

MANUALE D'USO

CONTENITORI PER SOTTOVUOTO

IT

INSTRUCTION MANUAL

VACUUM SEALING CONTAINERS

EN

MANUEL D'UTILISATION

CONTENEURS SOUS VIDE

FR

BEDIENUNGSANLEITUNG

VAKUUMIER-BEHÄLTER

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

VACUÛM VERSHOUDOZEN

NL

MANUAL DE USO

CONTENEDORES DE ENVASADO AL VACÍO

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

RECIPIENTES DE VÁCUO

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ

RU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

POJEMNIKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

PL

BRUKSANVISNING

VAKUUMBEHÅLLARE

SV

BRUGERVEJLEDNING

BEHOLDERE TIL VAKUUM

DA

KÄYTTÖOHJE

VAKUUMIASTIAT

FI

BRUKSANVISNING

VAKUUMBEHOLDERE

NO





1 Avvertenze



Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

Danni alle persone

- L'uso di questi contenitori è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con i contenitori.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Danni all'apparecchio

- Non urtare o danneggiare in alcun modo i contenitori: eventuali danni potrebbero causare un'implosione.

Scopo dell'apparecchio

- Questi contenitori sono destinati al confezionamento in ambiente domestico, ad una temperatura compresa tra 15 e 35°C, di alimenti sottovuoto aventi temperatura al cuore compresa tra 3 e 10°C. Ogni altro uso è improprio.

Responsabilità del produttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dei contenitori diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dei contenitori.



Avvertenze

Questo manuale d'uso

- Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dei contenitori e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dei contenitori.
- Prima di usare i contenitori leggere attentamente questo manuale d'uso.

Targhetta di identificazione

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione deve essere conservata insieme all'imballaggio originale.

Smaltimento

Si precisa che per l'imballaggio dei contenitori vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.

- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.



Imballi di plastica

Pericolo di soffocamento

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.



2 Uso

Contenitori per la conservazione sottovuoto

- Inserire alimenti freddi (3-4°C) per ottenere risultati migliori di conservazione.

Limiti massimi di riempimento

Alimenti solidi	100% del contenitore
Brodi e infusi	Metà del contenitore
Salse e sughi	1/3 del contenitore
Creme e salse con panna	1/4 del contenitore
Alimenti a base di uova o albume	1/6 del contenitore



Uso non corretto Rischio di danni all'apparecchio

- Utilizzare i contenitori solo con livello di sottovuoto in contenitore **1** e **2**.
- Utilizzare il livello **3** solo con contenitori in vetro professionali.

Conservazione dei prodotti sottovuoto

I contenitori devono essere conservati in dispensa o frigorifero (min. 3°C), a seconda dell'alimento confezionato sottovuoto.

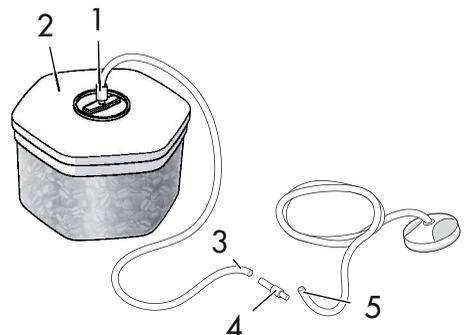


Uso non corretto Rischio di danni all'apparecchio

- Non conservare i contenitori in freezer.
- Non utilizzare i contenitori nel microonde o per la cottura, rigenerazione e riscaldamento degli alimenti.

Come collegare i contenitori al cassetto per sottovuoto

- Adattatore di raccordo (**4**) in dotazione:
1. Prendere un contenitore per la conservazione sottovuoto.
 2. Inserire il prodotto nel contenitore.
 3. Attaccare l'estremità del tubetto (**1**) al coperchio del contenitore (**2**) e l'altra estremità (**3**) all'adattatore di raccordo (**4**). Collegare l'adattatore di raccordo (**4**) all'adattatore in dotazione (**5**).

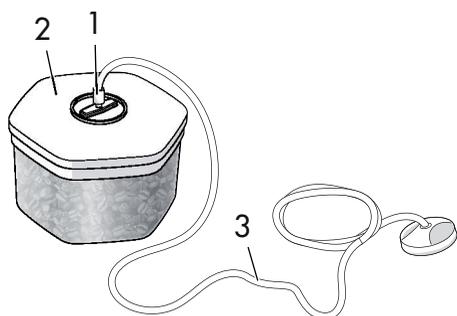




Uso

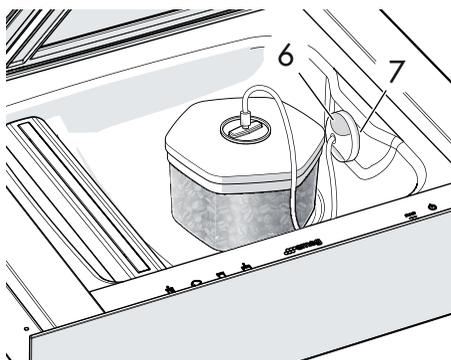
- Adattatore di raccordo (4) **NON** in dotazione

1. Prendere un contenitore per la conservazione sottovuoto.
2. Inserire il prodotto nel contenitore.
3. Attaccare il tubetto (3) all'adattatore (1).
4. Attaccare l'adattatore (1) al coperchio del contenitore (2).



5. Ruotare la valvola del coperchio del contenitore sulla posizione "SEAL".
6. Aprire il coperchio del cassetto per sottovuoto.
7. Inserire il contenitore nel cassetto o appoggiarlo sul piano di lavoro.

8. Attaccare l'estremità dell'adattatore in dotazione (6) all'apposito attacco (7) nella camera interna.



9. Attivare la funzione sottovuoto in contenitore (livello 1 o livello 2).
10. Al termine del ciclo, rimuovere l'adattatore (1) dal coperchio del contenitore (2) e l'adattatore (6) dall'attacco nella camera interna (7).

i Mantenere aperto il coperchio in vetro del cassetto per sottovuoto per tutta la durata del ciclo.

i Per aprire il coperchio del contenitore dopo aver creato il sottovuoto, ruotare la valvola del coperchio del contenitore sulla posizione "OPEN".



3 Pulizia e manutenzione

- I contenitori possono essere lavati con acqua calda o in lavastoviglie (temperatura massima 50°C).
- Non lavare i coperchi dei contenitori in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugne abrasive e detergenti aggressivi.
- Asciugare bene i contenitori prima di utilizzarli.