

**LAICA****TAGLIANDO
DI CONTROLLO
VT3120**MACCHINA
PER SOTTOVUOTO

HI37/b - 04/2017

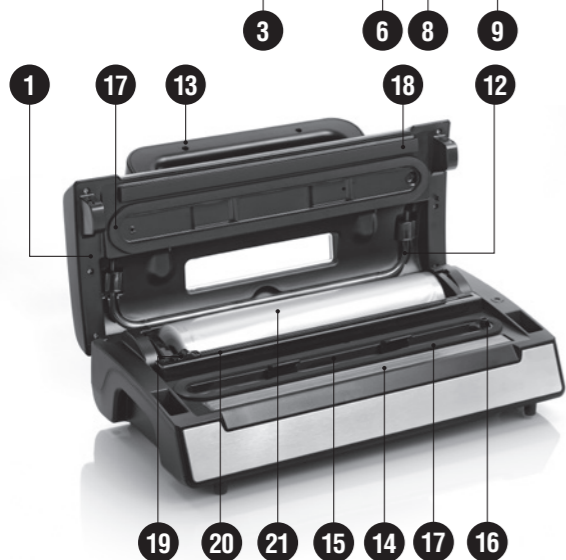
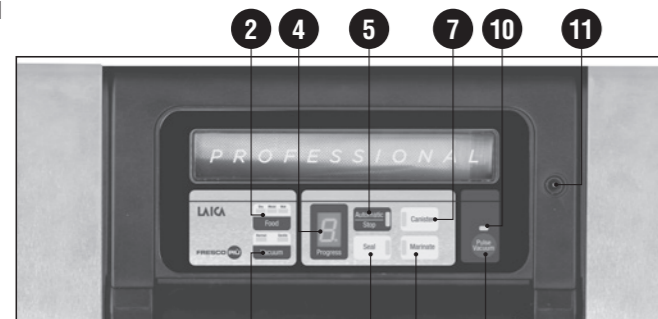
LAICA**LAICA S.p.A.**Viale del Lavoro, 10 - Fraz. Ponte
36021 Barbarano Vicentino (VI) - Italy
Tel. +39 0444.795314 - 795321
Fax +39 0444.795324
Made in China**www.laica.com****LAICA****ISTRUZIONI E GARANZIA****VT3120****MACCHINA PER SOTTOVUOTO**

pagina 4

EN	Instructions and warranty VACUUM SEALER	page 10
FR	Instructions et garantie MACHINE SOUS-VIDE	page 16
ES	Instrucciones y garantía MÁQUINA PARA CONSERVAR AL VACÍO	página 22
PT	Instruções e garantia MÁQUINA PARA VÁCUO	página 28
DE	Anweisungen und Garantie VAKUUMIERGERÄT	Seite 34
EL	Οδηγίες και εγγύηση ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ	σελίδα 40
RO	Instrucțiuni și garanție MAȘINĂ DE VIDAT	pagina 46
CS	Návod a záruka VAKUOVÁ BALIČKA POTRAVIN	strana 52
SK	Návod a záruka STROJ PRE VÁKUUM	strana 58
HU	Utasítások és garancia VÁKUUMFÓLIÁZÓ GÉP	oldal 64

VT3120

Fig. 1

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

1. Coperchio
2. Tasto "FOOD" (dry – moist – wet)
3. Tasto "VACUUM" (normal – gentle)
4. Display "PROGRESS"
5. Tasto "AUTOMATIC / STOP"
6. Tasto "SEAL"
7. Tasto "CANISTER"
8. Tasto "MARINATE"
9. Tasto "PULSE/VACUUM"
10. Spie luminose
11. Presa per tubetto contenitori
12. Tubetto per contenitori
13. Maniglia di bloccaggio
14. Doppia barra saldante
15. Camera di aspirazione e raccogli liquidi
16. Foro di aspirazione
17. Guarnizioni di tenuta
18. Guarnizione sigillante
19. Taglierina bi-direzionale
20. Supporto taglierina
21. Vano porta rotolo

PRODUCT DESCRIPTION

1. Lid
2. "FOOD" key (dry - moist - wet)
3. "VACUUM" key (normal - gentle)
4. "PROGRESS" display
5. "AUTOMATIC / STOP" key
6. "SEAL" key
7. "CANISTER" key
8. "MARINATE" key
9. "PULSE/VACUUM" key
10. Lights
11. Socket for container tube
12. Container tube
13. Locking handle
14. Double sealing bar
15. Vacuum chamber and liquid tray
16. Air suction hole
17. Gaskets
18. Sealing gasket
19. Two-way cutter
20. Cutter support
21. Roll compartment

12



Fig. 2



LAICA®

2

VT3120

ANNI DI **GARANZIA**
 YEARS **GUARANTEE**
 ANS DE **GARANTIE**
 ANOS DE **GARANTIA**
 ANOS DE **GARANTIA**
 JAHRE **GARANTIE**
 ΧΡΟΝΙΑ **ΕΓΓΥΗΣΗ**
 ANI DE **GARANTIE**
 ROK **ZÁRUKA**
 ROK **ZÁRUKA**
 ËV **GARANCIA**

LAICA S.p.A.

Viale del Lavoro, 10 - Fraz. Ponte
 36021 Barbarano Vicentino (VI) - Italy
 Tel. +39 0444.795314 - 795321
 Fax +39 0444.795324
 Made in China

www.laica.com

Data - Date

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Timbro rivenditore
 Retailer's stamp
 Cachet du revendeur
 Sello del revendedor
 Carimbo do revendedor
 Stempel des Händlers
 Σφραγίδα καταστήματος
 Štampilã distributor
 Razítko prodejce
 Pečiatka predajcu
 Bolti pecsét

MACCHINA PER SOTTOVUOTO – ISTRUZIONI E GARANZIA

Gentile cliente, Laica desidera ringraziarLa per la preferenza accordata al presente prodotto, progettato secondo criteri di affidabilità e qualità al fine di una completa soddisfazione.

**IMPORTANTE
LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'USO
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. In caso di cessione dell'apparecchio ad altro proprietario consegnare anche l'intera documentazione. 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. In caso di smarrimento del manuale di istruzioni o necessità di ricevere maggiori informazioni o chiarimenti contattare l'azienda all'indirizzo sotto riportato: Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Italy - Tel. +39 0444.795314 - 795321 Fax +39 0444.795324 - www.laica.com

INDICE

LEGENDA SIMBOLI	pag. 4
AVVERTENZE SULLA SICUREZZA	pag. 4
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	pag. 5
Descrizione funzioni	pag. 5
Dati tecnici	pag. 6
ISTRUZIONI PER L'USO	pag. 6
Preparazione	pag. 6
Utilizzo con i sacchetti	pag. 6
Utilizzo con i rotoli	pag. 7
Sottovuoto manuale	pag. 7
Utilizzo con contenitori / Funzione "marinatura rapida"	pag. 7
Sottovuoto per liquidi	pag. 8

MANUTENZIONE	pag. 8
PROBLEMI E SOLUZIONI	pag. 8
PROCEDURA DI SMALTIMENTO	pag. 9
GARANZIA	pag. 9

LEGENDA SIMBOLI

-  Avvertenza
-  Divieto
-  Per alimenti

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- Prima dell'utilizzo del prodotto controllare che l'apparecchio si presenti integro senza visibili danneggiamenti. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al proprio rivenditore.
- Tenere il sacchetto di plastica della confezione lontano dai bambini: pericolo di soffocamento.
- Prima di collegare l'apparecchio assicurarsi che i dati della tensione di rete riportati sulla targhetta dati posta sul fondo del prodotto corrispondano a quelli della rete elettrica utilizzata.
- Questo apparecchio 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.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età uguale o superiore ai 14 anni.
- L'utilizzo e la manutenzione di questo apparecchio possono essere effettuati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone inesperte, solo sotto un'adeguata sorveglianza da parte di un adulto. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊘ NON lasciare mai l'apparecchio in funzione senza sorveglianza, terminato l'utilizzo spegnerlo e scollegarlo dalla rete elettrica.
- In caso di guasto e/o cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio senza manometterlo. Per le riparazioni rivolgersi sempre al proprio rivenditore.
- ⊘ NON collegare o scollegare l'apparecchio e NON utilizzarlo con mani bagnate o umide.
- ⊘ NON tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina

dalla presa di corrente.

- Trattare il prodotto con cura, proteggerlo da urti, variazioni estreme di temperatura, umidità, polvere, luce diretta del sole e fonti di calore.
- Staccare la spina dalla presa di corrente immediatamente dopo l'uso e comunque sempre prima di pulirlo.
- Se un apparecchio elettrico cade nell'acqua non cercare di raggiungerlo, ma staccare subito la spina dalla presa della corrente.
- ⊘ **Attenzione! NON intervenire per nessun motivo sul cavo elettrico.** In caso di danneggiamento rivolgersi al rivenditore.
- Svolgere il cavo per tutta la sua lunghezza e tenerlo lontano dalle fonti di calore.
- ⊘ Non utilizzare mai adattatori per tensioni di alimentazione diverse da quelle riportate sull'etichetta dati posta sul fondo dell'apparecchio.
- Apparecchio con involucro non protetto contro la penetrazione di liquidi.
- ⊘ NON toccare la barra saldante quando l'apparecchio è acceso: pericolo di scottature.
- ⊘ NON immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

⚠ ATTENZIONE! PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO

- In condizioni di utilizzo estreme (tensione pari al 10% in più della tensione nominale e temperatura intorno ai 40°C) l'uso intensivo dell'apparecchio potrebbe fare intervenire i dispositivi automatici di protezione termica. In questo caso bisogna attendere che l'apparecchio si raffreddi per potere essere riutilizzato.
- ⊘ **Non effettuare cicli di sottovuoto più di 10 volte consecutivamente; oltre questo limite potrebbero intervenire i sistemi automatici di protezione termica dell'apparecchio (si consiglia di attendere almeno 60 secondi tra una saldatura e l'altra).**
- Si consiglia l'uso con sacchetti sottovuoto goffrati LAICA o di qualità equivalente. Attenzione: l'uso di sacchetti non idonei non garantisce un sottovuoto ottimale.
- ⊘ NON conservare la macchina per sottovuoto con la maniglia di bloccaggio abbassata.
- Si raccomanda di lasciare circa 8/10 cm tra la fine del prodotto da conservare sottovuoto e l'apertura del sacchetto.
- Il presente apparecchio non è indicato per uso professionale, ma solo per uso domestico.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO (vedi fig.1)

1. Coperchio
2. Tasto "FOOD" (dry – moist – wet)
3. Tasto "VACUUM" (normal – gentle)
4. Display "PROGRESS"
5. Tasto "AUTOMATIC / STOP"
6. Tasto "SEAL"
7. Tasto "CANISTER"
8. Tasto "MARINATE"
9. Tasto "PULSE/VACUUM"
10. Spie luminose
11. Presa per tubetto contenitori
12. Tubetto per contenitori
13. Maniglia di bloccaggio
14. Doppia barra saldante
15. Camera di aspirazione e raccogli liquidi
16. Foro di aspirazione
17. Guarnizioni di tenuta
18. Guarnizione sigillante
19. Taglierina bi-direzionale
20. Supporto taglierina
21. Vano porta rotolo

DESCRIZIONE FUNZIONI

- 1. Coperchio:** crea l'ermeticità necessaria a generare il vuoto nel sacchetto.
- 2. Tasto "FOOD":** premendo questo tasto è possibile selezionare il tempo di saldatura dell'apparecchio in base al cibo che si sta confezionando:
 - "DRY" per alimenti secchi come pane, pasta, biscotti e simili che necessitano di un tempo di saldatura breve;
 - "MOIST" per alimenti umidi che contengono liquidi e umidità, come frutta, verdura e salumi, che necessitano di un tempo di saldatura maggiore;
 - "WET" per alimenti bagnati o con molta umidità come carni e verdura cotta che necessitano di un tempo di saldatura prolungato.
- 3. Tasto "VACUUM":** premendo questo tasto è possibile selezionare la potenza di

aspirazione dell'apparecchio in base al cibo che si sta confezionando:

- “GENTLE” adatta a cibi di consistenza più delicata come frutta e verdura;
- “NORMAL” adatta a tutti gli altri alimenti.

4. Display “PROGRESS”: indicatore luminoso numerico che visualizza lo stato di avanzamento del processo selezionato.

5. Tasto “AUTOMATIC/STOP”:

- premendo questo tasto la macchina automaticamente effettua il ciclo di aspirazione e saldatura del sacchetto.
- quando la macchina è in funzione premendo questo tasto si blocca la funzione precedentemente selezionata.

6. Tasto “SEAL”: premendo questo tasto:

- l'apparecchio effettua la saldatura;
- si blocca l'aspirazione dell'aria e il sacchetto viene sigillato automaticamente.

7. Tasto “CANISTER”: premendo questo tasto inizia il ciclo di sottovuoto per i contenitori (non in dotazione).

8. Tasto “MARINATE”: premendo questo tasto inizia il ciclo specifico di marinatura rapida.

9. Tasto “PULSE/VACUUM”: questo tasto permette di fare il vuoto ad impulsi: premendolo inizia l'aspirazione dell'aria che si blocca al suo rilascio.

10. Spie luminose: indicano le operazioni in corso e le funzioni selezionate.

11-12. Presa tubetto per contenitori: per collegare la macchina ai contenitori attraverso il tubetto in dotazione.

13. Maniglia di bloccaggio: per agganciare e sganciare il coperchio alla base della macchina.

14. Doppia barra saldante: esegue la saldatura.

15-16. Camera di aspirazione e raccogli liquidi: zona in cui viene posizionata l'estremità aperta del sacchetto per consentire l'aspirazione dell'aria e l'eliminazione di eventuali liquidi in eccesso.

17. Guarnizioni di tenuta: creano una ottimale ermeticità nella camera di aspirazione per poter effettuare il vuoto nei sacchetti.

18. Guarnizione sigillante: garantisce l'aderenza del sacchetto sulla barra saldante.

19. Taglierina bi-direzionale: taglia il rotolo in sacchetti della misura desiderata.

DATI TECNICI

- Voltaggio: AC 220-240V 50Hz
- Assorbimento elettrico: 130W

- Valore vuoto (approx.): -0.9 bar
- Condizioni ambientali di esercizio: +10°C +40°C; umidità relativa ≤85%
- Condizioni ambientali di conservazione: +10°C +50°C; umidità relativa ≤RH 85%
- Larghezza MAX sacchetti: 300 mm



I rotoli in dotazione sono per alimenti

ISTRUZIONI PER L'USO

PREPARAZIONE

- Prima di ogni utilizzo pulire accuratamente l'apparecchio come descritto nel paragrafo “manutenzione”.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e rigida avendo cura di lasciare la zona di lavoro antistante l'apparecchio libera da ostacoli e sufficientemente ampia da consentire l'appoggio dei sacchetti con il cibo da confezionare.
- Collegare l'apparecchio ad una presa di alimentazione e verificare che le spie luminose rosse dei tasti “FOOD” e “VACUUM” si accendano.
- Inserire omogeneamente il cibo da conservare nel sacchetto. Verificare che la lunghezza del sacchetto sia 8 cm circa superiore al cibo da conservare.
- Sollevare il coperchio.



È possibile selezionare la potenza di aspirazione e il tempo di saldatura dell'apparecchio in base al cibo che si sta confezionando (vedi paragrafo “Descrizione funzioni”). La macchina è impostata in automatico nella funzione “FOOD-DRY” e “VACUUM-NORMAL”. Una volta cambiata la selezione della potenza di aspirazione e il tempo di saldatura, questa rimane memorizzata fino a quando l'apparecchio non viene scollegato dalla presa di corrente.

UTILIZZO CON I SACCHETTI

- 1) Posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno della camera di aspirazione come illustrato in figura 2 senza coprire il foro di aspirazione. Con i sacchetti Laica codici VT3500, VT3501, VT3502, VT3503 e VT3504 e i rotoli Laica codici VT3505, VT3508 e VT3509 posizionare il sacchetto con la parte liscia rivolta verso l'alto. Assicurarsi che l'interno del sacchetto nel punto dove sarà effettuata la saldatura, sia pulito e libero da qualsiasi particella di cibo. Deve essere ben disteso e senza pieghe.
- 2) Abbassare il coperchio e agganciarlo alla base della macchina premendo la

maniglia verso il basso; il display PROGRESS visualizza il numero 0.

- 3) Premere il tasto “AUTOMATIC/STOP” per avviare il procedimento automatico di aspirazione e saldatura. Il display PROGRESS visualizza lo stato di avanzamento del ciclo attraverso un conto alla rovescia.
- 4) Attendere fino a quando il display visualizza 0 e che le spie luminose si spengano. Aprire il coperchio sollevando la maniglia.
- 5) Verificare la saldatura del sacchetto e riporre in frigorifero, freezer o dispensa.

UTILIZZO CON I ROTOLI

Il rotolo permette di preparare sacchetti della lunghezza desiderata, adeguati al cibo da conservare.

1. Sollevare il coperchio.
2. Posizionare la taglierina completamente a destra o sinistra del suo supporto, alzare quest'ultimo e passare l'estremità del rotolo sotto di esso. Stabilire la lunghezza del sacchetto considerando la lunghezza del cibo da conservare e aggiungendo almeno 8 cm.
3. Abbassare il supporto taglierina e tagliare il rotolo facendo scorrere la taglierina.
4. Posizionare una delle due estremità aperte del sacchetto sulla doppia barra saldante. Con i rotoli Laica codici VT3505, VT3508 e VT3509 posizionare la parte liscia rivolta verso l'alto.
5. Non lasciar sporgere il sacchetto nella camera di aspirazione e raccogli liquidi o sulla guarnizione di tenuta.
6. Assicurarsi che il sacchetto sia ben disteso, pulito e senza pieghe.
7. Abbassare il coperchio e agganciarlo alla base della macchina premendo la maniglia verso il basso; il display PROGRESS visualizza il numero 0.
8. Premere il tasto “SEAL” per dare inizio alla saldatura. Quando la finestra PROGRESS mostra 0 la saldatura è completata.
9. Attendere fino a quando il display visualizza 0 e le spie luminose si spengono. Aprire il coperchio sollevando la maniglia.
10. Verificare la saldatura del sacchetto.
11. Proseguire come descritto nei paragrafi “PREPARAZIONE” e “ISTRUZIONI PER L'USO - UTILIZZO CON I SACCHETTI”.

SOTTOVUOTO MANUALE

L'aspirazione totale dell'aria con il metodo automatico tende a schiacciare i cibi di consistenza più delicata (come fragole, frutti di bosco, grissini, verdura, etc)

danneggiandoli; pertanto in questi casi è possibile utilizzare il sottovuoto manuale, cioè l'interruzione dell'aspirazione dell'aria nel momento che si ritiene più opportuno.

1) Posizionare il sacchetto e agganciare il coperchio alla macchina come descritto nei punti 1 e 2 paragrafo “Utilizzo con i sacchetti”.

Per effettuare il sottovuoto manuale è possibile procedere in due modi diversi:

- a. Premere il tasto “Automatic/stop” per avviare l'aspirazione dell'aria. Osservare attentamente l'aspirazione dell'aria dal sacchetto e quando si ritiene opportuno bloccare il processo di sottovuoto premendo il tasto “SEAL”.
- b. Premere il tasto “Pulse/Vacuum” per l'aspirazione dell'aria e quando si ritiene opportuno bloccare il processo di sottovuoto premendo il tasto “SEAL”.

2) Sollevare il coperchio e verificare la saldatura del sacchetto.

UTILIZZO CON CONTENITORI (non in dotazione)

Utilizzare solo contenitori Laica codice VT3304.

Per effettuare il sottovuoto nei contenitori la potenza di aspirazione della macchina deve essere impostata su “VACUUM-NORMAL”. Prima di ogni utilizzo assicurarsi che il coperchio, il contenitore e la guarnizione siano completamente puliti e asciutti.

- 1) Riempire il contenitore fino ad un massimo di 2 cm al di sotto del bordo.
- 2) Collegare il tubetto per contenitori inserendo una delle due estremità nella presa posta sul coperchio della macchina e l'altra estremità nella presa del coperchio del barattolo.
- 3) Agganciare il coperchio alla macchina abbassando la maniglia di bloccaggio. Il display PROGRESS visualizza 0.
- 4) Premere il tasto “CANISTER” per avviare il procedimento automatico di aspirazione. Il display PROGRESS visualizza lo stato di avanzamento del ciclo attraverso un conto alla rovescia. Attendere fino a quando il display visualizza 0 e le spie luminose si spengono.
- 5) Estrarre il tubetto dal contenitore e dalla macchina e riporre in frigorifero, freezer o dispensa.

Funzione “marinatura rapida” nel contenitore (non in dotazione)

Questa funzione permette di ridurre il tempo necessario per la marinatura del cibo attraverso 5 cicli che alternano l'aspirazione e il rilascio dell'aria all'interno del contenitore.

- 1) Riempire il contenitore e collegarlo alla macchina come sopra descritto.
- 2) Impostare la potenza di aspirazione della macchina in base al cibo da marinare (vedi paragrafo “Descrizione funzioni”).

- 3) Agganciare il coperchio alla macchina abbassando la maniglia di bloccaggio.
- 4) Premere il tasto "MARINATE": il display PROGRESS visualizza il numero 9 e inizia il primo ciclo di aspirazione e rilascio dell'aria. Il display progress visualizza lo stato di avanzamento del ciclo di marinatura. Attendere fino a quando il display visualizza 0 e le spie luminose si spengono. Il processo di marinatura rapida è terminato.
- 5) Estrarre il tubetto dal contenitore e dalla macchina.
 È possibile fermare la macchina in qualsiasi momento premendo il tasto "Automatic/Stop". Nel caso in cui si desideri ripetere l'operazione di marinatura è necessario sfiatare il contenitore e ricollegarlo alla macchina.

SOTTOVUOTO PER LIQUIDI

Per mettere sottovuoto i liquidi è necessario pre-congelarli. Posizionare il cibo liquido in un contenitore adatto, metterlo in freezer per circa 12-18 ore, quindi toglierlo dal contenitore e inserirlo in un sacchetto per sottovuoto. Togliere l'aria e sigillare il sacchetto come da paragrafo "Istruzioni per l'uso – utilizzo con i sacchetti"; successivamente riporre il sacchetto in freezer.

MANUTENZIONE

- Lavarsi accuratamente le mani prima di procedere alle operazioni di pulizia dell'apparecchio.
- Prima e dopo l'utilizzo pulire l'apparecchio con un panno asciutto o leggermente inumidito facendo attenzione a non far penetrare liquidi all'interno dell'apparecchio.
- Dopo ogni utilizzo rimuovere qualsiasi residuo di nylon (sacchetto) dalla barra saldante utilizzando un panno soffice prestando attenzione a non danneggiarla.
Pulire la barra saldante solo quando è raffreddata.
- Dopo ogni utilizzo pulire accuratamente la camera di aspirazione e raccogli liquidi con un panno inumidito per rimuovere qualsiasi residuo di liquidi.
- Non utilizzare mai prodotti chimici o abrasivi.
- Conservare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto.
- **Non riporre l'apparecchio con la maniglia di bloccaggio abbassata per non deformare la guarnizione sigillante e le guarnizioni di tenuta.**
- Presso il proprio rivenditore è disponibile il seguente ricambio: guarnizioni di tenuta e guarnizione sigillante: cod. AH1018.

