

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 sollevare o utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o dopo un malfunzionamento o se sono stati fatti cadere o danneggiati in qualche modo.
- 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.
- Non utilizzare questo apparecchio insieme a una prolunga.
- 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.
- Utilizzate sempre l'apparecchio su una superficie in piano.

freshlocker

- 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.
- 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.
- Prestate molta attenzione quando utilizzate il prodotto vicino ai bambini.
- 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.
- Tenete il coperchio superiore del dispositivo sbloccato quando non lo utilizzate.

Questo apparecchio è inteso per il solo utilizzo domestico.

▲ 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.

- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- È necessaria una stretta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato da o si trova vicino a bambini.
- 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.
- Più il cavo sarà lungo, più attenzione dovrete 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.

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: la bollitura a fuoco lento in un sacchetto sottovuoto aiuta gli alimenti a mantenere il loro sapore e aiuta anche con la pulizia. Niente pentole sporche... Quando riscaldi gli alimenti nel microonde usando i sacchetti sottovuoto, fora sempre il sacchetto per consentire all'aria calda di fuoriuscire. Puoi anche riscaldare gli alimenti nei sacchetti sottovuoto immergendoli in acqua a fuoco lento inferiore a 170 °F (75 °C).

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

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE DI CARNE E PESCE

Prova a precongela carne e pesce per 1-2 ore prima di confezionarli sottovuoto. Ciò aiuta a mantenere il succo e la forma e garantisce una migliore sigillatura.

Se non puoi, metti un tovagliolo di carta piegato tra il cibo e la parte superiore del sacchetto, ma sotto l'area di sigillatura. Lascia il tovagliolo di carta nel sacchetto per assorbire l'umidità e i succhi in eccesso durante il processo di confezionamento sottovuoto.

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE DI FORMAGGI

Confeziona il formaggio sottovuoto dopo ogni utilizzo. Se lasci il sacchetto un po' più lungo del necessario, puoi risigillarlo dopo ogni utilizzo.

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 che dovrebbe essere eseguito prima di confezionare sottovuoto le verdure. Questo processo interrompe l'azione enzimatica che potrebbe portare alla perdita di sapore, colore e consistenza. Per sbollentare le verdure, metterle in acqua bollente o nel microonde finché non sono cotte, ma ancora croccanti. I tempi di sbollentamento possono variare da 1 a 2 minuti per le verdure a foglia verde e i piselli; da 3 a 4 minuti per i piselli dolci, le zucchine a fette o i broccoli; per le carote circa 5 minuti; e da 7 a 11 minuti per le pannocchie. Dopo averle sbollentate, immergere le verdure in acqua fredda per interrompere il processo di 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 un ottimo candidato per il controllo delle porzioni; quando le conservi, prova a pre-congelarle per 1 o 2 ore, quindi separare in porzioni di pasto nei sacchetti sottovuoto. Dopo averle confezionate sottovuoto, rimettile nel congelatore. **IMPORTANTE:** a causa del rischio di batteri anaerobici, funghi freschi, cipolle e aglio non devono mai essere confezionati sottovuoto.

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE DI ALIMENTI IN POLVERE

Quando si confezionano sottovuoto alimenti in polvere come la farina, è meglio utilizzare la confezione originale all'interno dei sacchetti

freshlocker

sottovuoto. La polvere fine potrebbe essere aspirata nella macchina e causare danni sufficienti a ridurre la durata della sigillatrice.

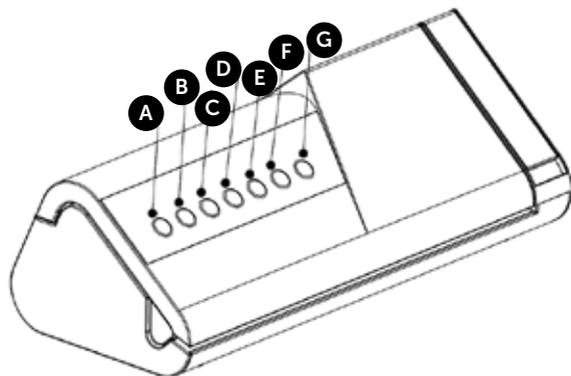
SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE DI LIQUIDI

