

SINOTECH®

Macchina per sottovuoto

Professionale

110 Watt • 230 V • 50Hz





Prima di utilizzare questo apparecchio leggere attentamente le istruzioni d'uso, ed in particolare, le note, le avvertenze e le istruzioni sull'utilizzo dello stesso in sicurezza: attenersi alle indicazioni. Conservare il presente libretto d'istruzione per ogni consultazione futura, se l'apparecchio viene ceduto a terzi consegnare anche il presente libretto.

**ATTENZIONE!**

Seguire le istruzioni ed avvertenze per l'utilizzo sicuro dell'apparecchio.

I dati tecnici di identificazione si trovano sull'etichetta dell'apparecchio.

Questo manuale è redatto in conformità alla norma europea EN82079.

Le informazioni riportate nel manuale fanno riferimento al prodotto base, pertanto potrebbero esserci piccole variazioni di allestimento e/o utilizzo.



L'imballaggio del prodotto è composto da materiali riciclabili. DEVE ESSERE smaltito in conformità alla normativa di tutela ambientale.



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.

Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento compatibile con il rispetto dell'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.



MADE IN CHINA

1.	Avvertenze - sicurezza	pag.	4
2.	Il sottovuoto	pag.	8
3.	Componenti	pag.	10
4.	Funzionamento	pag.	12
5.	Pulizia e mantenimento	pag.	15
6.	Sacchetti	pag.	16
7.	Accessori	pag.	16
8.	Mantenimento	pag.	16
9.	Suggerimenti	pag.	17
10.	Garanzia	pag.	18
11.	Modalità assistenza	pag.	19

ETICHETTA CON DATI TECNICI
PRESENTE SULL'APPARECCHIO



LEGENDA SIMBOLI



DIVIETO



AVVERTENZA

1 AVVERTENZE E SICUREZZA

Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per gli scopi per la quale è stato progettato: MACCHINA SOTTO-VUOTO per uso domestico.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato nel manuale è pericoloso; l'apparecchio non è studiato per utilizzo professionale o semi-professionale. La società non risponde di eventuali danni causati da utilizzo improprio dell'apparecchio e ciò fa decadere la validità della garanzia.

Il mancato rispetto delle istruzioni qui presenti o l'utilizzo inappropriato del prodotto possono causare lesioni. Dopo aver rimosso l'apparecchio dalla confezione assicurarsi che l'apparecchio e/o il cavo di alimentazione siano integri. In caso di dubbi e/o anomalie/difetti contattare il fornitore.

⚠ ATTENZIONE! Prima dell'utilizzo rimuovere etichette, cartellini, pellicole di protezione.

⚠ ATTENZIONE! Il materiale della confezione non è un giocattolo per bambini! Tenere il sacchetto di plastica lontano dalla portata dei bambini; pericolo di soffocamento!

⚠ ATTENZIONE! Il mancato rispetto delle istruzioni qui presenti o l'utilizzo inappropriato del prodotto possono causare lesioni.

NOTA: se nella lettura di questo manuale alcune parti risultassero di difficile comprensione o se sorgessero dubbi, prima di utilizzare il prodotto contattare l'azienda all'indirizzo indicato in ultima pagina.

NOTA: gli ipovedenti possono consultare la versione digitale di queste istruzioni per l'uso sul sito www.sinotech.it

• Assicurarsi che il voltaggio elettrico indicato sull'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.

• Prima di inserire la spina nella presa di corrente o prima di scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica controllare che l'apparecchio sia aperto (non in posizione lock).

• Staccare sempre la spina dalla presa di corrente quando non si utilizza o prima di procedere con le operazioni di pulizia.

• Questo apparecchio non è un giocattolo, quando viene utilizzato da, o vicino a, bambini prestare sempre stretta supervisione. Conservare l'apparecchio in luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.

⊘ Non utilizzare sacchetti, rotoli o altri accessori non appropriati, non consigliati o destinati al sottovuoto.

