

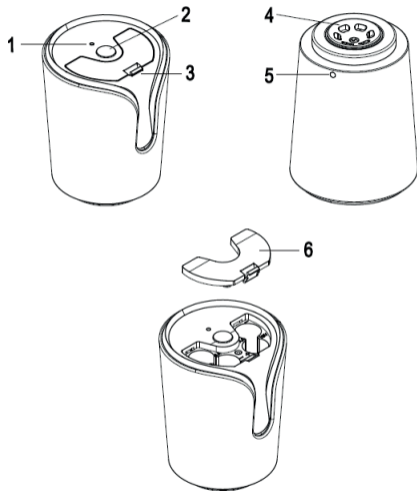
PROZIS

*Easy***Vac**

Portable Vacuum Food Sealer

User manual
Warranty statement

V.1 02/2020



Language index

| | |
|-----------|----|
| EN | 3 |
| FR | 13 |
| DE | 24 |
| IT | 35 |
| ES | 45 |
| PT | 55 |

Prozis is a registered trademark of PROZIS.COM, S.A.

Prozis reserves the right to adjust or modify the product or any of the associated documentation in order to ensure its suitability for use, at any time and without prior notice.

The most recent version of this document, which may contain such adjustments or modifications, is available for reference at www.prozis.com.

Legal compliance statement

By means of this document, PROZIS declares that the **EasyVac - Portable Vacuum Food Sealer** is fully compliant with all the standards specified in the applicable legislation as well as other relevant clauses.

Prozis will always be available for any additional explanation through our customer support communication channels, found at www.prozis.com/support.



To avoid any impact on the environment or human health due to dangerous substances present in electrical and electronic devices, the end users of such devices are expected to understand the meaning of the symbol consisting of a crossed-out waste container. Do not dispose of electrical and electronic equipment along with unsorted household waste, instead dispose of it separately and properly.



Used batteries should not be disposed along with household waste. They must be placed in a special container for used batteries. This is an obligation intended to ensure the ecological disposal of batteries. Dispose of them only when they are empty.



The packaging that protects the device against transport damage is made from non-polluting materials that can be disposed of via local recycle bins.



The parts of the device that come into contact with food are suitable for food products.

Safety warnings



CAUTION!

This symbol highlights dangerous situations that can lead to light injuries, or damage, malfunction, and/or destruction of the device.

To prevent harm or injury to users or others, be sure to comply with the below requirements.

This device can be used by children 8 years old and over, and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge provided their use is supervised or they have been given instructions concerning the use of the device in a safe way and understand the hazards involved.

Children must not play with this device.

Cleaning and maintenance must not be handled by unsupervised children.



WARNINGS

- Do not use the device if it, or parts of it, are visibly damaged.
- Do not alter or modify the device in any way.

- Protect the device from the elements (humidity, dirt, heat). This sealer can only be used in dry environments - do not use it outside.
- Never submerge this appliance in water or any other liquid.
- Never use the appliance near a water point.
- Do not use the appliance while your hands are wet.
- Sucking in liquid can affect the performance and even damage the sealer. If a small volume of liquid goes into this sealer by accident, it can be drained from the Liquid Outlet. However, liquids such as coffee, fruit juice and oil can't be drain completely drained, thus affecting the sealer performance in an irreversible way.
- Don't vacuum seal raw carrots, onions, garlic, cabbages, and lettuce because they release natural gasses that affect vacuum level.
- Use only vacuum zipper bags and plastic/glass containers that are suitable for this sealer.

CLEANING

1. Do not immerse the sealer in water. Sucking in liquid will affect the performance and even damage the sealer. But if small liquid amount goes into this sealer by accident, it can be drained from the Liquid Outlet.
2. Do not use abrasive cleansers.
3. Clean the sealer surface with a clean, damp, soft cloth as often as needed.
4. Clean the sealer's silicone seal and the area under it regularly in the following way:
 - remove the silicone seal and wash it under the faucet. Allow it dry completely;
 - once the silicone seal is out, you will find a small piece of round black sponge in the air inlet hole - this is the air filter. Take it out and clean it carefully with water. Then dry it and place it back in the air inlet hole;
 - clean the area under the silicon seal with a wet cloth.

STORAGE

Store the device away from heat, humidity, and direct sunlight when not in use for a long period of time.

Please use the old packaging to repack the device to prevent dust and dirt build-up.

User Manual

PACKAGE CONTENTS

- 1 x Prozis EasyVac - Portable Vacuum Food Sealer
- 1 x User Manual

PRODUCT DESCRIPTION (SEE PAGE 2)

1. LED indicator (for vacuum and battery level)
2. Power button
3. Battery cover hook
4. Silicon seal
5. Liquid outlet (in case liquid is sucked in by accident)
6. Battery cover

INSTRUCTIONS**HOW TO USE**

Note: The vacuum sealer is powered by 4 AA batteries, which are not included.

- Press the battery cover hook to open the battery compartment.
- Place the batteries in the battery compartment, following the positive/negative electrode instructions found on the top of the battery compartment.
- Replace the battery cover.

- Press the power button. The vacuum sealer should start working and make some noise.
- The LED indicator will also be switched on. This LED indicator will show you vacuum and battery level. The LED indicator will flash once vacuum reaches the preset level. It will also flash when the battery level is low.

USING EASYVAC ZIPPER BAGS

1. Place the food inside the vacuum zipper bag and make sure the zipper is secure. Avoid overfilling the bag.
2. Lay the bag flat, on a stable solid surface. Make sure the area of the valve is flat and free from any obstructions.
3. Attach the sealer to the bag valve and press the power button to start the vacuum process. You may have to hold the sealer and press it down gently.
4. Once the air is extracted from the bag, the LED indicator will flash for a few seconds and then the sealer will automatically stop.
5. Remove the sealer and press the bag valve with your finger to remove any air bubbles (this can help prevent the valve from leaking). Place the bag with food in the fridge or pantry.

Important tips:

- For juicy food like tomato, berries or salad leaves and delicate ingredients, we recommend you not extracting all the air or they might end up crushed by the vacuum sealing process. You can use the plastic or glass containers for these foods as an alternative.
- Do not vacuum seal liquids in zipper bags. Use the glass or plastic containers for soups, sauces, and juices.
- Avoid overfilling the zipper bags and make sure the valve lays flat. When vacuum sealing zipper bags, small amounts of crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the valve, creating a possible air leak.

- Do not place foods with sharp ends in the zipper bags. It may cause damage and create an air leak.

USING EASYVAC PLASTIC/GLASS CONTAINERS

1. Place food inside the container. Set the lid on top and apply some pressure with both hands to snap into place and prepare the container for vacuum sealing.
2. Attach the sealer to the container lid and press the power button.
3. The LED indicator light will flash for a few seconds once it reaches the pre-set vacuum level and the sealer will automatically stop. Remove the sealer and place the container in the fridge or pantry.

Important tips:

- While most fruits and vegetables stay fresher for longer when vacuum sealed, raw bananas and mushrooms may actually deteriorate faster due to their natural ripening process.
- Don't vacuum seal raw carrots, onions, garlic, cabbage, and lettuce because they release natural gasses that affect vacuum level.
- Sucking in liquid can affect the performance and even damage the sealer. If a small volume of liquid goes into this sealer by accident, it can be drained from the Liquid Outlet. However, liquids such as coffee, fruit juice and oil can't be completely drained, thus affecting the sealer performance in an irreversible way.
- Vacuum packaging is not a substitute for the refrigerator or freezer. Perishables still need to be refrigerated.
- Vacuum packaging doesn't extend the food expiration date. Food will be safe to eat within the expiration date printed on the product's original packaging.

TROUBLESHOOTING

Some issues that may arise can be solved by the user. If the problem persists after having tried the following solutions, please contact Prozis customer service.

| PROBLEM | CAUSE | SOLUTION |
|---------------------------|-------------------------------|--|
| The sealer does not work. | A faulty batteries placement. | Check if the batteries are properly placed. |
| | The batteries are empty. | Replace the old batteries with new ones. The lifetime of new batteries in the vacuum sealer is about 3 months. |

WARRANTY STATEMENT

All electrical and electronic products commercialized by Prozis via www.prozis.com are covered by the warranty applicable to the purchase and sale of consumer goods.

GENERAL CONSIDERATIONS

This document contains the terms and conditions of Prozis' warranty for final consumers.

This warranty is valid exclusively for consumers who purchase the product for non-professional purposes.

WARRANTY PERIOD

Prozis guarantees the product is to remain free from material and production defects for a 2-year period, counting from the date of initial purchase by a consumer and respective delivery, or for longer if legally established by the applicable national law.

In the event that repair is required, this 2-year period is suspended during repair time.

CONSUMABLES

The gradual performance decrease caused by prolonged use of the product's consumable components, such as batteries, is not covered by this warranty unless the malfunction is caused by faulty design, materials or production.

HOW TO MAKE A CLAIM

If the need arises to exercise the rights conceded to you through this warranty, please contact Prozis customer service via the communication channels provided on the Prozis website, and follow the provided instructions or recommendations. Contact and technical assistance information is also provided at the end of this warranty.

Any claims made regarding this warranty will only be valid if proof of purchase is presented by the original customer. This proof of purchase may be the original invoice or receipt, as long as it includes information regarding the date of purchase and the product's model name.

WARRANTY REPAIRS

Any repairs made under this warranty cannot be made by third parties. This warranty does not apply to any repairs, or damage caused directly by such repairs, that have impacted or caused the damage that is the subject of the respective warranty claim.

EXCLUSIONS

The following situations are not covered by this warranty:

1. Any wear and tear of parts and components resulting from normal product use.
2. Cracks, dents, scratches, and other types of superficial damage that only affect the product's appearance.

3. Any malfunction caused by inappropriate use of the product that does not comply with user manual instructions.
4. Use and storage of the product not complying with user manual instructions.
5. Opening of the product by a third party who is not authorized to proceed to its repair.
6. Altering or changing parts or components, whether internal or external.
7. Damage caused by battery leakage resulting from the breaking of any of its components, or from product misuse.
8. Malfunction or damage due to reasons that cannot be ascribed to the production or design of the product.
9. Use of the product in the context of a business, occupation or commerce.
10. Malfunction due to use that does not comply with the technical or security norms in force, or with user manual instructions.

The services provided by Prozis in order to repair or fix any fault or malfunction resulting from the verification of any of the aforementioned excluded situations will be subject to payment of labor, transport and component costs. The customer shall bear all risks of loss and damage to the product during transportation to Prozis. This warranty will be void if the returned product arrives with labels or stickers that have been removed, damaged, tampered with or modified in any way.

LIMITED RESPONSIBILITY

Prozis cannot be held responsible for indirect damage or loss due to usage of the product.

WHAT TO DO?

To request warranty service, you must first contact Prozis customer service via the communication channels provided on the Prozis website, and follow the provided instructions and recommendations.

