</li> </ul>

**The marinating cycle does not start correctly**

- Make sure the knob on the lid of the square Espressions MAGIC VAC® Canister is set to 'OPEN - (M)' and that the Handles (1) are attached.
- Check that the O-Ring under the knob on the canister lid or universal lid is correctly positioned.
- Make sure that the rim of the jar or canister and universal lid are not damaged in the sealing zone. Clean the rim and the lid with a damp cloth and reseal.
- Make sure the connection tube is correctly connected to both the canister knob as well as the ACCESSORY PORT (4) on the machine.
- Make sure the gasket on the canister lid or universal lid is placed in the correct position and not damaged.
- Lightly press the canister lid down when the first vacuum phase starts until the lights on the Progress Display (2C) are regularly lit.

## Technical features

<b>Product code:</b>	<b>EP6400</b>
Model:	P0608ED
Structure:	<ul style="list-style-type: none"><li>• ABS + chrome-plated inserts</li><li>• Lighted WINDOW</li><li>• Dishwasher safe Removable Tray</li><li>• Roll-Holder Compartment with Cover and integrated Bag Cutter</li><li>• Accessory Storage Compartment</li><li>• Vertical Storing</li></ul>
Machine dimensions:	44 (W) x 23.5 (D) x 11 (H) cm
Machine weight:	Approx. 4.0 Kg
Voltage/Power:	230V~ 50Hz
Input:	130 W
Stand by:	0 W
Sealing:	Auto-adapting and Adjustable on 3 levels
Sealing bar:	Width 315 mm (Professional aluminium type)
Protection:	Self-resetting thermal safety
Pump type:	Double pump with self-lubricating pistons
Pump speed:	Adjustable on 2 levels
Nominal pump capacity:	18 l/min
Max vacuum:	-0,82 bar / 61 cm/Hg / -11,9 PSI
Vacuum chamber venting:	Automatic upon opening
Compliant with directives:	<b>CE</b>

**Electromagnetic compatibility:** The Espressions MAGIC VAC® has been engineered to meet current electromagnetic compatibility requirements. However if you suspect that the appliance is interfering with the operation of your TV, radio or other electrical unit, try relocating the appliance until the interference ceases. Alternatively try plugging the appliance into a different power socket.

# The advantages of vacuuming

Vacuum packing 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 larder, 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 packing 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-packed, like cheese and meat, will retain its flavour and freshness once opened, without problems of moisture and mould, if it is vacuum-packed after use in Espressions Vacu Pro 2 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

nuts will last much longer if they are vacuum packed. Fresh or perishable foods must in any case be frozen or kept in the fridge.

**IMPORTANT:** 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 pack it. There are in fact no preservation methods which will transform a poor product into a good one.

Always keep your Espressions MAGIC VAC® bags and containers handy and you will quickly appreciate the many advantages and ease of use that Espressions Vacu Pro 2 offers when it comes to preserving the quality of food. Consult the 'Food preservation times with Espressions Vacu Pro 2' chart to see how vacuum packing can extend the life of any food without in any way altering or impairing its taste, smell, appearance, hygiene and nutritional value.

## Food preservation times with Espressions Vacu Pro 2

	Preservation times at atmospheric pressure	Preservation times with Espressions Vacu Pro 2
<b>Refrigerated foods (5± 2° C)</b>		
Red meat	3-4 days	8-9 days
White meat	2-3 days	6-9 days
Whole fish	1-3 days	4-5 days
Game	2-3 days	5-7 days
Cooked pork products	7-15 days	25-40 days
Sliced pork meats	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
<b>Cooked and refrigerated foods (5± 2° C)</b>		
Purees and vegetable soups	2-3 days	8-10 days
Pasta and risotto	2-3 days	6-8 days
Boiled and roast meats	3-5 days	10-15 days
Desserts with fillings (cream and fruit)	2-3 days	6-8 days
Frying oil	10-15 days	25-40 days

	<b>Preservation times at atmospheric pressure</b>	<b>Preservation times with Espressions Vacu Pro 2</b>
<b>Frozen foods (-18° ± 2°C)</b>		
Meat	4-6 months	15-20 months
Fish	3-4 months	10-12 months
Vegetables	8-10 months	18-24 months
<b>Food at ambient tempera (25° ± 2°C)</b>		
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
Dry fruit	3-4 months	12 months
Ground coffee	2-3 months	12 months
Powder tea	5-6 months	12 months
Freeze-dried products	1-2 months	12 months
Powdered milk	1-2 months	12 months

Approximate values which in any case depend on pack integrity and on original food quality characteristics. These values also refer to packaging obtained with Espressions MAGIC VAC® bags/rolls, containers and accessories combination. The times shown on the chart cannot be guaranteed with use of bags/rolls, containers and accessories of other brands. The manufacturer therefore disclaims liability.

**IMPORTANT:** Keep perishable foods in the freezer or fridge. Vacuum packing extends the life of food, but does not turn it into a 'preserve', i.e. a stable product at ambient temperature.

# About vacuum packing

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 packing 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 packing 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 Espressions 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 healththreatening.

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 packed 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 packing will stop them developing into insects.

# How to preserve food in Espressions MAGIC VAC® bags

## **Vacuum packing for the freezer**

First of all, use the freshest possible food. The Espressions Vacu Pro 2 system will allow you to retain all the freshness of the food only if it is properly preserved. Some foods have a soft consistency which could be damaged by vacuum packing 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 pack the products frozen the previous day in Espressions 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 packing soups, stews or other liquid food, pre-freeze it in a pan or high-strength dish. When the food becomes solid, vacuum pack it, add a label and replace in your freezer. To vacuum pack vegetables, peel them and then blanch them briefly in boiling water or a microwave oven until they are warm but still firm. Then vacuum pack 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 pack 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 packing for the fridge**

For busy households, food can be prepared in advance, then vacuum packed and kept in the fridge for use at different times, ready to be heated as and when necessary.

## **Vacuum packing for the larder**

Even foods that can keep at room temperature (like, for example, coffee, flour, pasta, sugar, etc.) can benefit from vacuum packing. 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 packing. They will keep better and moisture, mould and insects will not attack and ruin them.

## **Defrosting Espressions MAGIC VAC® bags**

To defrost vacuum packed 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 Espressions 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 Espressions MAGIC VAC® containers.
- There are many non-food products which can be vacuum packed, such as camping equipment including matches, first aid kits and clean, dry clothes. You can even preserve the emergency triangle in the car. Silverware and collections can also be vacuum packed to protect the items against oxidation, etc.

## How to preserve food in Espressions MAGIC VAC® containers

**WARNING:** Do not use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure of Espressions Vacu Pro 2 and cause injury.

### Freezing in containers

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

### Vacuum packing food in containers

Vacuum packing 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 and vegetables can be cleaned for the whole week and kept in an Espressions 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 packing. 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 packing. 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 an Espressions 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. Larder items like flour, rice and cake mixes stay fresh for longer if they are vacuum packed. Nuts and condiments retain their flavour and will not become rancid.

### 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.

# Points to remember

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 pack 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 containers of vacuum packed 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 packed, it can be vacuum packed again. Follow the instructions to cool the food after opening and put it away as soon as it has been vacuum packed.
- 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 pack or in other low-oxygen 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 packing extends the life of dried food. Food which has a high fat content becomes rancid due to oxygen and heat. Vacuum packing extends the life of food like nuts, coconuts, or cereal products. Store in a cool, dark place.
- Vacuum packing 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 packing.
- Soft foods and food with a delicate structure (like fish, berries, etc.) must be pre-frozen for one night before they can be vacuum packed and placed in the freezer.
- Vegetables like broccoli, cauliflower and cabbage give off gas when they are vacuum packed fresh for storage in the freezer. To prepare these foods for vacuum packing, heat and freeze them.
- To ensure correct and safe vacuum packing, use only original Espressions MAGIC VAC® bags, containers and accessories.

All rights reserved. Partial or total reproduction prohibited.

Given the constant technological progress being made in this sector, the manufacturer reserves the right to make technical and functional changes to the product without prior notice.



# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

# Terms of guarantee

This ESPRESSIONS kitchen appliance has been made to a very high degree of excellence in quality and design. However, should there be, within the guarantee period, any defects found in the materials or in the operation, and if we feel it is appropriate, we will replace the defective parts or effect repairs in accordance with the terms of guarantee stated below. This 2-year guarantee applies to parts as well as the costs of labour only in the case of domestic use. Postage costs are not included.

These terms of guarantee are provided in addition to, and will not be prejudicial to, your legal rights. This guarantee does not cover postage or transport costs incurred in the return of the appliance. This guarantee only applies to products that have been purchased and remain within the Benelux countries. The guarantee does not apply to any plugs, electric leads or fuses, and also does not apply to any defects resulting from:

- Normal wear and tear of the appliance or parts in respect of use.
- Failure to follow the instructions for use in respect of use or maintenance.
- Connecting the product to a power source not suitable to the purpose.
- Damage caused by incorrect use or misuse of the product.
- Any modifications made to the product by anyone else other than the service personnel authorised by Espressions.
- The dismantling of or any other interference with the product.
- Theft or attempted theft of the product.
- Breakages or defects resulting from transport.

Before you return this product under the terms of this guarantee, please make sure:

- that you have followed the instructions for this product properly.
- that the power supply to the equipment is working and that you have plugged in the appliance.
- that the defect is not a result of a faulty fuse.

If you wish to make a claim under the terms of this guarantee, then please:

- Return the product by post or transport services to the dealer from whom the product was purchased or directly to Espressions.
- Ensure that the product is clean and carefully and suitably packed for transportation, preferably in its original packing.
- Enclose information in respect of your contact details (name, address telephone number) and where and when the product was purchased, together with a copy of the receipt.
- Describe the exact nature of the defect.

This guarantee does not cover any other claims whatsoever, including and without any exception, any liability for additional, indirect or resulting damage. It also does not cover any costs for modifications or repairs carried out by third parties without the express permission of Espressions. If any part of or the whole appliance is replaced, the guarantee period will not be extended. The original date of purchase shall still apply as the commencement of the guarantee period.

