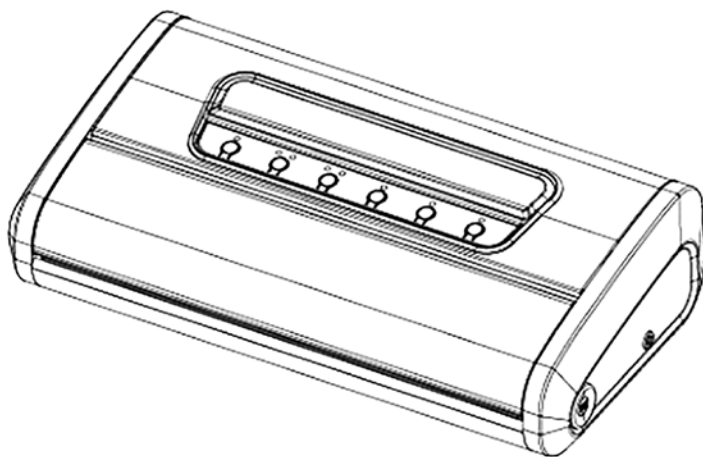


freshlocker

MACCHINA SOTTOVUOTO



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

INDICE

1. INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA VOSTRA SICUREZZA	PAG.	3
2. LINEE GUIDA PER SIGILLARE SOTTOVUOTO	PAG.	5
3. CARATTERISTICHE PRINCIPALI	PAG.	8
4. PARTI PRINCIPALI	PAG.	9
5. COME CREARE BUSTE DI DIMENSIONI PERSONALIZZATE	PAG.	12
6. COME SIGILLARE CON I SACCHETTI PER SOTTOVUOTO	PAG.	13
7. COME UTILIZZARE IL PULSANTE “PULSE”	PAG.	14
8. COME METTERE SOTTOVUOTO UN APPOSITO CONTENITORE	PAG.	15
9. PULIZIA E MANUTENZIONE	PAG.	16
10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	PAG.	16
11. ISTRUZIONI DI SERVIZIO	PAG.	18
 Informazioni per gli utenti	 PAG.	 19

1. INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA VOSTRA 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!

1. Leggete attentamente tutte le istruzioni.
2. Non utilizzate il dispositivo come un giocattolo.
3. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
4. Non utilizzate l'apparecchio con cavo o spina danneggiati.
5. Non utilizzate l'apparecchio su superfici calde o bagnate o vicino ad una fonte di calore.
6. Utilizzate sempre l'apparecchio su una superficie in piano.
7. Non immergete nessuna parte dell'apparecchio, del cavo o della spina in acqua o altri liquidi.
8. Per scollegare, staccate il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non scollegate l'apparecchio afferrando il cavo di alimentazione. Scollegate sempre l'apparecchio prima pulirlo.
9. 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.
10. Prestate molta attenzione quando utilizzate il prodotto vicino ai bambini.
11. L'apparecchio non è inteso per l'uso commerciale. Se utilizzate l'apparecchio per sigillare più di 20 buste di seguito, aspettate almeno 25 minuti prima di riaccendere l'apparecchio.
12. Tenete il coperchio superiore del dispositivo sbloccato quando non lo utilizzate.

Questo apparecchio è inteso per il solo utilizzo domestico.

Non tentate di riparare autonomamente il prodotto. La manutenzione va effettuata da personale di servizio autorizzato.

Il dispositivo è fornito di un cavo di alimentazione abbastanza corto da evitare che si attorcigli o che ci si inciampi. Non è proibito utilizzare una prolunga se usata con attenzione. Quando utilizzate una prolunga, assicuratevi che il voltaggio della prolunga non sia inferiore a quello indicato sul dispositivo. Più il cavo sarà lungo, più attenzione dovete prestare a non far penzolare il cavo dal piano di lavoro e a fare in modo che non sia di intralcio, che si aggrovigli o che venga tirato inavvertitamente, soprattutto dai bambini.

Iniziate ad utilizzare la macchina sottovuoto.