Send back the product inside its original packaging, including all accessories and documentation, to the following address:

Prozis

Rua do Cais, nº198

4830-345 Póvoa de Lanhoso

Braga - Portugal

CONTACTS

Prozis is always available for additional clarification through their customer service communication channel at www.prozis.com/support.

Prozis est une marque déposée de PROZIS.COM, S.A.

Prozis se réserve le droit, à tout moment et sans préavis, d'ajuster ou de modifier le produit ou toute documentation associée afin de s'assurer de l'adéquation pour l'utilisation prévue.

La version la plus récente du présent document, qui peut contenir de tels ajustements ou modifications, peut être consultée sur www.prozis.com.

Déclaration de conformité légale

Par le présent document, PROZIS déclare que la **Machine Sous Vide Portable - EasyVac** est entièrement conforme à toutes les normes spécifiées dans la législation applicable ainsi qu'aux autres clauses pertinentes.

Prozis sera toujours disponible pour toute explication supplémentaire par le biais des canaux de communication du service clients, disponibles sur www.prozis.com/support.



Afin d'éviter tout impact sur l'environnement ou la santé humaine en raison des substances dangereuses présentes dans les appareils électriques et électroniques, les utilisateurs finaux respectifs doivent comprendre la signification du symbole représentant une poubelle barrée. Ne pas jeter les appareils électriques et électroniques dans les ordures ménagères non triées, mais plutôt séparément et de façon convenable.



Les piles usagées ne doivent pas être jetées avec les ordures ménagères. Elles doivent être placées dans un contenant spécial pour les piles usagées. Il s'agit d'une obligation visant à garantir l'élimination écologique des piles. Ne vous en débarrassez que lorsqu'elles sont vides.



L'emballage qui protège l'appareil contre les dommages dus au transport est constitué de matériaux non polluants qui peuvent être déposés dans des conteneurs de recyclage locaux.



Les parties de l'appareil qui entrent en contact avec les aliments sont adaptées aux produits alimentaires.

Avertissements de sécurité



ATTENTION !

Ce symbole indique des situations dangereuses qui peuvent entraîner des blessures légères, des dommages, un dysfonctionnement et/ou la destruction de l'appareil.

Pour éviter tout dommage ou blessure aux utilisateurs ou à d'autres personnes, assurez-vous de respecter les exigences ci-dessous.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition que leur utilisation soit supervisée ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.



AVERTISSEMENTS

- N'utilisez pas l'appareil s'il est visiblement endommagé, en tout ou en partie.
- Ne modifiez pas ni n'altérez pas l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Protégez l'appareil des éléments (humidité, saleté, chaleur). Cette machine sous vide ne peut être utilisée que dans des environnements secs, ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne plongez jamais cet appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez jamais l'appareil près d'un point d'eau.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque vos mains sont mouillées.
- L'aspiration de liquide peut affecter les performances et même endommager la machine sous vide. Si un peu de liquide pénètre accidentellement dans la machine sous vide, il peut être évacué par la sortie de liquide. Cependant, les liquides tels que le café, les jus de fruits et l'huile ne peuvent pas être complètement vidangés, ce qui affecte la performance de la machine sous vide de façon irréversible.
- Ne mettez pas sous vide les carottes, les oignons, l'ail, le chou et la laitue crus parce qu'ils dégagent des gaz naturels qui affectent le niveau de vide.
- N'utilisez que des sacs à fermeture zip et des récipients en verre ou en plastique qui conviennent à cette machine sous vide.

NETTOYAGE

1. N'immergez pas la machine sous vide dans de l'eau. L'aspiration de liquide affectera la performance et endommagera même la machine sous vide. Cependant, si un peu de liquide entre accidentellement dans cette machine sous vide, il peut être évacué par la sortie de liquide.
2. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
3. Nettoyez la surface de la machine sous vide avec un chiffon propre, humide et doux aussi souvent que nécessaire.

- Nettoyez régulièrement le joint en silicone de la machine sous vide et la zone sous celui-ci de la manière suivante :
 - enlevez le joint en silicone et lavez-le sous le robinet. Laissez sécher complètement;
 - une fois que le joint en silicone est sorti, vous trouverez un petit morceau d'éponge noire ronde dans l'orifice d'entrée d'air : c'est le filtre à air. Retirez-le et nettoyez-le soigneusement à l'eau. Puis séchez-le et remettez-le dans l'orifice d'entrée d'air;
 - nettoyez la zone sous le joint en silicone à l'aide d'un chiffon humide.

STOCKAGE

Stockez l'appareil à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière directe du soleil lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période de temps. Veuillez utiliser l'ancien emballage pour remballer l'appareil afin d'éviter l'accumulation de poussière et de saleté.

Manuel d'utilisation

CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 x Machine sous vide portable - EasyVac de Prozis
- 1 x Manuel d'utilisation

DESCRIPTION DU PRODUIT (VOIR PAGE 2)

1. Voyant LED (pour indiquer le niveau de vide et des piles)
2. Bouton d'alimentation
3. Crochet du couvercle du compartiment à piles
4. Joint en silicone
5. Sortie du liquide (en cas d'aspiration accidentelle de liquide)
6. Couvercle du compartiment à piles

INSTRUCTIONS

MODE D'EMPLOI

Remarque : La machine sous vide est alimentée par 4 piles AA, qui ne sont pas incluses.

- Appuyez sur le crochet du couvercle du compartiment à piles pour ouvrir le compartiment.
- Placez les piles à l'intérieur du compartiment à piles en suivant les instructions de l'électrode positive/négative qui se trouvent sur le dessus du compartiment à piles.
- Remplacez le couvercle du compartiment à piles.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation. La machine sous vide devrait commencer à fonctionner et faire du bruit.
- Le voyant LED s'allume également. Ce voyant LED vous indiquera le niveau de vide et des piles. Le voyant LED clignote lorsque le vide a atteint le niveau pré-réglé. Il clignote également lorsque le niveau des piles est faible.

UTILISATION DES SACS À FERMETURE ZIP EASYVAC

1. Placez les aliments dans le sac à fermeture zip sous vide et assurez-vous qu'il est bien fermé. Évitez de trop remplir le sac.
2. Posez le sac à plat, sur une surface solide et stable. Assurez-vous que la zone de la valve est plane et libre de toute obstruction.
3. Fixez la machine sous vide à la valve du sac et appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le processus d'aspiration. Il se peut que vous deviez tenir la machine et l'enfoncer doucement de temps en temps.
4. Une fois que l'air a été extrait du sac, le voyant LED clignote pendant quelques secondes, puis la machine sous vide s'arrête automatiquement.
5. Retirez la machine sous vide et appuyez sur la valve du sac avec votre doigt pour éliminer toute bulle d'air (ceci peut aider à empêcher la valve de fuir). Placez le sac avec les aliments au réfrigérateur ou dans le garde-manger.

Conseils importants :

- Pour les aliments juteux comme les tomates, les baies ou les feuilles de salade et les ingrédients délicats, nous recommandons de ne pas extraire tout l'air, car ils pourraient être écrasés par le processus de fermeture sous vide. Vous pouvez utiliser des récipients en plastique ou en verre pour ces aliments comme alternative.
- Ne mettez pas sous vide les liquides dans des sacs à fermeture zip. Utilisez plutôt les récipients en verre ou en plastique pour les soupes, les sauces et les jus.
- Évitez de trop remplir les sacs à fermeture zip et assurez-vous que la valve est à plat. Lors de la fermeture des sacs sous vide, de petites quantités de miettes ou de particules de nourriture peuvent être aspirées par inadvertance dans la valve, créant ainsi une fuite d'air possible.
- Ne placez pas d'aliments aux extrémités tranchantes dans les sacs à fermeture zip. Cela pourrait causer des dommages et créer une fuite d'air.

UTILISATION DE RÉCIPIENTS EASYVAC EN PLASTIQUE OU EN VERRE

1. Placez les aliments dans le récipient. Placez le couvercle sur le dessus et appliquez une certaine pression avec les deux mains pour le mettre en place et préparer le récipient pour le scellage sous vide.
2. Fixez la machine sous vide au couvercle du récipient et appuyez sur le bouton d'alimentation.
3. Le voyant LED clignotera pendant quelques secondes lorsqu'il atteindra le niveau de vide pré-réglé et la machine sous vide s'arrêtera automatiquement. Retirez la machine sous vide et placez le récipient au réfrigérateur ou dans le garde-manger.

Conseils importants :

- Bien que la plupart des fruits et légumes restent frais plus longtemps lorsqu'ils sont scellés sous vide, les bananes et les champignons crus peuvent en fait se détériorer plus rapidement en raison de leur processus naturel de maturation.
- Ne scellez pas sous vide les carottes, les oignons, l'ail, le chou et la laitue crus parce qu'ils dégagent des gaz naturels qui affectent le niveau de vide.
- L'aspiration de liquide peut affecter les performances et même endommager la machine sous vide. Si un peu de liquide entre accidentellement dans cette machine sous vide, il peut être évacué de la sortie du liquide. Cependant, les liquides tels que le café, les jus de fruits et l'huile ne peuvent pas être complètement vidangés, ce qui affecte la performance de la machine sous vide de façon irréversible.
- L'emballage sous vide ne remplace pas le réfrigérateur ou le congélateur. Les denrées périssables doivent encore être réfrigérées.
- L'emballage sous vide ne prolonge pas la date de péremption des aliments. Les aliments pourront être consommés sans danger jusqu'à la date de péremption imprimée sur l'emballage original du produit.

DÉPANNAGE

Certains problèmes qui peuvent survenir peuvent être résolus par l'utilisateur. Si le problème persiste après avoir essayé les solutions suivantes, veuillez contacter le service clients de Prozis.

| PROBLÈME TECHNIQUE | CAUSE | SOLUTION |
|---|--------------------------------|--|
| La machine sous vide ne fonctionne pas. | Placement incorrect des piles. | Vérifiez si les piles sont correctement placées. |
| | Les piles sont vides. | Remplacez les anciennes piles par des neuves. La durée de vie des piles neuves dans la machine sous vide est d'environ 3 mois. |

DÉCLARATION DE GARANTIE

Tous les produits électriques et électroniques commercialisés par Prozis via www.prozis.com sont couverts par la garantie applicable à l'achat et à la vente de biens de consommation.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

Ce document contient les conditions générales de la garantie de Prozis pour les consommateurs finaux.

Cette garantie s'applique exclusivement aux consommateurs qui achètent le produit à des fins non professionnelles.

PÉRIODE DE GARANTIE

Prozis garantit que le produit est exempt de défauts de matériel et de production pendant une période de 2 ans, à compter de la date d'achat initial par le consommateur et de la livraison respective, ou pendant une période plus longue si elle est légalement établie par la législation nationale applicable.

