



Vac `n Seal

Manuale utente



Precision Appliance Technology, Inc.

Sito web: www.vestaprecision.com

SOMMARIO

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA	2
LINEE GUIDA INERENTI IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO	3
COMPONENTI DEL PRODOTTO.....	6
FUNZIONALITÀ E OPZIONI.....	8
ISTRUZIONI PER IL FUNZIONAMENTO.....	11
Come procedere per il sottovuoto e la sigillatura di un involucro	11
Come creare degli involucri a partire da rotoli	12
Linee guida inerenti gli involucri.....	12
Come usare con un barattolo di latta (Canister).....	13
Linee guida inerenti i barattoli	15
MANUTENZIONE.....	16
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	17
SPECIFICHE TECNICHE	19
GARANZIA LIMITATA E SERVIZIO POST-VENDITA	20
Resi.....	20
Cambi	20
Sostituzioni in garanzia.....	21
Spese di spedizione	21
Articoli danneggiati e difettosi.....	22
Cosa non copre questa garanzia limitata?	22

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Durante l'utilizzo di questo apparecchio elettrico è necessario osservare sempre le misure di sicurezza fondamentali, fra cui:

1. Leggere e comprendere tutte le istruzioni.
2. Attivare l'apparecchio in ambienti chiusi solo su una superficie asciutta, stabile e rigida.
3. Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore, su una superficie rovente o esposto all'umidità.
4. Per evitare scosse elettriche, non immergere alcun pezzo dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa a muro se inutilizzato e prima di pulirlo.
6. Scollegare il dispositivo staccando sempre la spina e mai tirando per il cavo.
7. Non attivare l'apparecchio nel caso di danneggiamento del cavo o della spina.
8. Non attivare l'apparecchio in caso di malfunzionamento o danneggiamento.
9. Utilizzare questo apparecchio unicamente per l'uso previsto.
10. Non far usare questo apparecchio ai bambini. Durante l'utilizzo in presenza di bambini, occorre che vi sia un'attenta supervisione da parte di un adulto e che l'apparecchio venga tenuto lontano dalla loro portata.
11. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure inesperte di apparecchi di cottura.
12. Non utilizzare una prolunga con questo prodotto.
13. Usare sempre e solo involucri di plastica per alimenti o contenitori consigliati dal produttore in quanto idonei per la cottura. Utilizzare solo imballi di dimensioni adeguate e non riempirli eccessivamente.

14. Questo prodotto è progettato unicamente per l'uso domestico.

LINEE GUIDA INERENTI IL CONFEZIONAMENTO

SOTTOVUOTO

- Attenersi a tutte le normative sulla sicurezza alimentare così come indicate dalla FDA sul sito web www.FDA.gov.
- Il confezionamento sottovuoto NON sostituisce l'inscatolamento.
- Il confezionamento sottovuoto NON sostituisce la refrigerazione o il congelamento.
- Il confezionamento sottovuoto non può contrastare il deterioramento degli alimenti.
- Alcuni frutti e alcune verdure potrebbero rilasciare dei gas secondo un fenomeno noto come degassazione e quando vengono confezionati sottovuoto questo può causare la perdita graduale del vuoto nel tempo. Eseguire lo sbiancamento o il congelamento prima del confezionamento sottovuoto aiuta a prevenire la degassazione.

NOTA: Formaggi molli, funghi freschi ed allium vari (aglio, cipolle, porri, ecc.) non devono mai essere confezionati sottovuoto a causa del rischio di formazione di batteri anaerobici.

- É di fondamentale importanza attenersi alle procedure di sicurezza inerenti la manipolazione e la conservazione degli alimenti. Si può ridurre la crescita di microorganismi conservando gli alimenti a temperature inferiori a 4° C (40° F) oppure congelandoli a -32° C (0° F). Il congelamento non debellerà i microorganismi ma ridurrà la possibilità di una loro crescita. Per una conservazione di lunga durata, congelare sempre gli alimenti confezionati sottovuoto.

NOTA: La carne bovina o di altro tipo potrebbe apparire più scura dopo essere stata confezionata sottovuoto. Tale aspetto è dovuto alla rimozione di ossigeno e non è indice di deterioramento.