For more information you can contact your dealer or:

Espressions B.V. Eindhoven  
[www.espressions.eu](http://www.espressions.eu)



# Bedienungsanleitung

## Inhaltsverzeichnis

Espressions Sicherheitsvorschriften	84
Maschinenteile Ihrer Vacu Pro 2	86
Beschreibung der Bedienungen und Funktionen	88
Gebrauchsanleitung Vacu Pro 2	89
Reinigung	97
Zubehörfach	98
Lagerung des Gerätes	98
Schadensuche	99
Technische Eigenschaften	100
Die Vorteile der Vakuumierung	101
Was Vakuum ist	103
Richtlinien für die Verwendung von Espressions MAGIC VAC® Beuteln	104
Richtlinien für die Verwendung von Espressions MAGIC VAC® Behältern	105
Wichtige Punkte	106
Notizen	107
Garantiebedingungen	108

## Sehr geehrter Kunde,

Sie haben mit dem Kauf dieses Gerät die richtige Wahl getroffen. Wenn Sie das Gerät gut pflegen, werden Sie viele Jahre lang daran Freude haben. Lesen Sie sich vor dem Erstgebrauch des Geräts bitte die Bedienungsanleitung durch und beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitsanweisungen. Personen, die nicht mit der Gebrauchsanleitung für dieses Gerät vertraut sind, dürfen es nicht verwenden. Heben Sie die Verpackung bitte für eine spätere Verwendung auf. Entsorgen Sie jedoch bitte das komplette Kunststoffverpackungsmaterial. Das kann für Kinder, die damit spielen, gefährlich sein.

Weitere Informationen zu unseren Produkten oder unserem Sortiment finden Sie auf unserer Internetseite unter: [www.espressions.eu](http://www.espressions.eu)



**Entsorgung der Verpackung**



Productbox  
Karton-Einlage



Produktverpackungsbeutel  
MAGIC Cutter Verpackungsbeutel



Styroporeinsätze  
für Deckel

# Espressions Sicherheitsvorschriften

## **Espressionen Vacu Pro 2 Sicherheitsvorschriften**

Der Hersteller tut alles Notwendige, um die höchste Qualität und Sicherheit aller seiner Geräte garantieren zu können; wie für alle elektrischen Geräte sollten aber immer beim Gebrauch grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um Sach-, Personen- oder Tierschäden vermeiden zu können.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch eingewiesen wurden und die damit zusammenhängenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden.
- Die Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme des Espressions Vacu Pro 2 gründlich durchlesen und zu einem späteren Nachschlagen gut aufbewahren.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Führen Sie nicht mehr als einen kompletten Vakuumierungsvorgang alle 2 Minuten aus. Der Betriebszyklus beträgt etwa 50 Sekunden, darauf folgt eine Pause von bis zu 2 Minuten. Bei extreme Umweltbedingungen kann eine intensive Benutzung des Geräts die automatischen Wärmeschutzsysteme des Geräts einschalten. In diesem Fall lassen Sie das Gerät abkühlen, bis es wieder betriebsbereit ist bzw. die Wärmeschutzsysteme wieder rückgestellt werden.
- Das Gerät nicht in der Nähe oder auf heißen Oberflächen benutzen.
- Das Gerätegehäuse ist gegen Eindringen von Flüssigkeiten nicht geschützt.
- Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten in der Vakuumkammer. Sollte es trotzdem vorkommen, trocknen Sie sofort die Vakuumkammer.
- Das Gerät nicht in Wasser eintauchen und nicht benutzen, wenn der Stecker oder das Elektrokabel nass sein sollten; sollte dies während der Verwendung dennoch passieren, sofort den Stecker herausziehen und trockene Gummihandschuhe anziehen. Das ins Wasser eingetauchte Gerät weder herausnehmen noch berühren, bevor man den Stecker aus der Steckdose herausgezogen hat. Das aus dem Wasser genommene Gerät nicht verwenden (es muss umgehend an das autorisierte Kundendienstzentrum oder an den Händler des Vertrauens schicken).

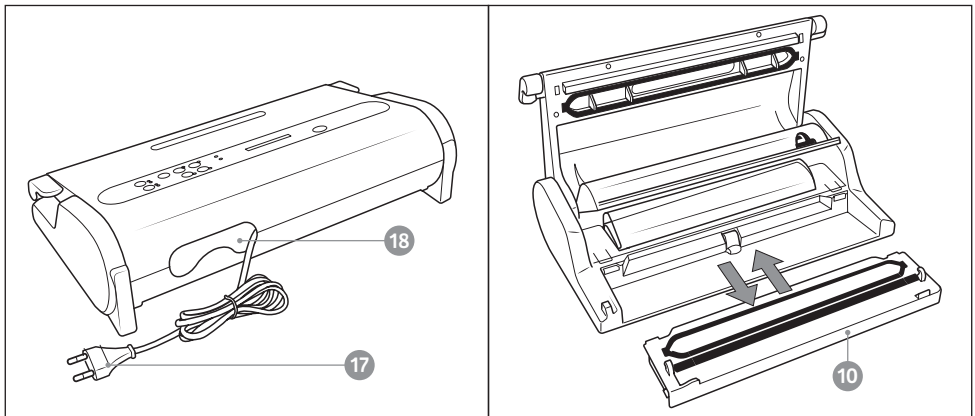
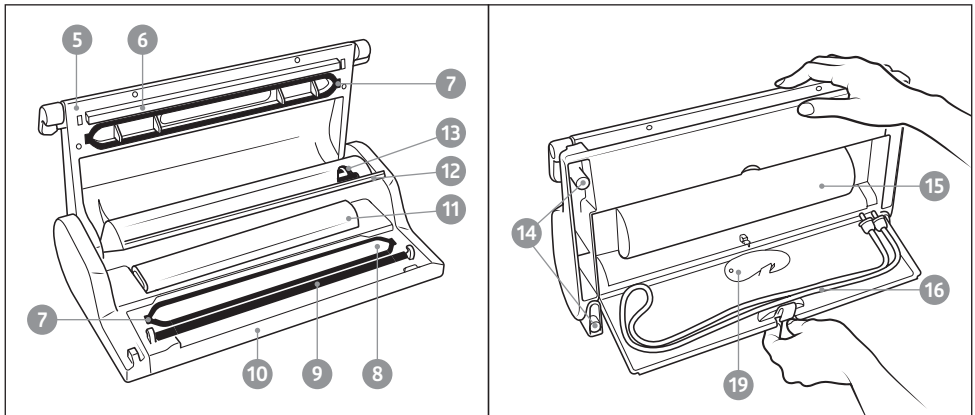
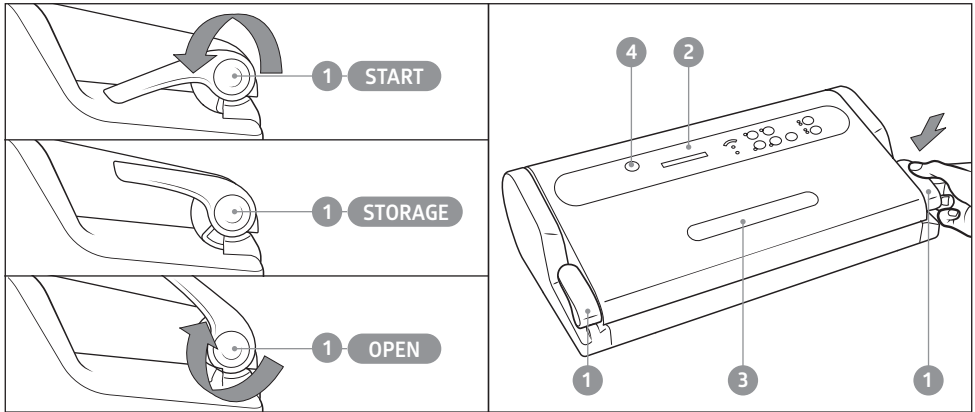
- Während des Gebrauchs des Gerätes dem Schweissbalken nicht berühren, um mögliche Brandwunden zu vermeiden.
- Keine Messer oder andere scharfen Werkzeuge benutzen, um eventuelle Rückstände von dem Schweissbalken zu entfernen; abkühlen lassen, bevor man ihn mit einem feuchten Schwamm und sanftem Reinigungsmittel reinigt.
- Niemals Verteiler für die Spannungsversorgung benutzen, die mit den Angaben auf dem Boden des Gerätes (Typenschild) nicht übereinstimmen.
- Den Netzstecker nach jedem Gebrauch herausziehen.
- Das Gerät nicht öffnen oder verändern. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Nicht autorisierte Reparaturen führen zum Erlöschen der Garantie.
- Hersteller, Verkäufer und Importeur sind für Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistungen nur dann verantwortlich wenn: a) das Gerät gemäß der Bedienungsanleitung eingesetzt wird; b) die Elektroanlage des Raumes in dem das Gerät verwendet wird, den geltenden Gesetzen entspricht.
- Der Gebrauch von Originalbeuteln Marke Espressions MAGIC VAC® wird empfohlen. Falls nicht die oben genannten Beutel verwendet werden, um mehrfache Vakuumverpackungsvorgänge auszuführen, muss die glatte Folie des Beutels gegen die Schweißschiene gehalten werden.
- Keine Deckel oder Behälter benutzen, die Sprünge haben oder sonstwie beschädigt sind.

Dieser Text ist für Benutzer in anderen als den Ländern der europäischen Gemeinschaft bestimmt:

- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne bisherige Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit solchen Geräten bestimmt, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder in den Gebrauch eingewiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

**Ausschließlich Espressions MAGIC VAC® Originalbeutel und -zubehör verwenden.**

# Maschinenteile Ihrer Vacu Pro 2



### **1. Patentiertes 'Lock & Unlock System'**

Zur Blockierung und Freigabe des Beutel-Eingabebereichs, um automatisch einen Verpackungszyklus auszuführen und um dem Bediener die Möglichkeit zu geben sich anderen Aufgaben zuzuwenden. Das Lock & Unlock System wird mit den beiden Hebeln (1) bedient, durch die Drehung in drei vorgegebene Positionen, kann man die Maschine öffnen (OPEN) – schließen (STORAGE) – aktivieren (START).