PROBLEMI E SOLUZIONI		
Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella presa elettrica.	Inserire la spina del prodotto in una presa elettrica.
	È intervenuto il termoprotettore.	Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti e accendere nuovamente.
L'apparecchio non esegue un vuoto completo nel sacchetto.	Il sacchetto potrebbe essere forato.	Verificare l'integrità del sacchetto o sostituirlo con uno nuovo.
	Il sacchetto non è correttamente posizionato all'interno della camera di aspirazione e raccogli liquidi.	Posizionare il sacchetto come descritto nel paragrafo "Istruzioni – utilizzo con i sacchetti".
	La barra saldante potrebbe essersi surriscaldata: questo accade quando si eseguono numerose saldature consecutivamente con intervalli rapidissimi.	Attendere alcuni minuti per lasciare raffreddare la barra saldante. Tra una saldatura e l'altra si consiglia di attendere almeno 60 secondi.
Il sacchetto non tiene il vuoto dopo essere stato saldato.	Il sacchetto potrebbe essere forato.	Verificare l'integrità del sacchetto o sostituirlo con uno nuovo.
	Il bordo del sacchetto non è perfettamente pulito.	Controllare che lungo la saldatura non ci siano impurità: briciole, grasso, ecc. Riaprire il sacchetto e riprovare ad eseguire la saldatura.
Il sacchetto si fonde e non viene saldato correttamente	La zona di saldatura del sacchetto è sporca o non è ben distesa.	Assicurarsi che l'interno del sacchetto sia pulito e che lo stesso sia ben disteso.

PROCEDURA DI SMALTIMENTO



Il simbolo posto sul fondo dell'apparecchio indica la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (**Dir.2012/19/Ue-RAEE**).

Al termine della vita utile dell'apparecchio, non smaltirlo come rifiuto municipale solido misto ma smaltirlo presso un centro di raccolta specifico situato nella vostra zona, oppure riconsegnarlo al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio dello stesso tipo ed adibito alle stesse funzioni.

Nel caso in cui l'apparecchio da smaltire sia di dimensioni inferiori ai 25 cm, è possibile riconsegnarlo ad un punto vendita con metratura superiore ai 400 mq senza l'obbligo di acquisto di un nuovo dispositivo simile. Questa procedura di raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche viene effettuata in visione di una politica ambientale comunitaria con obiettivi di salvaguardia, tutela e miglioramento della qualità dell'ambiente e per evitare effetti potenziali sulla salute umana dovuti alla presenza di sostanze pericolose in queste apparecchiature o ad un uso improprio delle stesse o di parti di esse.

Attenzione! Uno smaltimento non corretto di apparecchiature elettriche ed elettroniche potrebbe comportare sanzioni.



Questo prodotto è indicato per uso domestico. La conformità, comprovata dalla marcatura CE riportata sul dispositivo, è relativa alla direttiva 30/2014/UE inerente la compatibilità elettromagnetica ed alla 35/2014/UE inerente al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Questo prodotto è uno strumento elettronico che è stato verificato per garantire, allo stato attuale delle conoscenze tecniche, sia di non interferire con altre apparecchiature poste nelle vicinanze (compatibilità elettromagnetica) sia di essere sicuro se usato secondo le indicazioni riportate nelle istruzioni per l'uso. In caso di comportamenti anomali del dispositivo, non prolungare l'impiego ed eventualmente contattare direttamente il produttore.

GARANZIA

Il presente apparecchio è garantito 2 anni dalla data di acquisto che deve essere comprovata **da timbro o firma del rivenditore e dallo scontrino fiscale che**

avrete cura di conservare qui allegato. Tale periodo è conforme alla legislazione vigente ("Codice del Consumo" D. Lgs. nr. 206 del 06/09/2005) e si applica solo nel caso in cui il consumatore sia un soggetto privato.

I prodotti Laica sono progettati per l'uso domestico e non ne è consentito l'utilizzo in pubblici esercizi. La garanzia copre solo i difetti di produzione e non è valida qualora il danno sia causato da evento accidentale, errato utilizzo, negligenza o uso improprio del prodotto. Utilizzare solamente gli accessori forniti; l'utilizzo di accessori diversi può comportare la decadenza della garanzia. Non aprire l'apparecchio per nessun motivo; in caso di apertura o manomissione, la garanzia decade definitivamente.

La garanzia non si applica alle parti soggette ad usura e alle batterie quando fornite in dotazione. Trascorsi i 2 anni dall'acquisto, la garanzia decade; in questo caso gli interventi di assistenza tecnica verranno eseguiti a pagamento. Informazioni su interventi di assistenza tecnica, siano essi in garanzia o a pagamento, potranno essere richieste contattando info@laica.com.

Non è dovuta nessuna forma di contributo per le riparazioni e sostituzioni di prodotti che rientrino nei termini della garanzia. In caso di guasti rivolgersi al rivenditore; NON spedire direttamente a LAICA. Tutti gli interventi in garanzia (compresi quelli di sostituzione del prodotto o di una sua parte) non prolungheranno la durata del periodo di garanzia originale del prodotto sostituito.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni e concernenti, specialmente, le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

È facoltà della ditta Laica, essendo costantemente impegnata nel miglioramento dei propri prodotti, modificare senza alcun preavviso in tutto o in parte i propri prodotti in relazione a necessità di produzione, senza che ciò comporti nessuna responsabilità da parte della ditta Laica o dei suoi rivenditori. Per ulteriori informazioni: www.laica.com

 **VACUUM SEALER - INSTRUCTIONS AND WARRANTY**

Dear customer, Laica would like to thank you for choosing one of our products, designed according to strict performance and quality criteria in order to ensure total satisfaction.

**IMPORTANT
READ CAREFULLY BEFORE USE
KEEP IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE**

The instruction manual must be considered an integral part of the product and must be kept for its entire life. If the appliance is transferred to another owner, its documentation must also be transferred in its entirety. To ensure the safe and correct use of the product, the user must carefully read the instructions and warnings contained in the manual insofar as they provide important information regarding safety, user and maintenance instructions.






If the instruction manual is lost or in the event you require additional information or clarifications, please contact the company at the address shown below: Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Italy - Tel. +39 0444.795314 - 795321 - Fax +39 0444.795324 - www.laica.com

CONTENTS

SYMBOL LEGEND	page 10
SAFETY INSTRUCTIONS	page 10
PRODUCT DESCRIPTION	page 11
Function description	page 11
Technical data	page 12
INSTRUCTIONS FOR USE	page 12
Preparation	page 12
Use with bags	page 12
Use with rolls	page 13
Manual vacuum packing	page 13
Use with containers / “Quick marinate” function	page 13

Vacuum packing for liquids	page 14
MAINTENANCE	page 14
TROUBLESHOOTING	page 14
DISPOSAL PROCEDURE	page 15
WARRANTY	page 15

SYMBOL LEGEND		
 Warning	 Prohibition	 Food grade
SAFETY INSTRUCTIONS		

- Prior to use, ensure the product is intact and that there is no visible damage. If in doubt, refrain from using the device and contact the retailer that sold you the product.
- Keep the plastic bag away from children: danger of suffocation.
- Before connecting the appliance, make sure the mains voltage corresponds with the voltage on the plate located on the base of the appliance.
- This device must only be used for its intended purpose and in the manner indicated in the instructions. All other types of use shall be considered inappropriate and therefore hazardous. The manufacturer shall not be deemed liable for any damage caused by inappropriate or incorrect use.
- This device may be used by children aged 14 years and over.
- This appliance may only be used or maintained by individuals with reduced physical, sensory, or mental capacities or unskilled individuals under adequate adult supervision. Children must not play with the device.
- ⊘ NEVER leave the appliance operating unsupervised. Once finished using it, turn it off and unplug it from the mains.
- In the event of a failure and/or malfunction, turn off the appliance without tampering with it. Always contact the retailer for repairs.
- ⊘ Do NOT connect or disconnect the appliance and do NOT use it with wet or damp hands.
- ⊘ Do NOT pull on the power cord or the device itself to unplug.
- Handle the product with care, protect it against impacts, extreme temperature fluctuations, humidity, dust, direct sunlight and sources of heat.

- Unplug immediately after use and always before cleaning.
- If an electrical appliance falls into water, do not attempt to extract it, but immediately remove the plug from the power socket.
- ⊘ Warning! Do NOT tamper with the power cord for any reason. If damaged, contact your retailer.
- Unwind the cable for its entire length and keep it away from heat sources.
- ⊘ Never use power adapters other than those reported on the data label located on the bottom of the appliance.
- The appliance cover is not protected against liquid penetration.
- ⊘ Do NOT touch the sealing bar when the appliance is on. Danger of burns.
- ⊘ NEVER submerge the device into water or any other liquids.

 **WARNING! BEFORE USING THIS APPLIANCE**

- During extreme conditions (voltage 10% above the nominal voltage and temperature around 40°C), intensive use of the appliance could trigger the automatic thermal protection device. In this case, wait for the appliance to cool before using.
- ⊘ **Do not perform more than 10 vacuum packing operations in a row. Beyond this limit, the appliance's automatic thermal protection systems could be triggered (we recommend waiting at least 60 seconds between sealing operations).**
- We recommend using LAICA embossed vacuum bags or of equivalent quality. Caution: the use of unsuitable bags does not guarantee an optimal vacuum sealing.
- ⊘ Do NOT store the vacuum sealer with the locking handle lowered.
- It is recommended to leave approximately 8/10 cm between the bottom of the vacuum sealed product and the bag opening.
- This device is not intended for professional use, but rather only for domestic use.

PRODUCT DESCRIPTION (see fig. 1)

1. Lid
2. “FOOD” key (dry - moist - wet)
3. “VACUUM” key (normal - gentle)

4. “PROGRESS” display
5. “AUTOMATIC / STOP” key
6. “SEAL” key
7. “CANISTER” key
8. “MARINATE” key
9. “PULSE/VACUUM” key
10. Lights
11. Socket for container tube
12. Container tube
13. Locking handle
14. Double sealing bar
15. Vacuum chamber and liquid tray
16. Air suction hole
17. Gaskets
18. Sealing gasket
19. Two-way cutter
20. Cutter support
21. Roll compartment

FUNCTION DESCRIPTION

1. **Lid:** creates an airtight seal and generates a vacuum in the bag.
2. **“FOOD” key:** when this key is pressed, the device sealing time can be selected based on the food being sealed.
 - “DRY” for dry foods such as bread, pasta, biscuits and similar products that require a short sealing time;
 - “MOIST” for moist foods containing liquids and moisture, such as fruit, vegetables and cold meats, which require a longer sealing time;
 - “WET” for wet or very moist foods such as meats and cooked vegetables, which require an extended sealing time.
3. **“VACUUM” key:** when this key is pressed, the machine vacuum power can be selected based on the food being sealed.
 - “GENTLE” for foods of a more delicate consistency, such as fruit and vegetables;
 - “NORMAL” for all other foods.

4. **“PROGRESS” display:** a lit number indicates the progress of the selected process.
5. **“AUTOMATIC / STOP” key:**
 - when this key is pressed, the vacuum sealer automatically performs the vacuum and bag sealing cycle.
 - if the machine is running when this key is pressed, the previously selected function will be blocked.
6. **“SEAL” key:** when this key is pressed:
 - the device begins to seal;
 - air suction is ceased and the bag is automatically sealed.
7. **“CANISTER” key:** when this key is pressed, the vacuum cycle for containers (not supplied) begins.
8. **“MARINATE” key:** when this key is pressed, the specific quick marinating cycle begins.
9. **“PULSE/VACUUM” key:** when this key is pressed, a vacuum is generated by pulsation: air suction begins when the key is pressed and **stops when the key is released.**
10. **Lights:** indicate the operations in progress and the selected functions.
- 11.-12. **Socket for container tube:** to connect the machine to containers through the supplied tube.
13. **Locking handle:** to hook and release the lid onto/from the base of the machine.
14. **Double sealing bar:** seals the bag.
- 15.-16. **Vacuum chamber and liquid tray:** area where the far open end of the bag is positioned to allow air suction and the elimination of any excess fluids.
17. **Gaskets:** create the necessary seal in the vacuum chamber in order to generate a vacuum in the bags.
18. **Sealing gasket:** guarantees the bag's adherence to the seal bar.
19. **Two-way cutter:** cuts the roll into bags in the desired size.

TECHNICAL DATA

- Voltage: AC 220-240V 50Hz
- Power absorption: 130W
- Vacuum value (approx): -0.9 bar

- Environmental operating conditions: +10°C +40°C; relative humidity ≤85%
- Environmental storage conditions: +10°C +50°C; relative humidity ≤RH 85%
- MAX bag width: 300 mm



The supplied rolls are for food

INSTRUCTIONS FOR USE

PREPARATION

- Before each use, thoroughly clean the appliance as described in the section "maintenance".
- Position the machine on a sturdy horizontal surface, being careful to leave the work zone around the appliance free of obstacles and large enough to allow for placing the bags of food to be packaged.
- Connect the appliance to a power outlet and make sure the indicator lights on the "FOOD" and "VACUUM" button are lit.
- Uniformly insert the food to be stored in the bag. Make sure the bag is about 8 cm longer than the food to be stored.
- Lift the lid.



The suction power and sealing time can be selected based on the food being packaged (see section "Function descriptions"). The machine is automatically set to "FOOD-DRY" and "VACUUM-NORMAL". Once the suction power and sealing time has been changed they are stored until the appliance is disconnected from power.

USE WITH BAGS

- 1) Position the open end of the bag inside the vacuum chamber as shown in figure 2 without covering the air suction hole.
For Laica bag codes VT3500, VT3501, VT3502, VT3503 and VT3504 and Laica roll codes VT3505, VT3508 and VT3509, position the bag with the smooth part facing upwards.
Make sure the inside of the bag, in the point where it will be sealed, is clean and free of any food residue. The bag must be perfectly stretched and without any creases.

- 2) Lower the lid and hook it onto the base of the machine, pushing the handle downwards; the PROGRESS display will show the number 0.
- 3) Press the "AUTOMATIC/STOP" key to start the automatic vacuum and sealing process. The "PROGRESS" display will indicate the progress of the cycle by way of a countdown.
- 4) Wait until the display reads 0 and the lights turn off. Open the lid by lifting the handle.
- 5) Check that the bag is properly sealed and place it in the refrigerator, freezer or storeroom.

USE WITH ROLLS

Using the roll, it is possible to prepare bags in the desired length specific to the type of food being stored.

1. Lift the lid.
2. Move the cutter completely to the right or left of its support, then lift the support and pass the end of the roll underneath.
Determine the bag length based on the length of the food being stored and add at least 8 cm.
3. Lower the cutter support and cut the roll by sliding the cutter.
4. Position one of the two open bag ends on the double seal bar. For Laica roll codes VT3505, VT3508 and VT3509, place the smooth side facing upwards.
5. The bag must not protrude from the vacuum chamber and liquid tray or on the gasket seal.
6. Make sure that the bag is fully stretched out, clean and without any creases.
7. Lower the lid and hook it onto the base of the machine, pushing the handle downwards; the PROGRESS display will show the number 0.
8. Press the "SEAL" key to start sealing. When the "PROGRESS" display reads 0, sealing is complete.
9. Wait until the display reads 0 and the lights turn off. Open the lid by lifting the handle.
10. Check that the bag is properly sealed.
11. Continue as described in the "PREPARATION" and "INSTRUCTIONS FOR USE - USE WITH BAGS" sections.

MANUAL VACUUM PACKING

Total air extraction using the automatic method tends to crush and damage foods with a more delicate consistency (such as strawberries, berries, breadsticks, vegetables, etc.); in these cases, it is therefore possible to use the manual vacuum, interrupting air extraction when necessary.

- 1) Position the bag and hook the machine lid as described in points 1 and 2 of the "Use with bags" section.
A vacuum can be manually generated in two ways:
 - a. Press the "Automatic/stop" key to start air extraction.
Carefully watch the air being extracted from the bag, and when necessary stop the vacuum process by pressing the "SEAL" key.
 - b. Press the "Pulse/Vacuum" key to extract the air, and when necessary stop the vacuum process by pressing the "SEAL" key.
- 2) Lift the lid and check that the bag is properly sealed.

USE WITH CONTAINERS (not supplied)

Only use Laica containers, code VT3304.

To generate a vacuum in containers, the machine's vacuum power level must be set to "VACUUM-NORMAL". Prior to use, make sure the lid, container and gasket are completely clean and dry.

- 1) Fill the container up to a maximum of 2 cm below the top edge.
- 2) Connect the container tube by inserting one of the two ends into the socket located on the machine lid, and the other end into the socket located on the container lid.
- 3) Hook the lid onto the base of the machine by lowering the locking handle. The PROGRESS display reads 0.
- 4) Press the "CANISTER" key to start the automatic vacuum process. The "PROGRESS" display will indicate the progress of the cycle by way of a countdown. Wait until the display reads 0 and the lights turn off.
- 5) Remove the tube from the container and the machine, then place the container in the refrigerator, freezer or storeroom.

“Quick marinate” function in container (not supplied)

This function reduces the amount of time required to marinate food through 5 cycles, which alternate the suction and release of air inside the container.

- 1) Fill the container and connect it to the machine as described above.
- 2) Set the machine vacuum power according to the food being marinated (see "Description of functions" section).
- 3) Hook the lid onto the base of the machine by lowering the locking handle.
- 4) Press the "MARINATE" key: the PROGRESS display will show the number 9 and the first air suction and release cycle will begin. The progress display will indicate the progress of the marinating cycle.
Wait until the display reads 0 and the lights turn off. The quick marinate process is complete.
- 5) Remove the tube from the container and the machine.
The machine can be stopped at any time by pressing "Automatic/Stop".
If the marinating process needs to be repeated, the air will need to be released from the container before reconnecting it to the machine.

VACUUM PACKING FOR LIQUIDS

To vacuum pack liquids they should be pre-frozen. Put the liquid food in a suitable container, put it in the freezer for about 12-18 hours then remove it from the container and put it in the bag for vacuum packing. Remove the air and seal the bag as in section "Instructions for use - use with bags" then put the bag in the freezer.

MAINTENANCE

- Wash hands thoroughly before cleaning the appliance.
- Before and after use, clean the appliance with a dry or slightly damp cloth, being careful not to let liquids penetrate inside.
- After each use, remove any nylon (bag) residue from the sealing bar using a soft cloth and being careful not to damage it. **Clean the sealing bar only after it has cooled.**
- After each use, thoroughly clean the suction and liquid collection chamber with a damp cloth to remove any residues.
- Never use chemicals or harsh products..
- Store the appliance in a cool, dry area.
- **Do not store the device with the locking handle lowered in order to prevent the deformation of the sealing gasket and gaskets.**

- The following parts are available at your retailer: sealer gasket and sealing gasket: code AH1018.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Plug the product into the electrical socket.
	The thermoprotector was triggered.	Let the appliance cool for at least 30 minutes and turn it back on.
Let the appliance cool for at least 30 minutes and turn it back on.	The bag may be punctured.	Make sure the bag is intact or replace it.
Let the appliance cool for at least 30 minutes and turn it back on.	The bag is not positioned correctly in the suction and liquid collection chamber.	Position the bag as described in section "Instructions - use with bags".
	The sealing bar could be overheated. This happens when several seals are made consecutively and very quickly.	Wait a few minutes to allow the sealing bar to cool. Wait at least 60 seconds between seals.
The bag doesn't maintain its vacuum after sealing	The bag may be punctured.	Make sure the bag is intact or replace it.
	The edge of the bag is not perfectly clean.	Make sure there are no impurities along the seal such as crumbs, grease, etc. Open the bag and try again.
The bag melts and doesn't seal properly.	The bag sealing area is dirty and not flat.	Make sure the inside of the bag is clean and the bag lies flat.

DISPOSAL PROCEDURE



The symbol on the bottom of the device indicates the separated collection of electric and electronic equipment (**Dir. 2012/19/Eu-WEEE**).
At the end of life of the device, do not dispose it as mixed solid municipal waste, but dispose it referring to a specific collection centre located in your area or returning it to the distributor, when buying a new device of the same type to be used with the same functions. If the appliance to be disposed of is less than 25 cm, it can be returned to a retail location that is over 400 m² without having to purchase a new, similar device.
This procedure of separated collection of electric and electronic devices is carried out forecasting a European environmental policy aiming at safeguarding, protecting and improving environment quality, as well as avoiding potential effects on human health due to the presence of hazardous substances in such equipment or to an improper use of the same or of parts of the same.
Caution! The wrong disposal of electric and electronic equipment may involve sanctions.



This product is meant for domestic use.
The conformity, certified by the CE-marking on the device, refers to the Directive 30/2014/Eu on electromagnetic compatibility and to the Directive 35/2014/Eu on electric material destined to be used within given voltage limits. This product is an electronic device that was tested to assure, according to the current technical knowledge, that it does not interfere with other nearby located equipment (electromagnetic compatibility) and that it is safe if used according to the advices given in the instructions for use.
In case of operation anomalies, do not keep using the device and, if necessary, refer to the manufacturer directly.

WARRANTY

This equipment is covered by a 2-year warranty starting from the purchase date, which has to be proven by means **of the stamp or signature of the dealer and by the fiscal payment receipt that shall be kept enclosed to this document.**

This warranty period complies with the laws in force and applies only in case the consumer is an individual. Laica products are designed for domestic use only; therefore, their use for commercial purposes is forbidden.
The warranty covers only production defects and does not apply, if the damage is caused by accidental events, misuse, negligence or improper use of the product. Use the supplied accessories only; the use of other accessories invalidate the warranty cover. Do not open the equipment for any reason whatsoever; the opening or the tampering of the equipment, definitely invalidate the warranty.
Warranty does not apply to parts subject to tear and wear along the use, as well as to batteries, when they are included.
Warranty decays after 2 years from the purchase date. In this case, technical service interventions will be carried out against payment. Information on technical service interventions, under warranty terms or against payment, may be requested by writing at info@laica.com. Repair or replacement of products covered by the warranty terms are free of charge. In case of faults, refer to the dealer; DO NOT send anything directly to LAICA.
All interventions covered by warranty (including product replacement or the replacement of any of its parts) shall not be meant to extend the duration of the original warranty period of the replaced product.
The manufacturer cannot be made liable for any damages that may be caused, directly or indirectly, to people, things and pets resulting from the inobservance of the provisions contained in the suitable user manual, especially with reference to the instructions related to installation, use and maintenance of the equipment. Being constantly involved in improving its own products, Laica reserves the right to modify its product, totally or partially, with reference to any production need, without that this involves any responsibility whatsoever by Laica or its dealers.