- Precedentemente al confezionamento sottovuoto di alimenti liquidi come brodo, zuppe o anche stufati, precongelarli posti in un piatto, una ciotola o una vaschetta per ghiaccio fino a solidificarsi. Rimuoverli una volta congelati e confezionarli sottovuoto per poi conservarli nel congelatore fino all' utilizzo.

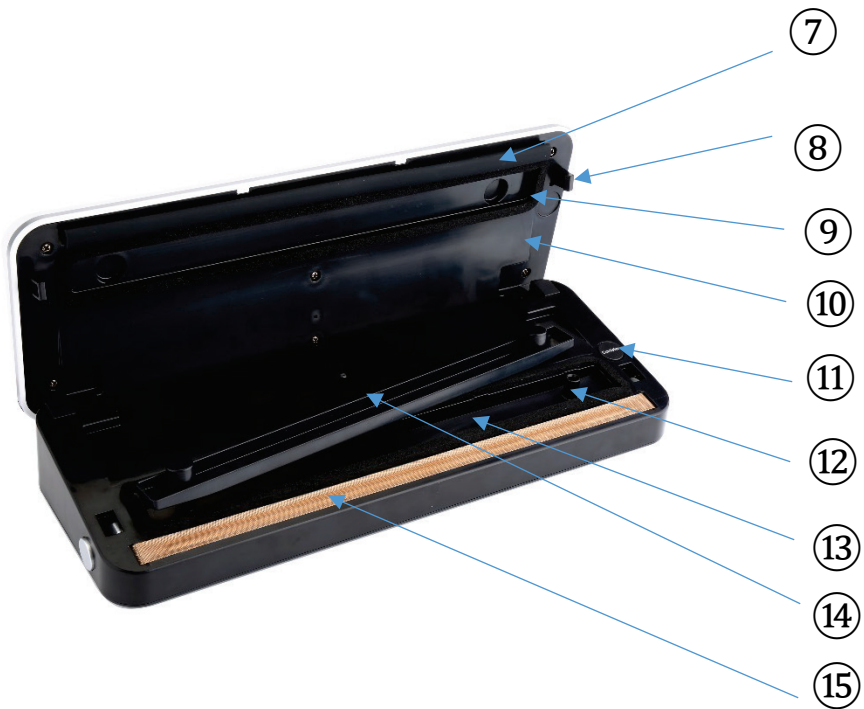
Informazioni su conservazione e sicurezza degli alimenti

Conservazione	Alimenti	Conservazione tradizionale	Conservazione sottovuoto
Congelatore	Carne	6 mesi	15-20 mesi
	Pesce e frutti di mare	6 mesi	10-12 mesi
	Frutta secca, caffè in grani	6-9 mesi	18-24 mesi
Frigorifero	Carne	2-3 giorni	12-13 giorni
	Pesce e frutti di mare	2-3 giorni	6-8 giorni
	Carne cotta	2-3 giorni	10-14 giorni
	Uova	2-3 giorni	30-50 giorni
	Verdure	2-3 giorni	7-10 giorni
A secco	Pane	1-2 giorni	6-8 giorni
	Biscotti	4-6 mesi	12 mesi
	Pasta	5-6 mesi	12 mesi
	Riso	5-6 mesi	12 mesi
	Farina	4-5 mesi	12 mesi
	Cracker	3-4 mesi	12 mesi
	Caffè	2-3 mesi	12 mesi
	Tè	5-6 mesi	12 mesi
	Latte in polvere	1-2 mesi	12 mesi

