

Contenitori per sottovuoto

JOHNSON[®]



I

Contenitori per sottovuoto e aspiratore manuale
ISTRUZIONI D'USO

GB

Vacuum jars and manual aspirator
INSTRUCTIONS FOR USE

IMPORTANTE:

leggere attentamente prima dell'uso e conservare per un riferimento futuro. Il manuale di istruzioni deve essere considerato come parte del prodotto e deve essere conservato per tutto il ciclo di vita dello stesso. Per un utilizzo sicuro e corretto del prodotto, l'utente è tenuto a leggere attentamente le istruzioni e avvertenze contenute nel manuale in quanto forniscono importanti informazioni relative a sicurezza, istruzioni d'uso e manutenzione.

IL SOTTOVUOTO è una tecnica di confezionamento dei prodotti alimentari che allunga la conservazione di molti cibi, riducendone l'ossidazione e impedendo la proliferazione microbica. Tuttavia, i cibi freschi hanno un'umidità intrinseca tale da favorire la crescita dei microrganismi anche in assenza di aria. Pertanto è essenziale la conservazione a bassa temperatura (frigorifero o freezer), al fine di prevenire tale deterioramento. I tempi di conservazione con il confezionamento sottovuoto si allungano da 3 a 4 volte.

Prima dell'utilizzo del prodotto controllare che il prodotto si presenti integro senza visibili danneggiamenti. In caso di dubbio non utilizzare il prodotto e rivolgersi al proprio rivenditore.

Tenere il sacchetto di plastica della confezione lontano dai bambini: pericolo di soffocamento.

Questo prodotto dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato concepito e nel modo indicato nelle istruzioni d'uso.

Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri o errati.

Prima di scaldare il cibo nel microonde togliere sempre il coperchio dal contenitore.

Il presente prodotto non è indicato per uso professionale ma solo per uso domestico.

CONSIGLI PER L'USO

Prima di effettuare l'operazione di sottovuoto assicurarsi che la valvola di sfiato e le guarnizioni del coperchio siano completamente pulite e asciutte e prive di qualsiasi corpo estraneo o residuo di cibo, affinché la qualità e la durata del vuoto effettuato non siano compromessi.

Prima di riporre i contenitori in frigo, freezer o dispensa, indicare sul datario la scadenza del cibo contenuto nei contenitori (in caso di cibi freschi) o la data di confezionamento sottovuoto.

Il vuoto all'interno del contenitore non impedisce la crescita batterica, conservare quindi i cibi facilmente deperibili in frigorifero dopo l'aspirazione dell'aria dal contenitore.

MANUTENZIONE

Trattare il prodotto con cura, proteggerlo da urti, luce diretta del sole e fonti dirette di calore.

Pulire i contenitori e i relativi coperchi prima di ogni utilizzo in lavastoviglie o a mano utilizzando del detersivo per piatti. Non utilizzare mai prodotti abrasivi (come detersivi o spugne ruvide).

Pulire la pompa manuale con un panno umido.

Per assicurare il corretto scorrimento della pompa manuale lubrificarla inserendo tra i suoi due tubi dell'olio commestibile.

Non sciacquare la pompa sotto l'acqua corrente.

Conservare i contenitori e i coperchi perfettamente asciutti in un luogo fresco e asciutto.

Durante le operazioni di pulizia controllare che le parti di chiusura (bordo dei barattoli, guarnizione dei coperchi e della pompa) non siano graffiati o danneggiati.