**MACHINE SOUS-VIDE – INSTRUCTIONS ET GARANTIE**

Cher client, Laica souhaite vous remercier pour la préférence accordée à ce produit, conçu selon des critères de fiabilité et de qualité qui sauront vous satisfaire pleinement.

IMPORTANT
LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION
CONSERVER POUR TOUTE REFERENCE FUTURE

La notice d'utilisation doit être considérée comme partie du produit et doit être conservée pendant tout le cycle de vie de ce dernier.

En cas de cession de l'appareil à un autre propriétaire, remettre également toute la documentation.

Pour une utilisation sûre et correcte du produit, l'utilisateur est tenu de lire attentivement les instructions et avertissements contenus dans le manuel car ils fournissent des informations importantes concernant la sécurité et les instructions pour l'utilisation et la maintenance.



En cas de perte de la notice d'utilisation ou pour obtenir plus d'informations ou de détails, contacter l'entreprise à l'adresse figurant ci-dessous:

Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Italie - Tél. +39 0444.795314 - 795321 - Fax +39 0444.795324 - www.laica.com

TABLE DES MATIÈRES

LÉGENDE SYMBOLES	page 16
MISES EN GARDE SUR LA SÉCURITÉ	page 16
DESCRIPTION DU PRODUIT	page 17
Description des fonctions	page 17
Données techniques	page 18
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	page 18
Préparation	page 18
Utilisation de la machine avec les sachets	page 18
Utilisation de la machine avec les rouleaux	page 19
Mise sous-vide manuelle	page 19
À utiliser avec les boîtes / Fonction "marinade rapide"	page 19
Mise sous-vide des liquides	page 20

ENTRETIEN	page 20
PROBLÈMES ET REMÈDES	page 20
PROCÉDURE D'ÉLIMINATION	page 21
GARANTIE	page 21

LÉGENDE SYMBOLES

Mise en garde



Interdiction



Pour aliments

MISES EN GARDE SUR LA SÉCURITÉ

- Contrôler, avant l'utilisation du produit, que l'appareil se présente intact sans dommages visibles. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser au revendeur.
- Garder le sachet en plastique de l'emballage hors de la portée des enfants: danger de suffocation.
- Avant de brancher l'appareil s'assurer que les données de la tension de réseau figurant sur la plaquette des données située sur le fond du produit correspondent à celles du réseau électrique utilisé.
- Cet appareil devra être destiné exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été conçu et de la façon indiquée dans la notice. Toute autre utilisation est non conforme et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être retenu responsable pour les éventuels dommages dérivant d'usages impropres ou erronés.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 14 ans.
- L'utilisation et l'entretien de cet appareil peuvent être effectués par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes inexpérimentées, uniquement sous la surveillance spéciale de la part d'un adulte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊘ NE jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance, l'éteindre après l'utilisation et le débrancher du réseau électrique.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil sans l'altérer. Pour les réparations, s'adresser toujours au revendeur de confiance.
- ⊘ NE PAS brancher ou débrancher l'appareil ni l'utiliser avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- ⊘ NE PAS tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche

de la prise de courant.

- Traiter le produit avec soin, en le protégeant contre les chocs, les variations de température extrêmes, l'humidité, la poussière, le soleil et les sources de chaleur.
- Débrancher la fiche de la prise de courant immédiatement après l'utilisation et dans tous les cas toujours avant de le nettoyer.
- Si un appareil électrique tombe dans l'eau, ne pas essayer de le prendre mais débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant.
- ⊘ Attention! NE PAS intervenir pour aucune raison sur le câble électrique. En cas de dommages, contacter le revendeur.
- Dérouler le câble sur toute sa longueur et le garder éloigné des sources de chaleur.
- ⊘ Ne jamais utiliser d'adaptateurs pour des tensions d'alimentation différentes de celles indiquées sur l'étiquette des données d'identification fixée sous l'appareil.
- Appareil avec revêtement non protégé contre la pénétration de liquides.
- ⊘ NE PAS toucher la barre de scellage quand l'appareil est éclairé: danger de brûlures.
- ⊘ NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

**ATTENTION! AVANT D'UTILISER CET APPAREIL**

- En conditions d'utilisation extrêmes (tension 10% supérieure à la tension nominale et température aux alentours de 40°C) l'utilisation intensive de l'appareil pourrait déclencher les dispositifs automatiques de protection thermique. Dans ce cas, il faut attendre que l'appareil refroidisse avant de le réutiliser.
- ⊘ **Ne pas effectuer de plus de 10 cycles consécutifs de mise sous-vide; au-delà de cette limite les systèmes de protection thermique de l'appareil risquent de se déclencher (nous conseillons d'attendre au moins 60 secondes entre deux scellages).**
- Nous conseillons d'utiliser les sachets sous-vide gaufrés LAICA ou de la même qualité. Attention: l'utilisation de sachets non conformes ne garantit pas une mise sous-vide optimale.
- ⊘ NE PAS conserver la machine sous-vide avec la poignée de blocage baissée.
- Nous recommandons de laisser environ 8 à 10 cm entre le produit à conserver et l'ouverture du sachet.
- Le présent appareil n'est pas indiqué pour un usage professionnel mais seulement pour celui domestique.

DESCRIPTION DU PRODUIT (voir fig.1)

1. Couvercle
2. Bouton "FOOD" (dry – moist – wet)
3. Bouton "VACUUM" (normal – gentle)
4. Afficheur "PROGRESS"
5. Bouton "AUTOMATIC / STOP"
6. Bouton "SEAL"
7. Bouton "CANISTER"
8. Bouton "MARINATE"
9. Bouton "PULSE/VACUUM"
10. Voyants lumineux
11. Prise pour le tuyau (pour les boîtes)
12. Tuyau (pour les boîtes)
13. Poignée de blocage
14. Double barre de scellage
15. Chambre d'aspiration et de récupération des liquides
16. Trou d'aspiration
17. Joints d'étanchéité
18. Joint de scellage
19. Système de coupe bidirectionnel
20. Support système de coupe
21. Porte-rouleau

DESCRIPTION DES FONCTIONS

1. **Couvercle:** il crée l'étanchéité nécessaire pour vider l'air du sachet.
2. **Bouton "FOOD":** ce bouton permet de sélectionner le temps de scellage de l'appareil en fonction de l'aliment:
 - "DRY" pour les aliments secs comme le pain, les pâtes, les biscuits et tout autre aliment nécessitant un temps de scellage court;
 - "MOIST" pour les aliments humides qui contiennent des liquides et de l'humidité comme les fruits, les légumes et la charcuterie nécessitant d'un temps de scellage plus long;
 - "WET" pour les aliments mouillés ou très humides comme la viande et les légumes cuits nécessitant un temps de scellage prolongé.
3. **Bouton "VACUUM":** ce bouton permet de sélectionner la puissance d'aspiration

de l'appareil en fonction de l'aliment.

- la fonction "GENTLE" est indiquée pour les aliments ayant une consistance plus délicate comme les fruits et les légumes;
- la fonction "NORMAL" s'adapte à tous les autres aliments.

4. Afficheur "PROGRESS": voyant numérique qui signale l'état d'avancement du processus sélectionné.

5. Bouton "AUTOMATIC / STOP":

- ce bouton permet d'effectuer automatiquement le cycle d'aspiration et de scellage du sachet.
- quand la machine est en marche, ce bouton permet de bloquer la fonction précédemment sélectionnée.

6. Bouton "SEAL": ce bouton permet de:

- sceller;
- bloquer l'aspiration de l'air et sceller automatiquement le sachet.

7. Bouton "CANISTER": permet de lancer le cycle de mise sous-vide pour les boîtes (non incluses).

8. Bouton "MARINATE": permet de lancer le cycle spécifique de marinade rapide.

9. Bouton "PULSE/VACUUM": pour lancer un cycle de mise sous vide à impulsions: l'aspiration de l'air commence à la pression du bouton et s'arrête au relâchement.

10. Voyants lumineux: Ils signalent les opérations en cours et les fonctions sélectionnées.

11.-12. Prise pour le tuyau (pour les boîtes): pour relier la machine aux boîtes grâce au tuyau (fourni).

13. Poignée de blocage: pour accrocher et décrocher le couvercle de la machine.

14. Double barre de scellage: pour le scellage.

15.-16. Chambre d'aspiration et de récupération des liquides: zone sur laquelle est positionnée l'extrémité ouverte du sachet pour aspirer l'air et éliminer les éventuels excédents de liquides.

17. Joints d'étanchéité: ils créent une étanchéité optimale dans la chambre d'aspiration et permettent d'effectuer le vide dans les sachets.

18. Joint de scellage: il garantit l'adhérence du sachet sur la barre de scellage.

19. Système de coupe bidirectionnel: pour couper le rouleau de sachets de la taille souhaitée.

DONNÉES TECHNIQUES

- Voltage: AC 220-240V 50Hz

- Absorption électrique: 130W
- Valeur à vide (approx.): -0.9 bar
- Conditions environnementales d'exercice: +10°C +40°C; humidité relative ≤85%
- Conditions environnementales de conservation: +10°C +50°C; humidité relative ≤RH 85%
- Largeur MAX des sachets: 300 mm



Les rouleaux fournis sont pour aliments

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PRÉPARATION

- Nettoyer méticuleusement l'appareil avant chaque utilisation en suivant les instructions du paragraphe "entretien".
- Positionner l'appareil sur une surface horizontale et rigide en ayant soin de laisser la zone de travail au dos de l'appareil libre d'obstacles et suffisamment ample pour poser les sachets contenant les aliments à conditionner.
- Brancher l'appareil à une prise d'alimentation et vérifier que les voyants des boutons "FOOD" et "VACUUM" s'éclairent.
- Insérer de manière homogène les aliments à conserver dans le sachet. Vérifier que le sachet soit d'environ 8 cm plus long que les aliments à conserver.
- Soulever le couvercle.



La puissance d'aspiration et le temps de scellage de l'appareil peuvent être sélectionnés selon les aliments à conditionner (voir paragraphe "Description des fonctions"). La machine est programmée automatiquement dans la fonction "FOOD-DRY" et "VACUUM-NORMAL". Après avoir modifié la sélection de la puissance d'aspiration et le temps de scellage, cette dernière reste mémorisée jusqu'au débranchement de l'appareil de la prise de courant.

UTILISATION DE LA MACHINE AVEC LES SACHETS

- 1) Positionner l'extrémité ouverte du sachet à l'intérieur de la chambre d'aspiration comme illustré dans la figure 2 sans couvrir le trou d'aspiration. Avec les sachets Laica répondant aux codes VT3500, VT3501, VT3502, VT3503 et VT3504 et les rouleaux Laica VT3505, VT3508 et VT3509 positionner le sachet avec le côté lisse tourné vers le haut. S'assurer que l'intérieur du sachet est propre et

exempt de fragment d'aliments au niveau du scellage. Il doit être bien tendu et sans plis.

- 2) Baisser le couvercle et le bloquer en poussant la poignée vers le bas; l'écran PROGRESS affiche le numéro 0.
- 3) Appuyer sur la touche "AUTOMATIC/STOP" pour lancer le cycle automatique d'aspiration et de scellage. L'afficheur PROGRESS signale l'état d'avancement du cycle avec un compte à rebours.
- 4) Attendre jusqu'à ce que le message 0 s'affiche et que les voyants s'éteignent. Ouvrir le couvercle en soulevant la poignée.
- 5) Vérifier le scellage du sachet et le ranger au réfrigérateur, congélateur ou garde-manger.

UTILISATION DE LA MACHINE AVEC LES ROULEAUX

Le rouleau permet de préparer des sachets de la longueur souhaitée, adaptés aux aliments à conserver.

1. Soulever le couvercle.
2. Positionner le système de coupe complètement à droite ou à gauche de son support, le soulever et faire passer l'extrémité du rouleau en dessous. Établir la longueur du sachet en ajoutant 8 cm à la longueur des aliments à conserver.
3. Baisser le support du système de coupe et couper le rouleau en faisant glisser la lame.
4. Positionner une des deux extrémités ouvertes du sachet sur la double barre de scellage. Pour les rouleaux VT3505, VT3508 et VT3509 de la marque Laica positionner la partie lisse vers le haut.
5. Ne pas laisser dépasser le sachet dans la chambre d'aspiration et de récupération des liquides ou sur le joint d'étanchéité.
6. S'assurer que le sachet est bien tendu, propre et sans plis.
7. Baisser le couvercle et le bloquer en poussant la poignée vers le bas; l'écran PROGRESS affiche le numéro 0.
8. Appuyer sur "SEAL" pour lancer le cycle de scellage. Le scellage est achevé une fois que l'afficheur PROGRESS visualise 0.
9. Attendre jusqu'à ce que le message 0 s'affiche et que les voyants s'éteignent. Ouvrir le couvercle en soulevant la poignée.
10. Vérifier le scellage du sachet.
11. Procéder en suivant les indications des paragraphes "PRÉPARATION" et "INSTRUCTIONS D'UTILISATION - UTILISATION DE LA MACHINE AVEC LES SACHETS".

MISE SOUS-VIDE MANUELLE

L'aspiration complète de l'air avec la méthode automatique à tendance à écraser les aliments les plus délicats (comme les fraises, les fruits des bois, les gressins, les légumes, etc.) en les abîmant; dans ce cas, il est possible d'utiliser la mise sous-vide manuelle, c'est-à-dire l'interruption de l'aspiration de l'air quand cela est nécessaire.

- 1) Positionner le sachet et bloquer le couvercle en suivant les instructions des points 1 et 2, paragraphe "Utilisation de la machine avec les sachets".

Il existe deux façons pour effectuer la mise sous vide manuelle:

- a. Appuyer sur le bouton "Automatic/stop" pour lancer le cycle d'aspiration de l'air. Observer attentivement l'aspiration de l'air du sachet et bloquer le procédé de mise sous-vide en appuyant sur le bouton "SEAL".
- b. Appuyer sur le bouton "Pulse/Vacuum" pour aspirer l'air et bloquer le procédé de mise sous-vide en appuyant sur le bouton "SEAL".

- 2) Soulever le couvercle et vérifier le scellage du sachet.

À UTILISER AVEC LES BOÎTES (NON INCLUSES)

Utiliser uniquement des boîtes de la marque Laica répondant au code VT3304.

Pour mettre sous vide les boîtes, la puissance d'aspiration de la machine doit être réglée sur "VACUUM-NORMAL". S'assurer que le couvercle, la boîte et le joint sont complètement propres et secs avant de les utiliser.

- 1) Remplir la boîte jusqu'à un maximum de 2 cm en dessous du bord.
- 2) Relier le tuyau prévu pour les boîtes en introduisant une des deux extrémités dans la prise du couvercle de la machine et l'autre dans la prise du couvercle de la boîte.
- 3) Accrocher le couvercle à la machine en baissant la poignée de blocage. L'écran PROGRESS affiche 0
- 4) Appuyer sur la touche "CANISTER" pour lancer le cycle automatique d'aspiration. L'afficheur PROGRESS signale l'état d'avancement du cycle avec un compte à rebours. Attendre jusqu'à ce que le message 0 s'affiche et que les voyants s'éteignent.
- 5) Ôter le tuyau de la boîte et de la machine et conserver la boîte au réfrigérateur, au congélateur ou dans le garde-manger.

Fonction "marinade rapide" dans la boîte (non incluse).

Cette fonction permet de réduire le temps nécessaire pour la marinade des aliments grâce à 5 cycles alternant l'aspiration et le relâchement de l'air à l'intérieur de la boîte.

- 1) Remplir la boîte et brancher la machine selon les instructions fournies plus haut.
- 2) Régler la puissance d'aspiration de la machine selon les aliments à mariner (voir paragraphe "Description des fonctions").
- 3) Accrocher le couvercle à la machine en baissant la poignée de blocage.
- 4) Appuyer sur la touche "MARINATE": l'écran PROGRESS affiche le numéro 9 et commence le premier cycle d'aspiration et de relâchement de l'air. L'afficheur PROGRESS signale l'état d'avancement du cycle de marinade. Attendre jusqu'à ce que le message 0 s'affiche et que les voyants s'éteignent. Le procédé de marinade rapide est terminé.
- 5) Ôter le tuyau de la boîte et de la machine.
La machine peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur le bouton "Automatic/Stop". Pour répéter le cycle de marinade il faut ouvrir la soupape de la boîte et la rebrancher à la machine.

MISE SOUS-VIDE DES LIQUIDES

Pour faciliter la mise sous-vide des liquides il faut d'abord les congeler. Verser le liquide dans une boîte, la mettre au congélateur environ 12 à 18 heures puis l'enlever de la boîte et l'insérer dans un sachet de sous-vide.
Enlever l'air et sceller le sachet en suivant les instructions du paragraphe "Instructions d'utilisation - utilisation de la machine avec les sachets"; conserver ensuite le sachet au congélateur.

ENTRETIEN

- Se laver soigneusement les mains avant de procéder aux opérations de nettoyage de l'appareil.
- Nettoyer l'appareil avant et après l'utilisation avec un chiffon sec ou légèrement humidifié en faisant attention de ne pas faire pénétrer de liquides à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever, après chaque utilisation, tout résidu de nylon (sachet) de la barre de scellage en utilisant un chiffon doux et en faisant attention de ne pas l'abîmer.
- **Nettoyer la barre de scellage seulement une fois refroidie.**
- Nettoyer méticuleusement la chambre d'aspiration et de récupération de liquides après chaque utilisation avec un chiffon humidifié pour enlever les résidus.
- Ne jamais utiliser de produits chimiques ni abrasifs.
- Conserver l'appareil dans un lieu frais et sec.
- **Ne pas ranger l'appareil avec la poignée de blocage baissée pour ne pas**

déformer le joint de scellage et ceux d'étanchéité.

- Vous trouverez chez votre revendeur les pièces de rechange suivantes: joints d'étanchéité et joints de scellage (code AH1018).

PROBLÈMES ET REMÈDES

Problème	Cause possible	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas insérée dans la prise électrique.	Insérer la fiche du produit dans une prise électrique.
	La protection thermique s'est déclenchée.	Laisser refroidir l'appareil au moins 30 minutes et l'éclairer à nouveau.
L'appareil n'effectue pas un cycle de mise sous-vide complet.	Le sachet est troué.	Vérifier l'état du sachet ou le remplacer avec un neuf.
	Le sachet n'est pas correctement positionné à l'intérieur de la chambre d'aspiration et de récupération des liquides.	Positionner le sachet en suivant les instructions du paragraphe "Instructions d'utilisation - utilisation de la machine avec les sachets".
	La barre de scellage est trop chaude: ceci se produit après avoir effectué de nombreux scellages consécutifs avec de très courts intervalles.	Attendre quelques minutes pour laisser refroidir la barre de scellage. Nous conseillons d'attendre 60 secondes entre deux scellages.
Le sachet ne tient pas le vide après avoir été scellé.	Le sachet est troué.	Vérifier l'état du sachet ou le remplacer avec un neuf.
	Le bord du sachet n'est pas parfaitement propre.	Contrôler l'absence de saleté le long du scellage; miettes, gras, etc. Réouvrir le sachet et retenter le scellage.
Le sachet fond et n'est pas scellé correctement.	La zone de scellage du sachet est sale ou pas assez tendue.	S'assurer que l'intérieur du sachet est propre et que le sachet est bien tendu.

PROCÉDURE D'ÉLIMINATION



Le symbole placé sur le fond de l'appareil indique la récolte séparée des appareils électriques et électroniques (**Dir. 2012/19/Eu-WEEE**).

A la fin de la vie utile de l'appareil, il ne faut pas l'éliminer comme déchet municipal solide mixte; il faut l'éliminer chez un centre de récolte spécifique situé dans votre zone ou bien le rendre au distributeur au moment de l'achat d'un nouveau appareil du même type et prévu pour les mêmes fonctions. Dans le cas où l'appareil à éliminer serait de dimensions inférieures à 25 cm, on peut le rendre à un point de vente ayant un métrage supérieur à 400 m² sans l'obligation d'acheter un nouveau dispositif similaire.

Cette procédure de récolte séparée des appareils électriques et électroniques se réalise dans une vision d'une politique de sauvegarde, protection et amélioration de la qualité de l'environnement et pour éviter des effets potentiels sur la santé humaine dus à la présence de substances dangereuses dans ces appareils ou bien à un emploi non autorisé d'elles ou de leurs parties.

Attention! Une élimination incorrecte des appareils électriques pourrait impliquer des pénalités.



Ce produit est indiqué pour en emploi domestique.
La conformité, prouvée par le marquage CE indiqué sur le dispositif, est relative à la directive 30/2014/Eu concernant la compatibilité électromagnétique et à la 35/2014/Eu concernant le matériau électrique destiné à être utilisé dans certaines limites de tension.

Ce produit est un instrument électronique qui a été vérifié pour garantir, à l'état actuel des connaissances techniques, soit de ne pas interférer avec d'autres appareils placés aux alentours (compatibilité électromagnétique) soit d'être sécurisé si utilisé selon les indications des instructions pour l'emploi. En cas de comportements anormaux du dispositif, ne pas prolonger l'emploi et éventuellement contacter directement le producteur.

GARANTIE

Cet appareil est garanti pour une durée de 2 ans à partir de la date d'achat qui doit apparaître **sur le tampon et la signature du revendeur et sur le reçu fiscal conjoint que vous garderez avec soin.**

Cette période est conforme à la législation en vigueur et s'applique seulement au cas où le consommateur soit un sujet particulier.

Les produits Laica sont projetés pour un emploi à la maison et on ne permet pas son emploi dans les locaux publics.

La garantie couvre uniquement les défauts de production et n'est pas valable si les dommages sont causés par des événements accidentels, par une utilisation incorrecte, par négligence ou par utilisation impropre du produit. Utiliser uniquement les accessoires fournis; l'utilisation d'accessoires divers peut entraîner l'annulation de la garantie.

N'ouvrir en aucun cas l'appareil; en cas d'ouverture ou d'endommagement, la garantie sera annulée définitivement.

La garantie n'est pas valide pour les pièces soumises à usure suite à leur emploi et aux batteries lorsqu'elles sont fournies en dotation.

Une fois écoulés 2 ans dès la date d'achat, la garantie s'échoit; dans ce cas les interventions d'assistance technique seront réalisées sous paiement. Les informations sur les interventions d'assistance technique, soient elles en garantie ou sous paiement, pourront être demandées en contactant notre société à info@laica.com. Aucune forme de contribution est due pour les réparations et les remplacements inclus dans les termes de la garantie. En cas de pannes, s'adresser à son revendeur; NE PAS expédier directement à LAICA.

Toutes les interventions en garantie (inclues celles de remplacement du produit ou bien d'une de ses parties) ne prolongeront pas la durée de la période de garantie originale du produit remplacé.