COMPONENTI DEL PRODOTTO

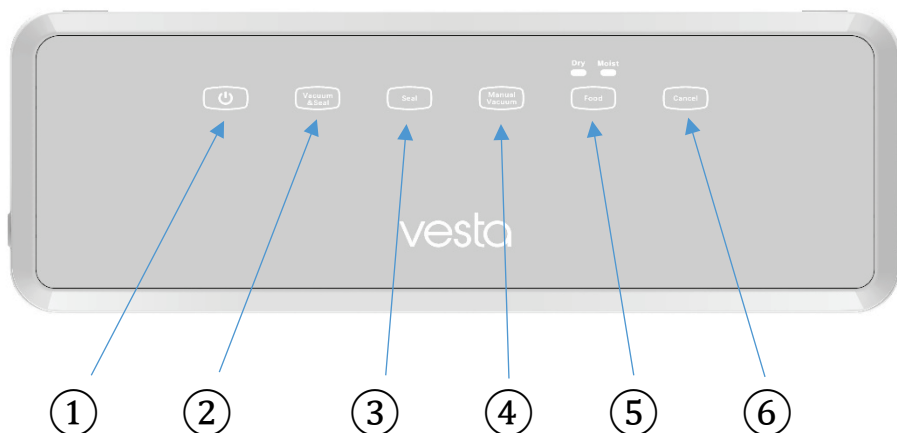


1. Pannello dei comandi 2. Coperchio superiore
3. Alloggiamento 4. Pulsante a scatto
5. Alloggiamento inferiore 6. Piedini in gomma



7. Sigillante in gommapiuma 8. Chiusure a scatto
9. Guarnizione 10. Piastra interna del coperchio
11. Pulsante per accessorio 12. Foro per sottovuoto
13. Camera a vuoto 14. Vaschetta per liquidi
15. Filo saldante e sigillante

FUNZIONALITÀ E OPZIONI



1. Accensione
2. Sottovuoto e sigillatura
3. Sigillatura
4. Sottovuoto manuale
5. Alimenti (secco/umido)
6. Cancellare

1. Accensione

Dopo il collegamento alla corrente elettrica, il dispositivo va in modalità di risparmio energetico con solo questo pulsante illuminato. Per farlo funzionare, premere questo pulsante per attivare la modalità standby. Durante la modalità standby (tutti i pulsanti e gli indicatori sono illuminati), premere il pulsante di accensione per attivare la modalità di risparmio energetico.

2. Sottovuoto e sigillatura (Vacuum & Seal)

Durante la modalità di risparmio energetico, premere questo pulsante per l'opzione automatica di sottovuoto e sigillatura. Questo pulsante diventa di colore blu e saranno emessi vari segnali acustici per indicare che l'operazione è completa.

3. Sigillatura (Seal)

Durante la modalità di risparmio energetico, premere questo pulsante per la sola funzionalità della sigillatura. Questa opzione è perfetta per creare involucri sottovuoto a partire da un rotolo, per arrestare il processo del sottovuoto per prodotti delicati e iniziare il processo della sigillatura, oppure per sigillare prodotti senza sottovuoto (documenti, oggetti da collezionismo, ecc.).

4. Sottovuoto manuale (Manual Vacuum)

Durante la modalità di risparmio energetico, premere questo pulsante per la sola funzionalità del sottovuoto. Questa opzione consente di aspirare aria rilasciando poi l'involucro senza sigillarlo.

5. Alimenti (secco/umido) (Food (Dry/Moist))

Esistono le modalità di sigillatura Dry e Moist corrispondenti a diverse tipologie di alimenti, ossia quella secca e quella umida. Il tempo di sigillatura per la modalità secco (Dry) corrisponde a tre secondi, mentre corrisponde a sei secondi per la modalità umido (Moist). All'accensione, l'impostazione predefinita è in modalità secco. Premere questo pulsante per alternare fra le due modalità.

6. Cancellare (Cancel)

Questo pulsante interrompe qualsiasi operazione in corso.

ISTRUZIONI PER IL FUNZIONAMENTO

Come procedere per il sottovuoto e la sigillatura di un involucro

1. Scegliere un involucro per sottovuoto di dimensioni appropriate e posizionarvi internamente un prodotto, lasciando un minimo di 2 in/5 cm tra il prodotto e la parte superiore dell'involucro.
2. Aprire il coperchio e porre l'estremità aperta dell'involucro nella vaschetta per liquidi della camera.
3. Chiudere il coperchio e premervi gli angoli per bloccarlo in posizione.
4. Premere il pulsante di accensione per attivare il display e selezionare l'opzione secco o umido secondo come desiderato.
5. Premere il pulsante "Vacuum & Seal" per avviare il processo di sottovuoto e sigillatura. Il pulsante diventa di colore blu durante il processo.
6. Al completamento dell'attività, il pulsante diventerà di colore bianco e verranno emessi vari segnali acustici.
7. Rilasciare il coperchio premendo le apposite chiusure a scatto poste su ogni estremità.
8. Controllare la sigillatura eseguita sull'involucro.