Vi ringraziamo per aver acquistato questa macchina sottovuoto.

Con questa nuova macchina per il sottovuoto, dovete semplicemente chiudere il coperchio premendolo verso il basso da entrambi i lati. Quando il coperchio è bloccato in posizione, premete il tasto apposito e lasciate che la macchina faccia il resto ! La macchina continuerà a togliere aria fino a sigillare la busta. Lasciate il coperchio premendo i tasti su entrambi i lati della macchina e i vostri prodotti ora sono sottovuoto!

La vostra nuova macchina sottovuoto include queste parti:

- Macchina sottovuoto XDFL3000
- Manuale utente in italiano
- 2 Contenitori sottovuoto (0,75 L - 1,5 L)
- Tubo di aspirazione

2. LINEE GUIDA PER SIGILLARE SOTTOVUOTO

CONSERVAZIONE DEL CIBO E SICUREZZA

IMPORTANTE: sigillare sottovuoto **NON** è una soluzione sostitutiva per la refrigerazione o il congelamento. Qualunque cibo deperibile che richieda la refrigerazione dovrà comunque essere surgelato o congelato dopo che è stato messo sottovuoto.

Per ottenere risultati migliori e allungare vita deperibile dei cibi, è importante mettere sottovuoto cibi freschi. Una volta che il cibo inizia a deteriorarsi, metterlo sottovuoto rallenterebbe solo il processo. Sigillare il cibo sottovuoto non può prevenire il crearsi di muffe. Altre formazioni simili di microrganismi possono sempre crearsi in ambienti con un livello di ossigeno basso e potrebbero richiedere misure ulteriori per essere eliminate.

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE DEL CIBO E CONSIGLI PER SIGILLARE SOTTOVUOTO A TENUTA D'ARIA

Cucinare, scongelare, riscaldare: bollire il cibo in una busta sottovuoto aiuta il cibo a mantenere il suo sapore e previene lo sporco – nessuna padella sporca ! Quando riscaldate il cibo nel microonde utilizzando le buste sottovuoto, forate sempre le buste per fare uscire l'aria. Potete anche riscaldare i cibi nelle buste immergendole in acqua calda a fuoco basso sotto i 75°C.

IMPORTANTE: scongelate sempre i cibi in frigorifero o nel microonde – non scongelate cibi deperibili a temperatura ambiente.

SUGGERIMENTI DI PREPARAZIONE PER CARNE E PESCE:

Provate a precongelerare la carne o il pesce 1-2 ore prima di metterli sottovuoto. Questa procedura aiuterà il cibo a mantenere forma e succhi e aiuterà anche il processo di sigillatura. Se non potete fare ciò, posizionate un pezzo di carta piegato tra il cibo e la parte

superiore della busta, ma sotto l'area del sigillo. Lasciate il fazzoletto di carta nella busta per assorbire l'umidità in eccesso e i succhi durante la procedura di sigillatura.

SUGGERIMENTI DI PREPARAZIONE PER I FORMAGGI:

Sigillate sottovuoto i formaggi dopo ogni uso. Se sigillate la busta un po' più lunga del necessario potrete riutilizzarla dopo ogni uso. **IMPORTANTE** : per il rischio dei batteri anaerobici, non mettete mai sottovuoto i formaggi morbidi.

LINEE GUIDA PER LA PREPARAZIONE DI VERDURE:

La scottatura è un processo che dovrebbe essere fatto prima di mettere sottovuoto le verdure. Questo processo ferma l'azione degli enzimi che potrebbero portare a perdita di sapore, colore e consistenza. Per scottare le verdure, posizionatele in acqua bollente e o in microonde finché non saranno cotte, ma ancora croccanti. I tempi di scottatura possono andare da 1 a 2 minuti per le verdure con le foglie e i piselli, da 3 a 4 minuti per i piselli a schiocco, le zucchine tagliate o i broccoli, 5 minuti per le carote e da 7 a 11 minuti per mais e pannocchie. Dopo la scottatura, immergete le verdure in acqua fredda per bloccare il processo di cottura.