En cas de réparation, cette période de 2 ans est suspendue pendant la durée de la réparation.

CONSOMMABLES

La diminution progressive des performances causée par l'utilisation prolongée des composants consommables du produit, tels que les piles/batteries, n'est pas couverte par cette garantie, sauf si le dysfonctionnement est dû à un défaut de conception, de matériaux ou de production.

COMMENT FAIRE UNE RÉCLAMATION

En cas de besoin d'exercer les droits qui vous sont concédés par la présente garantie, veuillez communiquer avec le service clients de Prozis via les canaux de communication fournis sur le site de Prozis et suivre les instructions ou recommandations fournies. Les informations de contact et d'assistance technique sont également fournies à la fin de cette garantie.

Toute réclamation relative à cette garantie ne sera valable que sur présentation d'une preuve d'achat par le client d'origine. Cette preuve d'achat peut être l'original de la facture ou du reçu, pourvu qu'elle comprenne des renseignements sur la date d'achat et le nom du modèle du produit.

RÉPARATIONS SOUS GARANTIE

Toute réparation effectuée dans le cadre de cette garantie ne peut être effectuée par des tiers. Cette garantie ne s'applique pas aux réparations ou aux dommages causés directement par ces réparations, qui ont affecté ou causé les dommages faisant l'objet de la respective réclamation sous garantie.

EXCLUSIONS

Les situations suivantes ne sont pas couvertes par cette garantie :

1. Toute usure des pièces et composants résultant d'une utilisation normale du produit.

2. Fissures, bosses, éraflures et autres types de dommages superficiels qui n'affectent que l'apparence du produit.
3. Tout dysfonctionnement causé par une utilisation inappropriée du produit non conforme aux instructions du manuel d'utilisation.
4. Utilisation et stockage du produit non conformes aux instructions du manuel d'utilisation.
5. Ouverture du produit par un tiers qui n'est pas autorisé à procéder à sa réparation.
6. Modification ou changement de pièces ou de composants, qu'ils soient internes ou externes.
7. Dommages causés par une fuite de batterie résultant de la rupture de l'un de ses composants ou d'une mauvaise utilisation du produit.
8. Dysfonctionnement ou dommages dus à des raisons qui ne peuvent être imputées à la production ou à la conception du produit.
9. Utilisation du produit dans le contexte d'un business, d'une profession ou d'un commerce.
10. Dysfonctionnement dû à une utilisation non conforme aux normes techniques ou de sécurité en vigueur, ou aux instructions du manuel d'utilisation.

Les services fournis par Prozis afin de réparer ou dépanner tout défaut ou dysfonctionnement résultant de la vérification de l'une des situations exclues susmentionnées seront soumis au paiement de frais de main-d'œuvre, de transport et de composants.

Le client supporte tous les risques de perte et d'endommagement du produit pendant le transport vers Prozis. Cette garantie sera annulée si le produit retourné est accompagné d'étiquettes ou d'autocollants qui ont été enlevés, endommagés, altérés ou modifiés de quelque façon que ce soit.

RESPONSABILITÉ LIMITÉE

Prozis ne peut être tenue responsable des dommages indirects ou des pertes dues à l'utilisation du produit.

QUE FAIRE ?

Pour demander le service de garantie, vous devez d'abord contacter le service clients de Prozis via les canaux de communication fournis sur le site de Prozis, et suivre les instructions et recommandations fournies.

Renvoyer le produit dans son emballage d'origine, y compris tous les accessoires et la documentation, à l'adresse suivante :

Prozis

Rua do Cais, n°198

4830-345 Póvoa de Lanhoso

Braga - Portugal

CONTACTS

Prozis est toujours disponible pour des éclaircissements supplémentaires via les canaux de communication du service clients sur www.prozis.com/support.

Prozis ist eine eingetragene Marke von PROZIS.COM, S.A.

Prozis behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Anpassungen oder Veränderungen am Produkt oder der zugehörigen Dokumentation vorzunehmen, um die Gebrauchstauglichkeit zu garantieren.

Die aktuellste Version dieses Dokuments, die solche Anpassungen oder Veränderungen enthalten kann, steht als Referenz auf www.prozis.com zur Verfügung.


Erklärung zur Einhaltung der Rechtsvorschriften

Durch dieses Dokument erklärt PROZIS, dass das **EasyVac - tragbares Vakuumiergerät** den in der geltenden Rechtsvorschrift angegebenen Standards, sowie anderen einschlägigen Bestimmungen in vollem Umfang entspricht.

Prozis steht Ihnen jederzeit mittels unserer Kundenservice-Kommunikationskanäle unter www.prozis.com/support für weitergehende Erläuterungen zur Verfügung.




Um jeglichen Einfluss auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit aufgrund von in Elektro- oder Elektronikgeräten enthaltenen gefährlicher Substanzen zu vermeiden, sollte der Endverbraucher eines solchen Gerätes verstanden haben, was das Symbol einer durchkreuzten Mülltonne bedeutet. Es bedeutet, dass Elektro- oder Elektronikzubehör nicht zusammen mit unsortiertem Müll entsorgt werden darf, sondern separat und ordnungsgemäß entsorgt werden muss.

 Gebrauchte Batterien sollten nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden. Sie müssen in den vorgesehenen Sondermüllbehältern für Altbatterien entsorgt werden. Dies ist eine Verpflichtung, um eine umweltgerechte Entsorgung von Altbatterien zu gewährleisten. Sie sollten nur entsorgt werden, wenn sie leer sind.

 Die Verpackung, die das Gerät vor Transportschäden schützt, ist aus umweltfreundlichen Materialien hergestellt, die in lokalen Recyclingtonnen entsorgt werden können.

 Die Geräteteile, die mit Nahrung in Berührung kommen, sind für lebensmitteltauglich.

Sicherheitswarnungen

 **ACHTUNG!** Dieses Symbol weist auf gefährliche Situationen hin, die zu leichten Verletzungen oder Schäden, Fehlfunktionen und / oder zur Zerstörung des Geräts führen können.

Um mögliche Schäden oder Verletzungen von Benutzern oder Dritten zu vermeiden, befolgen Sie stets die unten genannten Anweisungen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, vorausgesetzt, dass dies unter Aufsicht geschieht oder sie entsprechende Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Wartung sollte nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.



WARNUNGEN

- Falls das Gerät oder seine Einzelteile erkennbar beschädigt sind, sollte es nicht verwendet werden.
- Das Gerät auf keinen Fall verändern oder modifizieren.
- Das Gerät vor Feuchtigkeit, Schmutz und Hitze schützen. Dieses Vakuumpiergerät sollte nur in trockenen Umgebungen verwendet werden - es ist nicht für eine Verwendung im Freien geeignet.
- Das Gerät sollte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in der Nähe einer Wasserstelle.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Das Einsaugen von Flüssigkeiten kann die Leistung des Vakuumpiergeräts beeinträchtigen und es sogar beschädigen. Falls eine kleine Menge an Flüssigkeit versehentlich in das Vakuumpiergerät eingesaugt wird, kann diese über den Flüssigkeitsauslass abgeleitet werden. Dennoch können manche Flüssigkeiten, wie Kaffee, Fruchtsaft und Öl, nicht vollständig abgeleitet werden, was wiederum die Leistung des Vakuumpiergeräts auf ungewollte Weise beeinträchtigt.
- Vakuumieren Sie keine rohen Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Kohl und Salat, da diese natürliche Gase freisetzen, die das Vakuumniveau beeinträchtigen.
- Verwenden Sie ausschließlich Vakuumpbeutel mit Zip-Verschluss und Plastik-/Glasbehälter, die für das Vakuumpiergerät geeignet sind.

REINIGUNG

1. Tauchen Sie das Vakuumpiergerät nicht in Wasser. Das Einsaugen von

Flüssigkeiten kann die Leistung des Vakuumiergeräts beeinträchtigen und es sogar beschädigen. Falls eine kleine Menge an Flüssigkeit versehentlich in das Vakuumiergerät eingesaugt wird, kann diese über den Flüssigkeitsauslass abgeleitet werden.

2. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
3. Reinigen Sie die Oberfläche so oft wie nötig mit einem sauberen, feuchten und weichen Tuch.
4. Reinigen Sie regelmäßig die Silikondichtung des Vakuumiergeräts und die darunter liegende Fläche wie folgt:
 - entfernen Sie die Silikondichtung und waschen Sie sie unter dem Wasserhahn. Lassen Sie sie vollständig trocknen;
 - sobald die Silikondichtung entfernt ist, finden Sie ein kleines, rundes, schwarzes Stück Schwamm im Lufteinlass – das ist der Luftfilter. Nehmen Sie den Filter heraus und reinigen Sie ihn sorgfältig. Trocknen Sie ihn anschließend und legen Sie ihn zurück in den Lufteinlass;
 - reinigen Sie den Bereich unter der Silikondichtung mit einem nassen Tuch.

AUFBEWAHRUNG

Lagern Sie das Gerät an einem vor Hitze, Feuchtigkeit und direktem Sonnenlicht geschützten Ort, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht verwenden werden.

Bitte verwenden Sie die alte Verpackung, um das Gerät einzupacken, damit es vor Schmutz- und Staubablagerungen geschützt ist.

Bedienungsanleitung

VERPACKUNGSIHALT

- 1 x Prozis EasyVac - Tragbares Vakuumiergerät
- 1 x Bedienungsanleitung

PRODUKTBESCHREIBUNG (SIEHE SEITE 2)

1. LED-Anzeigelicht (für den Batteriestand des Vakuumiergeräts)
2. Betriebstaste
3. Haken der Batterieabdeckung
4. Silikondichtung
5. Flüssigkeitsauslass (für den Fall, dass Flüssigkeiten versehentlich eingesaugt werden)
6. Batterieabdeckung

ANWEISUNGEN**VERWENDUNG**

Hinweis: Das Vakuumiergerät wird durch 4 AA-Batterien betrieben, die nicht im Lieferumfang enthalten sind.

- Drücken Sie den Haken der Batterieabdeckung, um das Batteriefach zu öffnen.
- Legen Sie die Batterien gemäß den Anweisungen der positiven/negativen Elektroden-Markierung auf dem Batteriefach ein.
- Setzen Sie die Batterieabdeckung wieder ein.
- Drücken Sie die Betriebstaste. Das Vakuumiergerät sollte sich einschalten und Geräusche machen.
- Das LED-Anzeigelicht schaltet sich ebenfalls an. Diese LED-Anzeige zeigt den Vakuum- und Batteriestand an. Das LED-Anzeigelicht wird einmal aufblinken, sobald das Vakuumieren das voreingestellte Niveau erreicht hat. Es wird ebenfalls aufblinken, wenn der Batteriestand niedrig ist.