### **2. Bedientasten**

Um die zahlreichen Funktionen der Maschine einzustellen (siehe Abschnitt BESCHREIBUNG BEDIENUNGEN UND FUNKTIONEN).

### **3. Leucht-Schauglas**

Patentierte Lösung, um die richtige Positionierung des Beutels in der Vakuumkammer zu überprüfen.

### **4. Schlauchanschluss (ACCESSORY PORT)**

Um den Schlauch einzuführen und um die Vakuumierung aller Behälter und mit allen Espressions MAGIC VAC® Zubehörteilen ausführen zu können.

### **5. Deckel**

Dank der Öffnung die man oben arretieren kann, kann man die Beutel positionieren bevor man mit der Verpackung beginnt.

### **6. Schweissbalken**

Heizelement, zur Versiegelung des Beutels.

### **7. Dichtungen**

Gewährleisten das Aufrechterhalten des Vakuums in der Kammer und das Absaugen der Luft aus den Espressions MAGIC VAC® Beuteln.

### **8. Vakuumkammer**

Sitz zur Positionierung des Beutels und der Luftabsaugung.

### **9. Versiegelungsdichtung**

Drückt den Beutel an den Versiegelungsbalken.

### **10. Entfernbare Wanne**

Patentierte Lösung, dank der man die Vakuumkammer in der Spülmaschine waschen kann und somit höchste Hygiene garantieren kann.

### **11. Rollenträger Fach**

### **12. Deckel Rollenträger Fach**

Soll die Rolle vor möglichen Verschmutzungen während der Verpackungsphasen schützen.

### **13. Beutelschneider**

Beidseitig zu benutzen.

### **14. Rutschfeste Füße**

Verhindern das Wegrutschen des Gerätes während der Nutzung.

### **15. Zubehörfach**

Gehäuse des Magic Cutter (19) (wo vorgesehen) und für die Verbindungsschläuche zu den Behältern im unteren Teil des Gerätes.

### **16. Schlauch für Behälter**

Zur Verbindung des Gerätes mit allen Espressions MAGIC VAC® Zubehörteilen.

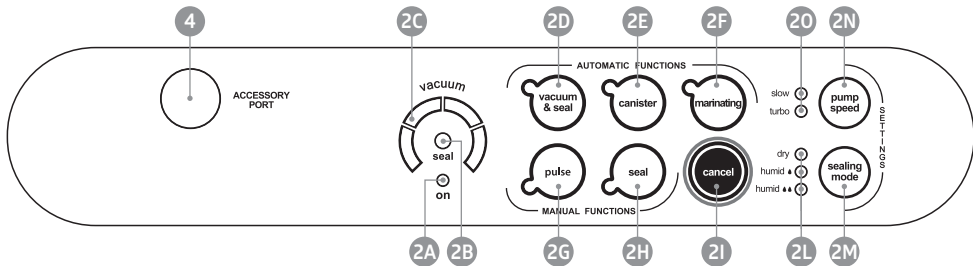
### **17. Versorgungskabel**

Um die Maschine an das elektrische Versorgungsnetz anzuschließen.

### **18. Kabelfach**

Fach für das Versorgungskabel auf der Rückseite der Maschine.

# Beschreibung der Bedienungen und Funktionen



## 2A LED ON

GRÜN, wird aktiviert, wenn sich die Hebel (1) in der Position START befinden.

## 2B LED SEAL

ROT blinkend, wenn man versiegelt

## 2C Vorschub-Display

Zeigt die Luftabsaugungs-Phasen während des Verpackungszyklus an.

## 2D Taste Auto Vacuum & Seal

Starttaste für automatischen Beutel-Verpackungszyklus, einschließlich der End-Versiegelung.

## 2E Canister Taste

Starttaste des automatischen Vakuumzyklus in Behältern und mit Espressions MAGIC VAC® Zubehör.

## 2F Marinating Taste

Starttaste für die spezielle Funktion 'Schnelle Marinade', ausschließlich für den quadratischen Behälter Espressions MAGIC VAC® Executive, 2,5 Liter gedacht.

## 2G Taste Pulse

Starttaste des manuellen Zyklus; die Maschine entnimmt die Luft, solange die Taste gedrückt wird.

## 2H Seal Taste

Manuelle Starttaste der Versiegelung.

## 2I Cancel Taste

Hält die Maschine jederzeit an.

## 2L Sealing mode

ROT, zeigt die ausgewählte Versiegelungs-Betriebsart an.

## 2M Sealing Mode Taste

Um die 3 Versiegelungsarten auszuwählen. 'Dry', 'Humid▲' of 'Humid▲▲'.

## 2N Pump Speed Taste

Um die 2 Geschwindigkeiten der Pumpe auszuwählen. 'Slow' oder 'Turbo'.

## 2O LED Pump Speed

BLAU, zeigt die ausgewählte Geschwindigkeit der Pumpe an.

## 4 ACCESSORY PORT

Luftanschluss zum Anschluss des Schlauchs, um die Vakuumierung in Behältern und mit Espressions MAGIC VAC® Zubehör auszuführen.



# Gebruichsanleitung Vacu Pro 2

**ACHTUNG:** Wird das Gerät nicht benutzt, die Hebel (1) in STORAGE Position. Nicht vollständig schließen, um die Dichtungen (7) nicht zu verformen.

Vor der Verwendung das Gerät und das Zubehör die in Berührung mit den Lebensmitteln kommen (Behälter, Deckel, Gefäße, usw ...) sorgfältig reinigen, dabei die Anleitungen des Abschnitts 'REINIGUNG' befolgen.

## 1. Positionierung der Maschine

Das Gerät an einem trockenen Ort und auf einer waagrecht Fläche aufstellen; darauf achten, dass der Arbeitsbereich vor der Maschine frei von Hindernissen und groß genug ist, um die Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln ablegen zu können. Das Stromkabel des Gerätes in eine Steckdose stecken, die der Spannung des Gerätes entspricht (siehe Typenschild).

## 2. Anschluss der Maschine

Den Stecker des Stromkabels (17) in die Steckdose stecken. Den richtigen Anschluss überprüfen, dazu die Hebel (1) auf START stellen; auf dem Display der Mod. EP6400 leuchten das GRÜNE LED ON (2A), und das BLAUE LED (20) der 'Turbo'-Geschwindigkeit der Pumpe auf und das ROTE LED (2L) der Schweißart 'Humid♦♦'

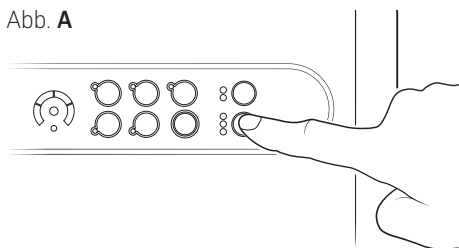
## 3. Regulierungen

### 3.1 Stellen Sie den Siegelmodus ein

Die Espressions Vacu Pro 2 verfügt über die Funktion der intelligenten Schweißung, die die Schweißung in Funktion der Temperatur des Schweißbalkens selbstständig eingestellt und schrittweise bei aufeinanderfolgenden Verpackungszyklen erhöht wird. Das Endergebnis der Verschweißung der Beutel kann durch die Art des zu verpackenden Nahrungsmittels beeinflusst werden, oder auch von der Temperatur des Raumes in dem man arbeitet. Zur Optimierung des Endergebnisses kann man unter 3 verschiedenen Schweißarten auswählen:

- 'Dry' für Trockenprodukte, wie Kekse, Reis und Kaffee
- 'Humid♦' für Käse, trockenem Fleisch und Wurstwaren
- 'Humid♦♦♦' rotes Fleisch, das Flüssigkeit oder Blut verlieren kann und für Fisch Bei Einschalten des Gerätes, stellt sich die Schweißart immer auf 'Humid♦♦♦' ein.

Abb. A



Um die Schweißungsart einzustellen, drückt man vor dem Starten des Verpackungszyklus die Taste 'sealing mode' (2M) bis man die gewünschte Schweißungsart ausgewählt hat (Abb. A).

**ACHTUNG:** Die ausgewählte Schweißungsart bleibt gespeichert, bis man die Griffe (1) auf OPEN dreht. Diese Wahl muss bei jedem Verpackungszyklus ausgewählt werden.

### 3.2 Die Ansauggeschwindigkeit der Pumpe einstellen

Die Espressions Vacu Pro 2 ist mit einer Regulierungsvorrichtung der Ansauggeschwindigkeit der Pumpe versehen, um die Verpackungstätigkeiten zu erleichtern. Bei Einschalten des Gerätes durch die Drehung der Griffe (1) auf START, ist die automatisch eingestellte Geschwindigkeit 'turbo', dass heißt die höchste die man bei den üblichen Verpackungstätigkeiten benutzt. Bei der Verpackung empfindlicher Nahrungsmittel in die MAGIC VAC® Beutel, ist es empfehlenswert die Funktion 'slow' auszuwählen, womit die Geschwindigkeit der Pumpe reduziert wird und man den Ablauf des Vorgangs überprüfen

kann, von Hand die manuelle Schweißung mit der Taste 'seal' (2H) im geeigneten Moment starten.

Wenn Sie die Geschwindigkeit 'slow' wählen und dann die Funktionen 'canister' oder 'marinating' aktivieren, geht die Geschwindigkeit automatisch auf 'turbo' über.

### 3.3 Taste CANCEL – (2I)

Zum Anhalten der Maschine können Sie in jedem beliebigen Moment die Taste 'cancel' (2I) drücken, wie in Abbildung B dargestellt; daraufhin schalten sich für einige Sekunden alle LED ein und blinken. Wenn diese wieder ausgehen, kann die Maschine mit jeder beliebigen Funktion aktiviert werden.