La maison constructrice décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages causés, directement ou indirectement, aux personnes, choses et animaux domestiques suite au manque d'attention à toutes les prescriptions indiquées sur le livret d'instruction et concernant, de manière particulière, les conseils relatifs à l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Il est faculté de la société Laica, qui est constamment engagée dans l'amélioration de ses produits, de modifier sans aucun avis au préalable totalement ou partiellement ses propres produits en relation avec la nécessité de production, sans que cela implique aucune responsabilité de la part de la société Laica ou de ses vendeurs.

MÁQUINA PARA CONSERVAR AL VACÍO - INSTRUCCIONES Y GARANTÍA

Estimado cliente, Laica desea agradecerle por haber elegido el presente producto, diseñado según criterios de fiabilidad y calidad para su completa satisfacción.

**IMPORTANTE
LEER ATENTAMENTE ANTES DEL USO
CONSERVAR PARA UNA REFERENCIA FUTURA**

El manual de instrucciones se debe considerar como parte del producto y se debe conservar durante todo el ciclo de vida útil de la misma.

En caso de cesión del aparato a otro propietario también se debe entregar toda la documentación. Para un uso seguro y correcto del producto, el usuario debe leer atentamente las instrucciones y las advertencias contenidas en el manual puesto que suministran importantes informaciones relativas a la seguridad de uso y mantenimiento.



En caso de extravío del manual de instrucciones o necesidad de recibir mayor información o aclaraciones, comunicarse con la empresa a la dirección que se muestra debajo.

Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Italia - Tel. +39 0444.795314 - 795321 - Fax +39 0444.795324 - www.laica.com

ÍNDICE

LEYENDA SÍMBOLOS
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Descripción funciones
Datos técnicos
INSTRUCCIONES PARA EL USO
Preparación
Uso con las bolsas
Uso con los rollos
Al vacío manual
Utilizo con recipientes / Función “escabeche rápido”

página 22
página 22
página 23
página 23
página 24
página 24
página 24
página 24
página 25
página 25
página 25

**Vacío para líquidos
MANTENIMIENTO
PROBLEMAS Y SOLUCIONES
PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN
GARANTÍA**

página 26
página 26
página 26
página 27
página 27

LEYENDA SÍMBOLOS

- Advertencia
- Prohibición
- Para alimentos

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes del uso del producto controlar que el aparato esté íntegro y sin daños visibles. En caso de dudas no utilizar el aparato y dirigirse a su vendedor.
- Tener la bolsa de plástico de la confección lejos de los niños: peligro de asfixia.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que los datos de la tensión de red que figuran en la placa de datos que está en el fondo del producto corresponden a los de la red eléctrica utilizada.
- Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido concebido y en la manera indicada en las instrucciones de uso. Cualquier otro uso se considera impropio y, por tanto, peligroso. El fabricante no se considerará responsable de los daños causados por el uso impropio e incorrecto.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de edad igual o superior a 14 años.
- El uso y el mantenimiento de este aparato pueden ser efectuados por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas inexpertas, siempre y cuando estén sometidos a la vigilancia adecuada de un adulto. Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊗ NO deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia, una vez terminado el uso apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento, apagar el aparato sin alterarlo. Para las reparaciones dirigirse siempre a su vendedor.
- ⊗ NO conecte ni desconecte el aparato y NO usarlo con las manos mojadas o húmedas.
- ⊗ NO tire del cable de alimentación o del aparato para sacar la clavija de la toma de

corriente.

- Trate con cuidado el producto, protéjalo de golpes, variaciones extremas de temperatura, humedad, polvo, luz directa del sol y fuentes de calor.
- Quite la clavija de la toma de corriente inmediatamente después del uso y, en todo caso, siempre antes de limpiarlo.
- Si un aparato eléctrico cae al agua no trate de cogerlo, en lugar de ello desenchúfelo de inmediato.
- ⊗ ¡Atención! NO manipule bajo ningún concepto el cable eléctrico. En caso de daño póngase en contacto con el vendedor.
- Desenrolle por completo el cable y manténgalo alejado de las fuentes de calor.
- ⊗ Nunca utilizar adaptadores para tensiones de alimentación distintas de la que se muestra en la etiqueta de datos de la placa colocada en el fondo del aparato.
- Aparato con envoltorio no protegido contra la penetración de líquidos.
- ⊗ NO tocar la barra de soldadura cuando el aparato está encendido: peligro de quemaduras.
- ⊗ NUNCA sumerja el aparato en agua o en otros líquidos.

⚠ ¡ATENCIÓN! ANTES DE UTILIZAR ESTE APARATO

- En condiciones extremas de uso (tensión superior del 10% de la tensión nominal y temperatura alrededor de los 40°C) el uso intensivo del aparato podría causar la intervención de los dispositivos automáticos de protección térmica. En este caso es necesario esperar que el aparato se enfríe para poder volver a usarlo.
- ⊗ **No efectuar ciclos de vacío más de 10 veces consecutivamente; más allá de este límite podrían intervenir los sistemas automáticos de protección térmica del aparato (se recomienda esperar por lo menos 60 segundos entre una soldadura y la otra.**
- Se recomienda el uso con bolsas al vacío gofradas LAICA o de equivalente calidad. Atención: el uso de bolsas no idóneas no garantiza un vacío optimal.
- ⊗ NO conservar la máquina para conservar al vacío con el tirador de bloqueo baja.
- Se recomienda dejar aproximadamente 8/10 cm entre el final del producto que se debe conservar y la abertura de la bolsa.
- El presente aparato no está indicado para uso profesional sino sólo para uso doméstico.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (ver fig. 1)

1. Tapa

2. Tecla “FOOD” (dry – moist – wet)
3. Tecla “VACUUM” (normal – gentle)
4. Pantalla “PROGRESS”
5. Tecla “AUTOMATIC / STOP”
6. Tecla “SEAL”
7. Tecla “CANISTER”
8. Tecla “MARINATE”
9. Tecla “PULSE/VACUUM”
10. Indicadores luminosos
11. Toma para tubo recipientes
12. Tubo para recipientes
13. Tirador de bloqueo
14. Barra soldadora doble
15. Cámara de aspiración y recoge líquidos
16. Agujero de aspiración
17. Guarniciones de estanquidad
18. Guarnición selladora
19. Cuchilla bi-direccional
20. Soporte cuchilla
21. Compartimiento porta rollo

DESCRIPCIÓN FUNCIONES

1. **Tapa:** crea la hermeticidad necesaria para generar el vacío en la bolsa.
2. **Tecla “FOOD”:** presionando esta tecla se puede seleccionar el tiempo de soldadura del aparato en base al alimento que se esta envolviendo:
 - “DRY” para alimentos secos como pan, pasta, galletas y alimentos parecidos que necesitan un tiempo más breve de soldadura;
 - “MOIST” para alimentos húmedos que contengan líquidos y humedad, como fruta, verdura y embutidos, que necesitan mayor tiempo de soldadura;
 - “WET” para alimentos mojados o con mucha humedad como carnes y verdura cocida que necesitan un tiempo prolongado de soldadura.
3. **Tecla “VACUUM”:** presionando esta tecla se puede seleccionar la potencia de aspiración del aparato en base al alimento que se esta envolviendo:
 - “GENTLE” adecuado para alimentos de consistencia más delicada como fruta y verdura;
 - “NORMAL” adecuada para todos los demás alimentos.

4. **Pantalla “PROGRESS”:** indicador luminoso numérico que visualiza el estado de avance del proceso seleccionado.
5. **Tecla “AUTOMATIC / STOP”:**
 - presionando esta tecla la máquina automáticamente realiza el ciclo de aspiración y soldadura de la bolsa.
 - cuando la máquina está en función presionando esta tecla se bloquea la función precedentemente seleccionada.
6. **Tecla “SEAL”:** presionando esta tecla:
 - el aparato realiza la soldadura;
 - se bloquea la aspiración del aire y la bolsa se sella automáticamente.
7. **Tecla “CANISTER”:** presionando esta tecla inicia el ciclo de vacío para los recipientes (no suministrado).
8. **Tecla “MARINATE”:** presionando esta tecla inicia el ciclo específico de escabeche rápido.
9. **Tecla “PULSE/VACUUM”:** esta tecla permite realizar el vacío a impulsos: presionándolo inicia la aspiración del aire que se bloquea al liberarlo.
10. **Indicadores luminosos:** indican las operaciones en curso y las funciones seleccionadas.
- 11.-12. **Toma tubo para recipientes:** para conectar la máquina a los recipientes mediante el tubo suministrado.
13. **Tirador de bloqueo:** para enganchar y desenganchar la tapa en la base de la máquina.
14. **Barra soldadora doble:** realiza la soldadura.
- 15.-16. **Cámara de aspiración y recoge líquidos:** zona en la cual se coloca la extremidad abierta de la bolsa para permitir la aspiración del aire y la eliminación de eventuales líquidos en exceso.
17. **Guarniciones de estanquidad:** crean una adecuada hermeticidad en la cámara de aspiración para poder realizar el vacío en las bolsas.
18. **Guarnición selladora:** garantiza la adherencia de la bolsa en la barra de soldadura.
19. **Cuchilla bi-direccional:** corta el rollo en bolsas de la medida deseada.

DATOS TÉCNICOS

- Voltaje: AC 220-240V 50Hz
- Absorción eléctrica: 130W
- Valor vacío (aprox): -0.9 bar

- Condiciones ambientales de ejercicio: +10°C +40°C; humedad relativa ≤85%
- Condiciones ambientales de conservación: +10°C +50°C; humedad relativa ≤RH 85%
- Anchura MÁX bolsas: 300 mm



Los rollos suministrados son para alimentos

INSTRUCCIONES PARA EL USO

PREPARACIÓN

- Antes de cada uso limpiar cuidadosamente el aparato como se describe en el párrafo “mantenimiento”.
- Colocar el aparato en una superficie plana y rígida prestando atención para dejar la zona de trabajo delante del aparato libre de obstáculos y deberá ser lo suficientemente amplia para permitir apoyar las bolsas con el alimento para envasar.
- Conectar el aparato a una toma de alimentación y controlar que los indicadores luminosos de las teclas “FOOD” y “VACUUM” se enciendan.
- Introducir homogéneamente el alimento para conservar en la bolsa. Controlar que el largo de la bolsa sea de 8 cm aproximadamente superior al alimento que se debe conservar.
- Levantar la tapa.



Se puede seleccionar la potencia de aspiración y el tiempo de soldadura del aparato en basa al alimento que se está envasando (véase párrafo “Descripción funciones”). La máquina está configurada en automático en la función “FOOD-DRY” y “VACUUM-NORMAL”. Una vez cambiada la selección de la potencia de aspiración y el tiempo de soldadura, la misma queda memorizada hasta cuando el aparato no se desconecta de la toma de corriente.

USO CON LAS BOLSAS

- 1) Colocar la extremidad abierta de la bolsa en el interior de la cámara de aspiración como se ilustra en la figura 2 sin cubrir el agujero de aspiración. Con las bolsas Laica códigos VT3500, VT3501, VT3502, VT3503 y VT3504 y los rollos Laica códigos VT3505, VT3508 y VT3509 colocar la bolsa con la parte lisa dirigida hacia arriba. Asegurarse que el interior de la bolsa en el punto donde se realizará

la soldadura esté limpio y sin ninguna partícula de comida. Debe estar bien extendido y sin pliegues.

- 2) Bajar la tapa y engancharla en la base de la máquina presionando el tirador hacia abajo; la pantalla PROGRESS visualiza el número 0.
- 3) Presionar la tecla “AUTOMATIC/STOP” para iniciar el procedimiento automático de aspiración y soldadura. La pantalla PROGRESS visualiza el estado de avance del ciclo mediante la cuenta hacia atrás.
- 4) Esperar hasta cuando la pantalla visualiza 0 y los indicadores luminosos se apagan. Abrir la tapa levantando el tirador.
- 5) Controlar la soldadura de la bolsa y colocar en el refrigerador, freezer o despensa.

USO CON LOS ROLLOS

El rollo permite preparar bolsas con el largo deseado, de acuerdo con la comida que se prepara.

1. Levantar la tapa.
2. Colocar la cuchilla completamente hacia la derecha o hacia la izquierda de su soporte, levantar este último y pasar la extremidad del rollo debajo del mismo. Establecer el largo de la bolsa considerando el largo de la comida para conservar y agregando por lo menos 8 cm.
3. Bajar el soporte de la cuchilla y cortar el rollo deslizando la cuchilla.
4. Colocar una de las dos extremidades abiertas de la bolsa en la barra soldadora doble. Con los rollos Laica códigos VT3505, VT3508 y VT3509 colocar la parte lisa dirigida hacia arriba.
5. No dejar asomar la bolsa en la cámara de aspiración y recoge líquidos o en la guarnición de estanquidad.
6. Asegurarse que la bolsa esté bien estirada, limpia y sin pliegues.
7. Bajar la tapa y engancharla en la base de la máquina presionando el tirador hacia abajo; la pantalla PROGRESS visualiza el número 0.
8. Presionar la tecla “SEAL” para iniciar la soldadura. Cuando la pantalla PROGRESS muestra 0 la soldadura está finalizada.
9. Esperar hasta cuando la pantalla visualiza 0 y los indicadores luminosos se apagan. Abrir la tapa levantando el tirador.
10. Controlar la soldadura de la bolsa.
11. Continuar como se describe en los párrafos “PREPARACIÓN” e “INSTRUCCIONES PARA EL USO - USO CON LAS BOLSAS”.

AL VACÍO MANUAL

La aspiración total del aire con el método automático tiende a aplastar los alimentos de consistencia más delicados (como fresas, frutos rojos, grises, verdura, etc.) dañándolos; por lo tanto en estos casos se puede usar el vacío manual con la interrupción de la aspiración del aire en el momento que se considera necesario.

- 1) Colocar la bolsa y enganchar la tapa en la máquina como se describe en los puntos 1 y 2 del párrafo “Uso con las bolsas”.

Para efectuar el vacío manual se puede proceder de dos maneras distintas:

- a. Presionar la tecla “Automatic/stop” para poner en marcha la aspiración del aire. Observar atentamente la aspiración del aire de la bolsa y cuando se considera necesario bloquear el proceso de vacío presionando la tecla “SEAL”.
 - b. Presionar la tecla “Pulse/Vacuum” para la aspiración del aire y cuando se considera necesario bloquear el proceso de vacío presionando la tecla “SEAL”.
- 2) Levantar la tapa y controlar la soldadura de la bolsa.

UTILIZO CON RECIPIENTES (no suministrado)

Utilizar solamente los recipientes Laica código VT3304.

Para efectuar el vacío en los recipientes de potencia de aspiración de la máquina se debe configurar en “VACUUM-NORMAL”. Antes de cada uso asegurarse que la tapa, el recipiente y la guarnición estén completamente limpias y secas.

- 1) Llenar el recipiente hasta un máximo de 2 cm por debajo del borde.
- 2) Conectar el tubo para recipientes introduciendo una de las dos extremidades en la toma colocada en la tapa de la máquina y la extremidad en la toma de la tapa del envase.
- 3) Enganchar la tapa en la máquina bajando el tirador de bloqueo. La pantalla PROGRESS visualiza 0.
- 4) Presionar la tecla “CANISTER” para iniciar el procedimiento automático de aspiración. La pantalla PROGRESS visualiza el estado de avance del ciclo mediante la cuenta hacia atrás. Esperar hasta cuando la pantalla visualiza 0 y los indicadores luminosos se apagan.
- 5) Quitar el tubo del recipiente y de la máquina y volver a colocar el envase en el frigorífico, freezer o despensa.

Función “escabeche rápido” en el recipiente (no suministrado)

Esta función permite reducir el tiempo necesario para el escabeche del alimento mediante 5 ciclos que alternan la aspiración y la liberación del aire en el interior del recipiente.

- 1) Llenar el recipiente y conectarlo a la máquina como descrito anteriormente.
 - 2) Configurar la potencia de aspiración de la máquina en base al alimento que se debe marinar (véase párrafo "Descripción funciones").
 - 3) Enganchar la tapa en la máquina bajando el tirador de bloqueo.
 - 4) Presionar la tecla "MARINATE": la pantalla PROGRESS visualiza el número 9 e inicia el primer ciclo de aspiración y liberación del aire. La pantalla progress visualiza el estado de avance del ciclo mediante de escabeche. Esperar hasta cuando la pantalla visualiza 0 y los indicadores luminosos se apagan. El proceso de escabeche rápido ha finalizado.
 - 5) Quitar el tubo del recipiente y de la máquina.
- Se puede detener la máquina en cualquier momento presionando la tecla "Automatic/ Stop". Si se desea repetir la operación de escabeche es necesario descargar el recipiente y volver a conectarlo a la máquina.

VACÍO PARA LÍQUIDOS

Para colocar al vacío líquidos es necesario pre-congelarlos. Colocar la comida en un recipiente adecuado, ponerlo en el freezer aproximadamente 12-18 horas, luego sacarlo del recipiente e introducirlo en una bolsa para envasar al vacío. Quitar el aire y sellar la bolsa como se describe en el párrafo "instrucciones para el uso – uso con las bolsas"; luego colocar la bolsa en el freezer.

MANTENIMIENTO

- Lavarse cuidadosamente las manos antes de proceder con las operaciones de limpieza del aparato.
- Antes y después del uso limpiar el aparato con un paño seco y humedecido levemente prestando atención para que no penetren líquidos en el interior del aparato.
- Después de cada uso quitar cualquier residuo de nylon (bolsa) de la barra de soldadura usando un paño suave prestando atención para no dañarla. **Limpiar la barra de soldadura sólo cuando se ha enfriado.**
- Después de cada uso limpiar cuidadosamente la cámara de aspiración y de recogida de líquidos con un paño húmedo para quitar cualquier residuo de líquido.
- No utilice nunca productos químicos o abrasivos.
- Conservar el aparato en un lugar fresco y seco.
- **No colocar el aparato con el tirador de bloqueo en la base para no deformar la guarnición selladora y las guarniciones de estanquidad.**

- En la sede del revendedor está disponible el siguiente repuesto: guarniciones de estanquidad y guarnición selladora: cód. AHIO18.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El enchufe no está introducido en la toma eléctrica.	Introducir el enchufe del producto en una toma eléctrica.
	Ha intervenido el termoprotector.	Dejar enfriar el aparato por lo menos 30 minutos y encender nuevamente.
El aparato no realiza un vacío completo en la bolsa.	La bolsa podría estar perforada.	Controlar la integridad de la bolsa o sustituirla por una nueva.
	La bolsa no está correctamente colocada en el interior de la cámara de aspiración y de recogida líquidos.	Colocar la bolsa como se describe en el párrafo "Instrucciones – uso con las bolsas".
	La barra de soldadura podría estar sobrecalentada: esta sucede cuando se realizan muchas soldaduras consecutivas con intervalos muy cortos.	Esperar algunos minutos para dejar enfriar la barra de soldadura. Entre una soldadura y la otra se recomienda esperar por lo menos 60 segundos.
La bolsa no tiene el vacío después de haber sido soldada.	La bolsa podría estar perforada.	Controlar la integridad de la bolsa o sustituirla por una nueva.
	El borde de la bolsa no está perfectamente limpio.	Controlar que a lo largo de la soldadura no haya impurezas: migas, grasa, etc. Abrir nuevamente la bolsa y realizar la soldadura.
La bolsa se funde y no se realiza la soldadura correctamente	La zona de soldadura de la bolsa está sucia o no está bien extendida.	Asegurarse que el interior de la bolsa esté limpio y que el mismo esté bien extendido.

PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN



El símbolo colocado en el fondo del aparato indica la recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos (**Dir. 2012/19/Eu-WEEE**). Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. En caso de que el aparato a eliminar tenga una dimensión inferior a los 25 cm es posible entregarlo en un punto de venta con un metraje superior a los 400 metros cuadrados sin obligación de comprar un nuevo dispositivo similar. Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de sustancias peligrosas dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes. Cuidado! Una eliminación no correcta de equipos eléctricos y electrónicos podría conllevar sanciones.



Este producto está indicado para un uso doméstico. La conformidad, probada por el marcado CE indicado en el dispositivo, es relativa a la directiva 30/2014/Eu inherente la compatibilidad electromagnética y a la 35/2014/Eu inherente al material eléctrico destinado a ser utilizado dentro de ciertos límites de tensión. Este producto es un instrumento electrónico que ha sido comprobado para garantizar, el estado actual de los conocimientos técnicos, sea de no interferir con otros aparatos en las cercanías, (compatibilidad electromagnética) sea de estar seguro si utilizado según las indicaciones de las instrucciones para el uso. En caso de comportamientos anómalos del dispositivo, no continuar con el uso y eventualmente contactar directamente al fabricante.

GARANTÍA

Este aparato está garantizado por 2 años a partir de la fecha de compra, que debe estar certificada **por el sello y firma del revendedor y el recibo fiscal, que se conservará adjunto**. Dicho periodo es conforme a la legislación vigente y se aplica

solamente en el caso en que el consumidor sea un sujeto particular. Los productos Laica han sido proyectados para el uso domestico y no se permite el empleo en ejercicios públicos. La garantía ampara sólo los defectos de producción y no es válida si el daño fuera causado por un accidente, uso incorrecto, negligencia o uso impropio del producto. Emplee sólo los accesorios entregados, el empleo de otros accesorios puede hacer que la garantía pierda su validez. No abra por ningún motivo el aparato; en caso de apertura o alteración, la garantía pierde definitivamente su validez. La garantía no se aplica a las partes sometidas a desgaste debido al uso y a las baterías cuando se suministren en dotación. Pasados los 2 años desde la compra, la garantía se vence; en este caso las intervenciones de asistencia técnica se realizarán bajo pago. Informaciones sobre las intervenciones de asistencia técnica, sea en garantía o bajo pago, se pueden solicitar contactando info@laica.com. No es debida ninguna forma de contribución para las reparaciones o sustituciones de productos incluidos en los términos de la garantía. En caso de averías, diríjase al revendedor; NO envíe directamente a LAICA. Todas las intervenciones en garantía (incluso aquellas de sustitución del producto o de una de sus partes) no extienden la duración del periodo de garantía original del producto sustituido. El fabricante no se considera responsable por posibles daños que puedan, directa o indirectamente, afectar a personas, cosas o animales domésticos por la inobservancia de todas las disposiciones indicadas en este manual de instrucciones y, especialmente, referidas a las advertencias sobre la instalación, uso y mantenimiento del aparato. Es facultad de la sociedad Laica, al estar constantemente empeñada en la mejora de sus propios productos, modificar sin preaviso alguno totalmente o en parte los productos presentes en el catálogo en relación a necesidades de producción, sin que ello comporte responsabilidad alguna por parte de la sociedad Laica o de sus vendedores.