NOTA: tutte le verdure (inclusi broccoli, cavolini di Bruxelles, cavolo, cavolfiore, cavolo verde, rape. etc.) emettono gas naturalmente, durante la conservazione. Quindi, dopo la scottatura, è meglio conservarli in freezer.

DI PIÙ SULLE VERDURE:

Le verdure sono un candidato ideale per il controllo delle porzioni. Quando conservate le verdure, provate a precongelerle le verdure

sottovuoto in porzioni da pasto. Dopo averle messe sottovuoto, rimettetele nel congelatore.

IMPORTANTE: per il rischio di batteri anaerobici, non mettete mai sottovuoto i funghi freschi, le cipolle o l'aglio.

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE DI CIBI IN POLVERE:

Quando mettete sottovuoto prodotti in polvere come ad esempio la farina, è meglio conservare la confezione originale dentro alla busta per il sottovuoto. Altrimenti, la polvere fine potrebbe venire aspirata all'interno della macchina e danneggiare o accorciare la vita della macchina.

SUGGERIMENTI DI PREPARAZIONE PER LIQUIDI:

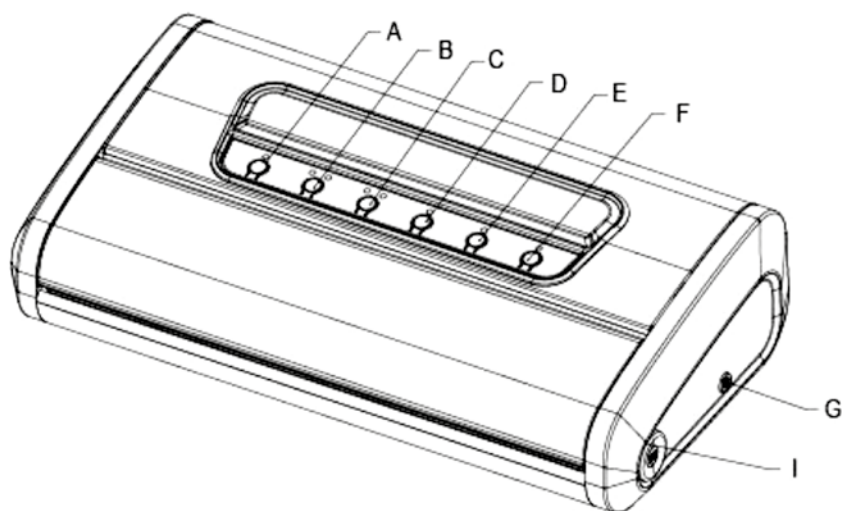
Prima di mettere sottovuoto liquidi come ad esempio il brodo di carne, precongela in una casseruola, una teglia per il pane o in un vassoio per il ghiaccio fino ad avvenuta solidificazione. Togliete i liquidi dal contenitore e metteteli nella busta per il sottovuoto. Potete conservarli in freezer. Quando dovete usarli, tagliate un angolo della busta e mettete il liquido congelato in un piatto per il microonde o in acqua calda a fuoco basso a 75°C.

3. CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA VOSTRA NUOVA MACCHINA SOTTOVUOTO

- Dimensione della macchina: 390 x 200 x 100 mm
- Pulsante "Pulse" per controllare il tempo e il grado del vuoto.
- Velocità del motore opzionale (alta / bassa).
- Modalità di vuoto separata per alimenti secchi e umidi.
- Scomparto per rotolo e dispositivo di taglio di sicurezza integrato.
- Doppia sigillatura, ogni linea di tenuta ampia fino a 3 mm, impedisce perdite d'aria.
- Funzione solo sigillatura.
- Lunghezza sigillatura: MAX 32 cm
- Pressione del vuoto: -0,70 ~ -0,90 bar
- 2 Contenitori sottovuoto (0,75 L - 1,5 L)
- Tubo di aspirazione



4. PARTI PRINCIPALI DELLA MACCHINA SOTTOVUOTO



A ANNULLA VUOTO&SIGILLATURA

Premere questo pulsante per avviare la procedura di aspirazione, quando il processo è terminato, la macchina sigillerà automaticamente il sacchetto. Se si preme questo pulsante mentre la macchina è in funzione, si interrompe il processo in corso.

