

freshlocker

MACCHINA SOTTOVUOTO



Prima di procedere all'uso, leggere con attenzione e conservare per un uso futuro.

INFORMAZIONI IMPORTANTI DI SICUREZZA

VI PREGHIAMO DI LEGGERE ATTENTAMENTE E COMPRENDERE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE SEGUENTI PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA.

La vostra sicurezza è molto importante!

- Leggete attentamente tutte le istruzioni.
- Accertarsi che la tensione di uscita e la frequenza del circuito corrispondano alla tensione indicata sull'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- Per proteggere da incendi e scosse elettriche non immergete nessuna parte dell'apparecchio, del cavo o della spina in acqua o altri liquidi.
- Non esporre i collegamenti elettrici all'acqua.
- Il cavo deve essere eseguito in modo tale da evitare il rischio che qualcuno lo tiri inavvertitamente o inciampi.
- Non piegare, schiacciare, deformare o danneggiare il cavo di alimentazione e proteggerlo da spigoli vivi e calore.
- Afferrare la spina quando si scollega, non tirare il cavo.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di una panca. Non lasciare che tocchi superfici calde.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- Non usare l'apparecchio su una superficie bagnata o calda, né vicino a una fonte di calore.
- Non immergere in acqua o in altri liquidi alcuna parte dell'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina.
- In caso di danni, contattare il Centro Assistenza Autorizzato per un consiglio.
- **Un cavo o una spina danneggiati devono essere sostituiti dal produttore o da una persona qualificata per evitare pericoli.**
- Accertarsi che tutti i collegamenti elettrici siano puliti e asciutti prima di accenderli.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima di pulirlo, eseguire interventi di manutenzione, manutenzione o spostamento dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non utilizzate l'apparecchio su superfici calde o bagnate o vicino ad una fonte di calore.

- Utilizza sempre l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Per scollegarlo, estrai la spina dalla presa di corrente. Non scollegare tirando il cavo. Scollega sempre l'apparecchio prima della pulizia e quando non è in uso.
- Non utilizzate l'apparecchio se appare danneggiato o malfunzionante. Se il cavo o l'apparecchio sono danneggiati, vi preghiamo di riportare l'apparecchio al produttore che provvederà a sistemarlo, ripararlo o sostituirlo.
- Quando non è in uso, mantenere il coperchio dell'apparecchio sbloccato.

Questo apparecchio è inteso per il solo utilizzo domestico.

- L'apparecchio non è destinato a uso commerciale. Se si sigillano più di 20 sacchetti in modo continuativo, attendere almeno 25 minuti prima di riprendere l'uso.

⚠ AVVERTIMENTO!

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati sottoposti a supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli coinvolti.

- **Non permettere che l'apparecchio venga usato come un giocattolo.**
- **Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.**
- Prestate molta attenzione quando utilizzate il prodotto vicino ai bambini.
- Non tentate di riparare autonomamente il prodotto. La manutenzione va effettuata da personale di servizio autorizzato.
- Il dispositivo è fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi o inciampare in un cavo più lungo. L'uso di prolunghine non è vietato, purché vengano utilizzate con cautela. Quando si usa una prolunga, la potenza nominale indicata sulla prolunga deve essere almeno pari a quella dell'apparecchio. Il cavo più lungo deve essere disposto in modo che non ricada dal piano cucina o dal tavolo, dove potrebbe causare inciampi, impigliamenti o essere tirato accidentalmente, soprattutto dai bambini.

CONSERVAZIONE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

IMPORTANTE: il confezionamento sottovuoto NON sostituisce la refrigerazione o il congelamento. Tutti gli alimenti deperibili che richiedono refrigerazione devono comunque essere refrigerati o congelati dopo il confezionamento sottovuoto.