MÁQUINA PARA VÁCUO - INSTRUÇÕES E GARANTIA

Caro cliente, a Laica deseja agradecer-lhe pela por ter escolhido este produto, projetado consoante os critérios de fiabilidade e de qualidade para uma completa satisfação.

**IMPORTANTE
LER ATENTAMENTE ANTES DA UTILIZAÇÃO
CONSERVAR PARA CONSULTA FUTURA**

O manual de instruções deve ser considerado como parte do produto e deve ser conservado durante toda a vida útil deste.

Em caso de cessão do aparelho a outro proprietário entregue também toda a documentação.

Para uma utilização segura e correta do produto, o utilizar deve ler atentamente as instruções e avisos contidos no manual porque fornecem informações importantes relativas à segurança, instruções de uso e manutenção.

Em caso de perda do manual de instruções ou necessidade de receber mais informações ou esclarecimentos contacte a empresa no endereço indicado abaixo: A Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Itália - Tel. +39 0444.795314 - 795321 - Fax +39 0444.795324 - www.laica.com

ÍNDICE

LEGENDA RELATIVA AOS SÍMBOLOS
AVISOS DE SEGURANÇA
DESCRIÇÃO DO PRODUTO
Descrição das funções
Dados técnicos
INSTRUÇÕES PARA O USO
Preparação
Utilização com os sacos
Utilização com os rolos
Vácuo manual
Utilização com recipientes / Função “Marinada rápida”

página 28
página 28
página 29
página 29
página 30
página 30
página 30
página 31
página 31
página 31

Vácuo para líquidos **página 32**
MANUTENÇÃO **página 32**
PROBLEMAS E SOLUÇÕES **página 32**
PROCESSO DE ELIMINAÇÃO **página 33**
GARANTIA **página 33**

LEGENDA RELATIVA AOS SÍMBOLOS

-  Aviso
-  Aviso
-  Para alimentos

AVISOS DE SEGURANÇA

- Antes de utilizar o produto, verifique se o aparelho se encontra em boas condições, sem danos visíveis. Caso contrário, não utilize o aparelho e contacte o revendedor.
- Guarde o saco de plástico da embalagem fora do alcance das crianças: perigo de sufocação.
- Antes de ligar o aparelho, assegure-se que os dados da tensão de rede indicados na etiqueta dos dados colocada no fundo do produto correspondam aos da rede elétrica utilizada.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso para o qual foi concebido e da forma indicada nas instruções de uso. Outros usos devem ser considerados impróprios e, portanto, perigosos. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados por usos impróprios ou erróneos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 14 anos.
- A utilização e a manutenção deste aparelho podem ser efetuados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas inexperientes, apenas se forem adequadamente supervisionadas por um adulto. Crianças não devem brincar com o aparelho.
- ⊗ NUNCA deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão, ao terminar a utilização desligue-o e desconecte da rede elétrica.
- Em caso de avaria e/ou mau funcionamento, desligar o aparelho sem adulterá-lo. Para as reparações contactar sempre o próprio revendedor.
- ⊗ NÃO ligue ou desligue o aparelho e NÃO utilize-o com mãos molhadas ou húmidas.
- ⊗ NÃO puxar o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para desligar a ficha pela tomada de corrente.
- Tratar o aparelho com cuidado, protegê-lo contra impactos, variações extremas

- de temperatura, humidade, poeira, luz direta do sol e fontes de calor.
- Desligar a ficha da tomada de corrente imediatamente após a utilização e sempre antes de limpá-lo.
- Se um aparelho elétrico cair na água não tentar pegá-lo, mas desligar imediatamente a ficha da tomada de corrente.
- ⊗ Atenção! NUNCA efetue serviços no cabo elétrico. Em caso de danificação, contactar o revendedor.
- Desenrolar o cabo por todo o comprimento e manter o mesmo longe das fontes de calor.
- ⊗ Nunca utilizar adaptadores para tensões de alimentação diferentes da indicada na etiqueta dos dados colocada no fundo do aparelho.
- Aparelho com invólucro não protegido contra a penetração de líquidos.
- ⊗ NÃO tocar a barra soldadora quando o aparelho estiver ligado: perigo de queimaduras.
- ⊗ NUNCA mergulhar a máquina na água ou em outros líquidos.

⚠ ATENÇÃO! ANTES DE USAR ESTE APARELHO

- Em condições de utilização extremas (tensão de 10% a mais da tensão nominal e temperatura por volta de 40°C) a utilização intensiva do aparelho poderia causar o disparo dos dispositivos automáticos de proteção térmica. Neste caso, é necessário aguardar que o aparelho arrefeça para poder reutilizá-lo.
- ⊗ **Não efetuar ciclos de vácuo mais de 10 vezes consecutivamente; para além deste limite poderia ocorrer o disparo dos sistemas automáticos de proteção térmica do aparelho (recomenda-se aguardar pelo menos 60 segundos entre uma soldadura e a outra).**
- Aconselha-se o uso com sacos para vácuo foscos LAICA ou de qualidade equivalente. Atenção: o uso de sacos não adequados não garante um vácuo ideal.
- ⊗ NÃO conservar a máquina para embalo a vácuo com a pega de bloqueio abaixada.
- Recomenda-se deixar cerca de 8/10 cm entre o fim do produto a conservar a vácuo e a abertura do saco.
- Este aparelho não é indicado para o uso profissional, mas apenas para uso doméstico.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO (ver fig. 1)

1. Tampa

2. Tecla “FOOD” (dry – moist – wet)
3. Tecla “VACUUM” (normal – gentle)
4. Display “PROGRESS”
5. Tecla “AUTOMATIC / STOP”
6. Tecla “SEAL”
7. Tecla “CANISTER”
8. Tecla “MARINATE”
9. Tecla “PULSE/VACUUM”
10. Indicadores luminosos
11. Entrada do tubo para recipientes
12. Tubo para recipientes
13. Pega de bloqueio
14. Barra dupla de soldagem
15. Câmara de aspiração e recolha de líquidos
16. Furo de aspiração
17. Vedações de retenção
18. Vedação de lacração
19. Lâmina de corte bidirecional
20. Suporte da lâmina de corte
21. Compartimento porta-rola

DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES

1. **Tampa:** cria a vedação hermética necessária para gerar o vácuo no saco.
2. **Tecla “FOOD”:** ao premer esta tecla, é possível selecionar o tempo de soldagem do aparelho com base no alimento que está a ser embalado:
 - “DRY” para alimentos secos, como pães, massas, biscoitos e similares, que necessitam de um tempo de soldagem breve;
 - “MOIST” para alimentos húmidos que contenham líquidos e humidade, como frutas, verduras e embutidos, que necessitam de um tempo de soldagem maior;
 - “WET” para alimentos molhados ou com muita humidade, como carnes e verduras cozidas, que necessitam de um tempo de soldagem prolongado.
3. **Tecla “VACUUM”:** ao premer esta tecla, é possível selecionar a potência de aspiração do aparelho com base no alimento que está a ser embalado:
 - “GENTLE”, adequada a alimentos de consistência mais delicada, como frutas e verduras;

- “NORMAL”, adequada a todos os outros alimentos.
- 4. Display “PROGRESS”:** indicador numérico luminoso que exhibe o avanço do processo selecionado.
 - 5. Tecla “AUTOMATIC/STOP”:**
 - ao premir esta tecla, a máquina efetua automaticamente o ciclo de aspiração e soldagem do saco.
 - quando a máquina está a funcionar, ao premir este botão, bloqueia-se a função anteriormente selecionada.
 - 6. Tecla “SEAL”:** ao premir esta tecla:
 - o aparelho efetua a soldagem;
 - bloqueia-se a aspiração do ar e o saco é vedado automaticamente.
 - 7. Tecla “CANISTER”:** ao premir esta tecla, tem início o ciclo de vácuo para recipientes (não fornecidos).
 - 8. Tecla “MARINATE”:** ao premir esta tecla, tem início o ciclo específico de marinada rápida.
 - 9. Tecla “PULSE/VACUUM”:** esta tecla permite fazer o embalo a vácuo por impulsos: ao ser premida, tem início a aspiração de ar, que é interrompida quando a tecla é solta.
 - 10. Indicadores luminosos:** indicam as operações em andamento e as funções selecionadas.
 - 11.-12. Entrada do tubo para recipientes:** para conectar a máquina aos recipientes por meio do tubo fornecido.
 - 13. Pega de bloqueio:** para prender e soltar a tampa à base da máquina.
 - 14. Barra dupla de soldagem:** efetua a soldagem.
 - 15.-16. Câmara de aspiração e recolha de líquidos:** zona na qual é posicionada a extremidade aberta do saco para consentir a aspiração do ar e a eliminação de eventuais líquidos em excesso.
 - 17. Vedações de retenção:** criam a vedação hermética ideal na câmara de aspiração para poder efetuar o vácuo nos sacos.
 - 18. Vedação de lacração:** garante a aderência do saco na barra soldadora.
 - 19. Lâmina de corte bidirecional:** corta o rolo em sacos na medida desejada.

DADOS TÉCNICOS

- Voltagem: AC 220-240V 50Hz
- Absorção elétrica: 130W
- Valor do vácuo (aprox.): -0.9 bar

- Condições ambientais de uso: +10°C +40°C; humidade relativa ≤85%
- Condições ambientais de conservação: +10°C +50°C; humidade relativa ≤RH 85%
- Largura MÁX sacos: 300 mm



Os rolos fornecidos são para uso alimentar

INSTRUÇÕES PARA O USO

PREPARAÇÃO

- Antes de qualquer utilização, limpar cuidadosamente o aparelho conforme descrito no parágrafo "manutenção".
- Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana e rígida, tendo cuidado para deixar a zona de trabalho ao redor do aparelho livre de obstáculos e suficientemente ampla para permitir o apoio dos sacos com o alimento a embalar.
- Conectar a máquina a uma tomada de alimentação e verificar que os indicadores luminosos das teclas "FOOD" e "VACUUM" se acendam.
- Inserir homogeneamente o alimento a conservar no saco. Verificar que o comprimento do saco seja aproximadamente de 8 cm superior ao alimento a conservar.
- Levantar a tampa.



É possível selecionar a potência de aspiração e o tempo de soldagem do aparelho consoante o alimento que se está a embalar (ver o parágrafo "Descrição das funções"). A máquina está programada automaticamente na função "FOOD-DRY" e "VACUUM-NORMAL". Após trocar a seleção da potência de aspiração e o tempo de soldagem, esta permanece memorizada até o aparelho ser desligado da tomada de corrente.

UTILIZAÇÃO COM OS SACOS

- 1) Posicionar a extremidade aberta do saco no interior da câmara de aspiração, conforme ilustrado na figura 2, sem cobrir o furo de aspiração. Com os sacos Laica códigos VT3500, VT3501, VT3502, VT3503 e VT3504 e os rolos Laica códigos VT3505, VT3508 e VT3509, posicionar o saco com a parte lisa voltada para cima. Assegurar-se de que o interior do saco, no ponto onde será efetuada a soldagem, esteja limpo e livre de qualquer resíduo de alimento. Deve estar bem

estendido e sem dobras.

- 2) Abaixar a tampa e prendê-la à base da máquina, premendo a pega para baixo; o display PROGRESS exhibe o número 0.
- 3) Premir a tecla “AUTOMATIC/STOP” para iniciar o procedimento automático de aspiração e soldagem. O display PROGRESS exhibe o avanço do ciclo com uma contagem regressiva.
- 4) Esperar até que o display exiba 0 e os indicadores luminosos se desliguem. Abrir a tampa erguendo a pega.
- 5) Verificar a soldagem do saco e colocar no frigorífico, congelador ou dispensa.

UTILIZAÇÃO COM OS ROLOS

O rolo permite preparar sacos com o comprimento desejado e adequados para o alimento a conservar.

1. Levantar a tampa.
2. Posicionar a lâmina de corte completamente para a direita ou para a esquerda do suporte, erguer o suporte e passar a extremidade do rolo por baixo dele. Definir o comprimento do saco considerando o comprimento do alimento a conservar e adicionar pelo menos 8 cm.
3. Abaixar o suporte da lâmina de corte e cortar o rolo fazendo a lâmina de corte deslizar.
4. Posicionar uma das duas extremidades abertas do saco na barra dupla de soldagem. Com os rolos Laica códigos VT3505, VT3508 e VT3509, posicionar a parte lisa voltada para cima.
5. Não deixar o saco sair da câmara de aspiração e recolha de líquidos ou da vedação de retenção.
6. Certificar-se de que o saco esteja bem estendido, limpo e sem dobras.
7. Abaixar a tampa e prendê-la à base da máquina, premendo a pega para baixo; o display PROGRESS exhibe o número 0.
8. Premir a tecla “SEAL” para dar início à soldagem. Quando o display PROGRESS mostrar 0, a soldagem estará completa.
9. Esperar até que o display exiba 0 e os indicadores luminosos se desliguem. Abrir a tampa erguendo a pega.
10. Verificar a soldagem do saco.
11. Prosseguir conforme descrito nas seções “PREPARAÇÃO” e “INSTRUÇÕES PARA O USO - UTILIZAÇÃO COM OS SACOS”.

VÁCUO MANUAL

A aspiração total do ar com o método automático tende a esmagar os alimentos de consistência mais delicada (como morangos, frutos silvestres, gressinhos, verdura etc.) danificando-os; portanto, nestes casos, é possível utilizar o vácuo manual, ou seja, a interrupção da aspiração do ar no momento em que se considerar mais conveniente. 1) Posicionar o saco e prender a tampa à máquina conforme descrito nos pontos 1 e 2 da seção “Utilização com os sacos”.

Para produzir o vácuo manualmente, é possível proceder de dois modos diferentes:

- a. Premir a tecla “Automatic/Stop” para iniciar a aspiração do ar. Observar atentamente a aspiração do ar do saco e, quando se considerar adequado, interromper o processo de vácuo premendo a tecla “SEAL”.
- b. Premir a tecla “Pulse/Vacuum” para a aspiração do ar do saco e, quando se considerar adequado, interromper o processo de vácuo premendo a tecla “SEAL”.

- 2) Levantar a tampa e verificar a soldagem do saco.

UTILIZAÇÃO COM RECIPIENTES (não fornecidos)

Utilizar somente recipientes Laica código VT3304.

Para efetuar o vácuo nos recipientes, a potência de aspiração da máquina deve ser configurada em “VACUUM-NORMAL”. Antes de cada uso, assegurar-se de que a tampa, o recipiente e a vedação estejam completamente limpos e secos.

- 1) Encher o recipiente no máximo até 2 cm abaixo da borda.
- 2) Conectar o tubo para recipientes inserindo uma das duas extremidades na entrada localizada na tampa da máquina e a outra extremidade no encaixe da tampa do pote.
- 3) Prender a tampa à máquina abaixando a pega de bloqueio. O display PROGRESS exhibe 0.
- 4) Premir a tecla “CANISTER” para iniciar o procedimento automático de aspiração. O display PROGRESS exhibe o avanço do ciclo com uma contagem regressiva. Esperar até que o display exiba 0 e os indicadores luminosos se desliguem.
- 5) Extrair o tubo do recipiente e da máquina e repor no frigorífico, congelador ou dispensa.

Função “Marinada rápida” no recipiente (não fornecido)

Esta função permite reduzir o tempo necessário para fazer a marinada dos alimentos por meio de 5 ciclos que alternam a aspiração e a liberação do ar para o interior do recipiente.

- 1) Encher o recipiente e conectá-lo à máquina conforme descrito acima.
- 2) Configurar a potência de aspiração da máquina com base no alimento a ser marinado (ver seção “Descrição das funções”).
- 3) Prender a tampa à máquina abaixando a pega de bloqueio.
- 4) Premer a tecla “MARINATE”: o display PROGRESS exibe o número 9 e dá início ao primeiro ciclo de aspiração e liberação de ar. O display PROGRESS exibe o avanço do ciclo de marinada. Esperar até que o display exiba 0 e os indicadores luminosos se desliguem. O processo de marinada rápida está concluído.
- 5) Extrair o tubo do recipiente e da máquina.
É possível parar a máquina em qualquer momento premendo a tecla “Automatic/ Stop”.
Caso se deseje repetir a operação de marinada, é necessário tirar o ar do recipiente e reconectá-lo à máquina.

VÁCUO PARA LÍQUIDOS

Para colocar a vácuo os líquidos é necessário pré-congelá-los. Posicionar um alimento líquido em um recipiente adequado, colocar no congelador por cerca de 12-18 horas, então retirá-lo do recipiente e inseri-lo em um saco para vácuo. Remover o ar e vedar o saco conforme o parágrafo "instruções para o uso - utilização com os sacos"; depois, colocar o saco no congelador.

MANUTENÇÃO

- Lavar cuidadosamente as mãos antes de proceder com as operações de limpeza do aparelho.
- Antes e depois da utilização, limpar o aparelho com um pano seco ou ligeiramente húmido, prestando atenção a não deixar líquidos penetrarem no interior do aparelho.
- Depois de cada utilização remover qualquer resíduo de nylon (saco) da barra soldadora utilizando um pano macio, prestando atenção a não danificá-la. **Limpar a barra soldadora apenas quando estiver arrefecida.**
- Depois de cada utilização limpar cuidadosamente a câmara de aspiração e recolha de líquidos com um pano humedecido para remover qualquer resíduo de líquidos.
 - Nunca utilizar produtos químicos ou abrasivos.
 - Conserve o aparelho em lugar fresco e seco.

- **Não guardar o aparelho com a pega de bloqueio abaixada para não deformar a vedação de lacração e as vedações de retenção.**
- No próprio revendedor está disponível a seguinte parte sobressalente: vedações de retenção e vedação de lacração: cód. AHIO18.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Inserir a ficha do produto em uma tomada elétrica.
	O termo-protetor disparou.	Deixar arrefecer o aparelho por pelo menos 30 minutos e ligar novamente.
O aparelho não funciona.	O saco poderia estar furado.	Verifique a integridade do saco ou substitui-lo por um novo.
	O saco não está corretamente posicionado no interior da câmara de aspiração e recolha de líquidos.	Posicionar o saco conforme descrito no parágrafo "Instruções - utilização com os sacos.
	A barra soldadora poderia se ter sobreaquecido: isto acontece quando se efetuam numerosas soldaduras consecutivamente com intervalos muito rápidos.	Aguardar alguns minutos para deixar arrefecer a barra soldadora. Entre uma soldadura e outra recomenda-se aguardar pelo menos 60 segundos.
O saco não mantém o vácuo depois de ter sido soldado.	O saco poderia estar furado.	Verifique a integridade do saco ou substitui-lo por um novo.
	A borda do saco não está perfeitamente limpa.	Controlar que ao longo da soldagem não haja impurezas: migalhas, gordura, etc.
O saco funde-se e não é soldado corretamente.	A área de soldagem do saco está suja ou não está bem estendida.	Controlar que ao longo da soldagem não haja impurezas: migalhas, gordura, etc.

PROCESSO DE ELIMINAÇÃO



O símbolo na parte inferior do dispositivo indica que o recolha separada de equipamentos eléctricos e electrónicos (**Dir. 2012/19/Eu-WEEE**). No final da vida útil do dispositivo, não remova a misturas de resíduos urbanos sólidos, mas para eliminar um centro de recolha colocados especiais em sua área ou entregue ao comerciante, quando comprar um novo aparelho do mesmo tipo e para as mesmas funções. Caso o aparelho a ser eliminado tenha dimensões inferiores a 25 cm, é possível levá-lo até um ponto de venda com tamanho superior a 400 mq sem a obrigação de comprar um novo dispositivo similar. Este procedimento derecolha separada de equipamentos eléctricos e electrónicos érealizado com o objectivo de uma política ambiental objectivos comunitários de salvaguarda, protecção e melhoria da qualidade ambiental e evitar os efeitos potenciais para a saúde humana devido à presença de substâncias perigosas em equipamentos ou uso inadequado,ou mesmo algumas de suas partes. Cuidado! Incorrecta disposição dos equipamentos eléctricos e electrónica pode levar a sanções.



Este produto é adequado para uso doméstico. Compilando, como evidenciado pela marcação no meu dispositivo CE, é sobre a Directiva 30/2014/Eu relativa à compatibilidade electromagnética e da 35/2014/Eu relativo ao equipamento eléctrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão. Este produto é um instrumento electrónico que foi testado para garantir o estado atual do conhecimento técnico, e não interferir com outros dispositivos na vizinhança (compatibilidade electromagnética) e para ser seguro quando usado conforme indicado nas instruções de uso. No caso de comportamento anormal do dispositivo, se necessário, o contate directamente com o fabricante.

GARANTIA

O sistema de garantia de 2 anos a contar da data da compra, que **devem ser certificadas pelo carimbo e assinatura do revendedor**. O recibo, deve manter-se junto. Este período é nos termos da legislação em vigor

e só se aplica se o consumidor for um sujeito passivo e particular. Os produtos são projectados para uso doméstica e o seu emprego não é permitido em local público. A garantia cobre apenas defeitos de fabricação e não se aplica se o dano foi causado por um acidente, abuso, negligência ou uso impróprio do produto. Utilize apenas acessórios das marcas, o uso de outros podem fazer perde a validade da GARANTIA. Não abra por algum motivo o aparelho ao abrir a alteração, a garantia é definitivamente anulada. A garantia não se aplica a peças sujeitas a desgaste e às pilhas quando são fornecidas. Após dois anos desde a compra, a garantia expira, neste caso, as intervenções de assistência técnica serão feitas por orçamento e consequente sujeitas a pagamento. Para informações sobre as intervenções para reparações ou substituição de produtos, contacte info@laica.com.. ou o seu fornecedor. Todas as intervenções de reparação (Incluindo as de substituição do produto ou parte dele) não prorrogam a duração da garantia do produto original substituído. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos que podem, directa ou indirectamente, afectar as pessoas, coisas ou animais. Admitidos por não cumprir todos os requisitos especificados neste manual. Advertências sobre a instalação, utilização e manutenção dos equipamentos. A LAICA, sociedade secular, procura constantemente melhorar os seus produtos. Alterações ou substituições são da sua inteira responsabilidade pelo que o pode fazer livremente, não havendo lugar a reclamações.

VAKUUMIERGERÄT - ANWEISUNGEN UND GARANTIE

Sehr geehrter Kunde, Laica dankt Ihnen, dass Sie sich für dieses Produkt, das nach Kriterien der Zuverlässigkeit und Qualität zur vollsten Zufriedenheit gestaltet wurde, entschieden haben.