B VELOCITÀ (ALTA/BASSA)

Premere questo pulsante per usare la macchina sottovuoto a bassa o alta velocità.

C CIBO (SECCO/UMIDO)

Premere questo pulsante per scegliere la modalità di aspirazione per il cibo secco o il cibo umido.

D CONTENITORE

Premere questo pulsante per creare il vuoto con un contenitore.

freshlocker

E “PULSE”

Questo pulsante viene utilizzato quando è necessario un controllo estremo del processo di aspirazione per alimenti delicati. Premere il pulsante e le pompe del vuoto si accendono, rilasciare il pulsante e si spengono.

F SOLO SIGILLATURA

Premere per creare un sigillo quando si fanno i sacchetti a partire dal rotolo.

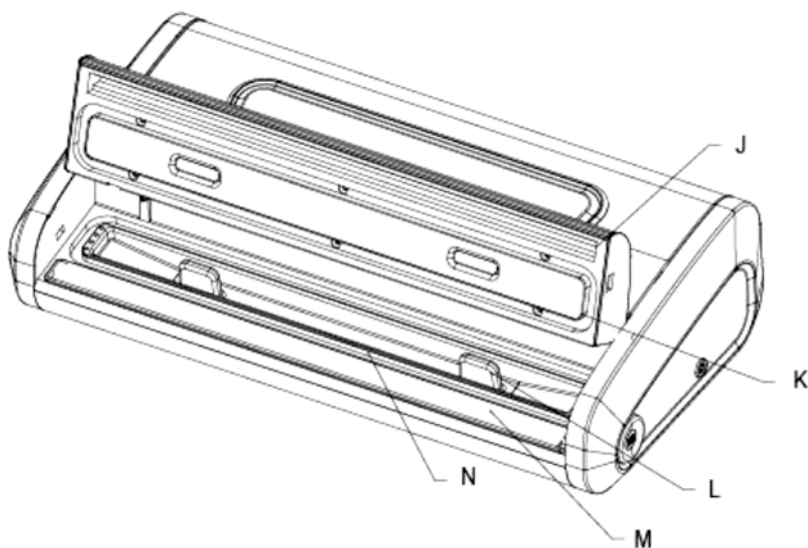
Premere per interrompere immediatamente il processo di vuoto e iniziare a sigillare il sacchetto.

G PRESA PER METTERE SOTTOVUOTO UN APPOSITO CONTENITORE

Collegate a questa presa un'estremità del tubo, collegate l'altra estremità al contenitore, quindi toccate il tasto “Contenitore” per aspirare l'aria dal contenitore.

I BLOCCHI

Premere i blocchi sinistro e destro per chiudere o aprire il coperchio.