Prima di confezionare sottovuoto liquidi come il brodo, precongelarli in una teglia, in uno stampo per plumcake o in una vaschetta per cubetti di ghiaccio fino a quando non si solidificano. Rimuovere il liquido congelato dalla teglia e confezionarlo sottovuoto nei sacchetti sottovuoto. È quindi possibile impilarli nel congelatore. Quando si è pronti per l'uso, tagliare semplicemente l'angolo del sacchetto e metterlo in un piatto per microonde o immergerlo in acqua a fuoco lento, sotto i 170 °F (75 °C).

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Dimensioni della macchina: 405x140x175mm
- Pulsante "Pulse" per controllare il tempo e il grado di vuoto.
- Modello opzionale per alimenti secchi/umidi.
- Pulsante "Seal time +" migliore per sacchetti più spessi e alimenti umidi
- Con scomparto per rotoli e dispositivo di taglio di sicurezza integrato
- Linea di sigillatura larga fino a 5mm, impedisce perdite d'aria.
- Funzione solo sigillatura.
- Dotato di sistema di raffreddamento per barra riscaldante
- Lunghezza di sigillatura: MAX 30cm

PANORAMICA PRODOTTO



freshlocker

A MOIST

Premi questo pulsante per mettere sottovuoto e sigillare alimenti umidi

- Scegli questa modalità solo se metti sottovuoto alimenti umidi o con poco liquido, altrimenti la temperatura di sigillatura sarà troppo alta per far sciogliere il sacchetto in una certa misura.
- Questa modalità è per alimenti umidi o con poco liquido, se c'è troppo liquido, usa un contenitore invece di un sacchetto.

B SEAL TIME+

Premi questo pulsante per aumentare il tempo di sigillatura, ideale per il confezionamento di alimenti umidi.

C PULSE

Questo pulsante viene utilizzato quando è necessario controllare il processo di sottovuoto per alimenti delicati. Premi il pulsante e la pompa si accende, rilascia il pulsante e si spegne.

D VAC/SEAL

Premi questo pulsante per mettere sottovuoto e sigillare alimenti secchi

E MARINATE

Questa funzione viene utilizzata quando vuoi marinare alimenti confezionati in un contenitore sottovuoto. F CANISTER

Premi questo pulsante per creare il vuoto in un contenitore

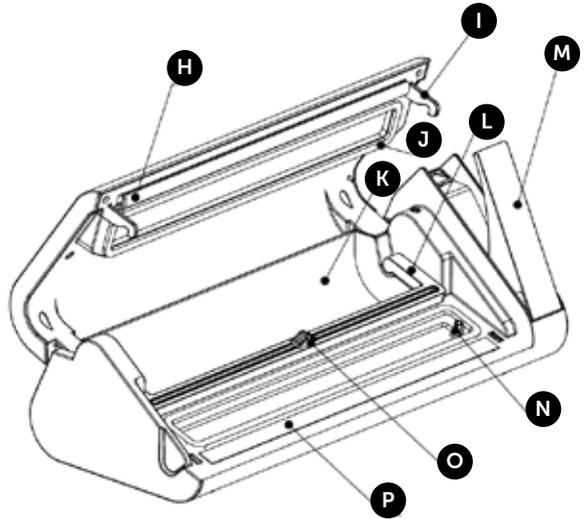
G SEAL / CANCEL

Premi questo pulsante per creare un sigillo quando si realizzano sacchetti da un rotolo di sacchetti o quando si sigilla un sacchetto senza sottovuoto

Premi questo pulsante per interrompere il processo in corso

freshlocker

- H SILICONE DI SIGILLATURA
- I GANCIO
- J GUARNIZIONE DI SIGILLATURA
- K STOCCAGGIO ROTOLO
- L STABILIZZATORE TAGLIERINA
- M MANIGLIA
- N UGELLO DI SCARICO
- O TAGLIERINA SACCHETTI
- P FILO RISCALDANTE