Per ottenere i migliori risultati nel prolungare la durata degli alimenti, è importante confezionare sottovuoto gli alimenti freschi. Una volta che gli alimenti hanno iniziato a deteriorarsi, il confezionamento sottovuoto può solo rallentare il processo di deterioramento. La sigillatura sottovuoto non può impedire la crescita di muffe. Altri microrganismi patogeni possono ancora crescere in ambienti con poco ossigeno e potrebbero richiedere ulteriori misure per essere eliminati.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI PER LA SIGILLATURA SOTTOVUOTO ERMETICA

Cottura, scongelamento e riscaldamento

- Far sobbollire in un sacchetto sottovuoto aiuta gli alimenti a mantenere il sapore e facilita anche la pulizia. Niente pentole

sporche...

- Quando riscaldi al microonde usando sacchetti sottovuoto, fora sempre il sacchetto per permettere la fuoriuscita dell'aria calda. Puoi anche riscaldare gli alimenti nei sacchetti sottovuoto immergendoli in acqua a leggero sobbollire, sotto 75°C.

IMPORTANTE: scongelare sempre gli alimenti in frigorifero o nel microonde, non scongelare gli alimenti deperibili a temperatura ambiente.

SUGGERIMENTI PER CARNE E PESCE

- Prova a precongellare carne e pesce per 1–2 ore prima del confezionamento sottovuoto. Questo aiuta a mantenere succhi e forma e consente una migliore sigillatura.
- Se non puoi, inserisci un foglio di carta assorbente piegato tra l'alimento e la parte superiore del sacchetto, ma sotto l'area di saldatura. Lascia la carta nel sacchetto per assorbire umidità e succhi in eccesso durante il confezionamento.

SUGGERIMENTI PER I FORMAGGI

- Confeziona sottovuoto il formaggio dopo ogni utilizzo. Se prepari un sacchetto leggermente più lungo del necessario, puoi richiu-

derlo dopo ogni uso.

IMPORTANTE: a causa del rischio di batteri anaerobici, i formaggi molli non devono mai essere confezionati sottovuoto.

LINEE GUIDA PER LA PREPARAZIONE DI VERDURE

- La sbollentatura è un processo da eseguire prima del confezionamento sottovuoto delle verdure. Arresta l'azione degli enzimi che potrebbe causare perdita di sapore, colore e consistenza. Per sbollentare le verdure, immergile in acqua in leggera ebollizione oppure cuocile nel microonde finché sono cotte ma ancora croccanti. I tempi possono variare:
- 1–2 minuti per verdure a foglia e piselli
- 3–4 minuti per taccole, zucchine a fette o broccoli
- circa 5 minuti per le carote
- 7–11 minuti per le pannocchie
- Dopo la sbollentatura, immergi le verdure in acqua fredda per interrompere la cottura.

NOTA: tutte le verdure (compresi broccoli, cavoletti di Bruxelles, cavolo, cavolfiore, cavolo riccio, rape) emettono naturalmente gas durante la conservazione. Pertanto, dopo averle sbollentate, è meglio conservarle nel congelatore.

ULTERIORI INFORMAZIONI SULLE VERDURE

- Le verdure sono ideali per il controllo delle porzioni: quando le

conservi, prova a precongelarle per 1–2 ore, poi suddividile in porzioni pasto nei sacchetti sottovuoto. Dopo il confezionamento, riponile nuovamente in freezer.

IMPORTANTE: a causa del rischio di batteri anaerobi, funghi freschi, cipolle e aglio non devono mai essere confezionati sottovuoto.

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE DI ALIMENTI IN POLVERE

- Quando confezioni sottovuoto prodotti polverosi come la farina, è preferibile usare la confezione originale all'interno del sacchetto sottovuoto. La polvere fine può essere aspirata nella macchina e causare danni tali da ridurre la durata della sigillatrice.