**WICHTIG
AUFMERKSAM VOR DEM GEBRAUCH LESEN
FÜR ZUKÜNFTIGEN BEZUG AUFBEWAHREN**

Das Gebrauchshandbuch muss als Teil des Produkts angesehen und für seinen ganzen Lebensdauerzyklus aufbewahrt werden. Im Falle des Übergangs auf einen neuen Eigentümer muss auch die gesamte Dokumentation übergeben werden. Der Benutzer ist für eine sichere und korrekte Verwendung des Produktes dazu angehalten, aufmerksam die im Handbuch enthaltenen Anweisungen und Warnhinweise zu lesen, da sie wichtige Informationen bezüglich der Sicherheit, des Gebrauchs und der Wartung liefern. Im Falle des Verlusts des Gebrauchshandbuchs oder der Notwendigkeit, weitere Informationen oder Klarstellungen zu erhalten, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Unternehmen unter der folgenden Adresse auf: Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Italy - Tel. +39 0444.795314 - 795321 - Fax +39 0444.795324 - www.laica.com

INHALTSVERZEICHNIS

SYMBOLBEDEUTUNGEN
SICHERHEITSWARNUNGEN
PRODUKTBESCHREIBUNG
Funktionsbeschreibung
Technische Daten
GEBRAUCHSANWEISUNGEN
Vorbereitung
Gebrauch mit Beuteln
Gebrauch mit Rollen
Manuelles Vakuumieren
Verwendung mit Behältern / Funktion "Schnellmarinierung"
Vakuumieren von Flüssigkeiten
WARTUNG
PROBLEME UND ABHILFE

Seite 34
Seite 34
Seite 35
Seite 35
Seite 36
Seite 36
Seite 36
Seite 36
Seite 37
Seite 37
Seite 37
Seite 38
Seite 38
Seite 38

**ENTSORGungsverfahren
GARANTIE**

Seite 39
Seite 39

SYMBOLBEDEUTUNGEN

-  Warnung
-  Verbot
-  Für Nahrungsmittel

SICHERHEITSWARNUNGEN

- Stellen Sie vor der Verwendung des Geräts sicher, dass dieses intakt ist und keine sichtbaren Schäden aufweist. Verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Händler, falls Sie Zweifel haben.
- Bewahren Sie den Plastikbeutel, der Teil der Geräteverpackung ist, außerhalb der Reichweite von Kindern auf: Erstickungsgefahr.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromspannung am Typenschild, das sich am Geräteboden befindet, mit der von Ihnen verwendeten Stromspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck, für den es hergestellt wurde, sowie auf die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Art verwendet werden. Jede andere Verwendung gilt als unangemessen und gefährlich. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden, die aus der unangemessenen oder falschen Verwendung des Geräts resultieren, haftbar gemacht werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 14 Jahren verwendet werden.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten sowie von unerfahrenen Personen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzt und gewartet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊗ Lassen Sie das eingeschaltete Gerät NIEMALS unbeaufsichtigt, schalten Sie es nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Schalten Sie das Gerät im Falle eines Defekts und/oder bei eingeschränkter Funktionstüchtigkeit aus, ohne es dabei zu beschädigen. Wenden Sie sich im Hinblick auf Reparaturarbeiten stets an Ihren Händler.
- ⊗ Mit feuchten Händen sollten Sie NIEMALS das Gerät an das Stromnetz anschließen, vom Stromnetz trennen oder bedienen.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Gehen Sie mit dem Gerät sorgfältig um, schützen Sie es vor Stößen, extremen Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, Staub, direkter Sonneneinstrahlung und halten

Sie es von Wärmequellen fern.

- Trennen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen stets vom Stromnetz.
- Wenn ein Elektrogerät ins Wasser fällt, so versuchen Sie nicht, das Gerät herauszuholen, sondern ziehen Sie sofort das Netzkabel aus der Steckdose.
- ⊗ Achtung! Führen Sie KEINE Arbeiten am Netzkabel durch. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung des Netzkabels an den Händler.
- Wickeln Sie das gesamte Netzkabel ab und halten Sie es von Wärmequellen fern.
- Verwenden Sie niemals Stromspannungs-Adapter, die von den auf dem Typenschild, das sich am Geräteboden befindet, angegebenen Stromspannungen abweichen.
- ⊗ Gerät mit Gehäuse, das nicht gegen das Eindringen von Flüssigkeiten geschützt ist.
- Berühren Sie die Schweiß-Stange nicht, wenn das Gerät eingeschaltet ist: Verbrennungsgefahr.
- ⊗ Tauchen Sie das Gerät NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

⚠ ACHTUNG! VOR DER VERWENDUNG DIESES GERÄTS

- Durch besondere Anwendungsbedingungen (Spannung liegt 10% über der Nominalspannung und Umgebungstemperatur entspricht in etwa 40°C), könnte bei intensiver Gerätenutzung der automatische Überhitzungsschutz ausgelöst werden. In diesem Fall müssen Sie warten, bis das Gerät wieder abgekühlt ist, damit es weiterverwendet werden kann.
- ⊗ **Führen Sie nicht mehr als 10 Vakuumiervorgänge hintereinander aus; nach 10 Vorgängen könnte der automatische Überhitzungsschutz des Geräts ausgelöst werden (Es wird empfohlen zwischen zwei Verschweißvorgängen mindestens 60 Sekunden zu warten).**
- Wir empfehlen Ihnen die Verwendung mit geprägten Vakuum-Beuteln von LAICA oder mit Vakuum-Beuteln von ähnlicher Qualität. Achtung: Bei der Verwendung ungeeigneter Beutel kann kein optimales Vakuum garantiert werden.
- ⊗ Lagern Sie das Vakuumiergerät NICHT mit gesenktem Blockiergriff.
- Es wird empfohlen etwa 8 bis 10 cm Abstand zwischen dem Produkt und der Öffnung des Beutels zu lassen.
- Dieses Gerät ist nicht für den kommerziellen, sondern ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.

PRODUKTBESCHREIBUNG (Vgl. Abb. 1)

1. Deckel

2. Taste "FOOD" (dry – moist – wet)
3. Taste "VACUUM" (normal – gentle)
4. Display "PROGRESS"
5. Taste "AUTOMATIC / STOP"
6. Taste "SEAL"
7. Taste "CANISTER"
8. Taste "MARINATE"
9. Taste "PULSE/VACUUM"
10. Anzeigeleuchte
11. Halterung für Behälterröhre
12. Röhre für Behälter
13. Blockiergriff
14. Doppelte Schweißstange
15. Vakuum-Kammer zur Luftabsaugung und zum Sammeln von Flüssigkeiten
16. Absaugloch
17. Haltungsichtung
18. Versiegelungsdichtung
19. Bidirektionaler Schneider
20. Halterung des Schneiders
21. Fach für Rollenhalterung

FUNKTIONSBESCHREIBUNG

1. **Deckel:** Sorgt für die notwendige Dichtheit, um ein Vakuum im Beutel zu erzeugen.
2. **Taste "FOOD":** Durch Drücken dieser Taste kann die Verschweißdauer des Geräts in Abhängigkeit des zu vakuumierenden Lebensmittels ausgewählt werden:
 - "DRY" für trockene Lebensmittel wie Brot, Nudeln, Kekse und ähnliche Produkte mit einer kürzeren Verschweißdauer;
 - "MOIST" für feuchte Lebensmittel, die Flüssigkeiten und Feuchtigkeit enthalten, wie Früchte, Gemüse und Aufschnitt, die eine längere Verschweißdauer erfordern;
 - "WET" für nasse Lebensmittel oder Lebensmittel mit hoher Feuchtigkeit, wie Fleisch und gekochtes Gemüse, die eine längere Verschweißdauer erfordern.
3. **Taste "VACUUM":** Durch Drücken dieser Taste kann die Stärke der Absaugung in Abhängigkeit des zu vakuumierenden Gerichts gewählt werden:
 - "GENTLE" eignet sich für Lebensmittel mit empfindlicher Konsistenz wie Obst oder Gemüse;
 - "NORMAL" eignet sich für alle anderen Lebensmittel.

4. **Display "PROGRESS":** numerische Leuchtanzeige, die den Fortschritt des ausgewählten Prozesses anzeigt.
5. **Taste "AUTOMATIC/STOP":**
 - Durch Drücken dieser Taste führt das Gerät automatisch den Absaugungs- sowie den Verschweißvorgang des Beutels durch.
 - Bei laufendem Gerät kann durch Drücken dieser Taste die zuvor ausgewählte Funktion gestoppt werden.
6. **Taste "SEAL":** Durch Drücken dieser Taste:
 - wird der Verschweißvorgang ausgeführt;
 - Die Luftabsaugung wird angehalten und der Beutel wird automatisch verschweißt.
7. **Taste "CANISTER":** durch Drücken dieser Taste beginnt der Vakuumzyklus für die Behälter (nicht im Lieferumfang enthalten).
8. **Taste "MARINATE":** durch Drücken dieser Taste beginnt der spezifische Schnellmarinierzyklus.
9. **Taste "PULSE/VACUUM":** diese Taste ermöglicht es, das Vakuum mit Impulsen herzustellen: durch Drücken dieser Taste beginnt die Ansaugung der Luft, die beim Loslassen der Taste blockiert wird.
10. **Anzeigeleuchten:** zeigen die aktuellen Verfahren und die ausgewählten Funktionen an.
11. -12. **Halterung für Behälterrohre:** zum Anschluss der Maschine an die Behälter mittels mitgelieferter Röhre.
13. **Blockiergriff:** Durch diesen Griff wird der Deckel an der Basis des Geräts befestigt.
14. **Doppelte Schweißstange:** Führt den Verschweißvorgang aus.
- 15.-16. **Vakuum-Kammer zur Luftabsaugung und zum Sammeln von Flüssigkeiten:** In diese Kammer wird das Beutelende eingeführt, um die Luft abzusaugen und überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.
17. **Hal tungsdichtung:** Sie sorgt für vollständige Dichte in der Vakuum-Kammer, um das Vakuum in den Beuteln herzustellen.
18. **Versiegelungsdichtung:** Sorgt dafür, dass der Beutel an der Schweiß-Stange anhaftet.
19. **Bidirektionaler Schneider:** schneidet die Rolle in Beutel auf die gewünschte Größe.

TECHNISCHE DATEN

- Stromversorgung: 220-240 V Wechselstrom, 50 Hz
- Stromverbrauch: 130W
- Vakuumwert (Näherungswert): -0.9 bar
- Umgebungsbedingungen des Betriebs: +10°C bis +40°C; relative Luftfeuchtigkeit ≤85%
- Lagerungsbedingungen: +10°C bis +50°C; relative Luftfeuchtigkeit ≤85%

- Maximale Breite der Beutel: 300 mm



Die im Lieferumfang enthaltenen Rollen sind für Lebensmittel geeignet.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

VORBEREITUNG

- Reinigen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch wie im Kapitel "Wartung" beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagrechte und feste Oberfläche und achten Sie darauf, dass der Arbeitsbereich vor dem Gerät frei von Hindernissen ist, und dass ausreichend Platz vorhanden ist, um die Beutel sowie die zu vakuumierenden Lebensmittel abzulegen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und stellen Sie sicher, dass die Kontrollleuchten der Tasten "FOOD" und "VACUUM" leuchten.
- Verteilen Sie die zu vakuumierenden Lebensmittel gleichmäßig im Beutel. Stellen Sie sicher, dass der Beutel um ca. 8 cm länger als die zu vakuumierenden Lebensmittel ist.
- Heben Sie den Deckel an.



Sie können die Stärke der Absaugung und die Verschweißdauer des Geräts auf die zu vakuumierenden Lebensmittel abstimmen (siehe Absatz "Funktionsbeschreibung"). Das Gerät ist automatisch auf die Funktionen "FOOD-DRY" und "VACUUM-NORMAL" voreingestellt. Sobald die Auswahl der Stärke der Absaugung sowie der Verschweißdauer einmal verändert wurde bleibt die neue Auswahl so lange gespeichert, bis das Gerät vom Stromnetz getrennt wird.

GEBRAUCH MIT BEUTELN

- 1) Führen Sie die offene Seite des Beutels wie in Abbildung 2 dargestellt in die Vakuum-Kammer ein ohne dabei die Absaugöffnung zu verdecken. Bei Verwendung der Beutel von Laica mit den Produktcodes VT3500, VT3501, VT3502, VT3503 und VT3504 sowie der Rollen von Laica mit den Produktcodes VT3505, VT3508 und VT3509 legen Sie den Beutel mit der glatten Seite nach oben in das Gerät ein. Stellen Sie sicher, dass die Innenseite des Beutels an der Stelle, an der der Beutel verschweißt werden soll, sauber und frei von Lebensmittelresten ist. Der Beutel muss flach ausgebreitet und frei von Falten sein.
- 2) Den Deckel senken und ihn an der Basis der Maschine einhaken, indem der Griff nach unten gedrückt wird; das Display PROGRESS zeigt die Nummer 0 an.

- 3) Drücken Sie die Taste "AUTOMATIC/STOP", um das automatische Saug- und Schweißverfahren zu starten. Das Display PROGRESS zeigt den Fortschritt des Zyklus anhand eines Countdowns an.
- 4) Abwarten, bis das Display 0 anzeigt und sich die Kontrollleuchten ausschalten. Den Deckel öffnen, indem der Griff angehoben wird.
- 5) Überprüfen Sie, ob der Beutel korrekt verschweißt ist, und geben Sie ihn in den Kühlschrank, in die Gefriertruhe oder in den Vorratsschrank.

GEBRAUCH MIT ROLLEN

Durch die Verwendung von Rollen können Beutel in der von Ihnen gewünschten Länge hergestellt werden, die genau auf das zu vakuumierende Lebensmittel abgestimmt sind.

1. Heben Sie den Deckel an.
2. Den Schneider komplett nach rechts oder links von seiner Halterung positionieren. Der Griff ist anzuheben und das Ende der Rolle ist unter ihm entlang zu führen. Stimmen Sie die Länge des Beutels mit der Länge des zu vakuumierenden Lebensmittels ab. Der Beutel muss mindestens 8 cm länger als das Lebensmittel sein.
3. Die Halterung des Schneiders senken und die Rolle schneiden, indem sie durch den Schneider gegliedert wird.
4. Setzen Sie eine der breiten offenen Seiten des Beutels auf die doppelte Schweißstange. Achten Sie bei Verwendung der Rollen von Laica mit den Produktcodes VT3505, VT3508 und VT3509 darauf, dass die glatte Seite nach oben gerichtet ist.
5. Führen Sie den Beutel nicht in die Vakuum-Kammer ein und berühren Sie mit dem Beutel nicht die Hal tungsdichtung.
6. Stellen Sie sicher, dass der Beutel flach ausgebreitet, sauber und faltenfrei ist.
7. Den Deckel senken und ihn an der Basis der Maschine einhaken, indem der Griff nach unten gedrückt wird; das Display PROGRESS zeigt die Nummer 0 an.
8. Die Taste "SEAL" drücken, um die Schweißung zu starten. Wenn das Display PROGRESS 0 anzeigt, ist die Schweißung vollendet.
9. Abwarten, bis das Display 0 anzeigt und sich die Kontrollleuchten ausschalten. Den Deckel öffnen, indem der Griff angehoben wird.
10. Überprüfen Sie, ob der Beutel korrekt verschweißt ist.
11. Fahren Sie wie in den Kapiteln "VORBEREITUNG" und "GEBRAUCHSANWEISUNGEN - GEBRAUCH MIT BEUTELN" beschrieben fort.

MANUELLES VAKUUMIEREN

Durch die komplette Absaugung der Luft mittels Automatik können empfindliche Lebensmittel

mit Konsistenz (Erdbeeren, Waldfrüchte, Grissini, Gemüse, etc.) zerquetscht oder beschädigt werden; deshalb wird beim Vakuumieren solcher Lebensmittel empfohlen den Vorgang manuell auszuführen, sodass die Absaugung der Luft im richtigen Moment beendet werden kann.

- 1) Den Beutel positionieren und den Deckel an der Maschine einhaken, wie unter Punkt 1 und 2 Abschnitt "Verwendung mit Beuteln" beschrieben.

Um das manuelle Vakuum auszuführen, ist es möglich, auf zwei unterschiedliche Arten vorzugehen:

- a. Drücken Sie die Taste "Automatic/stop", um die Absaugung der Luft zu starten. Beobachten Sie die Absaugung der Luft aus dem Beutel aufmerksam und unterbrechen Sie die Absaugung sobald Sie es für angemessen halten indem Sie die Taste "SEAL" betätigen.
 - b. Die Taste "Pulse/Vacuum" drücken, um die Absaugung der Luft zu starten und unterbrechen Sie die Absaugung, sobald Sie es für angemessen halten, indem Sie die Taste "SEAL" betätigen.
- 2) Heben Sie den Deckel an und überprüfen Sie, ob der Beutel korrekt verschweißt ist.

VERWENDUNG MIT BEHÄLTERN (nicht im Lieferumfang beinhaltet)

Nur mir Behältern Laica Code VT3304 verwenden.

Um das Vakuum innerhalb der Behälter herzustellen, muss die Ansaugleistung der Maschine unter "VACUUM-NORMAL" eingestellt werden. Versichern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass der Deckel, der Behälter und die Dichtung vollkommen sauber und trocken sind.

- 1) Füllen Sie den Behälter bis maximal 2 cm unter dem Rand.
- 2) Die Röhre für die Behälter anschließen, indem eins der beiden Enden in den Stecker auf dem Deckel der Maschine und das andere Ende in den Stecker des Deckels der Dose eingeführt wird.
- 3) Den Deckel an der Maschine einhaken, indem der Blockiergriff gesenkt wird. Das Display PROGRESS zeigt 0 an.
- 4) Drücken Sie die Taste "CANISTER", um die automatische Absaugung der Luft zu starten. Das Display PROGRESS zeigt den Fortschritt des Zyklus anhand eines Countdowns an. Abwarten, bis das Display 0 anzeigt und sich die Kontrollleuchten ausschalten.
- 5) Die Röhre aus dem Behälter und aus der Maschine herausziehen und wieder in den Kühlschrank, in das Gefrierfach oder in die Vorratskammer stellen.

Funktion "Schnellmarinierung" im Behälter (nicht im Lieferumfang)

Diese Funktion ermöglicht es, die erforderliche Zeit für die Marinierung des Essens mittels 5 Zyklen, die die Ansaugung und die Freigabe der Luft in den Behälter abwechseln, zu reduzieren.

- 1) Den Behälter füllen und ihn mit der Maschine verbinden, wie zuvor beschrieben.

- 2) Die Ansaugleistung der Maschine je nach zu marinierendem Lebensmittel (siehe Abschnitt "Beschreibung der Funktionen") einstellen.
 - 3) Den Deckel an der Maschine einhaken, indem der Blockiergriff gesenkt wird.
 - 4) Die Taste "MARINATE": das Display PROGRESS zeigt die Nummer 9 an und es beginnt der erste Zyklus zur Ansaugung und Freigabe der Luft. Das Display Progress zeigt den Fortschritt des Marinierzyklus an. Abwarten, bis das Display 0 anzeigt und sich die Kontrollleuchten ausschalten. Der Schnellmariniervorgang ist beendet.
 - 5) Die Röhre aus dem Behälter und aus der Maschine herausziehen.
- Es ist möglich, die Maschine zu jeder Zeit zu stoppen, indem die Taste "Automatic/Stop" gedrückt wird. Für den Fall, dass das Marinierverfahren wiederholt werden soll, ist es erforderlich, den Behälter zu entleeren und wieder an die Maschine anzuschließen.

VAKUUMIEREN VON FLÜSSIGKEITEN

Um Flüssigkeiten zu vakuumieren müssen diese zuvor eingefroren werden. Gießen Sie die zu vakuumierende Flüssigkeit in eine geeignetes Gefäß und geben Sie dieses für etwa 12 bis 18 Stunden in den Gefrierschrank. Nehmen Sie die gefrorene Flüssigkeit aus dem Gefäß und geben Sie sie in einen Vakuum-Beutel. Saugen Sie die Luft ab und verschweißen Sie den Beutel wie im Kapitel "Gebrauchsanweisungen - Gebrauch mit Beuteln" beschrieben; geben Sie den Beutel anschließend in den Gefrierschrank.

WARTUNG

- Waschen Sie sich vor dem Reinigen des Geräts gründlich die Hände.
- Reinigen Sie das Gerät vor und nach dem Gebrauch mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch. Achten Sie dabei darauf, dass keine Flüssigkeiten ins Geräterinnere gelangen.
- Entfernen Sie Nylonrückstände (Beutel) von der Schweiß-Stange. Verwenden Sie dafür ein weiches Tuch und achten Sie darauf, dass Sie die Schweiß-Stange nicht beschädigen.
- **Reinigen Sie die Schweiß-Stange nur, wenn sie abgekühlt ist.**
- Reinigen Sie die Vakuum-Kammer nach jedem Gebrauch gründlich mit einem feuchten Tuch, um sie von allen Rückständen und Flüssigkeiten zu befreien.
- Verwenden Sie keine chemischen oder abrasiven Produkte.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort.
- **Das Geräts nicht mit gesenkten Blockiergriffen lagern, damit die Versiegelungs- sowie die Haltungsdichtung nicht verformt werden.**
- Von Ihrem Händler können folgende Teile ersetzt werden: Haltungsdichtung und Versiegelungsdichtung: Cod. AH1018.

PROBLEME UND ABHILFE		
Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Netzkabel steckt nicht in der Steckdose.	Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
	Der Hitzeschutz wurde ausgelöst.	Lassen Sie das Gerät für mindestens 30 Minuten abkühlen und schalten Sie es erneut ein.
Das Gerät erzeugt im Beutel kein vollständiges Vakuum.	Der Beutel könnte kaputt sein.	Überprüfen Sie, ob der Beutel nicht kaputt ist, und tauschen Sie ihn gegebenenfalls aus.
	Der Beutel ist nicht korrekt in die Vakuum-Kammer eingesetzt.	Setzen Sie den Beutel wie im Absatz "Anweisungen - Gebrauch mit Beuteln" beschrieben ein.
	Die Schweiß-Stange könnte überhitzt sein: Dies kann passieren, wenn mehrere Verschweißvorgänge hintereinander in kurzen Abständen durchgeführt werden.	Warten Sie einige Minuten bis die Schweiß-Stange abgekühlt ist. Es wird empfohlen zwischen zwei Verschweißvorgängen mindestens 60 Sekunden zu warten.
Der Beutel hält das Vakuum nach dem Verschweißvorgang nicht.	Der Beutel könnte kaputt sein.	Überprüfen Sie, ob der Beutel nicht kaputt ist, und tauschen Sie ihn gegebenenfalls aus.
	Die Kante des Beutels ist nicht komplett sauber.	Stellen Sie sicher, dass entlang der Schweißnaht keine Verschmutzungen vorhanden sind: Brösel, Fett, etc. Öffnen Sie den Beutel erneut und führen Sie einen weiteren Verschweißvorgang durch.
Der Beutel schmilzt und wird nicht korrekt verschweißt.	Der Bereich des Beutels, der verschweißt werden sollte, ist verschmutzt oder nicht ausreichend flach ausgebreitet.	Der Bereich des Beutels, der verschweißt werden sollte, ist verschmutzt oder nicht ausreichend flach ausgebreitet.