NOTA: Una sigillatura ottimale apparirà evidente al momento dell'ispezione. Se la sigillatura è macchiata, incompleta, pieghettata, biancastra o appannata allora procedere rimuovendo il pezzo sigillato dall'involucro e ripetendo il processo.

Come creare degli involucri a partire da rotoli

1. Tagliare un pezzo dal rotolo per una lunghezza necessaria a creare un involucro.
2. Aprire il coperchio per posizionare una delle estremità aperte nella camera.
3. Chiudere il coperchio e premere verso il basso sugli angoli per la chiusura a scatto.
4. Premere il pulsante di accensione per attivare il display e premere il pulsante "Seal" per sigillare l'estremità aperta dell'involucro.
5. Dopo la sigillatura, fare riferimento a [Come procedere per il sottovuoto e la sigillatura di un involucro](#).

Linee guida inerenti gli involucri

- Non tutti i tipi di involucri sono utilizzabili con questo macchinario. Accertarsi che gli involucri usati con questo macchinario siano goffrati ed abbiano canali d'aria.
- Alimenti delicati, succosi e che non possono deformarsi richiedono il precongelo. Alimenti come carne, bacche e pane possono essere congelati fino a 24 ore senza il rischio di bruciature da freddo di congelamento. Una volta che l'alimento è ben compatto, è pronto per il confezionamento sottovuoto.
- Per porre sottovuoto i liquidi come zuppe, stufati e sfornati procedere con il precongelo in un piatto o in una vaschetta per cubetti di ghiaccio. Una volta congelati, confezionarli sottovuoto e porli nel congelatore.

- Per oggetti dalle punte o estremità taglienti, riempire i bordi con salviette di carta per evitare che l'involucro venga forato.
- Gli involucri per sottovuoto usati per la conservazione possono essere riutilizzati e per una volta sola per scaldare o passare nel microonde. Non riutilizzare gli involucri usati per conservare pesce fresco o cibi grassi.

Come usare con un barattolo di latta (Canister)

Utilizzare solo barattoli progettati per la sigillatura sottovuoto al fine di evitare il rischio di scoppi o infortuni. I seguenti passaggi sono appositi per i barattoli Vesta.

1. Collocare l'alimento nel barattolo. Accertarsi che il coperchio del barattolo sia asciutto e che la guarnizione del coperchio sia pulita e priva di residui di cibo. Lasciare un po' di spazio nella parte superiore del barattolo e non riempire oltre il livello di massimo indicato con "Max".
2. Chiudere ermeticamente il coperchio e ruotare la manopola in posizione "Vacuum".
3. Premere il pulsante di accensione per porre il macchinario in modalità standby.
4. Aprire il coperchio e rimuovere la vaschetta per liquidi interna alla camera.
5. Collegare il tubo al foro "Accessory" posto sul macchinario e al foro posto sul coperchio del barattolo.



6. Premere il pulsante "Canister" interno al macchinario mentre si sta premendo leggermente sul coperchio del barattolo fino a giungere a una pressione negativa al suo interno.
7. Dopo il ciclo di aspirazione per sottovuoto, il macchinario si arresterà automaticamente. Rimuovere il tubo dal barattolo e ruotare la manopola in posizione "Lock" prima di riporre.
8. Per aprire i barattoli sigillati sottovuoto, ruotare la manopola in posizione "Open" per depressurizzare in modo che il coperchio si apra. Con le dovute attenzioni, i barattoli possono essere riutilizzati molteplici volte.

Il processo sopra descritto è adeguato per i barattoli Vesta e può esserlo anche per altre tipologie. Fare sempre riferimento alle istruzioni indicate nello specifico per i propri barattoli.