SUGGERIMENTI PER I LIQUIDI

- Prima di confezionare sottovuoto un liquido (ad es. brodo), precongelalo in una pirofila, uno stampo da plumcake o una vaschetta per cubetti di ghiaccio fino a solidificazione. Rimuovi il liquido congelato dal contenitore e confezionalo nei sacchetti sottovuoto. Potrai poi impilarlo in freezer. Quando sei pronto all'uso, taglia un angolo del sacchetto e trasferisci il contenuto in un contenitore adatto al microonde oppure immergilo in acqua a leggero sobbollire, sotto 75°C)

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Dimensioni macchina: 406 × 174 × 151 mm
- Sistema esclusivo Easy-Lock (blocco facile).
- Portarotolo integrato, per riporre comodamente i rotoli per sotto-vuoto.
- Taglierina integrata, scorrimento per tagliare i sacchetti alla lunghezza desiderata.
- Tubo accessori integrato, per collegare contenitori, tappo vino, ecc.
- Alloggiamento aspirazione rimovibile per una facile pulizia.
- Design professionale a 7 pulsanti.
- Modalità Dry – adatta per alimenti secchi.
- Modalità Moist – adatta per alimenti umidi.
- Pulsante Seal per sigillare il sacchetto senza aspirazione.
- Pulsante Pulse per controllare manualmente il livello di vuoto, ideale per alimenti morbidi e delicati.
- Funzioni Canister e Marinare disponibili.
- Pulsante On/Off/Cancel per accendere/spegnere il pannello o interrompere il processo in corso quando necessario.
- Display digitale con conto alla rovescia.
- Doppia saldatura: 2 mm × 2
- Lunghezza saldatura: MAX 30 cm

PANORAMICA PRODOTTO

1. SCHERMO DISPLAY LED

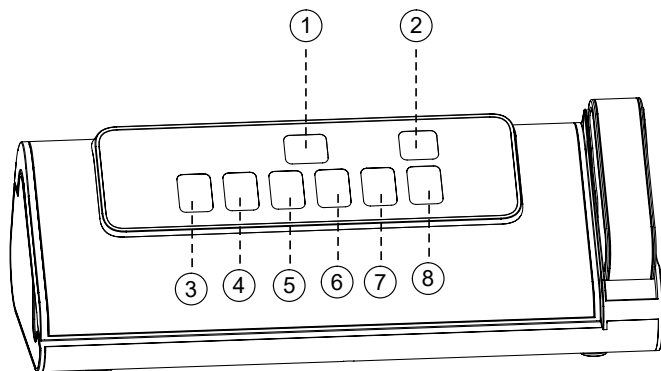
Quando il numero indicato sul display scende fino a 0, il processo è terminato.

2. ON/OFF/CANCEL (ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO/ ANNULLA)

Premere per accendere o spegnere il pannello. Per annullare l'operazione, premere questo tasto per interrompere il processo in corso.

3. DRY (SECCO)

Premere questo tasto per eseguire vuoto e sigillatura di alimenti secchi. L'apparecchio si arresta automaticamente al termine della sigillatura. Noci, cereali e altri alimenti secchi sono adatti a questa modalità.



4. MOIST (UMIDO)

Premere questo tasto per eseguire vuoto e sigillatura di alimenti umidi. L'apparecchio si arresta automaticamente al termine della sigillatura. Questa modalità è adatta ad alimenti con una piccola quantità di liquido, come pesce fresco, carne fresca, carne marinata, ecc.

5. PULSE (IMPULSO)

Questo tasto si usa quando è necessario un controllo preciso del processo di aspirazione per alimenti morbidi o delicati. Tenere premuto il tasto: l'apparecchio aspira; rilasciandolo, l'aspirazione si interrompe. Quando si raggiunge il livello desiderato, premere il tasto SEAL per sigillare il sacchetto.