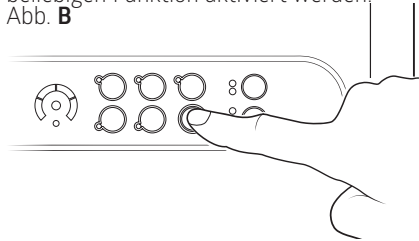


Abb. C

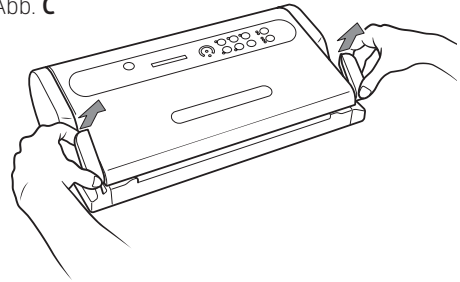


Abb. D

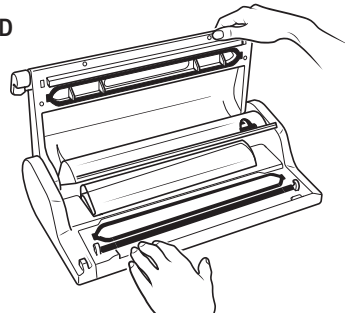
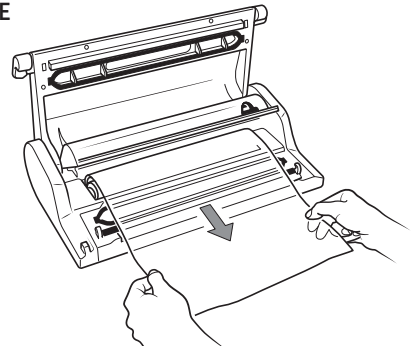


Abb. E



## 4 Empfehlungen zur Benutzung der Beutel

Die Espressions MAGIC VAC® Beutel sind in zwei Breiten erhältlich. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für die aufzubewahrenden Lebensmittel. Überprüfen, dass der zu verwendende Beutel mindestens 8 cm länger ist, als die zu vakuumierenden Lebensmittel; für jedes erneute Vakuumieren eines Beutels 2 cm hinzugeben.

## 5 Beutel von Espressions MAGIC VAC® Rollen herstellen

- Das Gerät durch Drehen der beiden Griffe (1) auf OPEN (Abb. C und D) öffnen.
- Die benötigte Länge der Rolle abrollen (Abb. E)
- Den Deckel des Rollenfachs (12) schließen und mit dem Beutelschneider (13) schneiden, wie in Abbildung F dargestellt, von einem zu dem anderen Rand fahren. Jetzt verschweißt man eine offene Seite des Beutels, dabei wie folgt vorgehen:
  - eine der beiden offenen Seiten des Beutels auf den Schweißbalken (6) legen (Abb. G und G1).

Abb. F

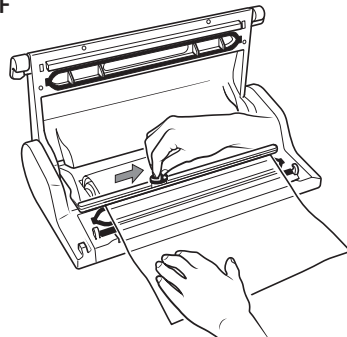
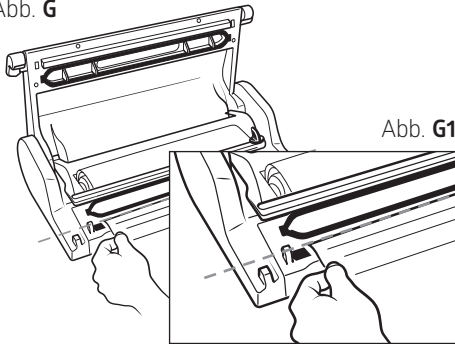


Abb. G



**ACHTUNG:** Der Beutel darf nicht bis in die Vakuumkammer (8) oder auf die Dichtung (14) hineinreichen, die Enden auf die Außenseite der Dichtung (7) legen, wie in der Abbildung G1 dargestellt.

- e) Das Gerät schließen, dazu die Griffe (1) auf START stellen.
- f) Die offene Seite des Beutels schweißen, dazu die Taste 'seal' (2H) drücken (Abb. I und I1).
- g) Den Deckel (5) entriegeln, dazu eine der beiden Griffe (1) drehen (Abb. J) und den Beutel entnehmen.
- h) Sicherstellen, dass die Schweißnaht ordnungsgemäß ist; eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein (Abb. K).

Abb. H

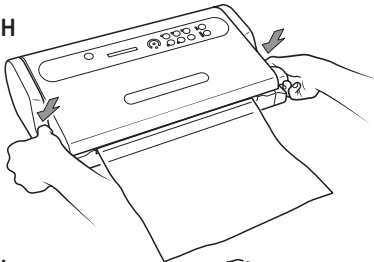


Abb. I

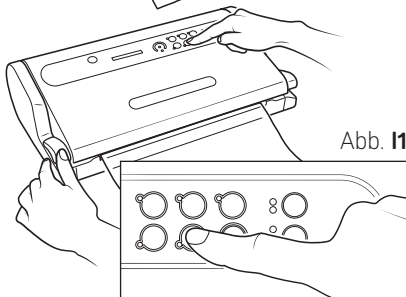
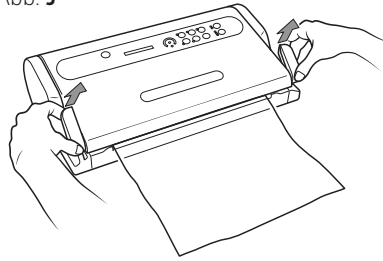


Abb. J



## 6 Automatischer Zyklus mit vorgeschrittenen oder von der Rolle hergestellten

Espressions MAGIC VAC® Beutel Um den automatischen Verpackungszyklus mit Espressions Vacu Pro 2 Beuteln auszuführen, wie folgt vorgehen:

- a) Die Lebensmittel in den MAGIC VAC® Beutel legen (siehe Punkt 4) und Flüssigkeiten und Lebensmittelrückstände aus dem Beutel entfernen der verschweißt werden soll.
- b) Den Beutel mit dem Inhalt vor das Gerät legen, das offene Beutelumende in die Vakuumkammer (8) legen (Abb. L und L1).
- c) Das Gerät schließen und die Griffe (1) auf START (Abb. M) stellen; durch das Leuchtschauglas (3) kontrollieren, dass sich das offene Ende des Beutels in der Vakuumkammer (8) befindet (Abb. M1).
- d) Starten Sie den Automatikzyklus durch Drücken der Tasten 'Vacuum & Seal' (2D) (Abb. N und N1). Wenn Sie den Beutel vor Abschluss des Automatikzyklus versiegeln möchten, drücken Sie die Taste 'seal'.

**Achtung:** Durch das Unterbrechen des automatischen Vakuumzyklus und das vorzeitige Versiegeln wird den Lebensmitteln der Sauerstoff nicht vollständig entzogen und sie verderben und trocknen schneller aus.

- e) Warten bis das LED seal (2B) in der Mitte des Vorschub-Displays (2C) nicht mehr blinkt.
- f) Den Deckel (5) entriegeln, dazu eine der beiden Griffe (1) drehen (Abb. O) und den Beutel entnehmen.
- g) Sicherstellen, dass die Schweißnaht ordnungsgemäß ist; eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein (Abb. O1).

Abb. L

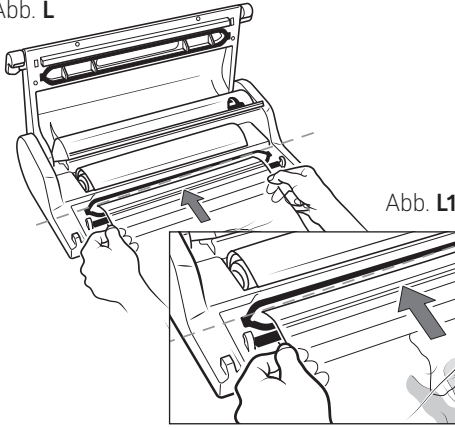


Abb. L1

Abb. M

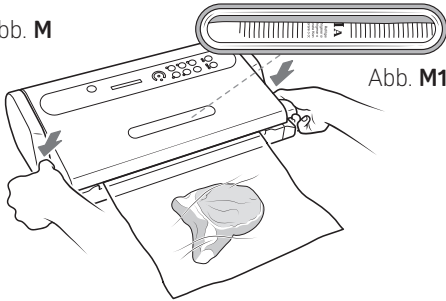


Abb. M1

Abb. N

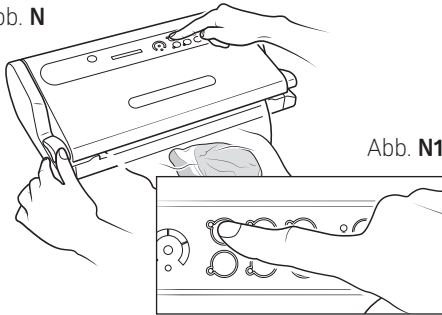


Abb. N1

Abb. O

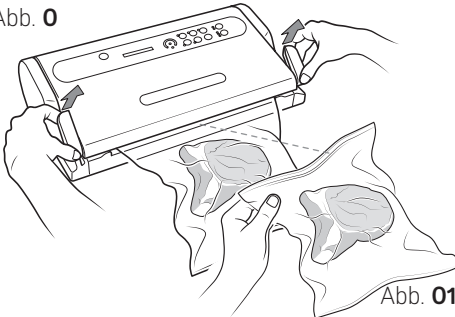


Abb. O1

## 7 Manueller Beutelvakuumier-Verpackungszyklus

Um die Luftabsaugung einzuschränken und um empfindliche und zarte Lebensmittel nicht zu sehr zu quetschen oder zur maximalen Luftabsaugung bei komplexeren Lebensmitteln, wie zum Beispiel einem ganzen, gesäuberten Huhn, Emmentaler oder Fisch, wie folgt vorgehen:

a) Die Lebensmittel in den MAGIC VAC® Beutel legen (siehe Punkt 4) und Flüssigkeiten und Lebensmittelrückstände aus dem Beutel entfernen der verschweißt werden soll.