Linee guida inerenti i barattoli

- Utilizzare unicamente barattoli progettati per il confezionamento sottovuoto.
- Raffreddare gli alimenti caldi prima di procedere con il confezionamento sottovuoto al fine di evitare l'insorgenza di problematiche connesse alla chiusura sottovuoto.
- Non porre i barattoli chiusi con i coperchi nel microonde al fine di evitare di incorrere in eventuali danni o possibili infortuni.

MANUTENZIONE

1. Scollegare sempre il macchinario dalla corrente elettrica prima di pulirlo.
2. Non immergere il macchinario o il cavo elettrico in acqua o qualsiasi altro liquido.
3. Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne corrosive per pulire il macchinario al fine di evitare di graffiarne la superficie.
4. Pulire il macchinario esternamente con una spugna o un panno morbido e inumidito, usando del sapone per piatti delicato e dell'acqua calda qualora risultasse necessario.
5. Per pulire l'unità internamente, utilizzare una salvietta di carta o un panno pulito e morbido per rimuovere qualsiasi traccia di cibo o liquido. Inumidire un panno morbido con dell'acqua saponata delicata e passarlo leggermente.
6. Asciugare il macchinario delicatamente ed accuratamente con un panno morbido e pulito.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Non riesce a funzionare

- Accertarsi che il macchinario sia collegato a una presa elettrica.
- Controllare che il cavo di alimentazione non sia graffiato o logoro. Se il cavo è danneggiato o logoro, non azionare il macchinario e contattare il servizio clienti Vesta.

Non esegue appieno le operazioni di sottovuoto e sigillatura automatiche

- Controllare che l'involucro sia ben posizionato all'interno della camera e che l'estremità aperta dell'involucro sia liscia e senza pieghe.
- Controllare che la guarnizione non sia allentata o danneggiata.
- Controllare e pulire il sigillante in gommapiuma e la guarnizione secondo necessità. Dei residui degli alimenti ostacolano le operazioni del sottovuoto.
- Accertarsi che il coperchio sia bloccato.
- Controllare che l'involucro non presenti fuoriuscite e nel qual caso utilizzarne uno nuovo.

L'involucro perde del vuoto dopo essere stato sigillato

- Pieghe, liquidi o residui di alimenti nella sigillatura rappresentano la causa di tali problematiche. Rimuovere la sigillatura, pulire l'apertura dell'involucro e procedere nuovamente con le operazioni di sottovuoto e sigillatura. Nel caso di liquido presente nella sigillatura o di alimenti succosi, precongelerare il prodotto prima di procedere con il confezionamento sottovuoto.

Non riesce a sigillare

- Lasciar riposare il macchinario per 20 secondi fra una sigillatura e l'altra.
- Accertarsi che l'estremità aperta dell'involucro non presenti pieghe, residui di cibo e liquidi. Pulire l'estremità aperta dell'involucro prima di procedere nuovamente con la sigillatura.

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione nominale: 110-120 V~ / 220-240 V~

Frequenza nominale: 60HZ / 50HZ

Potenza nominale: 110 W

Pompa: Pompa singola

Pressione: -711 mbar / -21" Hg

Larghezza del filo saldante: 2 mm / 0,08 in

Larghezza massima dell'involucro: 305 mm / 12 in

Dimensioni: 363x130x76 mm / 14,25x5,1x3 in

Peso: 1,5 kg / 3,3 lb.

GARANZIA LIMITATA E SERVIZIO POST-VENDITA

Resi

In caso non si fosse completamente soddisfatti, i nostri prodotti sono coperti da una garanzia di rimborso a 30 giorni e senza domande. Per poter beneficiare di un rimborso totale, occorre:

- Aver acquistato il prodotto negli ultimi 30 giorni direttamente da Vesta Precision
- Avere a disposizione il numero d'ordine originale o l'email tramite cui si è effettuato l'acquisto
- Inviare per email la propria richiesta di reso e rimborso totale

I rimborsi totali possono essere eseguiti solo entro 30 giorni dall'acquisto direttamente da Vesta Precision. I dispositivi acquistati tramite rivenditori, partner commerciali o altri siti web non possono beneficiare di reso e rimborso totale. Per ulteriori informazioni, consultarne le rispettive politiche di reso. Non possiamo fornire un rimborso totale per qualsiasi dispositivo danneggiato non coperto dalla nostra garanzia limitata.