6. SEAL (SIGILLA)

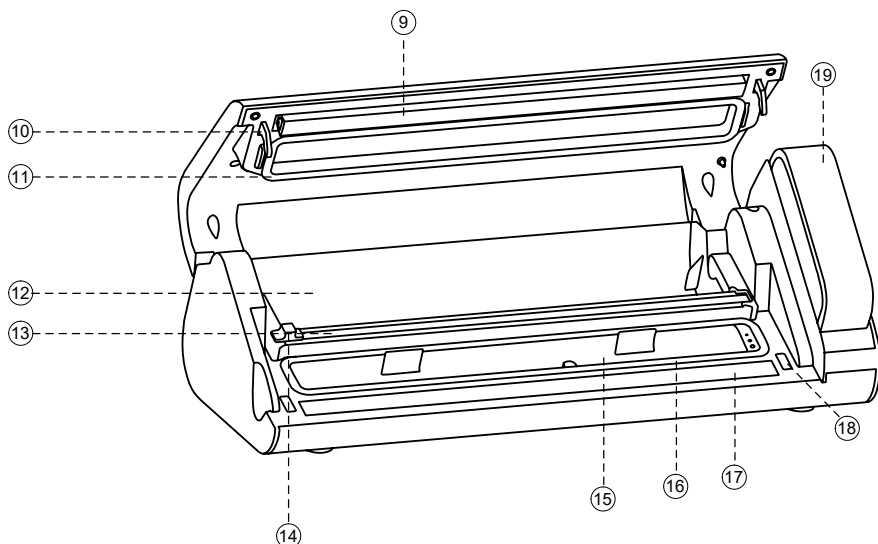
Premere questo tasto per sigillare il sacchetto.

7. CANISTER (CONTENITORE)

Premere questo tasto per effettuare il sottovuoto con un contenitore. Collegare l'apparecchio al contenitore tramite il tubo accessori (riposto sul retro destro dell'apparecchio).

8. MARINATE (MARINATURA)

Questa funzione si usa per marinare alimenti inseriti in un apposito contenitore sottovuoto. Collegare l'apparecchio al contenitore tramite il tubo accessori (riposto sul retro destro dell'apparecchio).



9. STRISCIA DI SIGILLATURA IN SILICONE

10. GANCIO

11. GUARNIZIONE DI SIGILLATURA (SUPERIORE)

12. VANO PORTA-ROTOLO

13. BARRA TAGLIERINA

14. TAGLIERINA

15. CAMERA DEL VUOTO Con alloggiamento/vaschetta di aspirazione rimovibile per raccogliere eventuali liquidi fuoriusciti e facilitare la pulizia.

16. GUARNIZIONE DI SIGILLATURA (INFERIORE)

17. ELEMENTO RISCALDANTE

La barra riscaldante può diventare calda. Evitare il contatto!

18. BLOCCO

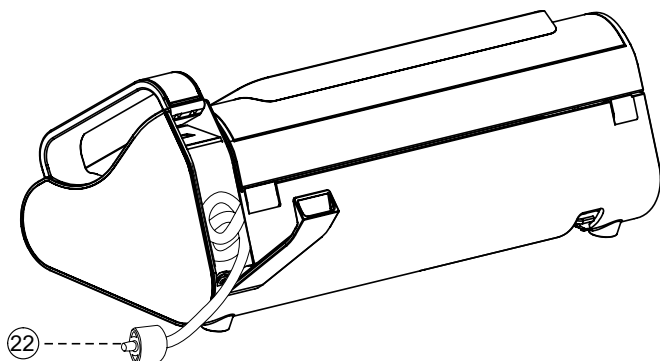
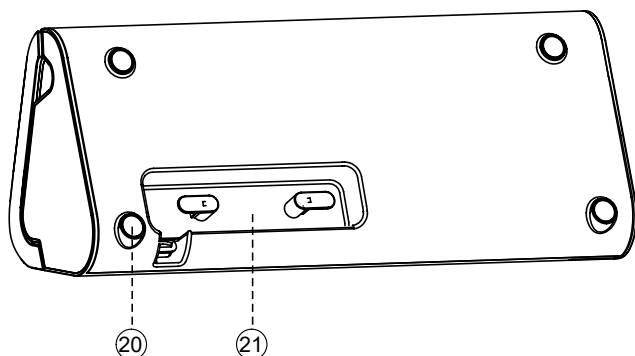
19. MANIGLIA

20. PIEDINI

21. ALLOGGIAMENTO PER IL CAVO DI ALIMENTAZIONE

22. TUBO

ACCESSORI È un tubo integrato, riposto sul retro dell'apparecchio.