⊘ Non utilizzare per scopi diversi da quelli indicate nel presente manuale.

• Interrompere l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo di alimentazione risulta danneggiato; far sostituire o riparare il danno da personale specializzato e qualificato.

⊘ Non toccare gli elementi sigillanti dell'apparecchio in quanto potrebbero essere caldi e ci si potrebbe bruciare.

⊘ Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.

⊘ Non utilizzare l'apparecchio se è caduto e risulta danneggiato.

• Evitare di mantenere, impugnare e spostare l'apparecchio utilizzando il cavo di alimentazione, utilizzare il cavo come maniglia, rovinare il cavo chiudendolo nell'apparecchio, in ante di armadietti, avvolgere attorno a superfici taglienti

o angoli. Non utilizzare l'apparecchio posizionato sopra il cavo di alimentazione o se il cavo o la spina sono bagnati.

- Mantenere lontano da superfici calde, forni, fornelli o qualsiasi fonte di calore.

- È consigliabile non utilizzare l'apparecchio collegato a prolunghes. D'altro canto, se necessario, utilizzare prolunghes con caratteristiche elettriche simili o superiori a quelle dell'apparecchio.

- Staccare la spina dalla presa di corrente impugnando la spina, non tirare il cavo di alimentazione.

Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente e prima di utilizzarlo assicurarsi che le mani siano asciutte.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile per poterlo utilizzare in sicurezza.

- Non è necessario utilizzare lubrificanti o altri liquidi per questo apparecchio.

 Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.

- Utilizzare l'apparecchio solo in luoghi chiusi, non utilizzare l'apparecchio all'esterno. Non esporlo ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc).

- Questo apparecchio è studiato per il solo utilizzo domestico.

- L'apparecchio non può essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, senza esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto la stretta supervisione di persone responsabili o che non siano stati istruiti sull'utilizzo dell'apparecchio e

sugli eventuali pericoli nell'utilizzo dello stesso da persone responsabili della loro incolumità

- I bambini devono essere sorvegliati per far sì che non utilizzino l'apparecchio come giocattolo.

- Pulizia e mantenimento dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini se non sotto la stretta supervisione di un adulto.

- KB: dopo ogni utilizzo si consiglia di rispettare una pausa di circa 40 secondi prima di procedere con nuovi cicli di lavorazione.

Non utilizzare l'apparecchio in luoghi umidi o all'aperto. Non utilizzare l'apparecchio su veicoli in movimento.

- Prima di attivare l'apparecchio verificare che non ci siano liquidi nella camera di sottovuoto: la pompa non deve mai aspirare liquidi. Se casualmente del liquido viene aspirato interrompere il funzionamento della macchina agendo sul tasto STOP immediatamente.

 Non posizionare l'apparecchio su tessuti, carta o altri oggetti che potrebbero provocare corti circuiti, incendi o surriscaldamento.

- Ricordarsi sempre che la barra sigillante diventerà calda durante l'utilizzo: non toccarla con mani o oggetti per evitare ustioni o danni.

- La macchina è studiata per formare vuoto in sacchetti o contenitori specifici. Contenitori non adeguati o che presentano danni potrebbero implodere durante le operazioni di estrazione aria con il conseguente pericolo di danni a cose e persone. Controllare i contenitori prima del loro utilizzo. Anche l'utilizzo di sacchetti non adeguati può causare

surriscaldamento ed incendi dell'apparecchio.

⊘ Non riempire troppo i sacchetti o i contenitori.

⊘ Non posizionare oggetti diversi da quelli in dotazione nell'apparecchio. Utilizzare sempre i contenitori dove è stato effettuato il vuoto con cura per evitare rischi di implosioni.

⚠ ATTENZIONE! RISCHIO DI ESPLOSIONE O INCENDIO: non sigillare o estrarre vuoto da contenitori o sacchetti riempiti con materiali esplosivi o infiammabili (alcol, bevande alcoliche, solventi organici).