Cambi

Forniamo prodotti con alcune opzioni diverse. I cambi di merce sono ammissibili entro 30 giorni dalla data di acquisto originale. Per poter beneficiare di un cambio, occorre:

- Aver acquistato il prodotto negli ultimi 30 giorni direttamente da Vesta Precision
- Avere a disposizione il numero d'ordine originale o l'email tramite cui si è effettuato l'acquisto
- Inviarci un'email tramite cui richiedere il cambio

I cambi di merce possono essere eseguiti solo entro 30 giorni dall'acquisto direttamente da Vesta Precision. I prodotti acquistati tramite rivenditori, partner commerciali o altri siti web non possono beneficiare di un cambio. Per ulteriori informazioni, consultarne le rispettive politiche sui cambi di merce. Non possiamo effettuare il cambio per qualsiasi dispositivo danneggiato non coperto dalla nostra garanzia limitata.

Sostituzioni in garanzia

I nostri prodotti sono coperti da una garanzia limitata di due anni. Le sostituzioni in garanzia sono ammissibili entro due anni dalla data di acquisto originale. Per poter beneficiare di una sostituzione in garanzia, occorre:

- Aver acquistato il prodotto negli ultimi due anni
- Avere a disposizione il numero d'ordine originale o l'email tramite cui si è effettuato l'acquisto. Se si è acquistato tramite un rivenditore, partner commerciale o altro sito web occorre fornire copia della ricevuta originale
- Inviarci un'email tramite cui richiedere il servizio di garanzia

Le sostituzioni in garanzia possono essere eseguite solo entro due anni dalla data di acquisto originale. Non possiamo eseguire una sostituzione in garanzia per qualsiasi dispositivo danneggiato non coperto dalla nostra garanzia limitata.

Spese di spedizione

Le spese di spedizione sostenute in relazione ad eventuale reso, cambio o sostituzione in garanzia sono a carico di Vesta tramite lettera di vettura prepagata emessa dal team di supporto.

Articoli danneggiati e difettosi

In caso si riceva un prodotto danneggiato o difettoso, occorre informarcene immediatamente per ricevere assistenza via telefono od e-mail oppure supporto web. Da notare che se non disponiamo di un identico prodotto per la sostituzione dell'articolo provvederemo con uno simile di valore pari o superiore.

Cosa non copre questa garanzia limitata?

Questa garanzia limitata non copre danni direttamente o indirettamente derivanti o risultanti da o durante

- un uso non previsto del prodotto per qualsiasi scopo non descritto nel manuale utente e
- un uso non previsto con un altro prodotto o altro danno o perdita derivante da tale uso o in combinazione con qualsiasi altro articolo
- incidente, uso scorretto o improprio, vandalismo, sbalzi di corrente o eventi naturali (inclusi fulmini e altre situazioni meteorologiche)
- manutenzione impropria o inadeguata
- disassemblaggio o modifica non autorizzata
- riparazioni da parte di un tecnico dell'assistenza non autorizzato

NON SIAMO RESPONSABILI E QUESTA GARANZIA LIMITATA NON SI ESTENDE A NESSUN DANNO CONSEGUENZIALE, INDIRETTO, SPECIALE, ACCIDENTALE O PUNITIVO DERIVANTE O RELATIVO ALL'UNITÀ. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni accidentali o consequenziali, pertanto la limitazione di cui sopra potrebbe non essere applicabile. Questa garanzia limitata non è trasferibile ed è limitata all'acquirente originale.



Precision Appliance Technology, Inc.

Domande o problemi?

Contattare il servizio assistenza tramite

Sito web: www.vestaprecision.com

Email: support@vestaprecision.com

Telefono: +18335045101 (USA)

+442039363041 (UE)