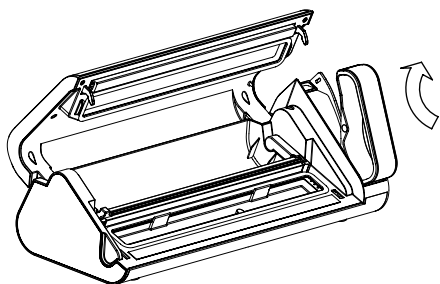


COME BLOCCARE E SBLOCCARE IL COPERCHIO

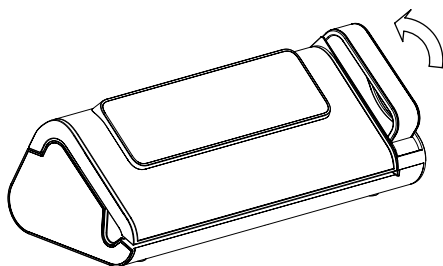
APERTURA: tirare la maniglia verso l'esterno.

CHIUSURA: spingere la maniglia verso l'interno.

Nota: quando non è in uso, mantenere il coperchio dell'apparecchio sbloccato



APRI COPERCHIO

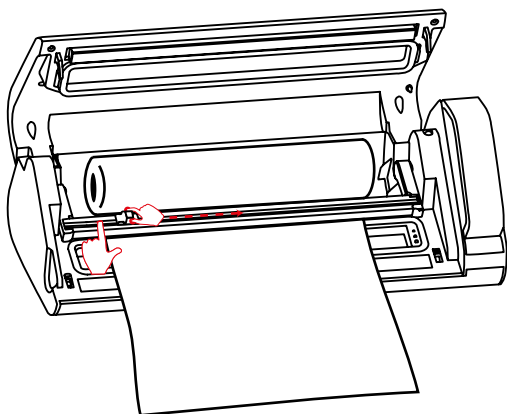


CHIUDI COPERCHIO

COME REALIZZARE UN SACCHETTO SU MISURA

Questa macchina sottovuoto è dotata di un vano porta-rotolo compatibile con rotoli da 6 metri e di una taglierina integrata.

1. Collegare il cavo di alimentazione alla presa.
2. Aprire il coperchio. Inserire un rotolo nel vano porta-rotolo, quindi srotolare una quantità di materiale sufficiente a contenere l'articolo da confezionare sottovuoto, più 5 cm circa. Utilizzare la taglierina integrata nella macchina per tagliare dal rotolo la lunghezza desiderata del sacchetto. Assicurarsi di effettuare un taglio diritto.
3. Posizionare un'estremità del sacchetto tagliato sulla barra riscaldante; non importa se accidentalmente una parte del materiale finisce nell'area della guarnizione.
4. Abbassare il coperchio e bloccarlo spingendo la maniglia verso l'interno. Assicurarsi che il coperchio sia ben bloccato per una sigillatura corretta.



5. Premere il pulsante ON/OFF/CANCEL per accendere il pannello (se è il primo utilizzo).
6. Premere il pulsante SEAL per creare il sacchetto su misura. Quando il numero indicato sul display scende fino a 0, il processo è terminato.
7. Tirare la maniglia verso l'esterno per sbloccare e aprire il coperchio: a questo punto è possibile estrarre in sicurezza il sacchetto appena realizzato.

ATTENZIONE: lasciare raffreddare l'apparecchio. Attendere almeno 20 secondi tra una sigillatura e l'altra. In caso di utilizzo intenso, l'apparecchio si spegne automaticamente per evitare il surriscaldamento. In tal caso, attendere 25 minuti per consentire il raffreddamento.

COME ESEGUIRE IL SOTTOVUOTO E SIGILLARE IL SACCHETTO

1. Inserire l'articolo da sigillare nel sacchetto pre-tagliato o su misura. Lasciare almeno 5 cm circa tra il contenuto e la parte superiore del sacchetto per consentire la contrazione del sacchetto.
2. Aprire il coperchio e inserire l'estremità aperta del sacchetto nella camera del vuoto.
3. Abbassare il coperchio e bloccarlo spingendo la maniglia verso l'interno. Assicurarsi che il coperchio sia ben bloccato per un sottovuoto corretto.
4. Premere il pulsante ON/OFF/CANCEL per accendere il pannello (se è il primo utilizzo).
5. Per avviare il sottovuoto, premere DRY o MOIST in base al tipo di alimento. L'apparecchio continuerà ad aspirare e poi sigillerà una volta rimossa l'aria. Quando il numero sul display scende fino a 0, il processo è terminato.
6. Tirare la maniglia verso l'esterno per sbloccare e aprire il coperchio: a questo punto è possibile estrarre in sicurezza il sacchetto.