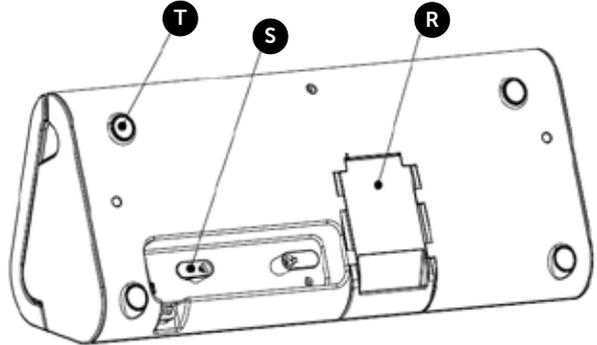


R SCATOLA PER LA CONSERVAZIONE DEI LIQUIDI

Dopo aver confezionato sottovuoto il cibo umido, il liquido verrà conservato in questa scatola, ricordarsi di pulirla dopo l'uso.

S CONSERVAZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

T CUSCINETTO PER PIEDI IN SILICONE

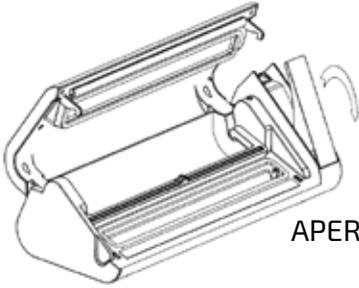


APRIRE E CHIUDERE IL COPERCHIO

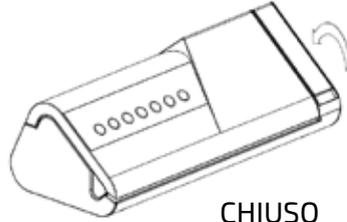
APRI: tira la maniglia verso l'esterno

CHIUDI: premi la maniglia verso l'interno

Tieni il coperchio dell'apparecchio sbloccato quando non lo usi.



APERTO



CHIUSO

CREARE SACCHETTI DI DIMENSIONI PERSONALIZZATE

1. Metti un rotolo di sacchetto nell'area di stoccaggio del rotolo, tira abbastanza materiale per contenere l'articolo da confezionare sottovuoto, più 5 cm. Usa la taglierina incorporata nella macchina per tagliare la lunghezza desiderata del sacchetto dal rotolo. Assicurati di tagliare in linea retta. Collega il cavo di alimentazione.
2. Posiziona un'estremità del sacchetto tagliato sulla striscia di sigillatura, non preoccuparti se accidentalmente metti del materiale sull'area della guarnizione.
3. Premi la maniglia verso l'interno per chiudere e bloccare il coperchio.
NOTA: la striscia di sigillatura NON funzionerà correttamente a meno che non blocchi il coperchio. Assicurati che il coperchio sia stato bloccato per una corretta sigillatura.
4. Ora che il coperchio è stato bloccato, premi il pulsante "SEAL/CANCEL" per creare un sacchetto di dimensioni personalizzate.
5. Una volta completata la spia si spegne, tirare la maniglia verso l'esterno per aprire il coperchio ed estrarre il sacchetto appena creato.
6. Il sacchetto di dimensioni personalizzate è ora pronto per la sigillatura sottovuoto.

ATTENZIONE: in caso di utilizzo intenso, l'apparecchio si spegnerà automaticamente per evitare il surriscaldamento. Attendere 5 minuti per consentire all'apparecchio di raffreddarsi.

UTILIZZO SOTTOVUOTO E SIGILLATURA

1. Posizionare gli articoli da sigillare nel sacchetto pretagliato o di dimensioni personalizzate. Lasciare almeno 5 cm tra il contenuto e la parte superiore del sacchetto per consentire la contrazione del sacchetto.
2. Aprire il coperchio e posizionare l'estremità aperta del sacchetto nella camera del vuoto.
3. Chiudere il coperchio premendo la maniglia verso l'interno.
4. Per iniziare il processo di vuoto, premere il pulsante "VAC/SEAL" o "MOIST". L'unità continuerà a mettere sottovuoto e quindi a sigillare una volta rimossa l'aria.