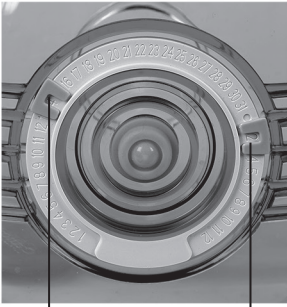


Fig. 5

D C

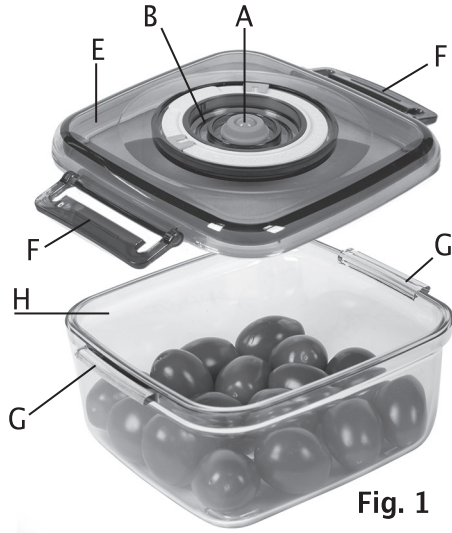
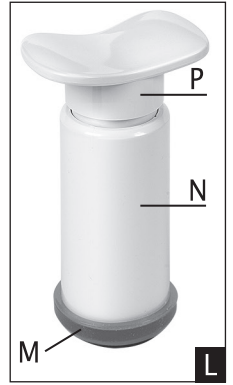


Fig. 1



L



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Video dimostrativo



- A Valvola
- B Alloggiamento aspiratore
- C Cursore datario mese
- D Cursore datario giorno
- E Coperchio
- F Alette coperchio
- G Agganci alette barattolo
- H Barattolo
- L Aspiratore manuale
- M Guarnizione
- N Corpo aspiratore
- P Stantuffo

Separare il coperchio (E) dal barattolo (H) sollevando le alette del coperchio (F). Lavare le due parti con acqua e detersivo per piatti. Non usare mai panni abrasivi o sostanze aggressive. Asciugare accuratamente.

Fig.1

Disporre nel contenitore ciò che si vuole conservare.

Fig.2

Sistemare il coperchio (E) avendo cura di far coincidere le sue alette (F) con i relativi agganci sul contenitore (G). Abbassare le alette (F) bloccando il tutto.

Fig.3

Posizionare l'aspiratore manuale (L) in corrispondenza della ghiera del coperchio (B)

Fig. 4

Con una mano tenerne ferma la base (N) mentre con l'altra alzare e abbassare rapidamente la parte scorrevole (P) ; pompando così all'esterno l'aria dal barattolo.

Rimuovere l'aspiratore.

In modo altrettanto valido è possibile utilizzare un apparecchio elettrico per creare il vuoto seguendo, in tal caso le sue indicazioni d'uso.

Fig. 5

Sul coperchio, spostare i cursori indicando giorno (D) e mese (C) della preparazione.

Per riaprire il barattolo, premere lateralmente la valvola (A) consentendo l'ingresso dell'aria, alzare le alette (F) del coperchio (E) e rimuoverlo.

Le caratteristiche di questi prodotti consentono la loro collocazione in frigorifero aumentando ulteriormente il tempo di conservazione degli alimenti.

Istruzioni per l'uso con apparecchio elettrico SOTTOVUOTO Johnson

Inserire la spina di **SOTTOVUOTO** Johnson in una presa elettrica idonea a riceverla.

Selezionare le funzioni:

- (DRY/ MOIST) Secco/Umido o
 - (NORMAL/ GENTLE) Normale/Delicato
- in base alle caratteristiche dell'alimento.



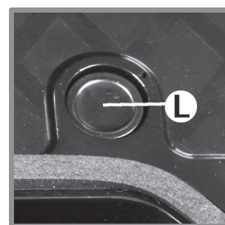
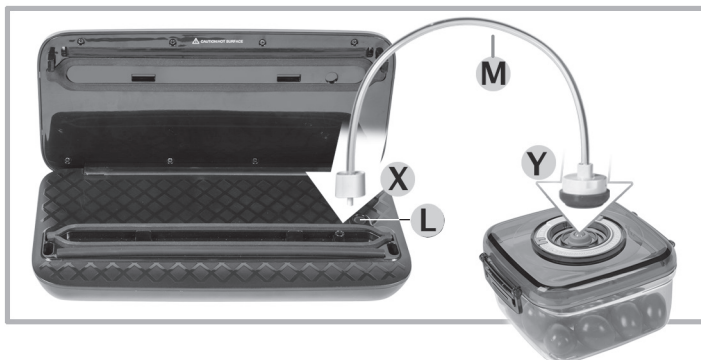
Aprire l'apparecchio premendo contemporaneamente i due tasti laterali (C).