2 IL SOTTOVUOTO

Le operazioni di rimozione aria permettono agli alimenti di essere conservati per un periodo superiore, mantenendo freschezza e gusto inalterati.

La conservazione sottovuoto ha anche altri vantaggi:

- risparmio di soldi: è possibile acquistare alimenti all'ingrosso e poi porzionarli e conservarli sottovuoto.
- evitare sprechi: è possibile conservare gli avanzi.
- ottimizzare i tempi: è possibile preparare in anticipo i pasti e conservarli in frigo o congelatore.

Inoltre, le operazioni di sottovuoto possono essere effettuate anche per altri oggetti che non siano cibo:

- Conservare documenti, fotografie, libri e tanto altro.

Guida cibi-conservazione

Prima di tutto è bene tener presente alcune indicazioni generali:

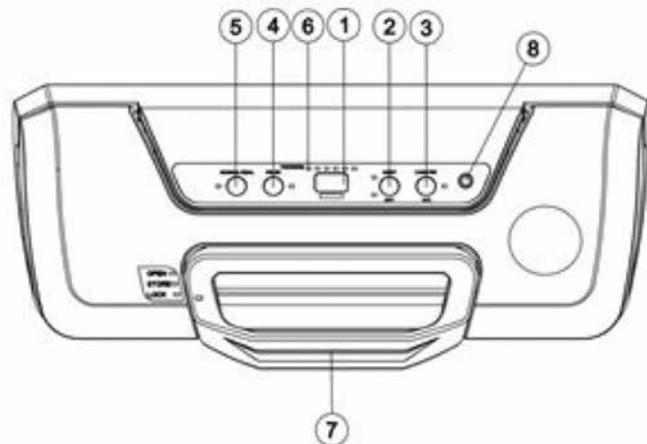
- Gli alimenti deperibili vanno subito riposti in frigo o congelatore dopo la lavorazione;

- Prima di conservare qualsiasi prodotto alimentare assicurarsi che mani, piano di lavoro, utensili, ecc siano ben puliti;
- Mele, banane, alcuni ortaggi devono essere pelati prima di essere confezionati;
- Cavoli, cavolfiori, broccoli emettono gas durante la conservazione: si consiglia di congelarli o sbollentarli prima della conservazione sottovuoto;
- Cibi deperibili scongelati o torti dal frigorifero devono essere subito consumati o cucinati.

Nella tabella qui di seguito vengono fornite indicazioni in merito ai tempi di conservazione normale o sottovuoto di una selezione di alimenti:

Conservazione	Alimento	Temperatura	Conservazione normale	Conservazione sottovuoto
Frigorifero	Carne fresca cruda	5±3°C	2~3gg	8~9gg
	Pesce fresco	5±3°C	1~3gg	4~5gg
	Carne cotta	5±3°C	4~6gg	10~14gg
	Verdura	5±3°C	3~5gg	7~10gg
	Frutta	5±3°C	5~7gg	14~20gg
	Salumi	5±3°C	15~12gg	25~60gg
	Dolci	5±3°C	5~7gg	14~20gg
Congelatore	Carne	-16~-20°C	3~5mesi	>1anno
	Pesce	-16~-20°C	3~5mesi	>1anno
	Verdure	-16~-20°C	8~10mesi	>1anno
Dispensa	Pane	25±2°C	1~2gg	6~8gg
	Biscotti	25±2°C	4~6mesi	>1anno
	Riso / Farina	25±2°C	3~5mesi	>1anno
	Nocciole / Legumi	25±2°C	3~6mesi	>1anno
	Medicine	25±2°C	3~6mesi	>1anno
	Te	25±2°C	5~6mesi	>1anno

3 COMPONENTI



PULSANTI ED INDICAZIONI:

1. Vacuum&seal/CANCEL: Questo tasto ha doppia funzione a seconda dello stato della macchina in quel particolare momento:

- quando l'apparecchio è in modalità stand-by si attiva l'operazione di sottovuoto e successiva saldatura del sacchetto.