J BARRA DI RISCALDAMENTO COPERTA DA NASTRO ADESIVO

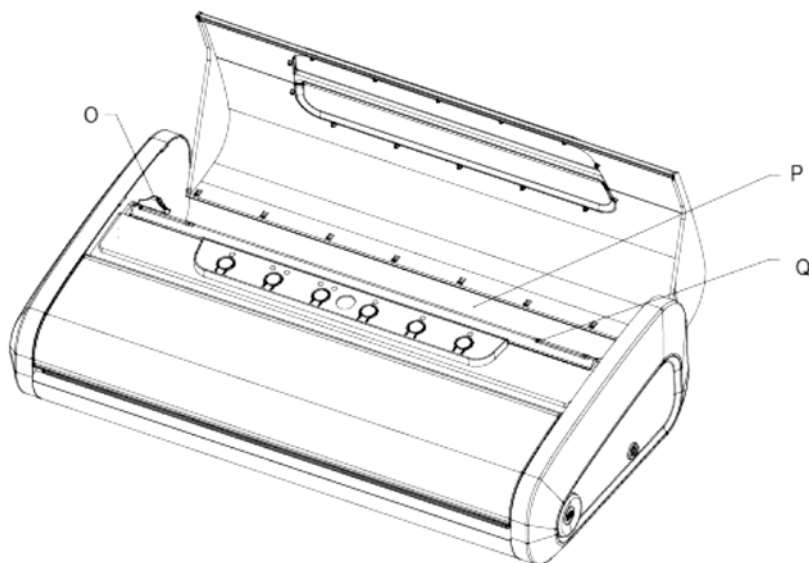
K ANELLO DI GOMMA SIGILLANTE

L VASSOIO ESTRAIBILE

Questa parte può essere estratta durante la pulizia.

M STRISCIA SIGILLATE IN GOMMA

N CAMERA SOTTOVUOTO



O & Q TAGLIERINA INCORPORATA

Usare questa taglierina per tagliare i sacchetti dai rotoli.

P SPAZIO PER IL ROTOLO

Posizionare il rotolo all'interno di quest'area.

5. COME CREARE BUSTE DI DIMENSIONI PERSONALIZZATE

1. Mettere un rotolo di sacchetti nell'apposito spazio per il rotolo, tirare il rotolo abbastanza da poter contenere l'articolo da confezionare sottovuoto, più 5 cm. Utilizzare la taglierina incorporata per tagliare la lunghezza della busta desiderata dal rotolo. Assicurarsi di tagliare in linea retta. Inserire il cavo di alimentazione.
2. Aprire il coperchio. Posizionare un'estremità del sacchetto tagliato sulla striscia di tenuta, non preoccupatevi se collocate accidentalmente qualsiasi materiale sull'area della guarnizione.
3. Chiudere il coperchio premendo verso il basso su entrambi i lati fino a sentire due "clic".
4. Ora che il coperchio è stato bloccato, premere il pulsante "SIGILLATURA" per creare una borsa di dimensioni personalizzate. La spia si illumina durante il processo di sigillatura.



NOTA: quando la macchina viene utilizzata per la prima volta, la doppia linea di sigillatura potrebbe non essere ben eseguita, questo perché la barra di riscaldamento ha bisogno di tempo per riscaldarsi, in questo caso, provare un'altra volta.

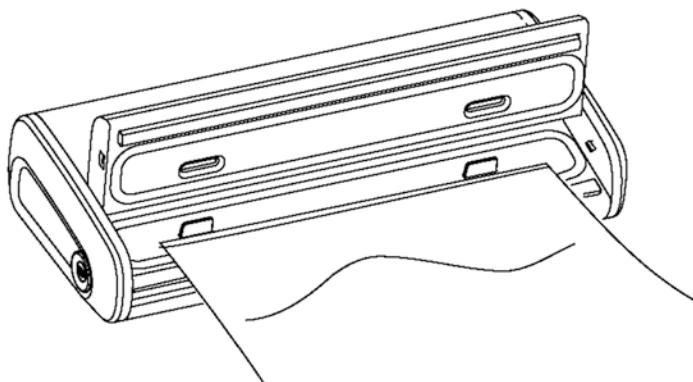
5. Una volta completata la sigillatura, la spia del pulsante di tenuta si spegnerà; premere i pulsanti di rilascio su entrambi i lati della macchina, ora è sicuro estrarre la borsa appena creata.
6. La borsa di dimensioni personalizzate è ora pronta per la sigillatura sottovuoto.



ATTENZIONE: Assicurarsi di dare tempo all'apparecchio di raffreddarsi. Attendere almeno 20 secondi tra una sigillatura e la successiva. In caso di utilizzo molto intenso, l'apparecchio si spegne automaticamente per evitare il surriscaldamento. In tal caso, attendere 25 minuti per consentire all'apparecchio di raffreddarsi.