Collocare l'alimento nel barattolo e chiuderlo con il coperchio con valvola.

Inserire il terminale (X) del tubo di aspirazione (M) nell'apposito ugello dell'apparecchio **SOTTOVUOTO** Johnson.

Posizionare poi il terminale (Y) del tubo di aspirazione (M) sulla valvola del coperchio del barattolo.



Attivare l'aspirazione premendo il tasto CANISTER (L).

A vuoto raggiunto, l'apparecchio **SOTTOVUOTO** Johnson interrompe l'aspirazione e la valvola del coperchio del barattolo si chiude garantendone la tenuta.

Asportare il tubo di aspirazione dall'apparecchio e dal coperchio del barattolo.

Ad operazione terminata estrarre la spina dalla presa di corrente e riporre l'apparecchio **SOTTOVUOTO** Johnson.

TEMPI INDICATIVI DI CONSERVAZIONE SOTTO VUOTO

A temperatura ambiente (25 ± 2 ° C)

Pane fresco	8-10 giorni
Biscotti	12 mesi
Pasta cruda/Riso	12 mesi
Farina	12 mesi
Frutta secca	12 mesi
Caffè in polvere	12 mesi

In frigorifero (5 ± 2 ° C)

Carne rossa	8-9 giorni
Pollame	6-8 giorni
Pesce	4-5 giorni
Carne cotta	10-15 giorni
Formaggio morbido	20 giorni
Formaggio duro	60 giorni
Frutta	14-20 giorni
Verdure	7-10 giorni
Zuppe	8-10 giorni
Avanzi di Pasta/Riso	6-8 giorni
Dolci e Creme	8 giorni

In congelatore (-18 ± 2 ° C)

Carne	15-20 mesi
Pesce	10-12 mesi
Verdure	8-24 mesi

IMPORTANT:

read carefully before use and keep for future reference.

The instruction manual must be considered as part of the product and must be kept throughout its life cycle. For safe and correct use of the product, the user must carefully read the instructions and warnings contained in the manual as they provide important information relating to safety, instructions for use and maintenance.

VACUUM PACKAGING is a food packaging technique that lengthens the preservation of many foods, reducing oxidation and preventing microbial proliferation. However, fresh food has an intrinsic humidity that favors the growth of microorganisms even in the absence of air. Therefore storage at low temperature (refrigerator or freezer) is essential in order to prevent such deterioration. Storage times with vacuum packaging increase from 3 to 4 times.

Before using the product, check that the product is intact without visible damage. If in doubt, do not use the product and contact your dealer.

Keep the plastic bag of the packaging away from children: danger of suffocation.

This product must be intended exclusively for the use for which it was designed and in the manner indicated in

the instructions for use.

Any other use is to be considered improper and therefore dangerous.

The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper or incorrect use.

Before heating food in the microwave, always remove the lid from the container.

This product is not suitable for professional use but only for domestic use.

RECOMMENDATIONS FOR USE

Before carrying out the vacuum operation, make sure that the vent valve and the lid seals are completely clean and dry and free of any foreign body or food residue, so that the quality and duration of the vacuum carried out are not compromised.

Before storing the containers in the fridge, freezer or pantry, indicate the expiry date of the food contained in the containers (in the case of fresh food) or the date of vacuum packaging.

The vacuum inside the container does not prevent bacterial growth, therefore keep the easily perishable foods in the refrigerator after sucking the air from the container.

MAINTENANCE

Treat the product with care, protect it from shocks, direct sunlight and direct heat sources.

Clean the containers and their lids before each use in the dishwasher or by hand using dish detergent. Never use abrasive products (such as detergents or rough sponges).