COME USARE LA FUNZIONE PULSE (IMPULSO)

Poiché la pressione della funzione di sottovuoto normale è impostata su un valore elevato, a volte può danneggiare alcuni articoli delicati all'interno dei sacchetti sottovuoto. In questo caso, è possibile usare la funzione Pulse per controllare tempo e pressione del vuoto ed evitare di schiacciare gli articoli delicati. Quando si confezionano alimenti molto

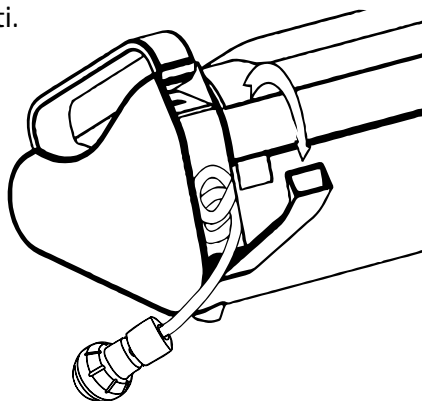
succosi, questa funzione può inoltre aiutare a evitare che il liquido venga aspirato.

1. Inserire l'articolo da sigillare nel sacchetto pre-tagliato o su misura. Lasciare almeno 5 cm circa tra il contenuto e la parte superiore del sacchetto per consentire la contrazione del sacchetto.
2. Aprire il coperchio e inserire l'estremità aperta del sacchetto nella camera del vuoto.
3. Abbassare il coperchio e bloccarlo spingendo la maniglia verso l'interno. Assicurarsi che il coperchio sia ben bloccato per un sottovuoto corretto.
4. Premere il pulsante ON/OFF/CANCEL per accendere il pannello (se è il primo utilizzo).
5. Premere ripetutamente il pulsante PULSE finché non si raggiunge la pressione desiderata. È possibile osservare il sacchetto sottovuoto per valutare il livello di pressione. Durante questa fase, è possibile interrompere l'aspirazione rilasciando il pulsante e premendolo nuovamente per riprendere.
6. Quando la pressione è quella desiderata, premere il pulsante SEAL per avviare la sigillatura.
7. Quando il numero sul display scende fino a 0, il processo è terminato. Tirare la maniglia verso l'esterno per sbloccare e aprire il coperchio: a questo punto è possibile estrarre in sicurezza il sacchetto.

COME USARE LA FUNZIONE CANISTER (CONTENITORE)

NOTA: il tubo potrebbe non adattarsi a tutti i coperchi dei contenitori.

1. Pulire il coperchio del contenitore e la base del contenitore, assicurandosi che siano puliti e asciutti.
2. Inserire l'alimento nel contenitore e lasciare almeno 2,5 cm circa di spazio tra l'alimento e il coperchio.
3. Posizionare il coperchio sul contenitore.
4. Estrarre il tubo dall'apparecchio (è riposto sul retro). Inserire il tubo nell'adattatore per collegarlo alla porta del contenitore, premendo con decisione verso il basso per garantire un collegamento saldo ed ermetico.
5. Abbassare il coperchio dell'apparecchio e bloccarlo spingendo la maniglia verso l'interno. Assicurarsi che sia ben bloccato per un



sottovuoto corretto.

6. Premere il pulsante ON/OFF/CANCEL per accendere il pannello (se è il primo utilizzo).
7. Premere il pulsante CANISTER: l'apparecchio avvia automaticamente il sottovuoto del contenitore.
8. Quando il numero sul display scende fino a 0, il processo è terminato. Tirare la maniglia verso l'esterno per sbloccare e aprire il coperchio: a questo punto è possibile scollegare in sicurezza il tubo dal contenitore.