**TIPP:** Beim Vakuumieren von feuchten Lebensmitteln ca. 5 cm falten der offenen Seite der Folie nach außen und legen Sie die Lebensmittel in den Beutel. Zurückklappen, damit die Folie an den Stellen, an denen sie versiegelt werden soll, trocken und sauber ist.

- b) Den Beutel mit dem Inhalt vor das Gerät legen, das offene Beutelende in die Vakuummutter (8) legen (Abb. L und L1).
- c) Das Gerät schließen und die Griffe (1) auf START (Abb. M) stellen; durch das Leucht-Schauglas (3) kontrollieren, dass sich das offene Ende des Beutels in der Vakuummutter (8) befindet (Abb. M1).
- d) Die Geschwindigkeit 'slow' mit der Taste 'pump speed' (2N) auswählen, siehe vorhergehenden Punkt 3.2.
- e) Die Taste 'Pulse' (2G) (Abb. P) drücken und gedrückt halten, um den manuell gesteuerten Vakuumzyklus zu starten, die Taste loslassen, um ihn zu unterbrechen. Diesen Vorgang wiederholen, bis das gewünschte Vakuum erreicht ist, danach die Taste 'Seal' (2H) (Abb. P1) drücken, um den Beutel zuzuschweißen.
- f) Warten bis das LED seal (2B) in der Mitte des Vorschub-Displays (2C) nicht mehr blinkt.

**ACHTUNG:** Bei einem unvollständigen Vakuumzyklus und vorzeitiger Versiegelung wird dem Lebensmittel der Sauerstoff nicht vollständig entzogen und es verdirbt und trocknet schneller.

Abb. L

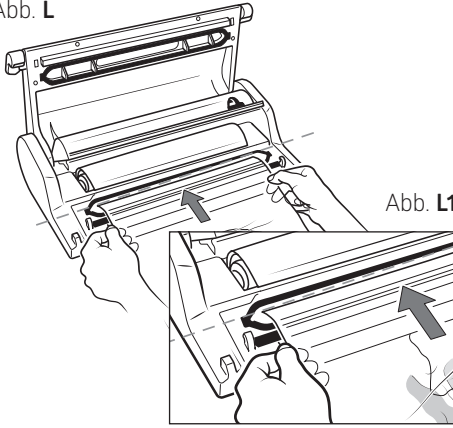


Abb. L1

Abb. M

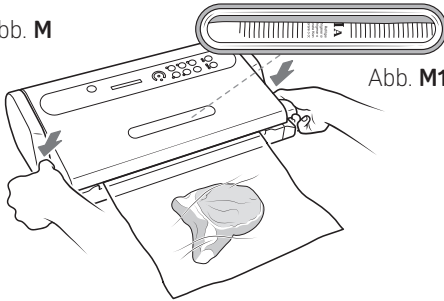


Abb. M1

Abb. N

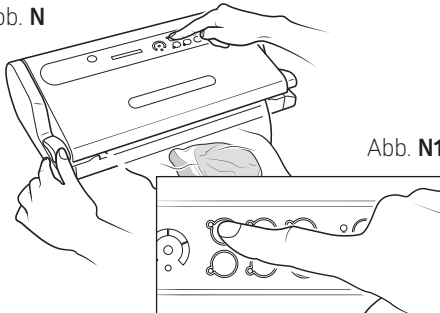


Abb. N1

Abb. O

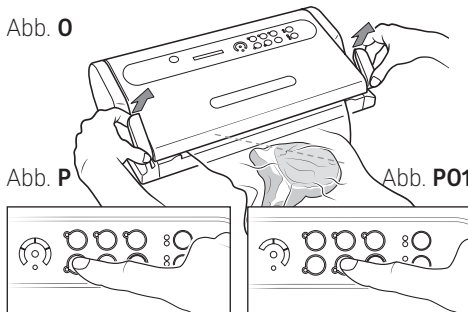


Abb. P

Abb. P01

## 8. Automatischer Zyklus mit Espressions MAGIC VAC® Behältern

Diesen Zyklus benutzen, um mit Espressions MAGIC VAC® Behältern zu vakuumieren, oder mit Behältern die mit Espressions MAGIC VAC® Universaldeckeln versiegelt werden oder mit Flaschen mit MAGIC VAC® Flaschendeckel, oder auch mit Glasbehältern mit Deckeln oder Zwingen, durch die Verwendung des Anschlusses für Espressions MAGIC VAC® Deckel.

**ACHTUNG:** Ausschließlich die Espressions MAGIC VAC® Behälter benutzen, da sie dem Druck widerstehen der durch die Espressions Vacu Pro 2 entsteht, andere Behälter könnten unter dem Druck des Gerätes implodieren und Verletzungen hervorrufen.

### 8.1 Verpackung in Espressions MAGIC VAC® Behältern

- Den Behälter füllen und mindestens 3 cm Raum zum oberen Rand des Behälters lassen, den Deckel auf den Behälter setzen. Den Griff des Deckels auf 'VACUUM' (Abb. Q) drehen.
- Mit dem Verbindungsschlauch für Behälter (16), den Griff des Behälterdeckels mit dem Luftanschluss ACCESSORY PORT (4) des Gerätes (Abb. Q1) verbinden

**ACHTUNG:** Am Anfang der Vakuumierphase könnte es erforderlich sein, mit der Hand auf die Deckel einiger Behälter drücken zu müssen, um diese hermetisch zu verschließen und um den Zyklusstart zu erleichtern.

- Das Gerät schließen, dazu die Griffe (1) auf START stellen (Abb. Q2).
- Die Taste 'canister' (2E) drücken (Abb. Q3 und Q4); das Gerät wird den automatischen Vakuumierzyklus ausführen und sich am Ende des Vorgangs ausschalten. Auf alle Fälle schaltet sich die Pumpe nach 5 Minuten automatisch aus.
- Den Verbindungsschlauch (16) sowohl von dem Griff des Behälterdeckels, als auch von dem ACCESSORY PORT (4) des Gerätes abtrennen.
- Den Griff des Behälterdeckels auf 'CLOSED' stellen.

Um die Behälter zu öffnen, den Griff des Behälters auf 'OPEN' stellen; man sollte das Geräusch ausströmender Luft hören. Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt in einem Vakuum gelagert war.

Abb. Q

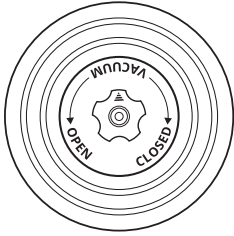


Abb. Q1

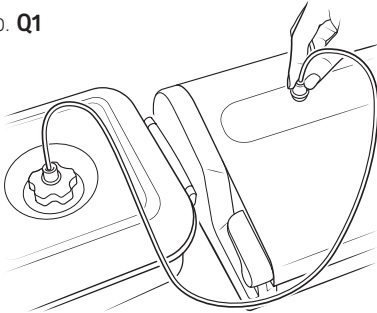


Abb. Q2

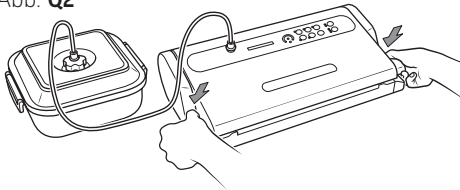


Abb. Q3

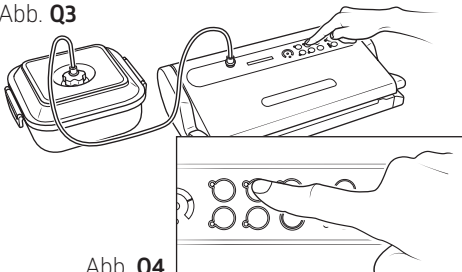


Abb. Q4

## 8.2 Verpackung in Espressions MAGIC VAC® Family Behältern

Mehrzweckbehälter, ideal zur Konservierung von Produkten die häufig benutzt werden, wie trockene und empfindliche Lebensmittel; Lebensmittel in Pulverform; frisches, gemixtes oder püriertes Obst und Gemüse. Dank der Transparenz und des Designs, sehen sie auch auf den Küchenregalen gut aus und garantieren eine ausgezeichnete Sicht auf den Inhalt.

- a) Den Behälter füllen und mindestens 3 cm Raum zum oberen Rand des Behälters lassen, den Deckel auf den Behälter setzen.
- b) Mit dem Verbindungsschlauch (16), den Behälterdeckel mit dem Luftanschluss ACCESSORY PORT (4) des Geräts (Abb. R1) verbinden.
- c) Das Gerät schließen, dazu die Griffe (1) auf START stellen (Abb. R2).
- d) Die Taste canister (2E) drücken (Abb. R3 und R4) und das Gerät wird das Vakuumieren des Behälters ausführen und nach dem Vorgang ausschalten.
- e) Den Verbindungsschlauch (16) von dem Behälterdeckel abtrennen.
- f) Um die Behälter zu öffnen, den mittleren Knopf drücken, oder das Ventil öffnen, je nach Modell (siehe Anleitungen des Behälters).