Clean the manual pump with a damp cloth.

To ensure the correct sliding of the manual pump, lubricate it by inserting edible oil between its two pipes.

Do not rinse the pump under running water.

Store perfectly dry containers and lids in a cool, dry place.

During the cleaning operations, check that the closing parts (edge of the cans, lid and pump seal) are not scratched or damaged.

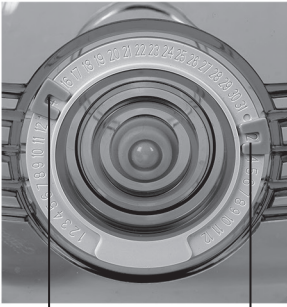


Fig. 5

D C

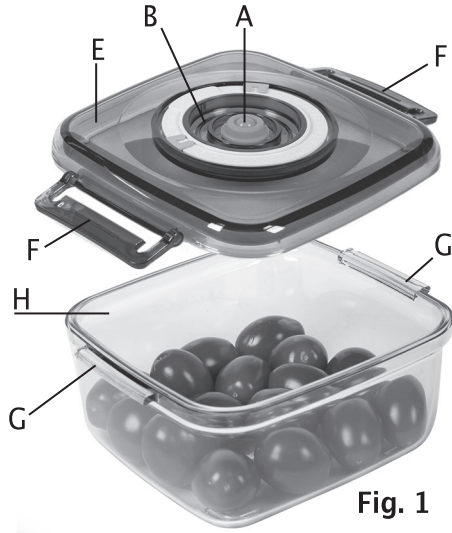
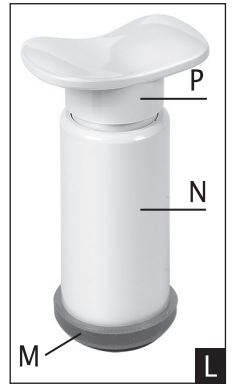


Fig. 1



L



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Demonstration movie



- A Valve
- B Vacuum cleaner housing
- C Month date cursor
- D Day date cursor
- E And cover
- F Cover flaps
- G Can hooks
- H Jar
- L Manual aspirator
- M seal
- N Base
- P Plunger

Separate the lid (E) from the jar (H) by lifting the flaps of the lid (F). Wash the two parts with water and dishwashing liquid. Never use abrasive cloths or aggressive substances. Dry thoroughly.

Fig.1

Arrange what you want to keep in the container.

Fig.2

Place the lid (E) taking care to make its lugs (F) coincide with the relative hooks on the container (G). Lower the flaps (F) blocking everything.

Fig.3

Position the manual aspirator (L) in correspondence with the ring nut of the cover (B)

Fig.4

With one hand hold the base (N) firmly while with the other raise and lower the sliding part (P) quickly; thus pumping the air outside. from the jar. Remove the aspirator.

In an equally valid way, it is possible to use an electrical appliance to create the vacuum by following, in this case, its instructions for use.

Fig.5

On the lid, move the cursors indicating the day (D) and month (C) of the preparation.

To reopen the can, press the valve (A) sideways allowing air to enter, lift the flaps (F) of the lid (E) and remove it.

The characteristics of these products allow their placement in the refrigerator, further increasing the food storage time.

Instructions for use with electrical appliance SOTTOVUOTO Johnson

Insert the plug into an electrical outlet suitable to receive it. Two LEDs turn on.

Select the functions DRY/MOIST and NORMAL/GENTLE according to the characteristics of the food.