COME USARE LA FUNZIONE MARINATE (MARINATURA)

1. Inserire l'alimento nel contenitore sottovuoto, aggiungere la marinata, quindi chiudere il coperchio del contenitore.
2. Estrarre il tubo dall'apparecchio (è riposto sul retro), inserire il tubo nella valvola/porta del contenitore, premendo con decisione verso il basso per assicurare un innesto stabile ed ermetico.
3. Abbassare il coperchio dell'apparecchio e bloccarlo spingendo la maniglia verso l'interno. Assicurarsi che sia ben bloccato.
4. Premere il pulsante ON/OFF/CANCEL per accendere il pannello (se è il primo utilizzo).
5. Premere il pulsante MARINATE: il processo di marinatura partirà automaticamente.
6. Durante la funzione Marinatura, l'apparecchio avvia l'aspirazione; raggiunta la pressione di vuoto predefinita, la mantiene per 1 minuto, poi rilascia e quindi aspira di nuovo. Questo ciclo continua per 30 minuti.
7. Se dopo 30 minuti ritieni che la marinatura non sia sufficiente, puoi selezionare nuovamente questa funzione e ripetere il ciclo.
8. Dopo l'uso, scollegare il tubo dal contenitore e sbloccare il coperchio dell'apparecchio.

CURA E PULIZIA

1. Scollegare sempre l'unità prima di pulirla.
2. Non immergerla in acqua.
3. Non usare abrasivi per pulire l'unità.
4. Pulire la superficie esterna con un panno morbido e umido e sapone.
5. Per pulire l'interno dell'unità, rimuovere eventuali residui di cibo o liquidi con un tovagliolo di carta.
6. Asciugare accuratamente tutte le parti prima di ricollegare e utilizzare nuovamente l'unità.
7. La camera a vuoto potrebbe intrappolare i liquidi aspirati dal sacchetto; può essere rimossa dalla sigillatrice, utilizzare un detersivo per piatti delicato e un panno caldo e umido per pulire eventuali residui di liquido dalla camera a vuoto. Asciugare accuratamente.
8. Tenere il coperchio dell'apparecchio sbloccato quando non è in uso.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

NON SUCCEDDE NULLA QUANDO PREMO IL PULSANTE "VACUUM & SEAL":

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente alla presa di corrente.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato in alcun modo.
- Verificare che la presa di corrente funzioni collegando un altro apparecchio. Se non funziona, controllare gli interruttori automatici o i fusibili di casa.
- Assicurarsi che il sacchetto sia posizionato correttamente all'interno della camera del vuoto.
- Assicurarsi che il coperchio sia bloccato correttamente.
- Attendere 5 minuti per consentire all'apparecchio di raffreddarsi, quindi riprovare.

L'ARIA NON VIENE ASPIRATA DAL SACCHETTO:

- Verificare che non ci siano fessure, pieghe, grinze o fori nei sacchetti già sigillati.
- Controllare che le guarnizioni di sigillatura superiore e inferiore non siano allentate, usurate o crepate.
- Gli alimenti con elevato contenuto di liquidi possono impedire una sigillatura corretta. Aprire il sacchetto tagliandolo, asciugare la parte interna superiore del sacchetto e risigillare.

- Verificare che il sacchetto sia inserito correttamente nella camera del vuoto.
- Assicurarsi di aver posizionato il sacchetto nel punto corretto. Quando si crea un sacchetto da un rotolo, assicurarsi che l'estremità tagliata sia sulla barra riscaldante.
- Assicurarsi di utilizzare sacchetti sottovuoto goffrati (embossed), non sacchetti piatti su entrambi i lati.