NOTA: quando si mette sottovuoto cibo umido o si usano sacchetti più spessi, premere il pulsante SEAL TIME+ prima di premere il pulsante VAC/SEAL per aumentare il tempo di sigillatura.

5. Una volta spenta la spia, aprire l'interruttore sul lato destro per estrarre il sacchetto.

PULSANTE PULSE

Dato che la pressione nella normale funzione di vuoto è impostata su alta, a volte è facile distruggere alcuni oggetti delicati a causa dell'alta pressione nei sacchetti 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 oggetti delicati. Quando si confezionano alimenti succosi, è anche possibile utilizzare questa funzione ed evitare che il liquido venga aspirato.

1. Posizionare gli oggetti da sigillare nel sacchetto pretagliato o di dimensioni personalizzate. Lasciare almeno 5 cm tra il contenuto e la parte superiore del sacchetto per consentire la contrazione del sacchetto.
2. Aprire il coperchio e posizionare l'estremità aperta del sacchetto nella camera del vuoto.
3. Chiudere il coperchio premendo verso l'interno la maniglia.
4. Premere continuamente il pulsante "PULSE" finché non raggiunge la pressione desiderata. È possibile osservare il sacchetto sottovuoto per decidere la pressione. Durante questo processo, è possibile

freshlocker

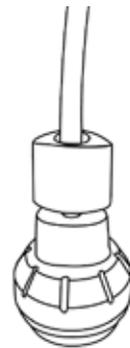
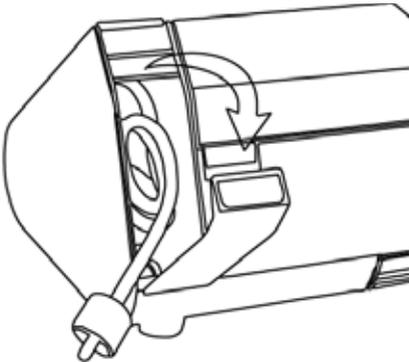
interrompere l'aspirazione smettendo di premere questo pulsante e premendolo di nuovo per aspirare di nuovo.

5. Quando la pressione raggiunge quella necessaria, premere il pulsante "SEAL/CANCEL" per iniziare a sigillare.
6. Una volta spenta la spia, aprire il coperchio tirando verso l'esterno la maniglia ed estrarre il sacchetto.

COME ASPIRARE I CONTENITORI

1. Pulire il coperchio del contenitore, la base del contenitore e assicurarsi che siano puliti e asciutti.
2. Mettere il cibo nel contenitore e lasciare almeno 2,5 cm di spazio tra il cibo e il coperchio.
3. Posizionare il coperchio sul contenitore, estrarre il tubo dall'apparecchio (è conservato sul retro dell'apparecchio), inserire il tubo nella porta del coperchio del contenitore; premere con decisione per garantire una tenuta salda.

NOTA: se la porta del contenitore sottovuoto è piatta, utilizzare l'adattatore (incluso nella confezione) per collegare il tubo del vuoto alla porta del coperchio del contenitore.



4. Chiudere il coperchio della macchina premendo verso l'interno la maniglia. Assicurarsi di bloccarla in posizione.
5. Premere il pulsante "Contenitore".
6. L'apparecchio continuerà a aspirare finché non verrà rimossa l'aria.
7. L'apparecchio si fermerà automaticamente al termine del processo di lavoro.
8. **Sbloccare il coperchio dopo l'uso.**

COME MARINARE IL CIBO

1. Mettere il cibo nel contenitore per il sottovuoto, aggiungere la marinatura al cibo, chiudere il coperchio. E ruotare la lancetta sul coperchio del contenitore su "vuoto".
2. Collegare il tubo flessibile del dispositivo (riposto sul retro) al coperchio del contenitore.
3. Toccare il pulsante di marinatura, la marinatura funzionerà automaticamente.
4. Quando la funzione di marinatura funziona, la macchina inizierà a aspirare, quando raggiunge un certo grado, rimarrà accesa per 1 minuto, quindi rilascerà e quindi aspirerà di nuovo. Ciò durerà per 30 minuti.
5. Se pensi che la marinatura non sia sufficiente dopo 30 minuti, puoi selezionare questa funzione e ripeterla.