VERWENDUNG DER EASYVAC VAKUUMBEUTEL MIT ZIP-VERSCHLUSS

1. Legen Sie die Nahrungsmittel in den Vakuumbbeutel mit Zip-Verschluss

und achten Sie darauf, dass alles richtig verschlossen ist. Vermeiden Sie ein Überfüllen des Beutels.

2. Legen Sie den Vakuumbbeutel flach auf eine feste Oberfläche. Achten Sie darauf, dass der Bereich des Ventils flach ist und absolut nicht blockiert wird.
3. Befestigen Sie das Vakuumiergerät an das Beutelventil und drücken Sie die Betriebstaste, um den Vakuumierprozess zu beginnen. Eventuell müssen Sie manchmal das Vakuumiergerät vorsichtig etwas herunterdrücken.
4. Sobald die Luft aus dem Vakuumbbeutel entfernt wurde, blinkt das LED-Anzeigelicht ein paar Sekunden auf und stoppt anschließend das Vakuumiergerät ganz automatisch.
5. Entfernen Sie das Vakuumiergerät und drücken Sie das Vakuumbbeutelventil mit Ihrem Finger, um jegliche Luftblasen zu entfernen (somit wird das Ventil am Auslaufen gehindert). Legen Sie den Beutel mit den Nahrungsmitteln in den Kühlschrank oder in die Speisekammer.

Wichtige Tipps:

- Für saftige Nahrungsmittel, wie Tomaten, Beeren oder Salatblätter und empfindliche Zutaten empfehlen wir nicht sämtliche Luft zu extrahieren, da sie ansonsten durch den Vakuumierprozess zerdrückt werden. Alternativ können Sie Plastik- oder Glasbehälter für diese Nahrungsmittel verwenden.
- Vakuumieren Sie keine Flüssigkeiten in den Vakuumbbeuteln mit Zip-Verschluss. Verwenden Sie Glas- oder Plastikbehälter für Suppen, Saucen und Säfte.
- Vermeiden Sie ein Überfüllen der Vakuumbbeutel und achten Sie darauf, dass das Ventil flach liegt. Beim Vakuumieren der Vakuumbbeutel können kleine Mengen an Krümel oder Nahrungspartikel versehentlich in das Ventil eingesaugt werden, sodass es eventuell zu einem Luftaustritt kommt.
- Legen Sie Nahrung nicht mit scharfen Gegenständen in die Vakuumbbeutel. Dies kann zur Schädigung der Beutel und Luftaustritt führen.

VERWENDUNG VON EASYVAC PLASTIK-/GLASBEHÄLTER

1. Legen Sie die Nahrungsmittel in den Behälter. Setzen Sie den Deckel oben drauf und drücken Sie ihn mit beiden Händen an, bis er an seinen Platz einrastet und bereiten Sie den Behälter zum Vakuumieren vor.
2. Befestigen Sie das Vakuumiergerät mit dem Behälterdeckel und drücken Sie die Betriebstaste.
3. Das LED-Anzeigelicht wird ein paar Sekunden aufblinken, sobald das Vakuumieren das voreingestellte Niveau erreicht hat und dann wird das Vakuumiergerät automatisch angehalten. Entfernen Sie das Vakuumiergerät und stellen Sie den Behälter in den Kühlschrank oder die Speisekammer.

Wichtige Tipps:

- Während die meisten Obst- und Gemüsesorten länger frisch bleiben, wenn Sie vakuumversiegelt sind, verderben Bananen und Pilze schneller aufgrund ihres natürlichen Reifungsprozesses.
- Vakuumieren Sie keine rohen Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Kohl und Salat, da diese natürliche Gase freisetzen, die das Vakuumniveau beeinträchtigen.

Das Einsaugen von Flüssigkeiten kann die Leistung des Vakuumiergeräts beeinträchtigen und es sogar beschädigen. Falls eine kleine Menge an Flüssigkeit versehentlich in das Vakuumiergerät eingesaugt wird, kann diese über den Flüssigkeitsauslass abgeleitet werden. Dennoch können manche Flüssigkeiten, wie Kaffee, Fruchtsaft und Öl, nicht vollständig abgeleitet werden, was wiederum die Leistung des Vakuumiergeräts auf unwiderrufliche Weise beeinträchtigt.

- Eine Vakuumverpackung ist kein Ersatz für den Kühlschrank oder die Tiefkühltruhe. Verderbliche Lebensmittel müssen dennoch kühl aufbewahrt werden.

- Das Vakuumverpacken verlängert nicht das Haltbarkeitsdatum. Der Verzehr von Nahrung ist so lange sicher, wie es das auf der Originalverpackung aufgedruckte Haltbarkeitsdatum des Produkts angibt.

FEHLERBEHEBUNG

Manche eventuell auftretenden Probleme können vom Benutzer behoben werden. Falls das Problem nach Anwendung der folgenden Lösungsvorschläge weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte den Prozis Kundenservice.

| TECHNISCHES PROBLEM | URSACHE | LÖSUNG |
|--|----------------------------------|--|
| Das Vakuumiergerät funktioniert nicht. | Falsches Einlegen der Batterien. | Überprüfen Sie, ob die Batterien richtig eingelegt sind. |
| | Die Batterien sind leer. | Ersetzen Sie die Altbatterien durch neue Batterien. Die Lebensdauer von neuen Batterien im Vakuumiergerät beträgt etwa 3 Monate. |

GEWÄHRLEISTUNGSBESTIMMUNG

Alle elektrischen und elektronischen Produkte, die von Prozis via www.prozis.com vermarktet werden, fallen unter die Gewährleistung, die auf Verbrauchergeschäfte Anwendung findet.

ALLGEMEINES

Dieses Dokument enthält die Bedingungen der Gewährleistung von Prozis für Endkunden.

Diese Gewährleistung gilt ausschließlich für Kunden, die Produkte für nicht-gewerbliche Zwecke kaufen.

LAUFZEIT DER GEWÄHRLEISTUNG

Prozis garantiert, dass ein Produkt 2 Jahre lang keine Material- und Herstellungsmängeln vorweist. Die Laufzeit beginnt ab dem Kaufdatum des Kunden und die jeweilige Zustellung, kann aber auch länger gelten, falls dies gesetzlich durch das anwendbare nationale Recht festgelegt wurde.

Im Fall, dass eine Reparatur nötig ist, wird die 2-Jahre-Laufzeit während der Reparaturzeit suspendiert.

VERBRAUCHSMATERIALIEN

Eine allmähliche Leistungsabnahme als Resultat eines längeren Gebrauchs der Verbrauchsmaterialien des Produktes, wie beispielsweise Akkus, wird nicht durch die Gewährleistung abgedeckt, es sei denn, die Fehlfunktion wurde durch einen Fehler in der Konstruktion, der Materialien oder der Herstellung verursacht.

WIE WERDEN ANSPRÜCHE GELTEND GEMACHT

Wenn es nötig ist, die durch diese Gewährleistung erteilten Rechte wahrzunehmen, kontaktieren Sie bitte den Prozis Kundenservice durch die auf der Prozis-Webseite zur Verfügung stehenden Kommunikationskanäle und folgen Sie den dort stehenden Anweisungen oder Empfehlungen. Kontaktinformationen und Informationen zum technischen Support stehen ebenfalls am Ende dieser Gewährleistung.

Jegliche Ansprüche, die bezüglich dieser Gewährleistung geltend gemacht werden, werden erst gültig, wenn der Kaufbeleg durch den ursprünglichen Kunden präsentiert wird. Dieser Kaufbeweis kann die originale Rechnung oder Quittung sein, solange es die Informationen bezüglich des Kaufdatums und des Namens des Produktmodells enthält.

GEWÄHRLEISTUNGSREPARATUREN

Jegliche Reparaturen, die im Rahmen dieser Gewährleistung getätigt wurden, können nicht durch Dritte gemacht werden. Von jeglicher Gewährleistung ausgeschlossen sind Reparaturen oder Schäden, die Resultat aus solchen Reparaturen durch Dritte und durch Dritte beeinflusst oder verursacht wurden.

AUSNAHMEN

Folgende Situationen werden von jeglicher Gewährleistung ausgeschlossen:

1. Jegliche Verschleißerscheinungen von Teilen und Bestandteilen, die durch die normale Produktverwendung entstehen.
2. Risse, Dellen, Kratzer und andere Arten von Oberflächenschäden, die nur das Aussehen des Produktes beeinträchtigen.
3. Jegliche Fehlfunktion, die durch die unsachgemäße Produktverwendung, d.h. die den Anweisungen der Bedienungsanleitung nicht entspricht, entsteht.
4. Wenn die Verwendung und Aufbewahrung des Produktes nicht den Anweisungen der Bedienungsanleitung entspricht.
5. Die Öffnung des Produkts durch eine dritte Partei, die nicht autorisiert ist, diese Reparatur zu tätigen.
6. Das Bearbeiten oder Ändern von Teilen oder Komponenten, seien sie von Innen oder von Außen.
7. Durch auslaufende Batterieflüssigkeit verursachte Schäden, die wiederum durch materielle Schäden an den Komponenten oder durch den Missbrauch des Produktes entstanden sind.
8. Eine Fehlfunktion oder ein Schaden, der nicht auf die Herstellung oder das Design des Produktes zurückgeführt werden kann.
9. Die Verwendung des Produktes im Rahmen einer Geschäftstätigkeit, einer Beschäftigung oder eines Handels.

10. Eine Fehlfunktion aus Gründen, die nicht den geltenden technischen Normen oder Sicherheitsnormen, oder nicht den Anweisungen der Bedienungsanleitung entsprechen.

Treten diese oben genannten Situationen ein, fallen für die durch Prozis gebotenen Dienste zum Reparieren von Defekten oder Fehlfunktionen, und die Kosten für die Reparaturarbeiten, den Transport und Ersatzteile werden dem Kunden in Rechnung gestellt.

Der Kunde trägt alle Risiken für den Verlust und die Schädigung des Produktes im Laufe des Transportes zu Prozis. Der Gewährleistungsanspruch erlischt, falls das Produkt mit Etiketten oder Aufklebern abgegeben wird, die entfernt, geschädigt, geändert oder auf sonstige Weise modifiziert wurden.

BESCHRÄNKTE HAFTUNG

Prozis kann nicht für die indirekte Schädigung oder den Verlust durch die Verwendung des Produktes verantwortlich gemacht werden.

WAS MUSS GEMACHT WERDEN?

Um die Gewährleistungsansprüche gelten zu machen, sollten Sie zuerst den Prozis Kundenservice, durch die auf der Webseite von Prozis zur Verfügung stehenden Kommunikationskanäle, kontaktieren und allen zur Verfügung stehenden Anweisungen und Empfehlungen folgen.