Abb. R1

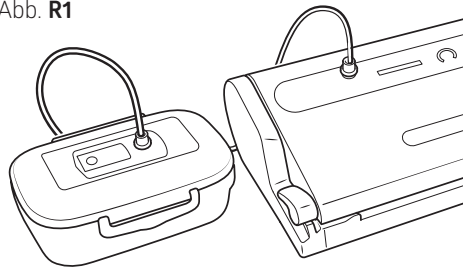


Abb. R2

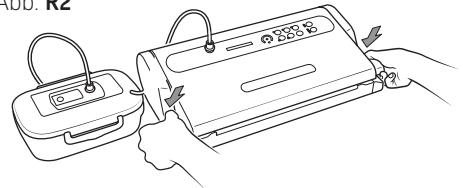


Abb. R3

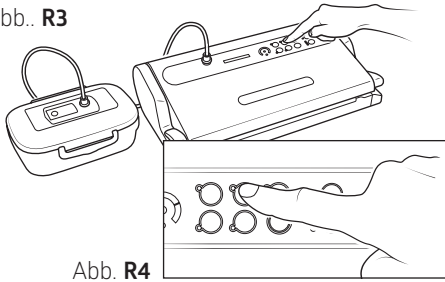
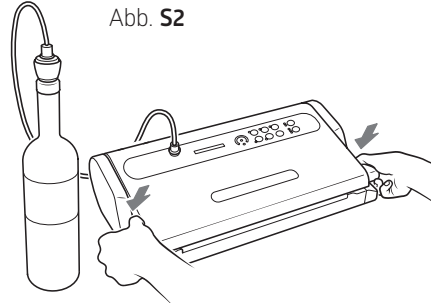


Abb. R4

Abb. S2



### 8.3 Vakuumieren mit Espressions MAGIC VAC® Flaschenverschluss

Mit dem Flaschenverschluss lassen sich Wein- oder Ölf Flaschen aus Glas schnell vakuumieren, damit Qualität und Geschmack länger erhalten bleiben.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Den Verschluss fest auf die Flasche drücken.
- Mit dem Verbindungsschlauch (16), den ACCESSORY PORT (4) des Gerätes mit dem Flaschenverschluss (Abb. S1) verbinden.
- Das Gerät schließen, dazu die Griffe (1) auf START stellen (Abb. S2).
- Die Taste 'canister' (2E) drücken (Abb. S3 und S4); das Gerät wird den automatischen Vakuumierzyklus ausführen und sich am Ende des Vorgangs ausschalten.
- Den Schlauch sowohl von dem Flaschenverschluss, als auch von dem ACCESSORY PORT des Gerätes abtrennen.

Um die Flasche zu öffnen, ziehen Sie einfach den Verschluss von der Flasche.

Abb. S1

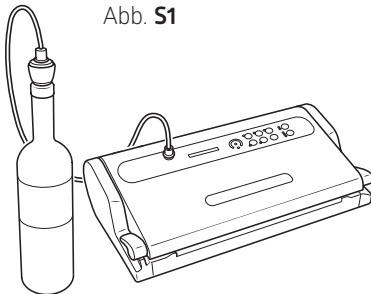


Abb. S3

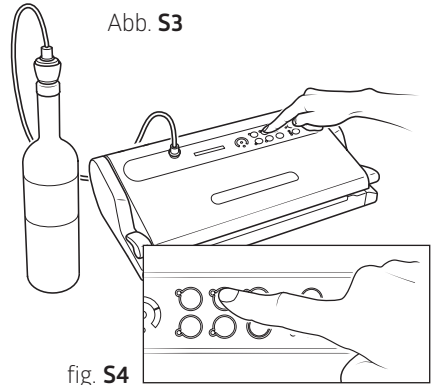


fig. S4

### 9. Schnell marinieren

Marinieren ist das beste System, um Fleisch oder Wild zu marinieren und um deren Struktur zarter werden zu lassen. Vakuumierte Lebensmittel werden in wenigen Minuten mariniert, da das Vakuumieren die Poren der Lebensmittel öffnen und ein stärkeres und schnelleres Aufnehmen der Marinade ermöglichen. Mit der exklusiven Funktion 'Schnell Marinieren', hält das Gerät einige Minuten lang das Vakuum aufrecht, löst dann das Vakuum und ermöglicht es dem Lebensmittel 30 Sekunden lang zu 'ruhen'. Dieser Vorgang wird mehrere Male wiederholt. Die Betätigung der Vakuumier- und Ruhetaste, ermöglicht ein sehr viel schnelleres Marinieren. Wurde der Schnell Marinieren Zyklus beendet, hört man ein akustisches Signal (Beep) der das Ende des Marinierens anzeigt. Der gesamte Zyklus dauert 14 Minuten.

Wie folgt vorgehen:

- a) Um Fleisch, Geflügel oder Fisch zu marinieren, die Oberfläche des Lebensmittels löchern und in den spezifischen quadratischen Espressions MAGIC VAC®, 2,5 Liter Behälter legen, mit der gewünschten Marinade abdecken, mindestens 3 cm Raum zum oberen Rand des Behälters lassen, den Deckel auf den Behälter setzen.
- b) Die seitlichen Griffe des Deckels einhaken und dann den Knopf auf 'OPEN-(M)' drehen (Abb. U).

**ACHTUNG:** Es ist wichtig, dass während des Marinierzyklus, der Knopf des Behälters auf 'OPEN' - (M)' steht.

**ACHTUNG:** Sicherstellen, dass die Dichtung des Deckels und der Rand des Behälters trocken und sauber ist.

- c) Mit dem Verbindungsschlauch (16), den ACCESSORY PORT (4) des Gerätes mit dem Deckelgriff des Behälters (Abb. T1) verbinden.
- d) Das Gerät schließen, dazu die Griffe (1) auf START stellen (Abb. T2).
- e) Die Taste 'marinating' (2F) drücken (Abb. T3 und T4) das entsprechende BLAUE LED leuchtet auf, es leuchtet während der Vakuumpierphase und blinkt während der Ruhephase. Das Gerät schaltet sich automatisch nach der dritten Vakuumpierphase aus. Der gesamte Zyklus dauert 14 Minuten.
- f) Ein akustisches Signal (Beep) zeigt das Ende des Zyklus an.
- g) Den Schlauch zuerst von dem Behälter und dann von dem Luftanschluss der Maschine abtrennen.

**ACHTUNG:** Möchte man am Ende des Zyklus die Marinade vakuumiert halten, dreht man den Griff des Behälters auf 'CLOSED'.

- h) Dann am Zyklusende, die Taste 'cancel' (2I) drücken oder die Griffe (1) auf OPEN stellen.

Abb. T

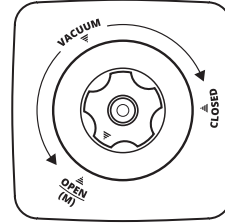


Abb. T1

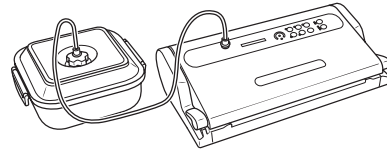


Abb. T2

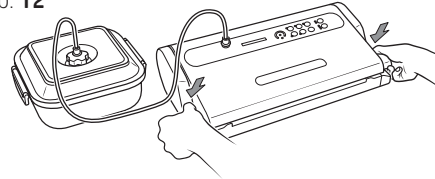
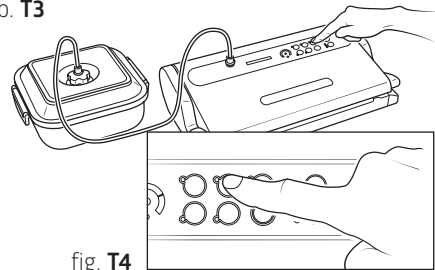


Abb. T3



Man kann das Gerät jederzeit durch Druck der Taste 'cancel' (2I) anhalten oder indem man die Griffe (1) auf OPEN stellt; möchte man das Marinieren wiederholen, trennt man den Schlauch von dem Behälter ab und wartet bis sich der Behälter mit Luft füllt. Den Schlauch mit dem Griff (auf OPEN - M) des Behälters wiederverbinden, dann den Schnell Marinieren Zyklus starten indem man die Taste 'marinating' (2F) drückt.



# Reinigung

**ACHTUNG:** Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen.

- Vor der Reinigung des Gerätes und des Zubehörs die Hände gründlich waschen.
- Vor und nach dem Gebrauch mit einem angefeuchtetem Schwamm und mildem Spülmittel, denaturiertem Alkohol oder in Wasser verdünntem weißen Essig die Geräteoberflächen reinigen.

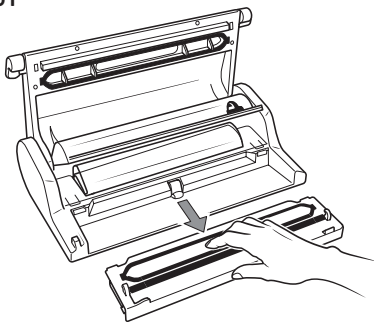
**ACHTUNG:** Keine aggressiven Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Produkte auf der Basis aromatischer Essenzen benutzen.

Sollte zufällig Flüssigkeit in das Gerät eindringen, den Netzstecker nicht in die Netzsteckdose stecken, das Gerät nicht benutzen und den nächstliegenden autorisierten Kundendienst oder den Vertrauenshändler informieren.

**WICHTIG:** Keine spitzen Gegenstände benutzen (wie Scheren, Messer, Körner oder Schaber) benutzen, um Verschmutzungen zu entfernen, da diese die Oberflächen beschädigen könnten.

- Zur Reinigung des MAGIC VAC® Zubehörs (Behälter, Deckel, Gefäße, usw.) auf die Anleitungen beziehen, die in der Verpackung des Zubehörs zu finden sind.

Abb. U1



## Waschen der entfernbaren Wanne

Das Gerät ist mit einer entfernbaren Wanne (10) ausgestattet, die die Flüssigkeiten aufammelt, entfernt und nur im oberen Fach der Spülmaschine gewaschen werden kann (Abb. U2). Wie jeden beliebigen Küchen-gegenstand waschen und vollständig trocknen; dann die entfernbare Wanne (1) wieder in den Sitz in dem Gerät einfügen.

Zur Entfernung der entfernbaren Wanne wie folgt vorgehen:

Öffnen Sie die Maschine, fassen Sie den herausnehmbaren Behälter und ziehen Sie ihn zu sich hin (Abb. U1). Um den herausnehmbaren Behälter (10) wieder in die Maschine zu setzen, müssen Sie ihn in seine Position einsetzen und nach unten drücken, bis die zwei Zähne an der Seite des herausnehmbaren Behälters einrasten (Abb. U3).