Nota: prima di utilizzare la funzione di marinatura, assicurati che il contenitore per il vuoto sia compatibile con la funzione di marinatura.

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 SUCCEDA NULLA QUANDO PREMO IL PULSANTE "VAC/SEAL":

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia correttamente collegato alla presa elettrica.

freshlocker

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato in alcun modo.
- Assicurati che la presa elettrica sia funzionante collegando un altro elettrodomestico. In caso contrario, controlla gli interruttori o i fusibili di casa.
- Assicurati che il sacchetto sia posizionato correttamente nella camera del vuoto.
- Assicurati che il coperchio sia bloccato correttamente.
- Attendi 5 minuti per consentire all'elettrodomestico di raffreddarsi, quindi riprova a usarlo.
- Assicurati che il contenitore per liquidi sia installato correttamente.

L'ARIA NON VIENE ASPIRATA DAL SACCHETTO:

- Controlla che non ci siano fessure, pieghe, grinze o buchi nei sacchetti pre-sigillati.
- Controlla che le guarnizioni di tenuta superiore e inferiore non siano allentate, usurate o screpolate.
- Gli alimenti con un alto contenuto di liquidi potrebbero impedire la corretta sigillatura del sacchetto. Taglia il sacchetto e pulisci la parte superiore all'interno del sacchetto e risigillalo.
- Controlla che il sacchetto sia inserito correttamente nella camera del vuoto.
- Assicurati di aver posizionato il sacchetto nel posto giusto. Quando si realizza un sacchetto da un rotolo, assicurarsi che l'estremità del pezzo tagliato sia sulla striscia sigillante.
- Assicurarsi che il contenitore per liquidi sia installato correttamente.

L'ARIA È RIENTRATA NEL SACCHETTO SOTTOVUOTO:

- Controllare la chiusura del sacchetto. Potrebbe esserci un foro o una piega che consente all'aria di rientrare nel sacchetto. Tagliare con attenzione il sacchetto e risigillarlo, oppure utilizzare un sacchetto completamente nuovo.
- Assicurarsi che non vi sia umidità o liquido proveniente dal cibo presente all'interno della chiusura del sacchetto. Potrebbe essere necessario tagliare il sacchetto e risigillarlo, oppure utilizzare un sacchetto completamente nuovo. Congelare parzialmente gli alimenti con liquidi in eccesso, prima di sigillare sottovuoto.

freshlocker

- Assicurarsi che non vi siano alimenti con bordi taglienti che potrebbero aver forato il sacchetto. Se si trova un foro di perforazione, sigillare l'articolo in un sacchetto completamente nuovo.
- Controllare che le guarnizioni di tenuta superiore e inferiore non siano allentate, usurate o screpolate.
- L'umidità degli alimenti con un elevato contenuto di liquidi impedirà la corretta sigillatura del sacchetto. Tagliare il sacchetto e pulire la parte superiore all'interno del sacchetto e risigillare.

IL SACCHETTO NON È STATO SIGILLATO CORRETTAMENTE:

- Controllare che non vi siano fessure, pieghe, grinze o buchi nei bordi pre-sigillati.
- L'umidità degli alimenti con un elevato contenuto di liquidi impedirà la corretta sigillatura del sacchetto. Tagliare il sacchetto, pulire la parte superiore all'interno del sacchetto e risigillare.
- Assicurarsi di aver posizionato il sacchetto nel posto corretto. Quando si realizza un sacchetto da un rotolo, assicurarsi che l'estremità del pezzo tagliato sia sulla striscia di sigillatura.

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.

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.

freshlocker

Infinita Freschezza

NON IMMERGERE
IN NESSUN LIQUIDO

MACCHINA SOTTOVUOTO

Modello: XDFL6100

AC 220-240V, 50Hz

140W 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

MADE IN CHINA

Art.: XDFL6100



0 4707337 400204 1