Senden Sie das Produkt in der Originalverpackung, inklusive dem ganzen Zubehör und den Unterlagen, an die folgende Adresse zurück:

Prozis

Rua do Cais, nº198, 4830-345 Póvoa de Lanhoso, Braga - Portugal

KONTAKTE

Der Prozis-Kundenservice steht Ihnen jederzeit für weitere Erläuterungen durch die auf der Webseite stehenden Kommunikationskanäle www.prozis.com/support zur Verfügung.

Prozis è un marchio registrato di PROZIS.COM, S.A.

Prozis si riserva il diritto di adeguare o alterare il prodotto o qualsiasi documento ad esso legato al fine di assicurarne l'idoneità di utilizzo, in qualsiasi momento e senza avviso previo.

La versione più recente di questo documento, che può contenere tali adeguamenti o alterazioni, è disponibile come riferimento sul sito www.prozis.com.

Dichiarazione di conformità legale

Mediante questo documento, PROZIS dichiara che **EasyVac - Portable Vacuum Food Sealer** è pienamente conforme agli standard specificati nella legislazione in vigore e anche ad altre clausole rilevanti.

Prozis è sempre disponibile per qualsiasi ulteriore chiarimento attraverso i canali di comunicazione con l'Assistenza Clienti, al sito www.prozis.com/support.



Per evitare qualsiasi conseguenza sull'ambiente o sulla propria salute causata dalle sostanze presenti nei dispositivi elettrici ed elettronici, l'utente finale di tali dispositivi deve comprendere appieno il significato del simbolo del contenitore per rifiuti barrato con una croce. Non gettare l'apparecchiatura elettrica ed elettronica insieme ai rifiuti indifferenziati. Gettare separatamente e nei contenitori corretti.



Le pile usate non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici non differenziati. Devono invece essere smaltite usando i contenitori speciali per le pile. Questo è un obbligo volto a garantire lo smaltimento ecologico delle pile. Smaltire le pile solo quando sono esaurite.



L'imballaggio che protegge il dispositivo contro i possibili danni causati durante il trasporto è realizzato con materiale non inquinante, che può essere smaltito negli appositi contenitori locali.



Le parti del dispositivo che entrano in contatto con alimenti sono adatte per i prodotti alimentari.

Avvertenze di sicurezza



ATTENZIONE!

Questo simbolo indica situazioni pericolose che potrebbero causare leggere ferite, o danneggiamento, malfunzionamento e/o distruzione del dispositivo.

Per prevenire danni e lesioni agli utenti o ad altri, rispettare i requisiti descritti di seguito.

Questo apparecchio può essere usato da bambini di età uguale o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, solo se sotto la supervisione di un responsabile o solo se in grado di seguire le istruzioni relative ad un utilizzo sicuro e di capirne gli eventuali pericoli.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Pulizia e manutenzione non devono essere eseguiti da bambini senza supervisione.



AVVERTENZA

- Non usare questo diffusore se è visibilmente danneggiato, completamente o in parte.

- Non alterare o modificare questo dispositivo in nessun modo.
- Proteggere il dispositivo dagli elementi (umidità, sporcizia, calore). La macchina per alimenti sottovuoto può essere usata solo in locali asciutti. Non utilizzarla all'aperto.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Non usare l'apparecchio vicino a un punto d'acqua.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Aspirare i liquidi influenza le prestazioni del dispositivo e può danneggiarlo. Se una piccola quantità di liquido viene aspirata per sbaglio dalla macchina per sottovuoto, viene raccolta nel vano di scarico. I liquidi come caffè, succhi di frutta e olio non possono essere completamente aspirati, e possono danneggiare le prestazioni della macchina in modo permanente.
- Non mettere sottovuoto verdura cruda come carote, cipolle, aglio, cavoli e insalata perché potrebbero rilasciare gas naturali che intaccano il livello di sottovuoto.
- Utilizzare solo sacchetti richiudibili e contenitori di plastica/vetro adatti a questa macchina.

PULIZIA

1. Non immergere la macchina in acqua. Aspirare i liquidi influenza le prestazioni del dispositivo e può danneggiarlo. Se una piccola quantità di liquido viene aspirata per sbaglio dalla macchina per sottovuoto, viene raccolta nel vano di scarico.
2. Non usare detergenti abrasivi.
3. Pulire la macchina per sottovuoto con un panno pulito, umido e morbido ogni volta che è necessario.
4. Pulire la guarnizione in silicone della macchina e la zona sotto di essa nel seguente modo:
 - rimuovere la guarnizione in silicone e lavarla sotto al rubinetto. Lasciare che si asciughi completamente;

- quando la guarnizione in silicone viene rimossa, nel foro della presa d'aria sarà presente un piccolo pezzo di spugna rotonda nera: questo è il filtro dell'aria. Tirarlo fuori e pulirlo accuratamente con acqua. Asciugarlo e collocarlo nuovamente nel foro della presa d'aria;
- pulire la zona sotto la guarnizione usando un panno umido.

CONSERVAZIONE

Quando non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, conservare il dispositivo lontano da fonti di calore, umidità e dalla luce diretta del sole. Per evitare che il dispositivo prenda polvere e che questa si accumuli, utilizzare l'imballaggio originale per conservare il dispositivo.

Manuale Utente

CONTENUTO

- 1 x Prozis EasyVac - Macchina portatile per alimenti sottovuoto
- 1 x Manuale utente

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO (V. PAGINA 2)

1. Indicatore luce LED (per il livello di sottovuoto e delle pile)
2. Tasto di accensione
3. Gancio dello sportello delle pile
4. Guarnizione in silicone
5. Vano per i liquidi (nel caso i liquidi vengano aspirati per sbaglio)
6. Sportello delle pile

ISTRUZIONI

ISTRUZIONI PER L'USO

Nota: la macchina per sottovuoto è alimentata da 4 pile AA, non incluse.

- Premere il gancio del coperchio delle pile per aprire lo scompartimento.
- Collocare le pile nello scompartimento, seguendo le indicazioni degli elettrodi (positivo/negativo), presenti sullo scompartimento delle pile.
- Chiudere il coperchio delle pile.
- Premere il tasto di accensione. La macchina per sottovuoto si attiva e viene emesso un rumore.
- La luce LED si accende. Questa luce indica il livello di sottovuoto e delle pile. La luce lampeggia una volta quando la macchina raggiunge il livello di sottovuoto programmato. Lampeggia anche quando il livello di carica delle pile è basso.

UTILIZZO DEI SACCHETTI RICHIUDIBILI DELLA MACCHINA EASYVAC

1. Mettere il cibo nel sacchetto per sottovuoto e assicurarsi che la chiusura a pressione sia sigillata. Non sovraccaricare il sacchetto.
2. Stendere il sacchetto su una superficie solida. Assicurarsi che l'area della valvola sia liscia e che non sia bloccata.
3. Attaccare la macchina per il sottovuoto alla valvola del sacchetto e premere il tasto per attivare il processo di aspirazione. È necessario tenere ferma la macchina e premerla delicatamente verso il basso.
4. Quando l'aria è stata aspirata dal sacchetto, la luce LED lampeggia per pochi secondi e la macchina si interrompe automaticamente.
5. Rimuovere la macchina e premere la valvola del sacchetto con il dito per eliminare le bolle d'aria (questo permetterà che la valvola non perda). Collocare il sacchetto con il cibo sottovuoto nel frigorifero o nella dispensa.

Consigli importanti:

- Per alimenti succosi come pomodori, frutti di bosco, foglie di insalata e per ingredienti delicati è consigliato non eliminare tutta l'aria perché potrebbero essere spremuti con il processo di aspirazione. Come alternativa per questi cibi, è preferibile utilizzare contenitori sottovuoto di plastica o vetro.

- Non aspirare liquidi nel sacchetto richiudibile. Per zuppe, salse e succhi, utilizzare i contenitori di plastica o vetro.
- Non sovraccaricare i sacchetti richiudibili e assicurarsi che la valvola sia piatta. Quando si toglie l'aria dai sacchetti richiudibili, piccoli elementi di cibo o briciole possono entrare nella valvola, creando una perdita di aria.
- Non inserire nei sacchetti alimenti con la superficie affilata, poiché potrebbero rovinare il sacchetto e causare una perdita di sottovuoto.

UTILIZZO DEI CONTENITORI DI PLASTICA/VETRO DELLA MACCHINA EASYVAC

1. Mettere il cibo nel contenitore per sottovuoto. Collocare il coperchio e premere leggermente per farlo entrare in posizione corretta. Preparare il contenitore per il processo di sottovuoto.
2. Attaccare la macchina per il sottovuoto al coperchio del contenitore e premere il tasto per accenderla.
3. La luce LED si illumina per alcuni secondi quando viene raggiunto il livello di sottovuoto programmato; la macchina si interrompe automaticamente. Rimuovere la macchina e collocare il contenitore nel frigorifero o nella dispensa.

Consigli importanti:

- Sebbene molta frutta e verdura rimanga fresca in un ambiente sottovuoto, banane e funghi freschi potrebbero deteriorarsi più velocemente a causa del loro naturale processo di maturazione.
- Non mettere sottovuoto verdura cruda come carote, cipolle, aglio, cavoli e insalata perché potrebbero rilasciare gas naturali che intaccano il livello di sottovuoto.
- Aspirare i liquidi influenza le prestazioni del dispositivo e può danneggiarlo. Se una piccola quantità di liquido viene aspirata per sbaglio dalla macchina per sottovuoto, viene raccolta nel vano di scarico. I liquidi come caffè, succhi

di frutta e olio non possono essere completamente aspirati, e possono danneggiare le prestazioni della macchina in modo permanente.

- Il confezionamento sottovuoto non deve sostituire l'attività del frigorifero o del freezer. Gli alimenti deperibili devono comunque essere refrigerati.
- Il confezionamento sottovuoto non allunga la data di scadenza degli alimenti, che, in ogni caso, dovranno essere consumati entro la data di scadenza presente sulla confezione originale del prodotto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Alcune difficoltà in cui il cliente può incorrere, possono essere risolte dallo stesso. Se il problema persiste dopo aver applicato i seguenti consigli, preghiamo di contattare l'Assistenza Clienti di Prozis.

| PROBLEMA TECNICO | CAUSA | SOLUZIONE |
|---------------------------|---------------------------------|--|
| La macchina non funziona. | Collocazione errata delle pile. | Verificare che le pile siano state collocate correttamente. |
| | Le pile sono scariche. | Sostituire le pile scariche con pile nuove. La durata delle pile nuove nella macchina per il sottovuoto è di circa 3 mesi. |

DICHIARAZIONE DI GARANZIA

Tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche vendute da Prozis sul sito www.prozis.com sono coperte da garanzia applicabile agli acquisti e alle vendite di beni di consumo.

CONSIDERAZIONI GENERALI

Questo documento contiene i termini e le condizioni della garanzia di Prozis per il consumatore finale.

Questa garanzia è valida esclusivamente per il consumatore che acquista prodotti per un uso non professionale.