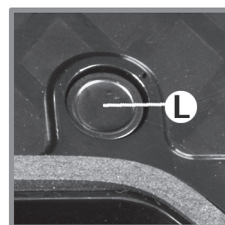
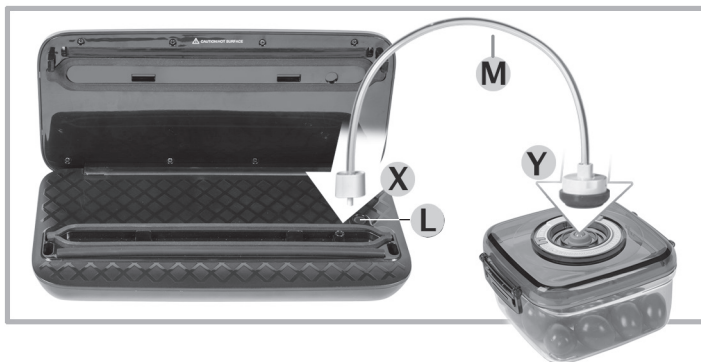


To open the appliance, simultaneously press the two buttons (C)



Place the food into the jar or container and close the lid with the valve.

Insert the end (X) of the pipe (M) on the nozzle (H).
Insert the end (Y) of the pipe (M) on the valve of the container.



Activate the suction by pressing the button CANISTER (L).

When the vacuum status is reached, the appliance **SOTTOVUOTO Johnson** stops sucking and the lid of the container closes ensuring a tight seal.

Remove the connection pipe (M) from the appliance and the lid.

When the operation has finished remove the plug from the socket and store the appliance **SOTTOVUOTO Johnson**.

VACUUM PRESERVATION ESTIMATED TIME

At room temperature ($25 \pm 2^\circ \text{C}$)

Fresh bread	8-10 days
Biscuits	12 months
Uncooked Pasta/Rice	12 months
Flour	12 months
Dried fruit	12 months
Coffee powder	12 months

In the refrigerator ($5 \pm 2^\circ \text{C}$)

Red meat	8-9 days
Poultry	6-8 days
Fish	4-5 days
Cooked meat	10-15 days
Soft cheese	20 days
Hard cheese	60 days
Fruit	14-20 days
Vegetables	7-10 days
Soups	8-10 days
Leftovers Pasta/Rice	6-8 days
Desserts and Creams	8 days

In the freezer ($-18 \pm 2^\circ \text{C}$)

Meat	15-20 months
Fish	10-12 months
Vegetables	8-24 months



Cilindro1000

1000ml Ø 14 x 12,7 x h.13 cm (VBC1000H)



Cilindro2000

2000ml 17,5 x 16,5 x h.15,5 cm (VBC2000H)



Cubo1300

1300ml 14,5 x 13 x h.13 cm (VBS1300H)



Cubo2600

2600ml 17,5 x 16 x 17 cm (VBS2600H)



Quadrato700

700ml 145x130xh.85 cm (VBS700S)



Quadrato1400

1400ml 175x160xh.105 cm (VBS1400S)



Rettangolo

1100ml 21,5 x 13 x h.90 cm (VBS1100S)



Rettangolo

2200ml 25,5 x 16 x h.11 cm (VBS2200S)

GARANZIA

La durata della garanzia decorre dalla data di acquisto dell'apparecchio, comprovata dal timbro del rivenditore e cessa dopo il periodo prescritto anche se l'apparecchio non é stato usato. Ri-entrano nella garanzia tutte le sostituzioni o riparazioni che si rendessero necessarie per difetti di materiale o di fabbricazione. La garanzia decade qualora l'apparecchio venga manomesso o quando il difetto sia dovuto ad uso improprio. Le sostituzioni o le riparazioni contemplate nella garanzia vengono effettuate gratuitamente per merce resa franco nostri centri assistenza. Sono a carico dell'utente le sole spese di trasporto. Le parti o gli apparecchi sostituiti diventano di nostra proprietà.

GUARANTEE

The duration of the warranty runs from the date of purchase of the appliance, proven by the retailers stamp, and terminates after the period specified, even if the appliance was not used. The warranty covers all replacements or repairs necessary due to material or manufacturing defects. The warranty expires when the appliance is tampered with or when the defect is due to improper use. Replacements or repairs provided during the warranty period are carried out free of charge for goods delivered to our support centres. The client must pay the transport expenses only. The parts or appliances replaced become our property.