Abb. U2

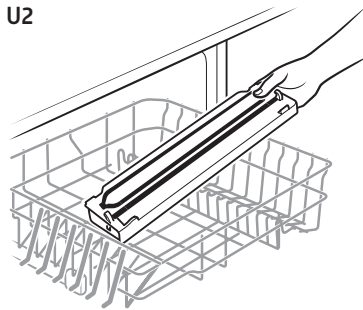
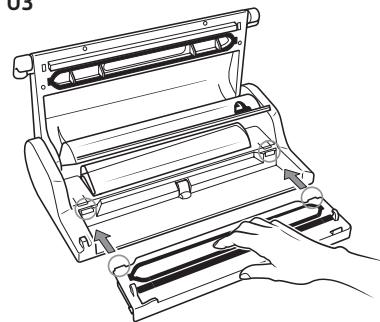


Abb. U3



# Zubehörfach

Im unteren Teil des Gerätes befindet sich ein bequemes Zubehörfach (15), in dem man den Verbindungsschlauch (16) (Abb. V3) und den manuellen Beutelschneider Espressions MAGIC Cutter (wo vorgesehen) unterbringen kann (Abb. V4).

Abb. V1

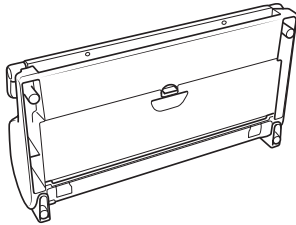


Abb. V2

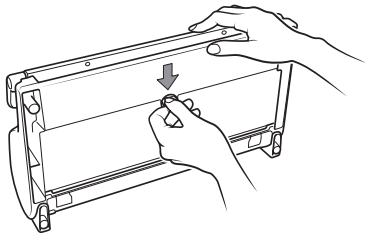


Abb. V3

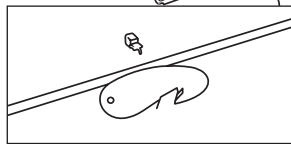
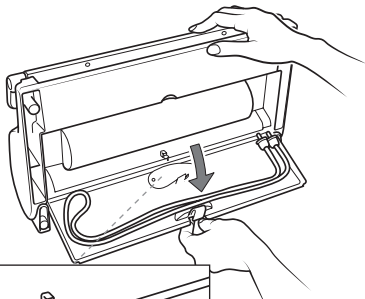


Abb. V4

# Lagerung des Gerätes

Wenn man das Gerät nicht benutzt, kann man es vertikal lagern, um den Platzbedarf zu reduzieren. Wie folgt vorgehen:

- Das Stromkabel (17) in das Kabelfach (18) auf der Rückseite des Gerätes einfügen (Abb. W1)
- Das Gerät schließen, dazu die Griffe (1) auf STORAGE stellen (Abb. W3 und W3)

**ACHTUNG:** den Griff (1) nicht auf START drehen, denn das komplette Schließen des längere Zeit nicht benutzten Gerätes, könnte die Dichtung (7) beschädigen, die fehlende Dichtung der Vakuumkammer (8) zur Folge haben und somit zu Funktionsstörungen des Gerätes führen.

- Das Gerät vertikal, fern von Wärmequellen positionieren (Abb. W4)

Abb. W1

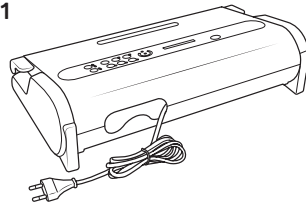


Abb. W2

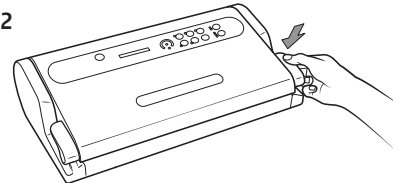
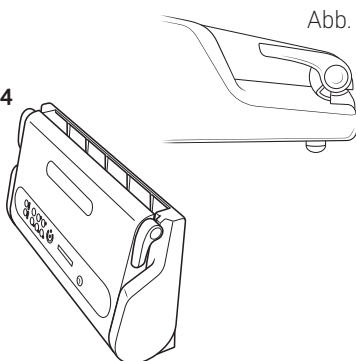


Abb. W3

Abb. W4



# Schadensuche

<p><b>Espressions VACU PRO 2 funktioniert nicht</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollieren, dass das Netzkabel des Espressions VACU PRO 2 in die Maschine und die Steckdose gesteckt wurde. Die Steckdose überprüfen, indem man ein anderes Gerät anschließt.</li> <li>• Das Netzkabel und den Stecker auf Beschädigungen überprüfen. Sollten diese beschädigt sein, das Gerät nicht benutzen.</li> </ul>
<p><b>Espressions VACU PRO 2 verschweisst die erste Seite des abgeschnittenen Beutels nicht</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollieren, dass die abgeschnittene Seite des Beutels korrekt positioniert wurde, siehe Beschreibung im Abschnitt: '5- Beutel von Espressions MAGIC VAC® Rollen herstellen'. Die Position und die Integrität der Dichtung überprüfen.</li> </ul>
<p><b>Espressions VACU PRO 2 stellt bei den Beuteln kein volles Vakuum her</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Um ein korrektes Schweißen garantieren zu können, muss das offene Ende des Beutels ganz in die Vakuumkammer (8) hineinreichen. Die korrekte Position durch das Leucht-Schauglas (3) kontrollieren.</li> <li>• Den Schweissbalken (6), die Schweissdichtung (7) und die Dichtungen (9) auf Verunreinigungen überprüfen.</li> <li>• Der MAGIC VAC® könnte ein Leck haben. Zur Kontrolle den Beutel mit etwas Luft darin verschweißen, in Wasser eintauchen und unter Druck setzen, Austretende Luftblasen weisen auf ein Leck hin. Den Beutel neu verschweißen oder einen anderen Beutel benutzen.</li> </ul>
<p><b>Espressions VACU PRO 2 schweisst den Beutel nicht korrekt</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn man keine komplette Schweißung des Beutels erreicht, die Taste 'sealing mode' (2M) drücken und die Schweißzeit erhöhen.</li> <li>• Sollte der Schweissbalken (6) zu heiß werden und den Beutel schmelzen, den Deckel (5) anheben und den Schweissbalken (6) ein paar Minuten lang abkühlen lassen.</li> <li>• Die Position und die Integrität der Dichtung (9) überprüfen.</li> <li>• Sollten während des Vakuumierens Flüssigkeiten austreten, müssen diese erstmal gekühlt werden.</li> </ul> <p><b>TIPP:</b> Suppen, Marinaden und andere flüssige Gegenstände, die Sie in einem Folienbeutel vakuumieren möchten, können Sie zunächst in einem Behälter einfrieren und dann entnehmen und gefroren in einem Beutel einfrieren.</p>
<p><b>Der Espressions MAGIC VAC® Beutel verliert nach dem Verschweißen das Vakuum</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Undichte Stellen an der Schweißnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeiten verursacht werden. Den Beutel wieder öffnen, den oberen Teil der Beutelinseite säubern und die Fremdkörper von dem Schweissbalken (6) vor der Neuverschweißung entfernen.</li> <li>• Den Beutel auf ein Loch überprüfen, das das Vakuum freigesetzt haben könnte. Eventuelle scharfe Kanten des Beutelinhalts mit Küchenpapier schützen.</li> </ul>
<p><b>Espressions VACU PRO 2 stellt in den Behältern kein Vakuum her</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit dem Verbindungsschlauch (16), den Deckel des Behälters (oder den Deckelanschluss falls nötig) mit den ACCESSORY PORT (4) des Gerätes verbinden.</li> <li>• Zwischen dem oberen Rand des Gefäßes oder des Behälters (mindestens 3 cm) frei halten.</li> <li>• Kontrollieren, dass der Rand des Gefäßes, des Behälters oder des Universaldeckels im Dichtungsbereich nicht beschädigt sind. Den Rand und den Deckel mit einem lauwarmen Lappen säubern und erneut das Vakuum herstellen.</li> <li>• Kontrollieren, dass die Dichtung des Behälterdeckels oder des Universaldeckels korrekt in der richtigen Position sitzt und nicht beschädigt ist.</li> </ul>
<p><b>Die Espressions MAGIC VAC® Behälter verlieren ihr Vakuum</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen, dass der Griff des Behälters auf 'VACUUM' vor dem Vakuumieren des Behälters steht und dass er auf 'CLOSED' steht nachdem das Vakuumieren ausgeführt wurde.</li> <li>• Überprüfen, dass der O-Ring unter dem Griff des Behälterdeckels oder des Universaldeckels richtig sitzt und genau passt.</li> <li>• Kontrollieren, dass der Rand des Gefäßes, des Behälters oder des Universaldeckels im Dichtungsbereich nicht beschädigt sind. Den Rand und den Deckel mit einem lauwarmen Lappen säubern und erneut das Vakuum herstellen.</li> </ul>

<b>Die Espressions MAGIC VAC® Behälter verlieren ihr Vakuum</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollieren, dass die Dichtung des Behälterdeckels oder des Universaldeckels korrekt in der richtigen Position sitzt und nicht beschädigt ist.</li> <li>• Überprüfen, dass der Verbindungsschlauch richtig mit dem Behältergriff verbunden wurde, als auch mit dem ACCESSORY PORT (4) des Gerätes.</li> </ul>
<b>Der Marinierzyklus startet nicht auf korrekte Weise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen, dass der Deckelgriff des quadratischen Espressions MAGIC VAC® Behälters auf 'OPEN - (M)' steht und dass die Griffe (1) eingehakt wurden.</li> <li>• Überprüfen, dass der O-Ring unter dem Griff des Behälterdeckels oder des Universaldeckels richtig sitzt und genau passt.</li> <li>• Kontrollieren, dass der Rand des Gefäßes, des Behälters oder des Universaldeckels im Dichtungsbereich nicht beschädigt sind. Den Rand und den Deckel mit einem lauwarmem Lappen säubern und erneut das Vakuum herstellen.</li> <li>• Überprüfen, dass der Verbindungsschlauch richtig mit dem Behältergriff verbunden wurde, als auch mit dem ACCESSORY PORT (4) des Gerätes.</li> <li>• Kontrollieren, dass die Dichtung des Behälterdeckels oder des Universaldeckels korrekt in der richtigen Position sitzt und nicht beschädigt ist.</li> <li>• Während der ersten Vakuumierpase den Deckel leicht auf den Behälter drücken, bis die Sektoren des Vorschubdisplays (2C) der Tastatur beginnen korrekt zu leuchten.</li> </ul>