ENTSORGUNGSVERFAHREN



Das Symbol auf dem Boden des Geräts gibt die getrennte Müllsammlung der elektrischen und elektronischen Ausrüstungen an (**Dir. 2012/19/Eu-WEEE**). Am Ende der Lebensdauer vom Gerät es nicht als gemischter fester Gemeindenabfall, sondern es bei einem spezifischen Müllsammlungszentrum in Ihrem Gebiet entsorgen oder es dem Händler zurückgeben, wenn Sie ein neues Gerät desselben Typ mit denselben Funktionen kaufen.

Im Falle, dass das zu entsorgende Gerät von geringeren Ausmaßen als 25 cm ist, besteht die Möglichkeit, es an eine Verkaufsstelle von mehr als 400 mq ohne Pflicht des Erwerbs einer ähnlichen Vorrichtung zurückzugeben.

Diese Prozedur getrennter Müllsammlung der elektrischen und elektronischen Ausrüstungen wird im Hinblick auf eine zukünftige gemeinsame europäische Umweltschutzpolitik vorgenommen, welche darauf zielen wird, die Umwelt zu schützen und sichern, als auch die Umweltqualität zu verbessern und potentielle Wirkungen auf die menschliche Gesundheit wegen der Anwesenheit von gefährlichen Stoffen in diesen Vorrichtungen oder Missbrauch derselben oder von Teilen derselben zu vermeiden. Vorsicht! Die fehlerhafte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Vorrichtungen könnte Sanktionen mit sich bringen.



Dieses Produkt ist für Haushaltgebrauch bestimmt.

Die Konformität, welche durch die auf das Gerät aufgetragene CE-Kennzeichnung beweis ist, bezieht sich auf die Richtlinie 30/2014/Eu über elektromagnetische Verträglichkeit und auf die Richtlinie 35/2014/Eu über elektrisches Material, das innerhalb bestimmten Spannungsgrenzen zu verwenden ist. Dieses Produkt ist ein elektronisches Gerät, das geprüft wurde, um beim gegenständlichen Zustand der Technik zu sichern, dass es mit anderen in der Nähe vorhandenen Vorrichtungen (elektromagnetische Verträglichkeit) nicht interferiert und dass es sicher ist, wenn es nach den Hinweisen verwendet wird, die in den Gebrauchsanweisungen angegeben sind. Im Falle von Anomalien beim Gerät, es nicht weiter verwenden und, falls notwendig, sich unmittelbar an den Hersteller wenden.

GARANTIE

Die gegenständliche Vorrichtung ist für 2 Jahre vom Einkaufsdatum garantiert. Das Einkaufsdatum **ist durch den Stempel oder die Unterschrift vom Vertragshändler und durch den Kassenzettel zu beweisen, welche als Beilage zu diesem Dokument aufzubewahren sind.**

Diese Periode stimmt mit der gültigen Gesetzgebung überein und wird erst dann angewandt, wenn der Verbraucher eine Privatperson ist. Laica-Produkte sind als Haushaltprodukte entworfen und dürfen nicht in öffentlichen Geschäften verwendet werden. Die Garantie deckt ausschließlich Produktionsfehler und ist nicht gültig, wenn der Schaden durch willkürliche Handlung, falschen Gebrauch, Nachlässigkeit oder Missbrauch vom Produkt entsteht. Ausschließlich die standardgelieferten Zubehörteile verwenden. Der Gebrauch von anderen Zubehörteilen kann das Ungültigkeitswerden der Garantie als Folge haben. Die Vorrichtung keinesfalls öffnen. Wird die Vorrichtung geöffnet oder missbräuchlich geändert, verfällt die Garantie endgültig. Die Garantie ist für verschleißbare Teile als auch für die Batterien nicht gültig, wenn diese letzten standardgeliefert werden. Die Garantie verfällt nach zwei Jahren vom Einkauf.

In diesem Fall werden die Serviceeingriffe gegen Zahlung vorgenommen. Für Auskünfte über Serviceeingriffe – eingeschlossen in der Garantie oder gegen Zahlung – schreiben Sie bitte an info@laica.com. Für in den Garantiebedingungen eingeschlossene Reparatur- und Austauscheingriffe ist keine Sorte von Beitrag zu leisten. Im Falle von Ausfällen sich an den Vertragshändler wenden. KEINE direkte Lieferung zur LAICA vornehmen. Alle Eingriffe nach Garantiebedingungen (Austausch vom Produkt oder von einem Teil desselben eingeschlossen) werden die Dauer der ursprünglichen Garantieperiode für den ausgetauschten Produkt nicht verlängern.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für etwaige direkte oder indirekte Schäden an Personen, Sachwerten und Haustieren ab, welche von der Missachtung der Vorschriften entstehen, welche im zweckmäßigen Gebrauchshandbuch enthalten sind – vor allem mit Rücksicht auf Hinweise über Installation, Gebrauch und Wartung der Vorrichtung. Die Firma Laica, welche ständig nach der Verbesserung der eigenen Produkte strebt, behält sich das Recht vor, ohne Voranmeldung ihre Produkte vollkommen oder teilweise nach Herstellungserfordernissen zu ändern, ohne dass dadurch irgendwelche Haftung seitens der Firma Laica oder ihrer Vertragshändler entsteht.

ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ - ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΓΥΗΣΗ

Αγαπητέ πελάτη, η Laica σας ευχαριστεί για την προτίμηση που δείξατε στο προϊόν μας το οποίο σχεδιάστηκε με κριτήρια αξιοπιστίας και απώτερο σκοπό να ικανοποιήσουμε τις απαιτήσεις σας.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
ΜΕΛΕΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΕΧΤΙΚΑ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ
ΝΑ ΦΥΛΑΣΣΕΤΑΙ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ**

Το εγχειρίδιο χρήσης αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος. Έτσι λοιπόν θα πρέπει να φυλάσσεται καθ' όλη τη διάρκεια ζωής του. Σε περίπτωση που αυτό παραχωρηθεί σε άλλον ιδιοκτήτη θα πρέπει να παραδίδεται μαζί με τα έγγραφα που το συνόδευαν με την αγορά του. Για μία ασφαλής και ορθή λειτουργία του προϊόντος, ο χρήστης υποχρεούται να μελετήσει προσεχτικά τις οδηγίες και τις προειδοποιήσεις που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης διότι περιέχουν σημαντικές πληροφορίες αναφορικά με την ασφάλεια, τη λειτουργία και τη συντήρησή του. Στην περίπτωση που χάσετε το εγχειρίδιο οδηγιών ή θέλετε να λάβετε περισσότερες πληροφορίες ή να αποσαφηνίσετε οτιδήποτε, επικοινωνήστε με την επιχείρησή μας, στη διεύθυνση που ακολουθεί:

Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Italy - Tel +39 0444.795314 - 795321 - Fax +39 0444.795324
www.laica.com

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

**ΛΕΖΑΝΤΕΣ ΣΥΜΒΟΛΩΝ
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**
Περιγραφή λειτουργιών
Τεχνικά χαρακτηριστικά
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
προετοιμασία
χρήση με σακουλες
χρήση με ρολα
χειροκίνητο κενό αερα
Χρήση με δοχεία / Λειτουργία “γρήγορο μαρινάρισμα”

**σελίδα 40
σελίδα 40
σελίδα 41
σελίδα 41
σελίδα 42
σελίδα 42
σελίδα 42
σελίδα 42
σελίδα 43
σελίδα 43
σελίδα 43-44**

**κενο αερος για υγρα
ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ
ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ
ΕΓΓΥΗΣΗ**

**σελίδα 44
σελίδα 44
σελίδα 45
σελίδα 45**

ΛΕΖΑΝΤΕΣ ΣΥΜΒΟΛΩΝ

-  Προειδοποίηση
-  Απαγόρευση
-  Για τρόφιμα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Πριν τη χρήση του προϊόντος σιγουρευτείτε ότι η συσκευή είναι ακέραιη και ότι δεν παρουσιάζει εμφανείς ζημιές. Στην περίπτωση οποιασδήποτε αμφιβολίας απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας.
- Κρατήστε την πλαστική σακούλα συσκευασίας μακριά από παιδιά: ενέχει κίνδυνος πνιγμού.
- Πριν προχωρήσετε στη σύνδεση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι οι τιμές τάσης του δικτύου που φέρει η ειδική πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών, στο κάτω μέρος της συσκευής, βρίσκονται σε πλήρη αντιστοιχία με το ηλεκτρικό δίκτυο που χρησιμοποιείτε.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για τις εργασίες για τις οποίες σχεδιάστηκε εξ αρχής και οι οποίες προσδιορίζονται επακριβώς στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται μη συμβατή και επομένως επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής, τέλος, δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ζημιές που τυχόν προκληθούν λόγω κακής ή μη συμβατής χρήσης του προϊόντος.
- Η συσκευή αυτή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας κάτω των 14ων ετών.
- Η χρήση καθώς επίσης οι εργασίες συντήρησης της παρούσας συσκευής δεν θα πρέπει να πραγματοποιούνται από άτομα με μειωμένες αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία, εκτός κι αν αυτά βρίσκονται υπό τη στενή παρακολούθηση κάποιου ενήλικα. Τα παιδιά, τέλος, δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- ΜΗΝ αφήνεται ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη. Με την ολοκλήρωση των εργασιών, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Στην περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή και μην προσπαθείτε να την επισκευάσετε από μόνοι σας. Εφόσον παρουσιαστεί η ανάγκη επισκευής, απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας. ΜΗΝ συνδέετε ή αποσυνδέετε τη συσκευή και ΜΗΝ τη χρησιμοποιείτε με βρεγμένα ή υγρά χέρια.

- ΜΗΝ συνδέετε ή αποσυνδέετε τη συσκευή και ΜΗΝ τη χρησιμοποιείτε με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- ΜΗΝ τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας ή την ίδια τη συσκευή για να αποσυνδέσετε το βύσμα από την πρίζα παροχής ρεύματος.
- Χειριστείτε το προϊόν με προσοχή και προστατέψτε το από χτυπήματα, έντονες αυξομειώσεις της θερμοκρασίας, υγρασία, σκόνη, απευθείας έκθεση στην ηλιακή ακτινοβολία και από πηγές θερμότητας.
- Αποσυνδέστε άμεσα το βύσμα από την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος μετά από κάθε χρήση ή πριν την εκτέλεση εργασιών καθαρισμού.
- Στην περίπτωση που μία οποιαδήποτε ηλεκτρική συσκευή πέσει σε νερό, δεν πρέπει να την πιάσετε αλλά να την αποσυνδέσετε από την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.
- Προσοχή! ΜΗΝ προσπαθείτε επ' ουδενί λόγω να παρέμβετε στο ηλεκτρικό καλώδιο. Στην περίπτωση φθοράς του καλωδίου απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας.
- Ξετυλίξτε το καλώδιο καθ' όλο το μήκος του και κρατήστε το μακριά από πηγές θερμότητας.
- Μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς για τάσεις τροφοδοσίας διαφορετικές από εκείνες που φέρει η ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή.
- Η συσκευή δεν προστατεύεται με εξωτερικό περιβλήμα προστασίας από υγρά.
- ΜΗΝ ακουμπάτε την μπάρα σφράγισης όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη: κίνδυνος καψίματος.
- ΜΗΝ βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλου είδους υγρά.

⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΤΕ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Σε ακραίες συνθήκες χρήσης (υπερβασία τάσης κάτω 10% σε σχέση με την ονομαστική τιμή και θερμοκρασία γύρω στους 40°C) η εντατική χρήση της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε ενεργοποίηση των αυτόματων συστημάτων θερμικής προστασίας. Στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να περιμένουμε να κρυώσει η συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσουμε ξανά.
- **Μην πραγματοποιείτε κύκλους κενού αέρα για 10, συνεχόμενες, φορές. Πράγματι, μετά το πέρας αυτού του ορίου μπορεί να παρέμβουν τα αυτόματα συστήματα θερμικής προστασίας της συσκευής (σας προτείνουμε να περιμένετε για 60 δευτερόλεπτα, τουλάχιστον, πριν τη διενέργεια μιας νέας σφράγισης).**
- Συνιστάται η χρήση σακουλιών κενού αέρος σαγρά LAICA ή αντίστοιχης ποιότητας. Προσοχή: η χρήση ακατάλληλων σακουλιών δεν εξασφαλίζει το άριστο κενό αέρος.
- ΜΗΝ αποθηκεύετε το μηχανήμα συσκευασίας κενού αέρα με κατεβασμένη τη λαβή σταθεροποίησης.
- Σας συμβουλευόμαστε να αφήσετε [περίπου] 8 με 10 εκατοστά κενό ανάμεσα στις άκρες

- της σακούλας και το προϊόν.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ (Δείτε εικ.1)

1. Κάλυμμα
2. Πλήκτρο “FOOD” (dry - moist - wet)
3. Πλήκτρο “VACUUM” (normal – gentle)
4. Οθόνη “PROGRESS”
5. Πλήκτρο “AUTOMATIC / STOP”
6. Πλήκτρο “SEAL”
7. Πλήκτρο “CANISTER”
8. Πλήκτρο “MARINATE”
9. Πλήκτρο “PULSE/VACUUM”
10. Φωτεινές λυχνίες
11. Βύσμα σωλήνα δοχείων
12. Σωλήνας δοχείων
13. Χειρολαβή ακινητοποίησης
14. Διπλή μπάρα συγκόλλησης
15. Θάλαμος συγκόλλησης και συλλογής υγρών
16. Οπή αναρρόφησης
17. Δακτύλιος συγκράτησης
18. Δακτύλιος συγκόλλησης
19. Στοιχείο κοπής διπλής κατεύθυνσης
20. Βάση λεπίδας
21. Θήκη ρολού

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

1. **Κάλυμμα:** Στεγανοποιεί και εξασφαλίζει την απομάκρυνση του αέρα απ' τη σακούλα.
2. **Πλήκτρο “FOOD”**, πατώντας το εν λόγω πλήκρο μπορείτε να επιλέξετε τη διάρκεια της διαδικασίας [απομάκρυνσης του αέρα] βάσει του είδους των τροφίμων που συσκευάζετε κάθε φορά:
 - “DRY” για ξηρές τροφές όπως π.χ. ψωμί, ζυμαρικά, μπισκότα, κτλ. οι οποίες πρόκειται να αποθηκευτούν για μικρό χρονικό διάστημα,
 - “MOIST” για τρόφιμα που περιέχουν υγρά [ή υγρασία], όπως π.χ. φρούτα, λαχανικά ή σαλάματα τα οποία πρόκειται να αποθηκευτούν για μικρό χρονικό διάστημα.,
 - “WET” για τρόφιμα που περιέχουν μεγάλα ποσοστά υγρασίας, όπως π.χ. κρέατα και βραστά λαχανικά τα οποία πρόκειται να αποθηκευτούν για μεγάλο χρονικό

- διάστημα.
- Πλήκτρο “VACUUM”:** πατώντας το εν λόγω πλήκτρο μπορείτε να επιλέξετε τη διάρκεια της διαδικασίας [απομάκρυνσης του αέρα] βάσει των τροφίμων που συσκευάσετε κάθε φορά:
 - “GENTLE” ιδανική για ευαίσθητα τρόφιμα, βλ. φρούτα και λαχανικά,
 - “NORMAL” ιδανική για όλα τα υπόλοιπα είδη τροφίμων.
 - Οθόνη “PROGRESS”:** δείκτης προόδου της εργασίας που έχετε επιλέξει.
 - Πλήκτρο “AUTOMATIC/STOP”:**
 - Πατώντας το εν λόγω πλήκτρο το μηχανήμα πραγματοποιεί [αυτόματα] τον κύκλο συγκόλλησης και απομάκρυνσης του αέρα απ’ το εσωτερικό της σακούλας.
 - Πατώντας το εν λόγω πλήκτρο [ενώ το μηχανήμα βρίσκεται σε λειτουργία] απενεργοποιείται η λειτουργία που είχατε επιλέξει νωρίτερα.
 - Πλήκτρο “SEAL”:** πατώντας το εν λόγω πλήκτρο:
 - Η συσκευή ξεκινάει τη διαδικασία συγκόλλησης [της σακούλας],
 - Η διαδικασία ααπομάκρυνσης του αέρα διακόπτεται και η σακούλα συγκολλείται αυτομάτως.
 - Πλήκτρο “CANISTER”:** πατώντας το εν λόγω πλήκτρο ξεκινάει ο κύκλος απομάκρυνσης αέρα του απ’ το εσωτερικό των δοχείων (δεν συμπεριλαμβάνεται στο πακέτο).
 - Πλήκτρο “MARINATE”:** πατώντας το εν λόγω πλήκτρο ενεργοποιείται ο κύκλος γρήγορου μαριναρίσματος.
 - Πλήκτρο “PULSE/VACUUM”:** μέσω του εν λόγω πλήκτρου μπορείτε να απομακρύνετε σταδιακά τον αέρα πατώντας το διακεκομμένα.
 - Φωτεινές λυχνίες:** υποδεικνύουν α. τις εργασίες που βρίσκονται σε εξέλιξη και β. τις λειτουργίες που έχετε επιλέξει.
 - Βύσμα σωλήνα [δοχείων]:** για τη σύνδεση του εν λόγω μηχανήματος με δοχεία (μέσω σωλήνα που παρέχεται).
 - Λαβή σταθεροποίησης:** για την αγκίστρωση και απαγκίστρωση του καλύμματος στη βάση του μηχανήματος.
 - Διπλή μπάρα συγκόλλησης:** πραγματοποιεί τη συγκόλληση των σακούλων.
 - 16. **Θάλαμος απομάκρυνσης και συλλογής υγρών:** σημείο στο οποίο τοποθετείται το ελεύθερο άκρο της σακούλας. Επιτρέπει την απομάκρυνση του αέρα και των υγρών.
 - Δακτύλιος συγκράτησης:** δημιουργεί βέλτιστες συνθήκες στεγανοποίησης εντός του θαλάμου απομάκρυνσης του αέρα. Επιπλέον διασφαλίζει συνθήκες κενού αέρα εντός των σακούλων.
 - Δακτύλιος στεγανοποίησης:** διασφαλίζει την προσκόλληση της σακούλας επάνω στην μπάρα συγκόλλησης.
 - Λεπίδα διπλής κατεύθυνσης:** κόβει το ρολό σε κομμάτια [σακούλες] με τις διαστάσεις που εσείς επιθυμείτε.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Τάση: AC 220-240V 50Hz
- Κατανάλωση ηλ. ρεύματος: 130W
- Τιμή κενού (περίπου): -0.9 bar
- Περιβαλλοντικές συνθήκες εργασίας: από +10°C έως +40°C, επίπεδα σχετικής υγρασίας ≤85%
- Περιβαλλοντικές συνθήκες αποθήκευσης: από +10°C έως +50°C, επίπεδα σχετικής υγρασίας ≤RH 85%
- ΜΕΓΙΣΤΟ πλάτος σακούλας: 300 mm



Τα ρολά που προσφέρονται μαζί με τη συσκευή είναι ιδανικά για τρόφιμα

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Πριν από κάθε χρήση καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή όπως υποδεικνύεται στην παράγραφο “εργασίες συντήρησης”.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μία σταθερή και επίπεδη επιφάνεια. Μπροστά από τη συσκευή θα πρέπει να αφήσετε επαρκή χώρο για τη σακούλα που πρόκειται να σφραγίσετε.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μία πρίζα τροφοδοσίας ηλ. ρεύματος και ελέγξτε ότι οι φωτεινές λυχνίες των πλήκτρων “FOOD” και “VACUUM” ενεργοποιήθηκαν.
- Εισάγετε ομοιογενώς την τροφή που επιθυμείτε να συντηρήσετε εντός της σακούλας. Ελέγξτε ότι το μήκος της σακούλας είναι 8 cm περίπου μακρύτερο από την τροφή που επιθυμείτε να συντηρήσετε.
- Σηκώστε το κάλυμμα.



Μπορείτε να επιλέξετε την ισχύ αναρρόφησης και το χρόνο σφράγισης της συσκευής βάσει της τροφής που συσκευάζετε κάθε φορά (βλέπε παράγραφο “Περιγραφή λειτουργιών”). Το μηχανήμα έχει ρυθμιστεί με αυτόματο τρόπο σε λειτουργία “FOOD-DRY” και “VACUUM-NORMAL”. Αφού πρώτα τροποποιήσετε την επιλογή ισχύος και το χρόνο σφράγισης, αυτή θα παραμείνει αποθηκευμένη έως ότου η συσκευή αποσυνδεθεί από την πρίζα παροχής ηλ. ρεύματος.

ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΣΑΚΟΥΛΕΣ

- 1) Τοποθετήστε το ανοιχτό άκρο της σακούλας στο εσωτερικό του θαλάμου αναρρόφησης όπως υποδεικνύεται στην εικόνα 2 χωρίς να καλύψετε την οπή αναρρόφησης. Στην περίπτωση που χρησιμοποιείτε σακούλες Laica βλ. κωδικούς VT3500, VT3501, VT3502, VT3503 ή VT3504 ή ρολά Laica κωδικοί VT3505, VT3508 και VT3509 τοποθετείτε τις

σακούλες με τη λεία πλευρά στραμμένη προς τα πάνω. Βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό της σακούλας -στο σημείο όπου θα πραγματοποιηθεί η συγκόλληση- είναι καθαρό κι ότι δεν περιέχει υπολείμματα τροφής. Η σακούλα θα πρέπει να απλωθεί καλά και να μην είναι τσαλακωμένη.

- 2) Κατεβάστε το κάλυμμα και σταθεροποιήστε το στη βάση κατεβάζοντας τη λαβή προς τα κάτω. Στην οθόνη PROGRESS θα εμφανιστεί η ένδειξη 0.
- 3) Πατήστε το πλήκτρο “AUTOMATIC/STOP” για την εκτέλεση της αυτόματης διαδικασίας απομάκρυνσης αέρα και συγκόλλησης. Στην οθόνη PROGRESS θα εμφανιστεί η εξέλιξη του κύκλου (βλ. δείκτη αντίστροφης μέτρησης).
- 4) Περιμένετε έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 0 και οι φωτεινές λυχνίες απενεργοποιηθούν. Εν συνεχεία ανοίξτε το κάλυμμα ανασηκώνοντας τη λαβή.
- 5) Ελέγξτε την ποιότητα συγκόλλησης της σακούλας κι έπειτα τοποθετήστε την στο ψυγείο, στην κατάψυξη ή σε κάποιο άλλο αποθηκευτικό χώρο.

ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΡΟΛΑ

Το ρολό σας επιτρέπει να προσαρμόσετε τις διαστάσεις της σακούλας στα μέτρα σας, ανάλογα με τα τρόφιμα που πρόκειται να συσκευάσετε.

