



Vac `n Seal portatile

Manuale utente



Precision Appliance Technology, Inc.

Sito web: www.vestaprecision.com

SOMMARIO

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA	3
LINEE GUIDA INERENTI IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO	4
COMPONENTI DEL PRODOTTO.....	7
USO DEL PRODOTTO.....	8
ISTRUZIONI PER IL FUNZIONAMENTO.....	9
SPECIFICHE TECNICHE	10
GARANZIA LIMITATA E SERVIZIO POST-VENDITA	11
Resi	11
Cambi.....	11
Sostituzioni in garanzia.....	12
Spese di spedizione	12
Articoli danneggiati e difettosi.....	13
Cosa non copre questa garanzia limitata?	13

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 pu  ridurre la crescita di microrganismi conservando gli alimenti a temperature inferiori a 40° F (4° C) oppure congelandoli a 0° F (-32° C). Il congelamento non debeller  i microrganismi ma ridurr  la possibilit  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 pi  scura dopo essere stata confezionata sottovuoto. Tale aspetto   dovuto alla rimozione di ossigeno e non   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

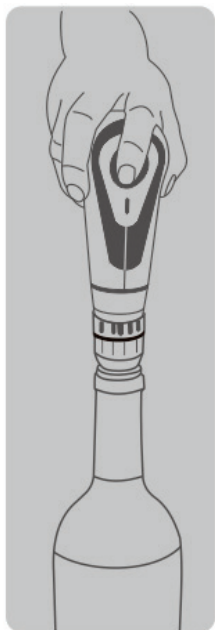
Conservazione	Alimenti	Conservazione tradizionale	Conservazione sottovuoto
Congelatore	Carne	6 mesi	15-20 mesi
	Pesce e frutti di mare	6 mesi	10-12 mesi
	Frutta secca, caffè in grani	6-9 mesi	18-24 mesi
Frigorifero	Carne	2-3 giorni	12-13 giorni
	Pesce e frutti di mare	2-3 giorni	6-8 giorni
	Carne cotta	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

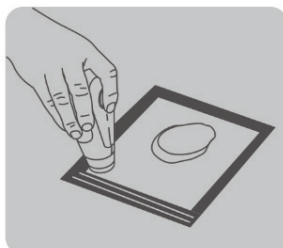


1. Corpo principale 2. Pulsante di avvio 3. Spia luminosa
4. Bocchetta di aspirazione 5. Anello di sigillatura
6. Anello di tenuta della bocchetta di aspirazione
7. Foro di uscita aria 8. Porta di ricarica

USO DEL PRODOTTO



Tappo per bottiglia



Sacchetto con
chiusura a zip dotato
di valvola



Barattolo per
sottovuoto

ISTRUZIONI PER IL FUNZIONAMENTO

Prima di procedere con il primo utilizzo, caricare il dispositivo tramite il cavo USB in dotazione.

1. Allineare la bocchetta di aspirazione del Vac 'n Seal portatile con la valvola posta su un involucro a zip o su un barattolo per sottovuoto o sul tappo della bottiglia premendo delicatamente.

NOTA: Nel caso di un barattolo o un tappo di bottiglia, ruotare la manopola in posizione "Vacuum".

2. Tenere premuto il pulsante di avvio per aspirare l'aria dal contenitore scelto.
3. Dopo aver raggiunto il grado di sottovuoto desiderato, rilasciare il pulsante di avvio.
4. Al termine dell'operazione, conservare i prodotti posti sottovuoto.

Nota: Nel caso di un barattolo o un tappo di bottiglia, ruotare la manopola superiore in posizione "Lock".

5. In caso di aspirazione insufficiente, caricare il dispositivo tramite il cavo USB in dotazione. La spia è illuminata in rosso durante la carica mentre è illuminata in verde al termine.

SPECIFICHE TECNICHE

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

Frequenza nominale: 60HZ / 50HZ

Potenza nominale: 3,3 W

Pompa: Pompa singola

Pressione: -17,7 in Hg/-600 mbar

Dimensioni: 5,7x2,4x3,5 in/145x61x90 mm

Peso: 0,6 lb. / 0,27 kg

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 CONSEQUENZIALE, 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)