## Technische Charakterestiken

<b>Produktcode:</b>	<b>EP6400</b>
Model:	P0608ED
Struktur:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ABS + mit chromierten Einsätzen</li> <li>• Leucht-SCHAUGLAS</li> <li>• Entfernbarer Wanne, spülmaschinenfest</li> <li>• Rollenträgerfach mit Deckel und integriertem Beutelschneider</li> <li>• Zubehörfach</li> <li>• Lagerung in vertikaler Position</li> </ul>
Größe des Gerätes:	44 (L) x 23,5 (P) x 11 (H) cm
Gewicht der Maschine:	ungefähr 4 Kg
Spannung/Leistung:	230V- 50Hz
Absorbierte Leistung:	130 W
Stand By:	0 W
Schweißung:	Selbstanpassend und 3-stufig rebulierbar
Schweissbalken:	L 315 mm (Professionell aus Aluminium)
Schutz:	Sich automatisch zurückstellender Thermoschutz
Pumpentyp:	Doppelte Pumpe mit selbstschmierenden Kolben
Pumpengeschwindigkeit:	2-stufig
Pumpenleistung:	18 L/Min
Max. Vakuum	-0,82 bar / 61 cm/Hg / -11,9 PSI
Entlüftung Vakuumkammer:	Automatisch bei Öffnung
In Übereinstimmung mit den Richtlinien	<b>CE</b>

**Elektromagnetische Verträglichkeit.** Die Espressions Vacu Pro 2 wurde so entworfen, um die jetzt in Kraft stehenden Ansprüche für die elektromagnetische Verträglichkeit zu erfüllen. Falls Sie aber vermuten, dass der Betrieb des Gerätes den normalen Betrieb von Fernsehgeräten, Radios oder anderen Elektrogeräten stört, versuchen Sie, die Position des Gerätes zu ändern, bis die Störungen enden; als Alternative schließen Sie das Gerät an eine andere Steckdose an.

# Die Vorteile der Vakuumierung

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 Espressions MAGIC VAC® Beuteln oder Behältern guten Geschmack und

frische Qualität 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 MAGIC VAC® vakuumiert haben. Frische oder leichtverderbliche Lebensmittel sind aber dennoch im Tiefkühler oder im Kühlschrank aufzubewahren.

**WICHTIG:** Die zu vakuumieren Lebensmittel müssen frisch und von guter Qualität sein.

Konsultieren Sie die Tabelle der 'Aufbewahrungszeiten mit MAGIC VAC®' 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 mit Espressions Vacu Pro 2

	Aufbewahrungszeit bei atmosphärischem Druck	Aufbewahrungszeit mit Espressions Vacu Pro 2
<b>Gekühlte Lebensmittel (5° ± 2° C)</b>		
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
<b>Gekochte und gekühlte Lebensmittel (5° ± 2°C)</b>		
Gemüsepurée 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 Früchte)	2-3 Tage	6-8 Tage
Öl zum Frittieren	10-15 Tage	25-40 Tage

	Aufbewahrungszeit bei atmosphärischem Druck	Aufbewahrungszeit mit Espressions Vacu Pro 2
<b>Tiefgekühlte Lebensmittel (-18° ± 2°C)</b>		
Vlees	4-6 Monate	15-20 Monate
Vis	3-4 Monate	10-12 Monate
Groenten	8-10 Monate	18-24 Monate
<b>Lebensmittel bei Raumtemperatur (25° ± 2°C)</b>		
Brot	1-2 Tage	6-8 Tage
Verpackte Biskuits	4-6 Monate	12 Monate
5-6 Monate 12 Monate	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

Anhaltswerte, die vom einwandfreien Zustand der Verpackung und von den ursprünglichen Qualitätsmerkmalen des Nahrungsmittels abhängen; sie beziehen sich außerdem auf Verpackungen, die durch Kombination der Maschine mit Original-Beuteln/Rollen, -Behältern und -Zubehör hergestellt wurden. Bei Verwendung von Beuteln/Rollen, Behältern und Zubehör anderer Marken sind die in der Tabelle angegebenen Zeiten nicht garantiert. Der Hersteller kann deshalb nicht haftbar gemacht werden.

**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 stabiles Produkt bei Raumtemperatur.

# Was Vakuum ist

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:** Konsumieren Sie noch in vakuumierten Espressions MAGIC VAC® Beuteln erhitzte Lebensmittel sofort. 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 Enzymen (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 Enzymen. 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 mit Espressions Vacu Pro 2 verhindert das Schlüpfen von Käferlarven und anderen Insekten.

# Richtlinien für die Verwendung von Espressions MAGIC VAC® Beuteln

## **Vakuumieren für den Tiefkühler**

Verwenden Sie nur die frischesten Lebensmittel. Das Gerät MAGIC VAC® 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 vorgefrieren. Sie können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren 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 (Voessen) oder Eintopfgerichte zu vakuumieren, die einen gewissen Flüssigkeitsanteil haben, vorgefrieren 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 durchhitzen), 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 Espressions MAGIC VAC® 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.

**ACHTUNG:** Nach dem Auftauen sollten die Lebensmittel sofort verzehrt werden. Frieren Sie es nicht wieder ein.

## **Neu-Vakuumieren von abgepackten Lebensmitteln**

Viele Lebensmittel, wie etwa Käse oder Fleisch-Spezialitäten werden in kommerziellen Vakuum-Packungen verkauft. Jetzt können Sie auch nach dem Öffnen solcher Packungen Geschmack und



Frischer 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.

### Tips 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.

## Richtlinien für die Verwendung von Espressions MAGIC VAC® Behältern

**ACHTUNG:** Verwenden Sie nie ungeeignete Gläser oder Plastik-Behälter, da sie unter dem Druck des Espressions VACu Pro 2 Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen können.

### Tiefkühlen in Behältern

Zum Tiefgefrieren von Lebensmitteln in Plastik-Behältern benutzen Sie nur Espressions 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 Espressions 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.

### Tips 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 Punkte

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 oben 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, Kartoffeln und Gemüse nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumieren geschält.
- Weiche und delikate 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-Espressions MAGIC VAC® Beutel, Behälter und Zubehör.

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische und funktionelle Änderungen an diesem Gerät ohne Vorankündigung vorzunehmen.

# Notizen

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

# Garantiebedingungen

Dieses ESPRESSIONS-Küchengerät ist von hervorragender Qualität und Bauart. Sollten sich jedoch innerhalb des geltenden Garantiezeitraums Materialmängel oder Mängel beim Betrieb ergeben, tauschen wir die defekten Teile nach unserem Ermessen kostenlos aus oder reparieren diese gemäß den nachfolgenden Garantiebedingungen. Diese Garantie über 2 Jahre gilt sowohl für Teile als auch für die Verarbeitung sowie ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt. Versandkosten sind nicht beinhaltet.

Diese Garantiebedingungen gelten zugunsten und nicht zulasten Ihrer gesetzlichen Rechte. Diese Garantie deckt die Versand- und Transportkosten für das Zurückschicken des Geräts nicht ab. Diese Garantie gilt nur für Produkte, die in den Beneluxstaaten erworben wurden und dort verbleiben. Die Garantie gilt nicht für die Stecker, Stromkabel oder Sicherungen sowie nicht für Mängel, die von Folgendem verursacht wurden:

- Normaler Verschleiß des Geräts oder von Teilen durch den Gebrauch.
- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung beim Gebrauch oder der Wartung.
- Anschluss des Produkts an eine Stromquelle, die nicht für diesen Zweck geeignet ist.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Missbrauch des Produkts entstehen.
- Wenn Änderungen am Produkt von anderen Personen als dem von Espressions autorisierten Servicepersonal vorgenommen werden.
- Auseinanderbau oder andere Beeinträchtigungen des Produkts.
- Diebstahl oder versuchter Diebstahl des Produkts.
- Durch den Transport verursachte Brüche oder Mängel.

Bevor Sie ein Produkt unter den vorliegenden Garantiebedingungen zurücksenden, prüfen Sie bitte, ob:

- die Anweisungen für das Produkt richtig befolgt wurden.
- die Stromversorgung hin zum Gerät funktioniert oder ob das Gerät eingeschaltet ist.
- der Mangel nicht auf eine defekte Sicherung zurückzuführen ist.

Wenn Sie einen Anspruch im Rahmen dieser Garantie geltend machen möchten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Schicken Sie das Produkt per Post oder Versandunternehmen an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder direkt an Espressions zurück.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt sauber und sorgfältig sowie für den Transport sicher sowie vorzugsweise in der Originalverpackung verpackt ist.
- Legen Sie Informationen zu Ihren Kontaktdaten (Name, Adresse, Telefonnummer) sowie Kaufdatum und -ort zusammen mit einer Kopie der Rechnung bei.
- Geben Sie die exakte Art des Mangels an.

Diese Garantie erstreckt sich auf keinen anderen Anspruch jeglicher Art einschließlich und ohne Ausnahme der Haftung für zusätzliche, indirekte oder Folgeschäden. Sie deckt auch keine Kosten für Änderungen oder Reparaturen, die ohne ausdrückliche Genehmigung von Espressions durch Dritte durchgeführt werden. Wird ein Teil oder das gesamte Gerät ersetzt, wird der Garantiezeitraum nicht verlängert. Das ursprüngliche Kaufdatum gilt als Beginn des Garantiezeitraums.

Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Händler oder in den Beneluxstaaten an:

Espressions B.V. Eindhoven  
[www.espressions.eu](http://www.espressions.eu)



# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.





## Do you need help?

Contact us or visit our website.

### Espressions


Park Forum 1110

NL-5657 HK Eindhoven

Mail: [info@espressions.eu](mailto:info@espressions.eu)

Website: [www.espressions.eu](http://www.espressions.eu)

Manufactured by Flaem Nuova S.p.A. - Italy

 **espressions** is a registered trademark.  
Due to minor changes in design or otherwise, the product may differ  
from the illustrations in this publication. © 2021 Espressions B.V.

Cod.19776-0 Rev date 11/2021