PERIODO DI GARANZIA

Prozis garantisce che le apparecchiature rimangano senza difetti, del materiale e del prodotto stesso, per un periodo di 2 anni a partire dalla data iniziale dell'acquisto da parte del consumatore e della relativa consegna, o per un tempo maggiore, se legalmente stabilito dalla normativa nazionale applicabile. In caso di riparazione, il periodo di 2 anni è sospeso durante il tempo richiesto dalla riparazione.

BENI DI CONSUMO

La graduale diminuzione delle prestazioni, causata dall'uso prolungato delle componenti deteriorabili, come le batterie, non è coperta da questa garanzia, a meno che il malfunzionamento non sia causato da un difetto di design, materiale o produzione.

COME EFFETTUARE UN RECLAMO

In caso esista il motivo per esercitare il diritto concesso al consumatore da questa garanzia, preghiamo di contattare l'Assistenza Clienti di Prozis attraverso i canali presenti sul sito di Prozis e di seguire le istruzioni e i consigli riportati.

I contatti e le informazioni per l'assistenza tecnica si trovano anche alla fine di questa garanzia.

Qualsiasi reclamo effettuato in relazione a questa garanzia sarà valido solo su presentazione di una prova di acquisto da parte del cliente originale. Questa prova può essere la fattura o ricevuta originale, premesso che presenti le infor

mazioni relative alla data dell'acquisto e al nome del modello del prodotto.

RIPARAZIONI IN GARANZIA

Qualsiasi riparazione nell'ambito della presente garanzia non può essere effettuata da terzi. Questa garanzia non si applica a nessun tipo di riparazione o danno causato direttamente da tali riparazioni, che abbiano avuto un impatto o abbiano causato i danni che costituiscono l'oggetto del corrispondente reclamo di garanzia.

ECCEZIONI

Le situazioni seguenti non sono coperte dalla presente garanzia:

1. Qualsiasi usura a parti e componenti che risulti dal normale utilizzo del dispositivo.
2. Crepe, ammaccature, graffi, e altri tipi di danni superficiali che riguardano solo l'aspetto del prodotto.
3. Qualsiasi malfunzionamento causato da utilizzo inappropriato che non rispetta le istruzioni del manuale d'uso.
4. Utilizzo e conservazione del prodotto che non rispetta le istruzioni del manuale d'uso.
5. Apertura del prodotto da terzi non autorizzati a procedere alla riparazione.
6. Alterazione o modifica di parti o componenti, sia interne che esterne.
7. Danni causati da perdite della batteria, provocate da un guasto di una sua qualsiasi componente, oppure da uso improprio del prodotto.
8. Malfunzionamenti o danni causati da situazioni non ascrivibili alla produzione o all'ideazione dell'apparecchiatura.
9. Uso del prodotto in contesti aziendali, professionali o commerciali.
10. Malfunzionamento causato da utilizzo che non rispetta la normativa tecnica e di sicurezza in vigore.

I servizi forniti da Prozis con il fine di riparare o aggiustare qualsiasi tipo di difetto o malfunzionamento derivante da una delle situazioni eccezionali sopracitate, saranno soggetti al pagamento di manodopera, trasporto e costi della componente.

Il cliente deve supportare tutti i rischi di perdita e danno al prodotto durante il trasporto verso la Prozis. Questa garanzia è nulla se l'apparecchiatura restituita non riporta correttamente l'etichetta o l'adesivo, perché rimossi, danneggiati, manomessi o modificati in qualsiasi modo.

RESPONSABILITÀ LIMITATA

Prozis non può ritenersi responsabile per danni o perdita indiretti, dovuti all'uso del prodotto.

COSA FARE?

Al fine di richiedere un servizio di garanzia, il cliente dovrà contattare prima di tutto l'Assistenza Clienti di Prozis attraverso i canali presenti sul sito di Prozis e seguire le istruzioni e i consigli riportati.

Restituire il prodotto all'interno della scatola originale, inclusi tutti gli accessori e i documenti presenti al suo interno, all'indirizzo seguente:

Prozis

Rua do Cais, n°198

4830-345 Póvoa de Lanhoso

Braga - Portugal

CONTATTI

Prozis è sempre disponibile per ulteriori chiarimenti. Contatta l'Assistenza Clienti all'indirizzo: www.prozis.com/support.

Prozis es una marca registrada de PROZIS.COM, S.A.

Prozis se reserva el derecho de ajustar o modificar el producto o cualquiera de los documentos relacionados con el mismo a fin de asegurar su idoneidad para el uso, en cualquier momento y sin previo aviso.

La versión más reciente del presente documento, que puede incluir los ajustes o modificaciones anteriormente mencionados, está disponible para consulta en www.prozis.com.

Declaración de cumplimiento normativo

Mediante el presente documento, PROZIS declara que la **Envasadora al vacío portátil - EasyVac** cumple con todos los requisitos especificados en la legislación vigente, así como en otras disposiciones pertinentes.

Para cualquier información adicional, Prozis estará siempre a su disposición a través de nuestros canales de comunicación del servicio de atención al cliente, disponibles en www.prozis.com/support.



A fin de evitar cualquier impacto sobre el medio ambiente o la salud humana debido a sustancias peligrosas presentes en dispositivos eléctricos y electrónicos, los usuarios finales de dichos dispositivos deben comprender el significado del símbolo que consiste en un contenedor de basura tachado con una X. No deseche aparatos eléctricos y electrónicos con la basura doméstica. Deposítelos en el contenedor de reciclaje correspondiente.



Las pilas usadas no deben desecharse con la basura doméstica. Deposítelas en su correspondiente contenedor especial. Se trata de

una obligación destinada a garantizar la eliminación ecológica de las mismas. Deséchelas solo cuando estén descargadas.



El embalaje que protege el dispositivo contra daños en el transporte está fabricado con materiales no contaminantes que pueden desecharse en contenedores de reciclaje locales.



Las partes del aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para uso alimentario.

Advertencias



¡ATENCIÓN!

Este símbolo identifica situaciones peligrosas que pueden provocar lesiones leves, o daños, avería y/o destrucción del dispositivo.

Para evitar daños o lesiones a los usuarios u otras personas, asegúrese de cumplir con los requisitos descritos a continuación.

Este aparato es apto para niños a partir de 8 años y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del aparato de manera segura y entiendan los riesgos que implica.

Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.

La limpieza y el mantenimiento no deben llevarse a cabo por niños sin supervisión.



ADVERTENCIAS

- No utilice el aparato si este, o partes del mismo, presentan daños visibles.
- No modifique este aparato de ninguna manera.
- Proteja el aparato de la intemperie (humedad, polvo, calor). Utilícelo solo en ambientes secos. No lo utilice al aire libre.
- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Nunca debe utilizar el aparato cerca de una fuente de agua.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
- La succión de líquidos puede afectar al rendimiento e incluso dañar la envasadora al vacío. En caso de que penetre algo de líquido por accidente en el aparato, lo puede recoger a través de la salida de líquido. Sin embargo, líquidos como café, zumos de fruta y aceite no se pueden extraer por completo, pudiendo afectar al rendimiento del aparato de manera irreversible.
- No envase al vacío hortalizas crudas como zanahoria, cebolla, ajo, repollo ni lechuga, ya que liberan gases naturales que afectan al nivel de envasado al vacío.
- Utilice únicamente bolsas de envasado al vacío con cierre hermético y recipientes de plástico/vidrio compatibles con esta envasadora.

LIMPIEZA

1. No sumerja la envasadora en agua. La succión de líquidos puede afectar al rendimiento e incluso dañar la envasadora al vacío. Sin embargo, en caso de que penetre una pequeña cantidad de líquido por accidente en el aparato, lo puede extraer a través de la salida de líquido.
2. No utilice limpiadores abrasivos.
3. Limpie la superficie del aparato con un paño limpio, húmedo y suave tantas veces como sea necesario.
4. Limpie regularmente la junta de silicona de la envasadora y la parte

inferior de la junta de la siguiente manera:

- extraiga la junta de silicona y lávela bajo el grifo de agua corriente. Deje que se seque completamente;
- al extraer la junta de silicona, encontrará una pequeña pieza de esponja negra y redonda en el orificio de entrada de aire: es el filtro de aire. Extráigalo y límpielo cuidadosamente con agua. Luego séquelo y vuelva a colocarlo en el orificio de entrada de aire;
- limpie la zona situada debajo de la junta de silicona con un paño húmedo.

ALMACENAMIENTO

Cuando no esté en uso durante un largo período de tiempo, guarde el aparato lejos del calor, la humedad y la luz solar directa.

Para evitar la acumulación de polvo y suciedad, utilice el embalaje original para guardarlo.

Manual de usuario

CONTENIDO DEL PAQUETE

- 1 x Envasadora al vacío portátil EasyVac de Prozis
- 1 x Manual de usuario

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (VÉASE PÁGINA 2)

1. Indicador LED (nivel de envasado al vacío y de las pilas)
2. Botón "Encender/Apagar"
3. Gancho de la cubierta del compartimento para pilas
4. Junta de silicona
5. Salida de líquido (en caso de que penetre líquido por accidente en el aparato)
6. Cubierta de las pilas

INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE USO

Nota: La envasadora al vacío funciona con 4 pilas AA, no incluidas.

- Presione el gancho de la cubierta del compartimento para pilas para abrirlo.
- Coloque las pilas en el compartimento correspondiente, respetando las polaridades positiva y negativa indicadas en la parte superior del mismo.
- Vuelva a colocar la cubierta.
- Pulse el botón "Encender/Apagar". La envasadora al vacío empezará a funcionar y a hacer algo de ruido.
- El indicador LED también se encenderá, indicando el nivel de envasado al vacío y de las pilas. Parpadeará cuando el envasado al vacío alcance el nivel preestablecido y cuando el nivel de las pilas sea bajo.

UTILIZACIÓN DE BOLSAS DE ENVASADO AL VACÍO CON CIERRE HERMÉTICO EASYVAC

1. Coloque los alimentos dentro de la bolsa con cierre hermético y asegúrese de que esté bien cerrada. Evite llenarla en exceso.
2. Coloque la bolsa sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que el área de la válvula esté sobre una superficie plana y no esté bloqueada.
3. Conecte la envasadora a la válvula de la bolsa y pulse el botón "Encender/Apagar" para empezar el proceso de envasado al vacío. Puede que sea necesario sujetar la envasadora y presionarla suavemente algunas veces.
4. Al completar el proceso de extracción de aire de la bolsa, el indicador LED parpadeará durante algunos segundos y el aparato se detendrá automáticamente.
5. Extraiga la envasadora y presione la válvula de la bolsa con los dedos para eliminar las burbujas de aire (esto puede ayudar a evitar que la válvula tenga fugas). Guarde la bolsa con alimentos en el frigorífico o la despensa.