GARANTIE

La validité de la garantie commence à partir de la date d'achat de l'appareil, attestée par la timbre du revendeur et termine après la période prescrit, même si l'appareil n'a pas été utilisé. Rentrent dans la garantie: toutes les substitutions ou réparations qui seraient nécessaires par défauts de matériel ou de fabrication. La garantie n'est pas valable si l'appareil a été manumis ou si le défaut est dû à usage improprie. Les substitutions ou les réparations couvertes par la garantie sont faites gratuitement pour marchandise rendue franco nos centres d'assistance. Sont à la charge de l'acheteur simplement les frais de transport. Les pièces et les appareils substitués deviennent de notre propriété.

GARANTIE

Die Garantiedauer läuft vom Einkaufsdatum der Gerätes an das durch den Stempel des Verkäufers nachgewiesen ist, und verfällt nach der vorgeschriebenen Zeit, auch wenn das Gerät nicht gebraucht worden ist. Die Garantie schliesst alle Ersetzungen oder Reparaturen ein, die wegen schadhafte Materials oder fehlerhafter Herstellung erforderlich würden. Die Garantie verfällt, wenn das Gerät zerbrochen wird oder der Fehler auf ungeeigneten Gebrauch zurückzuführen ist. Die von der Garantie vorgesehenen Ersetzungen oder Reparaturen werden für ab unserren Kundenzentren gelieferte Ware kostenlos ausgeführt. Nur die Frachtkosten gehen zu Lasten des Verbrauchers. Die Ersetzen Teile oder Geräte werden unser Eigentum

الضمان

تسري فترة الضمان من تاريخ شراء الجهاز المثبت بختم البائع، وتنتهي بعد الفترة الموضحة حتى إذا لم يتم استخدام الجهاز. يدخل في الضمان جميع عمليات الاستبدال أو الإصلاح التي تكون ضرورية بالنسبة لعيوب الخامات أو عيوب التصنيع. يُلغى الضمان إذا كان هناك عيب بالجهاز أو عندما يكون العطل ناجم عن سوء الاستخدام. تتم عمليات الاستبدال والإصلاحات التي يغطيها الضمان مجاناً بالنسبة للبضائع المستلمة في موقع مراكز الدعم التقني بدون أن نتحمل أية تكلفة للشحن. يتحمل المستخدم، دون غيره، تكاليف الشحن. تصبح الأجزاء أو الأجهزة المستبدلة مملوكة لنا.

GARANZIA GUARANTEE GARANTIE GARANTIE شهادة الضمان:

2 ANNI YEARS سنوات

JOHNSON® S.r.l

V.le Kennedy, 596 – 21050 Marnate (VA) Italy – internet: www.johnson.it – e-mail: com@johnson.it

MOD.

Compilare all'atto dell'acquisto
Check before purchasing
Remplir au moment de l'achat
füllen Sie zum Zeitpunkt des Kaufs aus

- تحقق قبل شراء

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE
DATE D'ACHAT
KAUFDATUM

- تاريخ الشراء

Allegare scontrino fiscale con timbro del rivenditore
Seller's stamp
Entourez la réception avec le cachet du détaillant
Bringen Sie Ihren Kaufbeleg mit dem
Briefmarkenhändler

- ختم البائع

La presente garanzia non é valida se incompleta
This certificate of guarantee has to be dulyfilled
in to be valid
Cette garantie est nulle si incomplète
Die Garantie ist nicht gültig, wenn sie nicht
vollständig ist

شهادة الضمان هذه لا بد من ملئها
بشكل صحيح حتى تكون صالحة

MOD.

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE
DATE D'ACHAT
KAUFDATUM

- تاريخ الشراء

DATA RIPARAZIONE
REPARE DATE
DATE DE RÉPARATION
REPARATURDATUM

- تاريخ الصيانة

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA
AFTER SALES SERVICE CENTER STAMP
CACHET DU CENTRE DE SERVICE
STEMPEL DES SERVICE-CENTERS

- ختم خدمة ما بعد البيع