- se la macchina sta lavorando lo stesso tasto interrompe la lavorazione.

2. FOOD: è possibile selezionare l'operazione migliore in base al tipo di alimento che si sta trattando:

Standard: ideale per cibi asciutti, senza liquidi o umidità. Ha un tempo di saldatura più basso.

Extended: per cibi umidi o sacchetti bagnati. Ha un tempo di saldatura più alto.

3. CANISTER: Attiva il processo di estrazione aria da contenitori predisposti per tale funzione (non inclusi nella confezione).

4. MANUAL PULSE: Premendo tale tasto la macchina inizia ad effettuare il vuoto, rilasciandolo la macchina interrompe

il processo. Pigiandolo nuovamente si può riattivare l'estrazione di aria. Quando si è raggiunto il livello di vuoto desiderato è possibile attivare la saldatura manuale. Questo processo permette di scegliere il livello di vuoto in base al tipo di alimento che si deve conservare.

5. MANUAL SEAL: Questo tasto ha una doppia funzione:

- Sigillare senza effettuare vuoto: per esempio per predisporre un sacchetto da un rotolo.

- Se la macchina sta procedendo nelle fasi VACUUM&SEAL pigiando tale tasto si ha l'interruzione del processo di aspirazione ed inizia subito la fase di saldatura. Ciò permette di controllare il grado di vuoto nel sacchetto, se per esempio, ci sono alimenti delicati che potrebbero rompersi con un vuoto eccessivo.

6. LED DI LAVORAZIONE: I LED si illuminano ad indicare la progressione delle operazioni che si stanno svolgendo.

7. MANIGLIA: la maniglia rotata in modalità LOCK attiva l'apparecchio.

8. ACC PORT: ingresso cavo di aspirazione per sottovuoto contenitori e wine stopper (accessori non forniti).

9. Fascia sigillante: posizionare il sacchetto o una estremità del rotolo in corrispondenza di tale parte per procedere con la saldatura. Mantenere sempre pulita e sostituire quando si rompe.

10. Guarnizione: Evita all'aria di penetrare nella camera sottovuoto. Mantenere pulita e asciutta. Sostituire quando si rompe.

11. Taglierino: impugnare la parte in plastica ed introdurre una estremità del sacchetto o del rotolo nel vano dove è alloggiata la lama. Far scorrere il taglierino nella direzione del sacchetto o del rotolo per eliminare l'eccesso di plastica o per formare il sacchetto delle dimensioni desiderate.

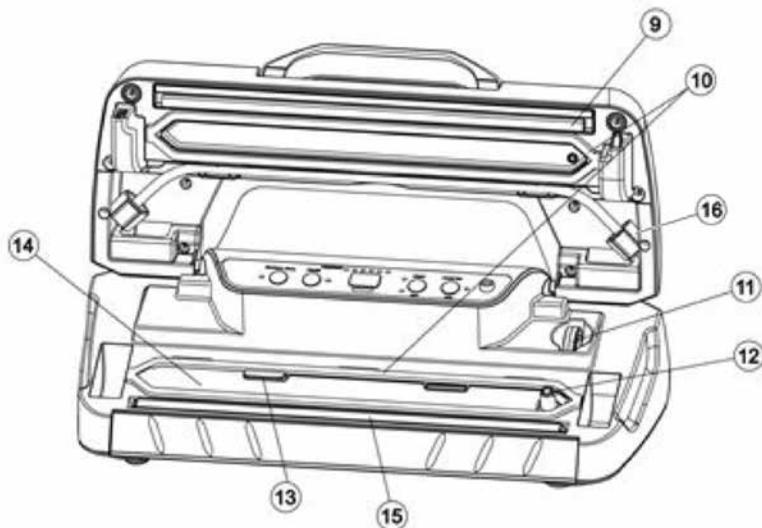
12. Aspirazione aria: il vano di aspirazione è all'interno della camera sottovuoto ed è collegato alla pompa di aspirazione. Non coprire con il sacchetto quando si deve procedere

con l'operazione VACUUM&SEAL.