Consejos importantes:

- Al envasar al vacío alimentos con jugo como tomate, bayas u hojas para ensalada e ingredientes delicados, recomendamos no extraer todo el aire porque podrían romperse durante el proceso. Como alternativa, puede utilizar recipientes de plástico o vidrio para estos alimentos.
- No envase al vacío ninguna bolsa con contenido líquido. Utilice recipientes de vidrio o plástico para sopas, salsas y zumos.
- Evite llenar en exceso las bolsas con cierre hermético y asegúrese de que la válvula esté sobre una superficie plana. Al envasar al vacío bolsas con cierre hermético, pequeñas cantidades o partículas de alimentos pueden introducirse en la válvula, creando una posible fuga de aire.
- No coloque alimentos con bordes afilados en las bolsas con cierre hermético. Pueden dañarlas y provocar una fuga de aire.

UTILIZACIÓN DE ENVASES DE PLÁSTICO/VIDRIO EASYVAC

1. Coloque la comida dentro del recipiente. Coloque la tapa en la parte superior y presione con ambas manos para encajarla bien y preparar el recipiente para el envasado al vacío.
2. Coloque la envasadora en la tapa del recipiente y pulse el botón "Encender/Apagar".
3. El indicador LED parpadeará durante unos segundos cuando alcance el nivel de envasado preestablecido y la envasadora se detendrá automáticamente. Retire la envasadora y coloque el recipiente en el frigorífico o la despensa.

Consejos importantes:

- Aunque la mayoría de las frutas y verduras permanecen frescas durante más tiempo cuando se envasan al vacío, los plátanos y los champiñones crudos pueden deteriorarse más rápidamente debido a su proceso de maduración natural.

- No envase al vacío hortalizas crudas como zanahoria, cebolla, ajo, repollo ni lechuga, ya que liberan gases naturales que afectan al nivel de envasado al vacío.
- La succión de líquidos puede afectar al rendimiento e incluso dañar la envasadora al vacío. En caso de que penetre algo de líquido por accidente en el aparato, lo puede recoger a través de la salida de líquido. Sin embargo, líquidos como café, zumos de fruta y aceite no se pueden extraer por completo, pudiendo afectar al rendimiento del aparato de manera irreversible.
- El envasado al vacío no es un sustituto de la refrigeración o la congelación. Los alimentos perecederos deben mantenerse refrigerados.
- El envasado al vacío no alarga la fecha de caducidad de los alimentos. Los alimentos serán aptos para el consumo dentro de la fecha de caducidad impresa en la etiqueta original del producto.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El usuario puede solucionar algunos problemas. Si el problema persiste después de llevar a cabo las siguientes soluciones, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Prozis.

| PROBLEMA TÉCNICO | CAUSA | SOLUCIÓN |
|----------------------------|------------------------------|---|
| La envasadora no funciona. | Las pilas están mal puestas. | Compruebe si las pilas están bien puestas. |
| | Las pilas se han agotado. | Reemplácelas por unas nuevas. Las pilas nuevas duran aproximadamente 3 meses en el aparato. |

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Todos los productos eléctricos y electrónicos comercializados por Prozis a través de www.prozis.com están cubiertos por la garantía aplicable a la compraventa de bienes de consumo.

CONSIDERACIONES GENERALES

En el presente documento se describen los términos y condiciones de la garantía que Prozis ofrece a sus clientes finales.

La presente garantía se aplica exclusivamente a los clientes que adquieran el producto para fines no profesionales.

PERÍODO DE GARANTÍA

Prozis garantiza que el producto no presentará defectos de materiales ni de fabricación durante un período de 2 años a partir de la fecha de compra por parte del cliente y su respectiva entrega, o durante un periodo más largo si así lo establece la legislación nacional vigente.

En caso de que el producto requiera reparación, el plazo de garantía de 2 años se suspende durante el período en que el artículo se encuentre en reparación.

CONSUMIBLES

La reducción gradual del rendimiento como consecuencia del uso prolongado de los componentes consumibles del producto, como las pilas/baterías, no está cubierta por esta garantía a menos que la avería sea atribuible a defectos de diseño, material o fabricación.

CÓMO PRESENTAR UNA RECLAMACIÓN

Para poder ejercer su derecho de garantía, deberá ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Prozis a través de los canales de comunicación indicados en la página web de Prozis y seguir las instrucciones o recomendaciones proporcionadas.

La información de contacto y asistencia técnica también se encuentra disponible al final de la presente garantía.

Cualquier reclamación relacionada con la presente garantía solo será válida si el cliente original presenta el justificante de compra, pudiendo este ser la factura o el recibo original que permita comprobar la fecha de compra y el modelo del producto.

REPARACIONES EN GARANTÍA

Las reparaciones en garantía no pueden efectuarse por servicios técnicos de terceras partes. La presente garantía no cubre reparaciones o daños directamente ocasionados por dichas reparaciones que hayan afectado o provocado los daños que son objeto de la reclamación de garantía.

EXCLUSIONES

Quedan excluidas de la cobertura los siguientes casos:

1. Cualquier desgaste de piezas y componentes como consecuencia del uso normal del producto.
2. Daños estéticos externos como agrietamientos, abolladuras, arañazos y otros tipos de daños superficiales.
3. Cualquier avería provocada por un uso inadecuado del producto, contraviniendo lo especificado en las instrucciones del manual de uso.
4. Uso y almacenamiento inadecuado del producto, contraviniendo lo especificado en las instrucciones del manual de uso.
5. Intento de reparación del producto por un tercero no autorizado.
6. Cambios o alteraciones de piezas o componentes internos o externos.
7. Daños producidos por fuga del contenido de las pilas/baterías como consecuencia de la ruptura de cualquiera de sus componentes, o por el uso incorrecto del producto.
8. Averías o daños por razones que no pueden atribuirse a la fabricación o diseño del producto.

9. Uso del producto en actividades profesionales, comerciales o empresariales.
10. Avería debido a un uso que no respeta las normas técnicas o de seguridad vigentes o las instrucciones del manual del uso.

Los servicios proporcionados por Prozis de reparación o arreglo de cualquier fallo o avería como consecuencia de cualquiera de las situaciones excluidas anteriormente mencionadas estarán sujetos al pago de costes de mano de obra, transporte y componentes.

El cliente asumirá todos los riesgos de pérdidas y daños que pueda sufrir el producto durante el transporte a Prozis. La presente garantía quedará anulada si las etiquetas o los adhesivos del producto devuelto han sido retirados o están dañados, manipulados o modificados de alguna manera.

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Prozis no se responsabiliza de daños o pérdidas indirectos como consecuencia del uso del producto.

CÓMO SOLICITAR EL SERVICIO DE GARANTÍA

Para obtener el servicio de garantía, primero deberá ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Prozis a través de los canales de comunicación indicados en la página web de Prozis y seguir las instrucciones o recomendaciones proporcionadas.

Envíe el producto en su embalaje original, incluyendo todos los accesorios y documentación a la siguiente dirección:

Prozis

Rua do Cais, nº198, 4830-345 Póvoa de Lanhoso, Braga - Portugal

CONTACTO

Para cualquier información adicional, Prozis estará siempre a su disposición a través de nuestro canal de comunicación del Servicio de Atención al Cliente, disponible en www.prozis.com/support.

Prozis é uma marca comercial registada da PROZIS.COM, S.A.

A Prozis reserva-se o direito de ajustar ou modificar o produto ou qualquer documentação associada com o intuito de garantir a sua aptidão para utilização, a qualquer altura e sem aviso prévio.

A versão mais recente deste documento, que poderá conter tais ajustes ou modificações, está disponível para consulta no site www.prozis.com.

Declaração de conformidade legal

A PROZIS declara pelo presente documento que a **Máquina Portátil de Embalar Alimentos a Vácuo EasyVac** está totalmente em conformidade com todas as normas especificadas na legislação aplicável, bem como com outras cláusulas relevantes.

A Prozis estará sempre disponível para esclarecimentos adicionais através dos canais de comunicação de apoio ao cliente em www.prozis.com/support.



Para evitar qualquer impacto no ambiente ou na saúde humana devido a substâncias perigosas presentes em dispositivos elétricos e eletrônicos, espera-se que os utilizadores finais de tais dispositivos compreendam o significado do símbolo que consiste num contentor do lixo riscado. Não elimine equipamentos elétricos e eletrônicos juntamente com resíduos domésticos indiferenciados, mas sim de forma separada e adequada.



As pilhas usadas não deverão ser eliminadas juntamente com resíduos domésticos. Devem ser colocadas em recipientes especiais para pilhas usadas. Esta é uma obrigação que se destina a garantir a

eliminação ecológica de pilhas. Elimine-as apenas quando estiverem descarregadas.



A embalagem que protege o dispositivo contra danos de transporte é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos pontos de reciclagem locais.



As peças do dispositivo que entram em contacto com alimentos são adequadas para produtos alimentares.

Avisos de segurança



CUIDADO!

Este símbolo alerta para situações perigosas que podem originar ferimentos ligeiros ou danos, avaria e/ou destruição do dispositivo.

Para evitar danos ou lesões em utilizadores ou terceiros, garanta o cumprimento dos requisitos que se seguem.

Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que a utilização seja supervisionada ou que lhes sejam fornecidas instruções relativamente à utilização do dispositivo de forma segura e que compreendam os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com este dispositivo.

A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.



AVISOS

- Não utilize o dispositivo se estiver visivelmente danificado, bem como as suas peças.
- Não altere nem modifique o dispositivo de nenhuma forma.
- Proteja o dispositivo dos elementos (humidade, sujidade, calor). Esta máquina de embalar pode apenas ser utilizada em ambientes secos - não a utilize no exterior.
- Nunca mergulhe este equipamento em água ou noutros líquidos.
- Nunca utilize o equipamento junto de um ponto de água.
- Não utilize o equipamento enquanto tiver as mãos molhadas.
- A aspiração de líquido pode afetar o desempenho e até danificar a máquina de embalar. Se, acidentalmente, entrar uma pequena quantidade de líquido na máquina, este pode ser drenado pela saída de líquidos. No entanto, líquidos como café, sumo de fruta e óleo não podem ser completamente drenados, afetando assim o desempenho da máquina de embalar de forma irreversível.
- Não embale a vácuo alimentos crus, como cenouras, cebolas, alhos, couve e alface porque libertam gases naturais que afetam o nível do vácuo.
- Utilize apenas sacos de fecho e recipientes de plástico/vidro adequados para esta máquina de embalar.

LIMPEZA

1. Não mergulhe a máquina de embalar em água. A aspiração de líquido irá afetar o desempenho e até danificar a máquina de embalar. No entanto, se, acidentalmente, entrar uma pequena quantidade de líquido nesta máquina de embalar, este pode ser drenado pela saída de líquidos.
2. Não utilize produtos de limpeza abrasivos.
3. Limpe a superfície da máquina de embalar com um pano limpo, húmido e suave com a frequência necessária.