6. COME SIGILLARE CON I SACCHETTI PER SOTTOVUOTO

1. Posizionare gli articoli da sigillare nella busta pretagliata o personalizzata. Lasciare 5 cm tra il contenuto e la parte superiore della borsa per consentire la contrazione della borsa.
2. Aprire il coperchio e posizionare l'estremità aperta del sacchetto nella camera del vuoto.



3. Chiudere il coperchio premendo verso il basso su entrambi i lati fino a sentire due “clic”.
4. Impostare bassa o alta velocità e cibi secchi o umidi.



NOTA: quando si confezionano alimenti umidi, si prega di scegliere BASSA VELOCITÀ e CIBO UMIDO.

5. Per iniziare il processo di vuoto, premere il pulsante “VUOTO& SIGILLATURA”. L'unità continuerà ad aspirare e quindi a sigillare una volta rimossa l'aria.
6. Una volta spenta la spia, premere i pulsanti di rilascio su entrambi i lati della macchina per rilasciare la busta.

7. COME UTILIZZARE IL PULSANTE "PULSE"

Poiché la pressione nella normale funzione di vuoto è impostata su valori elevati, a volte è facile rovinare alcuni articoli delicati attraverso l'alta pressione nelle buste sottovuoto. In questo caso, è possibile utilizzare la funzione di vuoto "PULSE" per controllare il tempo e la pressione del vuoto ed evitare di schiacciare gli oggetti delicati. Quando si imballano alcuni cibi succosi, è anche possibile utilizzare questa funzione e impedire che il liquido venga aspirato.

1. Posizionare gli articoli da sigillare nella busta pretagliata o personalizzata. Lasciare almeno 2 pollici tra il contenuto e la parte superiore della borsa per consentire la contrazione della borsa.
2. Aprire il coperchio e posizionare l'estremità aperta del sacchetto nella camera del vuoto.
3. Chiudere il coperchio premendo verso il basso su entrambi i lati.
4. Premere il pulsante "PULSE" continuamente, finché non si raggiunge la pressione desiderata. Si può guardare il sacchetto per decidere la pressione. Durante questo processo, si può fermare il vuoto smettendo di premere questo pulsante; premerlo di nuovo per passare all'aspirazione.
5. Quando la pressione raggiunge il livello desiderato, premere il pulsante 'SOLO SIGILLATURA' per iniziare la sigillatura.
6. Una volta spenta la spia, premere i pulsanti di rilascio su entrambi i lati della macchina per rilasciare la busta.

8. COME METTERE SOTTOVUOTO UN APPOSITO CONTENITORE

1. Pulite il contenitore e la sua base e assicuratevi che siano puliti e asciutti.
2. Posizionate il cibo nel contenitore e lasciate almeno 2,5 cm tra il cibo e il coperchio del contenitore.
3. Posizionate il coperchio sul contenitore e inserite un'estremità del tubo nella presa della macchina. Mettete l'altra estremità del tubo all'interno del contenitore, spingendo con fermezza per assicurare un'aderenza significativa.
4. Chiudete il coperchio premendo verso il basso su entrambi i lati. Quando sentite un click da entrambi i lati significa che avete chiuso correttamente il coperchio.
5. Per iniziare il processo della messa sottovuoto, spingete il tasto "Contenitore". L'unità continuerà ad estrarre aria e sigillerà il contenitore una volta che tutta l'aria sarà stata rimossa.
6. Quando la spia luminosa si spegne, potrete togliere il tubo dal contenitore e dalla macchina.

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegate sempre l'unità prima di pulirla.
2. Non immergere in acqua.
3. Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire l'unità.
4. Strofinare la superficie esterna con un panno morbido e umido e sapone.
5. Per pulire l'interno dell'unità togliete ogni residuo di cibo o liquido con un fazzoletto di carta.
6. Asciugate accuratamente tutte le parti prima di collegare e utilizzare nuovamente l'unità.
7. La camera sottovuoto potrebbe contenere liquidi nei punti dove sono stati estratti dalla busta. Utilizzate un detergente per i piatti blando e un panno caldo e umido per lavare via i liquidi residui dalla camera del sottovuoto. Asciugate accuratamente.