13. Fissaggio sacchetti: serve per mantenere in posizione l'apertura del sacchetto prima di bloccarlo con la chiusura del coperchio.

14. Camera sottovuoto: Posizionare la parte aperta del sacchetto all'interno della camera prima di attivare la macchina. La camera permette la creazione del sottovuoto ed è anche predisposta per raccogliere eventuali liquidi che fuoriescono dal sacchetto.

15. Elementi sigillanti: elementi riscaldanti rivestiti in Teflon, questa parte si scalda e sigilla i sacchetti.



4 FUNZIONAMENTO

Preparazione di un sacchetto da rotolo:

1. Aprire il coperchio e prendere il taglierino (11).
2. Srotolare il rotolo ad una lunghezza corrispondente alla dimensione del sacchetto da realizzare ed effettuare un taglio per ottenere il sacchetto.
3. Posizionare un'estremità del sacchetto sugli elementi sigillanti (15) ma non dentro la camera sottovuoto (14).
4. Chiudere il coperchio e bloccare la maniglia (7) in Posi-

zione LOCK.

5. Premere il tasto Manual Seal (5) per attivare la saldatura dell'estremità del sacchetto. I led di lavorazione (6) segneranno che è in corso la saldatura, la progressione dei led indica l'avanzamento del processo di saldatura.

6. Quando i led si spengono la saldatura è terminata, sollevare la maniglia per aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto che è ora pronto per essere utilizzato per il sottovuoto.

Sottovuoto con Sacchetto:

1. Posizionare l'alimento nel sacchetto: lasciare uno spazio di circa 10cm tra gli alimenti e l'estremità aperta del sacchetto. N.B: utilizzare solo sacchetti speciali con goffratura su un lato del sacchetto.

2. Pulire con cura l'apertura del sacchetto: controllare che non ci siano briciole, polvere o altro.

3. Posizionare l'apertura del sacchetto nella camera sottovuoto (14); utilizzare le 2 protuberanze di fissaggio sacchetti (13) per mantenere i 2 lembi del sacchetto nella corretta posizione: i 2 lembi devono stare sotto le protuberanze. Fare in modo che non si formino pieghe lungo i lembi del sacchetto. Assicurarsi che il tubetto aspirazione aria (12) non sia coperto dalla plastica del sacchetto.

4. Chiudere il coperchio e premere la maniglia (7) in posizione Lock.

5. Controllare lo stato del LED del tasto FOOD (2) per assicurarsi che la macchina sia correttamente impostata a seconda della qualità del cibo.

6. Premere quindi il tasto VACUUM&SEAL (1): l'apparecchio inizia automaticamente il processo di aspirazione aria (formazione del vuoto) e successivamente la saldatura del sacchetto. Gli indicatori luminosi man mano indicheranno il processo che sta avvenendo in quel preciso momento.

NOTA: questo apparecchio esercita un elevato grado di vuoto all'interno del sacchetto, per evitare che questa operazione rovini gli alimenti più delicate tenere controllato il sacchetto ed interrompere l'operazione di vuoto attivando il tasto MANUAL SEAL (5) immediatamente quando si raggiunge il grado di vuoto che si desidera. La pompa interromperà l'aspirazione e la macchina attiverà subito l'operazione di saldatura del sacchetto.

7. Quando i LED DI LAVORAZIONE (6) si spengono significa che la macchina ha terminato le operazioni ed il sacchetto

è pronto. Sollevare la maniglia ed il coperchio e rimuovere il sacchetto.