4. Limpe regularmente o vedante de silicone da máquina de embalar e a área sob este da seguinte forma:
 - retire o vedante de silicone e lave-o na torneira. Deixe secar completamente;
 - depois de retirar o vedante de silicone, irá encontrar uma peça pequena redonda em esponja preta no orifício de entrada de ar – este é o filtro de ar. Retire-o e lave-o cuidadosamente com água. Em seguida, seque-o e volte a colocá-lo no orifício de entrada de ar;
 - limpe a área sob o vedante de silicone utilizando um pano húmido.

ARMAZENAMENTO

Armazene o dispositivo afastado de calor, humidade e luz solar direta se não for utilizado durante um longo período de tempo.

Utilize a embalagem antiga para voltar a embalar o dispositivo de forma a evitar a acumulação de pó e sujidade.

Manual de utilizador

CONTEÚDOS DA EMBALAGEM

- 1 x Máquina Portátil de Embalar Alimentos a Vácuo EasyVac da Prozis
- 1 x Manual de utilizador

DESCRIÇÃO DO PRODUTO (CONSULTE A PÁGINA 2)

1. Indicador LED (do nível de vácuo e bateria)
2. Botão de alimentação
3. Gancho da tampa da bateria
4. Vedante de silicone
5. Saída de líquidos (caso seja aspirado algum líquido acidentalmente)
6. Tampa do compartimento das pilhas

INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Nota: A máquina de embalar a vácuo é alimentada por 4 pilhas AA, as quais não estão incluídas.

- Prima o gancho da tampa do compartimento das pilhas para o abrir.
- Coloque as pilhas dentro do compartimento, seguindo as instruções de elétrodo positivo/negativo encontradas no topo do compartimento das pilhas.
- Volte a colocar a tampa do compartimento das pilhas.
- Prima o botão de alimentação. A máquina de embalar a vácuo deverá começar a trabalhar e a fazer algum ruído.
- O indicador LED também irá acender. Este indicador LED irá mostrar-lhe o nível de vácuo e de bateria. O indicador LED irá piscar assim que o vácuo atingir o nível predefinido. Irá também piscar quando o nível de bateria estiver fraco.

UTILIZAÇÃO DE SACOS DE FECHO EASYVAC

1. Coloque os alimentos dentro do saco de fecho a vácuo e certifique-se de que o fecho está seguro. Evite encher o saco em demasia.
2. Coloque o saco na horizontal, sobre uma superfície sólida e estável. Certifique-se de que a área da válvula está plana e sem obstruções.
3. Fixe a máquina de embalar à válvula do saco e prima o botão de alimentação para iniciar o processo de vácuo. Poderá ter de segurar na máquina de embalar e, por vezes, empurrá-la cuidadosamente para baixo.
4. Assim que o ar tiver sido extraído do saco, o indicador LED irá piscar durante alguns segundos e, em seguida, a máquina de embalar irá parar automaticamente.

5. Retire a máquina de embalar e prima a válvula do saco com o dedo para remover quaisquer bolhas de ar (tal pode ajudar a evitar fugas da válvula). Coloque o saco com os alimentos no frigorífico ou na despensa.

Dicas importantes:

- Para alimentos sumarentos, como tomates, bagas ou folhas de salada e ingredientes delicados, recomendamos não extrair completamente o ar, caso contrário, poderão ser esmagados pelo processo de embalamento a vácuo. Em alternativa, pode utilizar recipientes de plástico ou vidro para estes alimentos.
- Não embale líquidos a vácuo em sacos de fecho. Use recipientes de vidro ou plástico para sopas, molhos e sumos.
- Evite encher os sacos de fecho em demasia e certifique-se de que a válvula permanece plana. Ao fechar sacos de fecho a vácuo, podem ser acidentalmente puxadas pequenas quantidades de migalhas ou partículas de alimentos para a válvula, criando uma possível fuga de ar.
- Não coloque alimentos com extremidades afiadas nos sacos de fecho. Tal poderá causar danos e criar uma fuga de ar.

UTILIZAÇÃO DE RECIPIENTES DE PLÁSTICO/VIDRO EASYVAC

1. Coloque os alimentos dentro do recipiente. Coloque a tampa no topo, aplique alguma pressão com as duas mãos para encaixá-la e preparar o recipiente para ser fechado a vácuo.
2. Fixe a máquina de embalar à tampa do recipiente e prima o botão de alimentação.
3. A luz indicadora LED irá piscar durante alguns segundos assim que atingir o nível de vácuo predefinido e a máquina irá parar automaticamente. Retire a máquina de embalar e coloque o recipiente no frigorífico ou na despensa.

Dicas importantes:

- Embora a maioria dos frutos e vegetais permaneçam frescos durante mais tempo quando fechados a vácuo, as bananas verdes e os cogumelos poderão deteriorar-se mais rapidamente devido ao seu processo natural de amadurecimento.
- Não embale a vácuo alimentos crus, como cenouras, cebolas, alhos, couve e alface porque libertam gases naturais que afetam o nível de vácuo.
- A aspiração de líquido pode afetar o desempenho e até danificar a máquina de embalar. Se, acidentalmente, uma pequena quantidade de líquido entrar nesta máquina de embalar, este pode ser drenado pela saída de líquidos. No entanto, líquidos como café, sumo de fruta e óleo não podem ser completamente drenados, afetando assim o desempenho da máquina de embalar de forma irreversível.
- O embalamento a vácuo não substitui o frigorífico ou o congelador. Os produtos perecíveis ainda precisam de ser refrigerados.
- O embalamento a vácuo não prolonga a data de validade. Os alimentos poderão ser consumidos em segurança dentro da data de validade impressa na embalagem original do produto.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Alguns problemas que poderão surgir podem ser resolvidos pelo utilizador. Se o problema persistir depois de tentar as soluções que se seguem, contacte o apoio ao cliente da Prozis.

| PROBLEMA TÉCNICO | CAUSA | SOLUÇÃO |
|------------------------------------|------------------------------|--|
| A máquina de embalar não funciona. | Colocação errada das pilhas. | Verifique se as pilhas estão corretamente colocadas. |
| | As pilhas estão gastas. | Substitua as pilhas antigas por novas. A duração das pilhas novas na máquina de embalar a vácuo é de cerca de 3 meses. |

DECLARAÇÃO DE GARANTIA

Todos os produtos elétricos e eletrónicos comercializados pela Prozis através do site www.prozis.com estão abrangidos pela garantia aplicável à aquisição e venda de bens de consumo.

CONSIDERAÇÕES GERAIS

Este documento contém os termos e as condições da garantia da Prozis para consumidores finais.

Esta garantia é válida exclusivamente para consumidores que adquiram o produto para fins não profissionais.

PERÍODO DE GARANTIA

A Prozis garante um produto sem defeitos de material e fabrico durante um período de 2 anos, a contar a partir da data de aquisição inicial pelo consumidor e respetiva entrega, ou durante mais tempo se legalmente determinado pela legislação nacional aplicável.

Na eventualidade de ser necessário efetuar uma reparação, este período de 2 anos é interrompido durante o tempo de reparação.

CONSUMÍVEIS

A redução gradual do desempenho causada pela utilização prolongada dos componentes consumíveis do produto, como pilhas/baterias, não se encontra abrangida por esta garantia, exceto se a avaria tiver sido causada por defeitos no design, nos materiais ou no fabrico.

COMO APRESENTAR UMA RECLAMAÇÃO

Se surgir a necessidade de exercer os direitos concedidos ao utilizador através desta garantia, entre em contacto com o apoio ao cliente da Prozis através dos canais de comunicação indicados no site da Prozis e siga as instruções ou recomendações fornecidas.

As informações de contacto e assistência técnica também estão indicadas no final desta garantia.

Quaisquer reclamações efetuadas relativamente a esta garantia apenas serão válidas se for apresentada a prova de compra pelo cliente original. Esta prova de compra poderá ser a fatura ou o recibo original, desde que inclua informações referentes à data de aquisição e ao nome do modelo do produto.

REPARAÇÕES DENTRO DA GARANTIA

As reparações ao abrigo desta garantia não podem ser efetuadas por terceiros. Esta garantia não se aplica a reparações, ou danos causados diretamente por tais reparações, que tenham afetado ou causado os danos que constituem o objeto desta reclamação de garantia.

EXCLUSÕES

As situações que se seguem não se encontram abrangidas por esta garantia:

1. Qualquer desgaste de peças e componentes resultante da utilização normal do produto.
2. Fissuras, amolgadelas, riscos e outros tipos de danos superficiais que afetam apenas o aspeto do produto.
3. Qualquer avaria causada por uma utilização inadequada do produto que não esteja de acordo com as instruções do manual de utilizador.
4. Utilização e armazenamento do produto que não estejam em conformidade com as instruções do manual de utilizador.
5. Abertura do produto por terceiros não autorizados a proceder à sua reparação.
6. Modificação ou alteração de peças ou componentes, quer sejam internos ou externos.
7. Danos causados por vazamento da pilha/bateria resultante da quebra de qualquer um dos seus componentes ou da utilização incorreta do produto.
8. Avaria ou danos devido a motivos que não podem ser atribuídos ao fabrico ou design do produto.
9. Utilização do produto no contexto de empresa, profissional ou comercial.
10. Avaria devido a uma utilização que não cumpra as normas técnicas ou de segurança em vigor ou as instruções do manual de utilizador.

Os serviços fornecidos pela Prozis de reparação ou correção de falhas ou avarias resultantes da verificação de qualquer uma das situações excluídas acima mencionadas estarão sujeitos ao pagamento dos custos com mão de obra, transporte e componentes.

O cliente deverá assumir todos os riscos de perda do produto e danos causados ao mesmo durante o transporte até à Prozis. Esta garantia será nula se o produto devolvido for recebido com etiquetas ou autocolantes que foram removidos, danificados, adulterados ou modificados de alguma forma.

RESPONSABILIDADE LIMITADA

A Prozis não pode ser responsabilizada por perdas ou danos indiretos devido à utilização do produto.

O QUE FAZER?

Para solicitar um serviço previsto na garantia, deve primeiro contactar o apoio ao cliente da Prozis através dos canais de comunicação indicados no site da Prozis e seguir as instruções e recomendações fornecidas.

Devolva o produto dentro da sua embalagem original, incluindo todos os acessórios e toda a documentação, para a seguinte morada:

Prozis

Rua do Cais, n°198

4830-345 Póvoa de Lanhoso

Braga - Portugal

CONTACTOS

A Prozis está sempre disponível para esclarecimentos adicionais através do seu canal de comunicação de apoio ao cliente em www.prozis.com/support.

PROZIS

Zona Franca Industrial
Plat 28 - Pavilhão K - Mod 6
9200-047 Caniçal, Madeira