L'ARIA È RIENTRATA NEL SACCHETTO DOPO IL SOTTOVUOTO:

- Controllare la sigillatura del sacchetto. Potrebbe esserci un foro o una grinza che permette all'aria di rientrare. Tagliare con cura il sacchetto e risigillarlo, oppure usarne uno nuovo.
- Assicurarsi che nella zona di sigillatura non ci siano umidità o liquidi provenienti dall'alimento. Potrebbe essere necessario aprire il sacchetto e risigillarlo, oppure usarne uno nuovo. Precongelare parzialmente gli alimenti con liquidi in eccesso prima del sottovuoto.
- Assicurarsi che non ci siano alimenti con bordi taglienti che possano aver forato il sacchetto. Se si trova un foro, sigillare l'alimento in un sacchetto nuovo.
- Controllare che le guarnizioni di sigillatura superiore e inferiore non siano allentate, usurate o crepate.
- L'umidità di alimenti con alto contenuto di liquidi impedisce una sigillatura corretta. Tagliare il sacchetto, asciugare la parte interna superiore e risigillare.

IL SACCHETTO NON È STATO SIGILLATO CORRETTAMENTE:

- Verificare che non ci siano fessure, pieghe, grinze o fori lungo i bordi già sigillati.
- L'umidità di alimenti con alto contenuto di liquidi impedisce una sigillatura corretta. Tagliare il sacchetto, asciugare la parte interna superiore e risigillare.
- Assicurarsi di aver posizionato il sacchetto nel punto corretto. Quando si crea un sacchetto da un rotolo, assicurarsi che l'estremità tagliata sia sulla barra riscaldante.

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA E ASSISTENZA PRODOTTI FRESH LOCKER

Tutti i prodotti FRESH LOCKER sono costruiti nel rispetto delle normative nazionali e internazionali regolanti la qualità dei materiali utilizzati nella fabbricazione. Qualora i prodotti dovessero presentare qualche inconveniente, l'utente è pregato di avvalersi della presente Garanzia, che dà diritto ad usufruire dell'assistenza tecnica.

La garanzia dei prodotti FRESH LOCKER copre i difetti di funzionamento imputabili al processo di fabbricazione nel rispetto di quanto previsto dal Codice del Consumo (Decreto Legislativo 206/2005).

Garanzia del dispositivo:

La durata della garanzia è di:

- per usi privati mesi ventiquattro (24) dall'emissione del documento di acquisto (così come previsto dal Codice del Consumo)
- per usi professionali (per acquisti effettuati con emissione di fattura e partita IVA) mesi dodici (12) come previsto dall'art. 1490 del Codice Civile.

Il cliente, per poter usufruire del servizio di garanzia, dovrà esibire il documento d'acquisto rilasciato dal punto vendita.

Il diritto alla garanzia è sempre subordinato a verifica tecnica che ne certifichi la causa.

Non saranno coperti da garanzia:

- a) i danni accidentali, o danni causati da trascuratezza, cattivo uso, manomissione e ogni altro danno dovuto a negligenza del cliente;
- b) rimozione o danneggiamento dei sigilli di garanzia ed etichette apposte a scopo di identificazione sui prodotti;
- c) utilizzo di pezzi e accessori non originali;
- d) interventi software (l'installazione di software non compatibile e non autorizzato potrebbe compromettere il corretto funzionamento).

Il venditore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose e animali domestici dovuti alla mancata o errata osservazione di quanto riportato nel manuale di istruzioni del prodotto o sul prodotto stesso.

Informazioni su prodotti e condizioni di garanzia e centri di assistenza sono consultabili sul sito www.xd-enjoy.com o rivolgendosi al punto vendita Trony – DML dove è stato effettuato l'acquisto.

SMALTIMENTO



INFORMAZIONI AGLI UTENTI ai sensi del Decreto Legislativo N°49 del 14 marzo 2014 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà pertanto conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al Decreto Legislativo N° 49 del 14 marzo 2014.

freshlocker

Infinita Freschezza

NON IMMERGERE
IN NESSUN LIQUIDO

MACCHINA SOTTOVUOTO

Modello: XDFL6330

AC 220-240V, 50Hz

120W max

MADE IN CHINA

DML S.p.A.

Via Emilia Levante, 30/a
48018 Faenza (RA) Italy
www.xd-enjoy.com

LOT:



freshlocker

DML S.p.A.

Via Emilia Levante, 30/a
48018 Faenza (RA) Italy
www.xd-enjoy.com
MADE IN CHINA

Art.: XDFL6330



0 780518 165612