NOTE: per prestazioni migliori sarebbe meglio aspettare circa 40 secondi che la macchina si raffreddi prima di riutilizzarla.

Pulire la camera di aspirazione per eliminare residui di liquidi o cibi dopo ogni preparazione. Si consiglia di congelare i cibi umidi prima di confezionarli, mentre per quanto riguarda polveri o alimenti a grana fine si raccomanda di non riempire troppo i sacchetti. Per ottenere risultati migliori per frutta e verdura si consiglia di pre-congelare la frutta e di sbollentare la verdura. Nel caso di alimenti liquidi caldi devono essere lasciati raffreddare prima di lavorarli.

La macchina è predisposta per lavorare solo con sacchetti studiati per il sottovuoto. Non utilizzare sacchetti diversi che potrebbero danneggiare il buon funzionamento della macchina.

Si consiglia di aprire il sacchetto utilizzando le forbici o il taglierino.

Sottovuoto Parziale:

1. Questa operazione permette di ottenere un vuoto parziale, per esempio nel caso di pomodori, patatine, o simili. Oppure se c'è del liquido nel sacchetto, alimenti crudi, salse, questa operazione permette di rimuovere solo l'aria senza comprimere i liquidi.

2. Premere il tasto FOOD (2) per selezionare il tipo di alimento contenuto nel sacchetto: selezionare "standard" per alimenti asciutti o "extended" per alimenti umidi.

3. Premere il tasto MANUAL PULSE (4) varie volte fino ad ottenere il grado di vuoto desiderato e poi premere il tasto MANUAL SEAL (5) per sigillare il sacchetto.

Sottovuoto in Contenitori (non inclusi nella confezione):

1. Pulire ed asciugare con cura il contenitore ed il coperchio: è molto importante che siano puliti ed asciutti.

2. Posizionare gli alimenti nel contenitore senza riempirlo eccessivamente: il coperchio non deve avere impedimenti e deve combaciare perfettamente con il bordo del contenitore. Rimuovere briciole o residui dai bordi e dalle guarnizioni di saldatura.

3. Inserire un'estremità del tubetto (16) nell'ingresso cavo ACC PORT (8) della macchina e collegare l'altra estremità

del cavo nel foro centrale presente sul coperchio del contenitore. Nota: la macchina deve avere il coperchio e la maniglia chiusi.

4. Premere il tasto CANISTER (3) per attivare l'operazione di sottovuoto. Per assicurarsi che non ci siano infiltrazioni di aria tra il coperchio ed il bordo del contenitore premere il coperchio con una mano all'inizio dell'aspirazione.

5. La macchina interromperà automaticamente il funzionamento quando verrà raggiunto il giusto grado di vuoto all'interno del contenitore.

6. Rimuovere il tubo dal coperchio velocemente al termine dell'operazione.

7. Apertura contenitore: per rimuovere il coperchio di un contenitore sottovuoto è necessario premere il tasto rilascio "release" posto sul coperchio del contenitore.

Note:

- Per il sottovuoto nei contenitori si raccomanda di premere il coperchio o anche l'ingresso del tubo sul coperchio all'inizio dell'operazione di sottovuoto per ottimizzare l'operazione di sottovuoto, basta qualche secondo per fare in modo che il sistema si equilibri.

- Per verificare il vuoto raggiunto provare delicatamente ad aprire il coperchio: questo non si deve muovere.

- I contenitori non sono forniti nella presente confezione.

- Per risultati migliori è consigliabile lasciar riposare la macchina per circa 40 secondi tra un'operazione e la successiva.

Al termine delle operazioni, prima di riporre l'apparecchio, posizionare il cavo di alimentazione nell'incavo preposto presente alla base dell'apparecchio: non avvolgere il cavo intorno alla macchina.

5 PULIZIA E MANTENIMENTO

1. Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente.

2. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

3. Non utilizzare spugnette o detersive abrasive per pulire l'apparecchio.

4. Utilizzare un panno umido per rimuovere i residui di alimenti, se necessario è possibile utilizzare un detersivo liquido con una spugna morbida. Sciacquare con cura.

5. Asciugare con cura tutte le parti.

Nota: la guarnizione (10) può essere rimossa per essere pulita con cura. Assicurarsi che venga perfettamente asciugata prima di riposizionarla. Attenzione: posizionare con cura la guarnizione dato che potrebbe danneggiarsi e potrebbe inficiare i successivi risultati

6 SACCHETTI

1. Pulire i sacchetti con detersive delicate sotto l'acqua corrente.

2. Se si utilizza la lavastoviglie rovesciare i sacchetti dentro-fuori e posizionarli nella parte alta della lavastoviglie per assicurarsi che tutta la superficie dei sacchetti sia esposta al lavaggio.

3. Asciugare con molta cura prima di riutilizzarli.

IMPORTANTE: si consiglia di non ri-utilizzare sacchetti che hanno contenuto alimenti crudi (carne, pesce) o alimenti grassi.

Non ri-utilizzare sacchetti che sono stati posti nel microonde o sono stati bolliti.

7 ACCESSORI

Pulire gli accessori con detersivo delicate sotto l'acqua corrente, attenzione però a non immergere il coperchio nell'acqua.

I contenitori possono anche essere lavati in lavastoviglie: non il coperchio però!

Il coperchio può essere pulito con un panno morbido.

Assicurarsi che tutte le parti siano ben asciutte prima di essere ri-utilizzate.

Contenitori e coperchio non possono essere posti nel congelatore e nemmeno nel microonde.

8 MANTENIMENTO

1. Mantenere l'apparecchio su una superficie piana, protetta da umidità e polvere.

2. Mantenere fuori dalla portata dei bambini.

3. Assicurarsi che la maniglia sia in posizione UNLOCK. Tenere la maniglia chiusa in posizione LOCK potrebbe dan-

neggiare la guarnizione.

9 SUGGERIMENTI

PROBLEMA	SOLUZIONE
Sottovuoto efficace, ma non sigilla correttamente	Controllare che non ci sia liquido sul bordo dei sacchetti: pulire e riprovare.
	Controllare gli elementi sigillanti: se sono danneggiati devono essere sostituiti
	Controllare che le guarnizioni siano ben posizionate: posizionare con attenzione
	Controllare che l'apertura del sacchetto si sovrapponga a chiudersi senza impedimenti: se necessario svuotare in parte il sacchetto fino ad avere un buon margine
Saldatura efficace, ma non effettua il sottovuoto in modo appropriato	Controllare se la guarnizione è rovinata: se rovinata deve essere sostituita
	Controllare che il sacchetto sia ben posizionato nella camera sottovuoto
	Controllare che il cibo non abbia estremità taglienti che potrebbero rovinare la plastica: avvolgere le parti taglienti con carta
	Controllare che la plastica del sacchetto non chiuda il vano di aspirazione
	Controllare che il sacchetto non presenti pieghe, arricciature, fori
Utilizzare solo sacchetti destinati al sottovuoto	
Perdita vuoto dopo la lavorazione	Verificare che gli alimenti non abbiano caratteristiche di fermentazione. Un cibo di questo tipo deve essere subito congelato per far sì che si allunghi il tempo di conservazione; comunque il sottovuoto non preserva l'alimento dal deperimento.
	Controllare se si stanno processando alimenti freschi: frutta, verdure o semi. Questi alimenti non sono adatti ad essere conservati a temperatura ambiente dopo il sottovuoto: si consiglia il mantenimento in frigorifero
Il sacchetto si fonde	Gli elementi sigillanti potrebbero essere troppo caldi: attendere qualche minuto e riprovare

10 GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di due anni dalla data di consegna. Fa fede la data riportata sullo scontrino/fattura (purché chiaramente leggibile), a meno che l'acquirente non provi che la consegna è successiva. In caso di difetto del prodotto preesistente alla data di consegna, viene garantita la riparazione o sostituzione senza spese dell'apparecchio. L'acquirente ha l'onere di denunciare al rivenditore o produttore il difetto di conformità entro due mesi dalla scoperta del difetto stesso.

Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di:

- a. danni da trasporto o da rotture accidentali
- b. errata installazione o inadeguatezza dell'impianto elettrico
- c. riparazioni o modifiche operate da personale non autorizzato
- d. mancata o non corretta manutenzione e pulizia
- e. prodotto e/o parti di prodotto soggette a usura e/o consumabili
- f. mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio, negligenza o trascuratezza nell'uso
- g. introduzione o uso di alimenti esclusi dalle istruzioni (duri, caldi, secchi, ecc.)
- h. utilizzo di alimenti in quantitativi eccedenti quanto specificato
- i. montaggio non corretto del gruppo lame o degli accessori
- j. superamento dei tempi di utilizzo previsti
- k. ingresso accidentale di liquidi nel corpo motore dovuto ad uso improprio

l. cavo di alimentazione attorcigliato o piegato per incuria.

L'elenco di cui sopra è a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, in quanto la presente garanzia è comunque esclusa per tutte quelle circostanze che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di uso professionale. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indiretamen-

te derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito

"Libretto Istruzioni ed avvertenze" in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio. Sono fatte salve le azioni contrattuali di garanzia nei confronti del venditore.

11 MODALITÀ ASSISTENZA

La richiesta di un intervento di riparazione o sostituzione dell'apparecchio mal funzionante andrà fatta pervenire tramite compilazione del modulo "RICHIESTA DI ASSISTENZA" presente sul sito www.sinotech.it.

L'apparecchio difettoso verrà riparato o sostituito solo se il modulo sarà corredato di documento fiscale che ne attesti la data di acquisto o di consegna.

TAGLIANDO DI GARANZIA

IN CASO SI RENDESSE NECESSARIO, FAR COMPILARE IL PRESENTE TAGLIANDO DAL RIVENDITORE E FARLO Pervenire, INSIEME AL DOCUMENTO FISCALE AL CENTRO ASSISTENZA CHE SI OCCUPERÀ DELL'INTERVENTO DI ASSISTENZA IN GARANZIA.

DATI CLIENTE: NOME E COGNOME _____

La compilazione del presente tagliando è a cura del rivenditore.		TIMBRO E FIRMA RIVENDITORE:
RIVENDITORE:		
N° DOCUMENTO FISCALE:		
DATA DI ACQUISTO:		
CODICE PRODOTTO		
PREZZO PRODOTTO		

IMPORTANTE! Conservare il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) in originale. Nel caso in cui l'apparecchio presenti una anomalia nel funzionamento rivolgersi produttore. Tenere sempre a disposizione il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura).

Per richiedere assistenza sui prodotti Sinotech:

- 1•** Visitare il sito www.sinotech.it
- 2•** Cliccare su “Richiesta di Assistenza” (presente nel menù).
- 3•** Compilare il form in ogni sua parte: è importante allegare lo scontrino parlante e la foto dell’etichetta posta sul prodotto fisico
- 4•** Entro due giorni lavorativi si riceverà comunicazione tramite mail (controllare anche nelle spam).
Sarà questa comunicazione che confermerà la ricezione della richiesta.
- 5•** Le mail che invieremo saranno molto importanti per velocizzare la gestione della pratica.
- 6•** Il prodotto riparato o in sostituzione verrà inviato all’indirizzo indicato nel modulo.

LA CORRETTA E ACCURATA COMPILAZIONE DEL MODULO VELOCIZZERÀ LA PRATICA!



Tekno Italia srl

Via Bagutta, 13 - 20121 Milano

Tel. +39 0289708059

info@teknoitaliasrl.it

www.sinotech.it