10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Quando premo il tasto "sottovuoto" non succede niente:

Assicuratevi che il cavo di alimentazione sia correttamente inserito nella presa elettrica.

Assicuratevi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato in alcun modo.

Assicuratevi che la presa elettrica funzioni collegando un altro dispositivo. Se questo non è possibile, vi preghiamo di controllare il funzionamento degli interruttori e dei fusibili.

Assicuratevi che la busta di plastica sia posizionata correttamente in fondo alla camera del sottovuoto.

Premete verso il basso da entrambi i lati del coperchio e assicuratevi che sia bloccato correttamente.

Aspettate 25 minuti per consentire alla macchina di raffreddarsi, quindi provate di nuovo.

L'aria non viene aspirata dalla busta:

Verificate che non ci siano aperture, pieghe, grinze o buchi nelle buste presigillate.

Controllate che le guarnizioni di tenuta superiori e inferiori non siano lente, logore o spaccate.

I cibi con alto contenuto di liquidi potrebbero impedire alla busta di sigillarsi appropriatamente. Tagliate la busta e pulite l'estremità superiore della busta quindi sigillate di nuovo.

Verificate che la busta sia correttamente inserita nella camera del sottovuoto.

Assicuratevi di aver posizionato correttamente la busta. Quando state creando una busta dal rotolo, assicuratevi che l'estremità tagliata sia sulla striscia sigillante.

Scioglimento della busta:

La striscia sigillante potrebbe diventare molto calda durante il processo di sigillatura.

L'aria torna indietro nella busta aspirata:

Assicuratevi che la busta sia sigillata. Potrebbero esserci buchi o pieghe che consentono all'aria di rientrare nella busta. Riaprite con attenzione la busta e risigillatela, oppure utilizzate una busta nuova.

Assicuratevi che non ci siano umidità o liquidi del cibo contenuto nella busta. Potreste dover riaprire la busta e sigillarla nuovamente oppure utilizzare una busta nuova.

Assicuratevi che non ci siano parti appuntite del prodotto che avete sigillato che potrebbero aver forato la busta. Se trovate un foro, risigillate il prodotto utilizzando una busta nuova.

Assicuratevi che non ci siano liquidi sulla striscia sigillante.

Controllate che non ci siano guarnizioni di tenuta inferiori o superiori lente, spaccate o usurate.

L'umidità dei cibi con alto contenuto di liquidi impedirà alla busta di chiudersi appropriatamente. Tagliate la busta e pulite l'estremità superiore della busta quindi risigillate.

La busta non si sigilla:

Assicuratevi che non ci siano pieghe, buchi o aperture negli angoli presigillati.

L'umidità dei cibi con alto contenuto di liquidi impedirà alla busta di chiudersi appropriatamente. Tagliate la busta e pulite l'estremità superiore della busta quindi risigillate.

Assicuratevi di aver posizionate la busta correttamente.

Quando create una busta dal rotolo, assicuratevi che la fine del pezzo tagliato sia sulla striscia sigillante.

Assicuratevi di aver dato alla macchina tempo a sufficienza per raffreddarsi. Fate passare 20 secondi tra una sigillatura e l'altra.

10. ISTRUZIONI DI SERVIZIO

1. **Non tentare di riparare o regolare le funzioni elettriche o meccaniche di questo dispositivo. Pena la decadenza della garanzia.**
2. **In caso di domande o commenti relativi al funzionamento dell'unità o se si ritiene necessaria una riparazione, si prega di contattare il nostro servizio post-vendita.**

freshlocker

INFORMAZIONI PER GLI UTENTI



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

freshlocker

MACCHINA SOTTOVUOTO
Modello: XDFL3000
220-240V~ 50Hz 165Wmax
MADE IN CHINA

XDFL3000 19 33

Fabbricante DML S.p.A.
Via Emilia Levante 30/a,
48018 Faenza (RA) - Italy



Fabbricante: DML S.p.A.
Via Emilia Levante, 30/a
48018 Faenza (RA) Italy

Art. XDFL3000