1. Ανασηκώστε το κάλυμμα.
2. Τοποθετήστε τις λεπίδες κοπής τελείως δεξιά ή αριστερά [σε σχέση με τη βάση του μηχανήματος] κι εν συνεχεία ανασηκώστε τες για να περάσετε την άκρη του ρολού από κάτω τους. Επιλέξτε τις διαστάσεις της σακούλας λαμβάνοντας υπόψη το μήκος των τροφίμων που πρόκειται να συσκευάσετε και προσθέστε 8 εκ τουλάχιστον.
3. Κατεβάστε τη βάση της λεπίδας και κόψτε το ρολό με ολίσθηση.
4. Τοποθετήστε ένα από τα δύο ανοιχτά άκρα της σακούλας επάνω στη διπλή μπάρα συγκόλλησης. Στην περίπτωση που χρησιμοποιείτε ρολά Laica, βλ. κωδικούς VT3505, VT3508 και VT3509, τοποθετήστε τη λεία πλευρά της σακούλας στραμμένη προς τα πάνω.
5. Η σακούλα δεν πρέπει να περισσειεί στους θαλάμους απομάκρυνσης αέρα και συλλογής υγρών ή στον δακτύλιο στεγανοποίησης.
6. Βεβαιωθείτε ότι η σακούλα έχει απλωθεί καλά κι ότι είναι καθαρή και ατσαλάκωτη.
7. Κατεβάστε το κάλυμμα και ακινητοποιήστε το στη βάση του μηχανήματος πιέζοντας τη λαβή προς τα κάτω. Στην οθόνη PROGRESS θα εμφανιστεί το 0.
8. Πατήστε το πλήκτρο “SEAL” για την έναρξη της διαδικασίας συγκόλλησης. Όταν ολοκληρωθεί η εν λόγω διαδικασία στην οθόνη PROGRESS θα εμφανιστεί η ένδειξη 0.
9. Περιμένετε έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 0 και οι φωτεινές λυχνίες απενεργοποιηθούν. Εν συνεχεία ανοίξτε το κάλυμμα ανασηκώνοντας τη λαβή.
10. Ελέγξτε την ποιότητα συγκόλλησης της σακούλας.
11. Συνεχίστε σύμφωνα με τις υποδείξεις των παραγράφων “ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ” και

“ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΕ ΣΑΚΟΥΛΕΣ”.

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΚΕΝΟ ΑΕΡΑ

Η αυτόματη διαδικασία απομάκρυνσης του αέρα έχει την τάση να συνθλίβει τις ευαίσθητες τροφές (όπως π.χ. τις φράουλες, τα φρούτα του δάσους, τα κριτσίνια, τα λαχανικά, κ.τλ) καταστρέφοντάς τες. Στην προκειμένη περίπτωση μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη χειροκίνητη [διαδικασία] απομάκρυνσης αέρα, διακόπτοντάς την την κατάλληλη στιγμή.

- 1) Τοποθετήστε τη σακούλα κι αμέσως μετά κλείστε το κάλυμμα του μηχανήματος -όπως περιγράφεται στα σημεία 1 και 2 της παραγράφου “Χρήση με σακούλες”.

Για να πραγματοποιήσετε τη χειροκίνητη διαδικασία απομάκρυνσης αέρα μπορείτε να ακολουθήσετε δύο τρόπους:

- α. Πατήστε το πλήκτρο “Automatic/stop” για την ενεργοποίηση της διαδικασίας απομάκρυνσης του αέρα. Παρακολουθήστε προσεκτικά την εν λόγω διαδικασία και την κατάλληλη στιγμή διακόψτε την πατώντας το πλήκτρο “SEAL”.
 - β. Πιέστε το πλήκτρο “Pulse/Vacuum” για την απομάκρυνση του αέρα και την κατάλληλη στιγμή διακόψτε την πατώντας τα πλήκτρο “SEAL”.
- 2) Ανασηκώστε το κάλυμμα και ελέγξτε την ποιότητα συγκόλλησης της σακούλας.

ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΔΟΧΕΙΑ (δεν συμπεριλαμβάνεται στο πακέτο)

Χρησιμοποιείτε δοχεία Laica βλ. κωδικούς VT3304.

Για την απομάκρυνση του αέρα μέσα από δοχεία η ισχύς του μηχανήματος θα πρέπει να έχει ρυθμιστεί σε λειτουργία “VACUUM-NORMAL”. Πριν την εκτέλεση της εν λόγω διαδικασίας, βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα, το δοχείο κι ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι τελείως καθαρά και στεγνά.

- 1) Γεμίστε το δοχείο σε ύψος 2 εκατ. κάτω απ’ το άνω χείλος του.
- 2) Συνδέστε τον ειδικό σωλήνα στο βύσμα του μηχανήματος και το άλλο άκρο του στο βύσμα του δοχείου.
- 3) Ακινητοποιήστε το κάλυμμα [του μηχανήματος] κατεβάζοντας τη λαβή. Στην οθόνη PROGRESS θα εμφανιστεί η ένδειξη 0.
- 4) Πιέστε το πλήκτρο “CANISTER” για την έναρξη της [αυτόματης] διαδικασίας απομάκρυνσης του αέρα. Στην οθόνη PROGRESS θα εμφανιστεί η εξέλιξη του κύκλου (βλ. δείκτη αντίστροφης μέτρησης).
- 5) Περιμένετε έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 0 και οι φωτεινές λυχνίες απενεργοποιηθούν.
- 6) Αφαιρέστε τον σωλήνα (απ’ το δοχείο και το μηχανήμα) και τοποθετήστε το δοχείο στο ψυγείο, στην κατάψυξη ή στη συντήρηση.

Λειτουργία “γρήγορο μαρινάρισμα” εντός του δοχείου (δεν παρέχεται μαζί με το πακέτο)

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μειώσετε τον χρόνο της διαδικασίας μαριναρίσματος των τροφίμων μέσω 5 κύκλων επεξεργασίας -με εναλλαγές απομάκρυνσης και συσώρευσης αέρα στο εσωτερικό του δοχείου.

- 1) Γεμίστε το δοχείο και συνδέστε το στο μηχάνημα όπως περιγράψαμε προηγουμένως.
- 2) Ρυθμίστε την ισχύ απομάκρυνσης αέρα του μηχανήματος βάσει του είδους τροφής που πρόκειται να μαρινάρετε (βλέπε παράγραφο “Περιγραφή λειτουργιών”).
- 3) Κατεβάστε το κάλυμμα και ακινητοποιήστε το στη βάση του μηχανήματος πιέζοντας τη λαβή προς τα κάτω.
- 4) Πατήστε το πλήκτρο “MARINATE”: Στην οθόνη PROGRESS θα εμφανιστεί η ένδειξη 9 κι αμέσως μετά θα ξεκινήσει ο πρώτος κύκλος απομάκρυνσης και συσώρευσης αέρα. Η οθόνη progress [προόδου] υποδεικνύει την πρόοδο του κύκλου μαριναρίσματος. Περιμένετε έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 0 και οι φωτεινές λυχνίες απενεργοποιηθούν. Η διαδικασία μαριναρίσματος έχει ολοκληρωθεί.
- 5) Αφαιρέστε τον σωλήνα απ’ το δοχείο του μηχανήματος.

Μπορείτε να σταματήσετε το μηχάνημα οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το πλήκτρο “Automatic/Stop”. Στην περίπτωση που πρόκειται να επαναλάβετε τη διαδικασία μαριναρίσματος θα πρέπει προηγουμένως να αποσυμπέσετε το δοχείο και να το συνδέσετε εκ νέου στο μηχάνημα.

ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ ΓΙΑ ΥΓΡΑ

Για να τοποθετήσετε υγρά σε κενό αέρος θα πρέπει προηγουμένως να τα καταψύξετε. Τοποθετήστε την υγρή τροφή σε ένα ιδανικό δοχείο κι έπειτα τοποθετήστε το στην κατάψυξη για 12-18 ώρες περίπου. Στη συνέχεια αφαιρέστε την τροφή από το δοχείο και τοποθετήστε την σε ένα σακουλάκι κενού αέρος. Αφαιρέστε τον αέρα και σφραγίστε την όπως υποδεικνύει η παράγραφος “οδηγίες χρήσης – χρήση με σακούλες” και, τέλος, τοποθετήστε τη σακούλα στην κατάψυξη.

ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

- Πλύντε τα χέρια σας καλά πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό της συσκευής.
- Πριν και μετά από τη χρήση της συσκευής αυτή θα πρέπει να καθαρίζεται με ένα στεγνό ή ένα ελαφρά υγρό πανί, με προσοχή για να μην εισχωρήσουν υγρά στο εσωτερικό της.
- Μετά από κάθε χρήση αφαιρέστε, με ένα απαλό πανί, τυχόν ίχνη νάιλον (σακούλας) από την μπάρα σφράγισης, με προσοχή για την αποφυγή πιθανής ζημιάς. **Η μπάρα σφράγισης θα πρέπει να καθαρίζεται μόνο όταν είναι κρύα.**
- Μετά από κάθε χρήση καθαρίστε προσεκτικά με ένα υγρό πανί το θάλαμο αναρρόφησης


- και συλλογής υγρών για την αφαίρεση κάθε ίχνους υγρού.
- Μην χρησιμοποιείτε χημικά προϊόντα ή προϊόντα λείανσης.
- Η συσκευή θα πρέπει να φυλάσσεται σε δροσερό και στεγνό περιβάλλον.
- **Μην τοποθετείτε τη συσκευή με τη χειρολαβή ακινητοποίησης προς τα κάτω για την αποφυγή παραμόρφωσης των δακτυλίων στεγανοποίησης και συγκράτησης.**
- Στην αντιπροσωπεία είναι διαθέσιμα τα ακόλουθα ανταλλακτικά: στοιχεία μόνωσης και στεγανοποίησης: κωδ. AH1018.


ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή αιτία
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Το βύσμα δεν έχει τοποθετηθεί στην πρίζα παροχής ηλ. ρεύματος.	Τοποθετήστε το βύσμα του προϊόντος στην πρίζα παροχής ηλ. ρεύματος.
	Έχει ενεργοποιηθεί ο θερμοστάτης.	Αφήστε τη συσκευή να κρνώσει για 30 λεπτά και ενεργοποιήστε την ξανά.
Η συσκευή δεν μπορεί να ολοκληρώσει έναν πλήρη κύκλο εκκένωσης της σακούλας.	Η σακούλα μπορεί να είναι τρύπια.	Ελέγξτε την ακεραιότητα της σακούλας ή αντικαταστήστε την με μία καινούργια.
	Η σακούλα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο εσωτερικό του θαλάμου αναρρόφησης και συλλογής υγρών.	Τοποθετήστε τη σακούλα όπως υποδεικνύεται στην παράγραφο “Οδηγίες- χρήση με σακούλες”.
	Η μπάρα σφράγισης μπορεί να έχει υπερθερμανθεί: αυτό συμβαίνει όταν πραγματοποιείται ένας μεγάλος αριθμός σφραγίσεων σε σύντομο χρονικό διάστημα.	Περιμένετε για μερικά λεπτά μέχρι να κρνώσει η μπάρα σφράγισης. Μεταξύ δύο σφραγίσεων θα πρέπει να περιμένετε για τουλάχιστον 60 δευτερόλεπτα.
Η σακούλα δεν διατηρεί το κενό αέρα μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας σφράγισης.	Η σακούλα μπορεί να είναι τρύπια.	Ελέγξτε την ακεραιότητα της σακούλας ή αντικαταστήστε την με μία καινούργια.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή αιτία
Η σακούλα δεν διατηρεί το κενό αέρα μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας σφράγισης.	Το πλαίσιο της σακούλας δεν είναι τελείως καθαρό.	Ελέγξτε αν η γραμμής σφράγισης περιέχει ίχνη τροφής όπως π.χ.: τριμμάτα, λίπος, κ.τλ. Σε ετούτη την περίπτωση ανοίξτε εκ νέου τη σακούλα και δοκιμάστε να πραγματοποιήσετε μία νέα σφράγιση.
Η σακούλα καταστρέφεται και δεν σφραγίζεται σωστά	Η σακούλα καταστρέφεται και δεν σφραγίζεται σωστά	Βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό της σακούλας είναι καθαρό και σωστά τεντωμένο.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ

 Το σύμβολο που βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής υποδεικνύει την ξεχωριστή αποκομιδή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών μηχανημάτων (**Dir. 2012/19/Eu- WEEE**). Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της συσκευής, μην την πετάξετε ως δημόσιο στερεό μεικτό απόρριμμα, αλλά πετάξτε τη στο ειδικό κέντρο αποκομιδής που βρίσκεται στην περιοχή σας ή επιστρέψτε την στον αντιπρόσωπο κατά την αγορά μιας καινούριας συσκευής ίδιου τύπου και με τις ίδιες λειτουργίες. Αν η συσκευή προς διάθεση είναι διαστάσεων μικρότερων των 25 εκ. μπορείτε να το παραδώσετε σε ένα σημείο πώλησης με διαστάσεις άνω των 400 τμ. Χωρίς υποχρέωση αγοράς νέας παρόμοιας διάταξης. Αυτή η διαδικασία της ξεχωριστής αποκομιδής των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών μηχανημάτων γίνεται με την προσωπική μιας κοινής ποιότητας του περιβάλλοντος και για την αποφυγή πιθανών επενεργειών στην υγεία των ανθρώπων που θα προκαλούνται από την παρουσία επικίνδυνων ουσιών στα μηχανήματα αυτά ή από μια εσφαλμένη χρήση αυτών ή μερών τους. Προσοχή! Η μη σωστή απόρριψη των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών μηχανημάτων μπορεί να επιφέρει κυρώσεις.

 Αυτό το προϊόν ενδείκνυται για οικιακή χρήση. Η συμμόρφωση, που τεκμηριώνεται από το σήμα της ΕΕ πάνω στη συσκευή, έχει σχέση με την οδηγία 30/2014/Ευ της για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και την οδηγία 35/2014/Ευ της αναφορικά με το ηλεκτρικό υλικό που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί εντός ορισμένων ορίων τάσεως. Αυτό το προϊόν είναι ένα ηλεκτρονικό εργαλείο και έχει ελεγχθεί έτσι ώστε να εξασφαλίζεται, με το τωρινό επίπεδο των τεχνικών γνώσεων, τόσο το ότι δε θα παρεμποδίζει άλλα μηχανήματα που

βρίσκονται κοντά (ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα) όσο και το ότι θα είναι ασφαλές να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις ενδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση που η συσκευή έχει μη αναμενόμενη συμπεριφορά, σταματήστε τη χρήση της και, αν είναι απαραίτητο, επικοινωνήστε κατευθείαν με τον κατασκευαστή.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η παρούσα συσκευή έχει εγγύηση 2 ετών από την ημερομηνία της αγοράς που πρέπει να τεκμηριώνεται με **σφραγίδα ή υπογραφή του αντιπροσώπου και με την απόδειξη πληρωμής που θα φροντίσετε να έχετε συνημμένη εδώ**. Η περίοδος αυτή είναι σύμφωνη με την ισχύουσα νομοθεσία και ισχύει μόνο σε περίπτωση καταναλωτή. Τα προϊόντα Laica έχουν σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και δεν επιτρέπεται η χρήση τους σε καταστήματα. Η εγγύηση καλύπτει μόνο ελαττώματα κατασκευής και δεν ισχύει όταν οι βλάβες έχουν προκληθεί από τυχαίο γεγονός, εσφαλμένη χρήση, αμέλεια ή ακατάλληλη χρήση του προϊόντος. Να χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα που παρέχονται. Η χρήση διαφορετικών εξαρτημάτων μπορεί να επιφέρει ακύρωση της εγγύησης. Μην ανοίγετε τη συσκευή για κανένα λόγο. Αν ανοίξετε ή σκαλίσετε τη συσκευή, η εγγύηση ακυρώνεται οριστικά. Η εγγύηση δεν ισχύει για μέρη που υφίστανται φθορά λόγω χρήσης και για μπαταρίες που παρέχονται μαζί με τη συσκευή. Όταν περάσουν 2 χρόνια από την αγορά, η εγγύηση ακυρώνεται. Σε αυτή την περίπτωση οι επεμβάσεις τεχνικής βοήθειας γίνονται με πληρωμή. Μπορείτε να ζητήσετε πληροφορίες για επεμβάσεις τεχνικής βοήθειας, είτε είναι μέσα στην εγγύηση είτε γίνονται με πληρωμή, επικοινωνώντας με το info@laica.com. Δεν χρειάζεται καμία συμβολή για επισκευές και αντικαταστάσεις προϊόντων που εμπίπτουν στους όρους της εγγύησης. Σε περίπτωση βλάβης απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπο. ΜΗΝ αποστείλετε κατευθείαν στη LAICA. Όλες οι επεμβάσεις εντός της εγγύησης (όπου συμπεριλαμβάνονται και η αντικατάσταση του προϊόντος ή ενός εξαρτήματός του) δε θα παρέχονται τη διάρκεια της περιόδου της αρχικής εγγύησης του προϊόντος που αντικαταστάθηκε. Η κατασκευαστική εταιρεία απορρίπτει κάθε ευθύνη για τυχόν βλάβες που μπορεί, άμεσα ή έμμεσα, να προκληθούν σε άτομα, αντικείμενα ή κατοικίδια ζώα εξαιτίας της μη τήρησης όλων των προδιαγραφών που υποδεικνύονται στο ειδικό φυλλάδιο οδηγιών και που αφορούν, ειδικά, τις προειδοποιήσεις σχετικά με την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση της συσκευής. Η επιχείρηση Laica, εφόσον ασχολείται συνεχώς με τη βελτίωση των προϊόντων της, διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει χωρίς καμία προειδοποίηση καθ’ ολοκληρία ή εν μέρει τα προϊόντα της σε σχέση με τις ανάγκες παραγωγής, χωρίς αυτό να συνεπάγεται ευθύνη εκ μέρους της επιχείρησης ή των αντιπροσώπων της.

MAȘINĂ DE VIDAT - INSTRUCȚIUNI ȘI GARANȚIE

Stimate client, societatea Laica vă mulțumește pentru că ați ales acest produs, realizat conform unor criterii de fiabilitate și calitate, pentru deplina satisfacție a clienților noștri.

IMPORTANT CITIȚI CU ATENȚIE ÎNAINTE DE A UTILIZA PRODUSUL PĂSTRAȚI INSTRUCȚIUNILE PENTRU A LE PUTEA CONSULTA PE VIITOR

Manualul de instrucțiuni reprezintă o parte integrantă a produsului și trebuie păstrat pe toată perioada de utilizare a acestuia. În cazul în care aparatul este cedat unui nou proprietar, predați-i acestuia și întreaga documentație aferentă.

Pentru o utilizare sigură și corectă a produsului, utilizatorul are obligația de a citi cu atenție instrucțiunile și avertismentele din cuprinsul manualului, deoarece acestea reprezintă informații importante cu privire la siguranță, instrucțiuni de utilizare și întreținere. În cazul pierderii manualului de instrucțiuni, sau dacă doriți să obțineți informații suplimentare sau explicații, contactați societatea noastră, la adresa de mai jos: Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fraz. Ponte 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Italy - Tel. +39 0444.795314 - 795321 Fax +39 0444.795324 www.laica.com

CUPRINS

LEGENDĂ SIMBOLURI
AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ
DESCRIEREA PRODUSULUI
Descrierea funcțiilor
Date tehnice
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
Pregătire
Folosirea cu pungi
Folosirea cu role
Vidarea manuală
Utilizarea cu recipiente / Funcția “marinare rapidă”
Vidare pentru lichide
ÎNȚEȚINERE

pagina 46
pagina 46
pagina 47
pagina 47
pagina 48
pagina 48
pagina 48
pagina 48
pagina 49
pagina 49
pagina 49
pagina 50
pagina 50

PROBLEME ȘI SOLUȚII PROCEDURI DE DEPOZITARE GARANȚIE

pagina 50
pagina 51
pagina 51

LEGENDĂ SIMBOLURI



Avertisment



Interzis



Pentru alimente

AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ

- Înainte de a utiliza produsul, verificați ca aparatul să fie intact, fără defecțiuni vizibile. Dacă aveți dubii, nu utilizați aparatul și contactați vânzătorul de la care l-ați cumpărat.
- Nu lăsați ambalajul din plastic la îndemâna copiilor: pericol de sufocare.
- Înainte de conectarea aparatului, asigurați-vă că datele tensiunii de rețea înscrise pe plăcuța de pe spatele produsului corespund rețelei electrice utilizate.
- Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în scopul pentru care a fost proiectat și în modul indicat în instrucțiunile de utilizare. Orice altă utilizare se va considera improprie și așadar periculoasă. Producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru eventualele daune provocate de utilizarea necorespunzătoare sau greșită a aparatului.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârstă de 14 ani sau mai mari.
- Utilizarea și întreținerea acestui aparat pot fi efectuate de către persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse sau de către persoane fără experiență doar sub stricta supraveghere a unui adult. Nu lăsați copii să se joace cu aparatul.
- NU lăsați niciodată aparatul să funcționeze fără să fie supravegheat; opriți-l și deconectați-l de la rețeaua electrică după utilizare.
- În caz de defecțiune și/sau funcționare necorespunzătoare, opriți aparatul fără a încerca să îl reparați. Pentru reparații, adresați-vă întotdeauna vânzătorului aparatului.
- NU conectați sau deconectați aparatul și NU îl utilizați cu mâinile ude sau umede.
- NU trageți cablul de alimentare sau aparatul pentru a scoate ștecherul din priză.
- Manipulați aparatul cu grijă, protejați-l de lovituri, variații extreme de

- temperatură, umiditate, praf, lumina directă a soarelui sau surse de căldură.
- Scoateți ștecherul din priză imediat după utilizare și întotdeauna înainte de a-l curăța.
- În cazul în care un aparat electric cade în apă, nu încercați să îl scoateți ci decuplați imediat ștecherul din priză de curent.
- Atenție! NU interveniți sub nicio formă asupra cablului electric. În caz de deteriorări, contactați vânzătorul aparatului.
- Desfașurați cablul pe toată lungimea, și țineți-l departe de surse de căldură.
- NU folosiți niciodată adaptoare pentru tensiuni de alimentare diferite de cea specificată pe plăcuța cu datele tehnice aplicată pe spatele aparatului.
- Carcasa aparatului nu este prevăzută cu protecție împotriva penetrării lichidelor.
- NU atingeți bara de sigilare când aparatul este în funcțiune: pericol de arsuri.
- NU introduceți niciodată aparatul în apă sau alte lichide.



ATENȚIE! ÎNAINTE DE A UTILIZA ACEST APARAT

- În condiții extreme de utilizare (tensiune egală cu 10% mai mare decât tensiunea nominală și temperaturi în jur de 40°C) utilizarea intensivă a aparatului poate duce la declanșarea dispozitivelor automate de protecție termică. În acest caz trebuie să așteptați ca aparatul să se răcească pentru a-l putea folosi din nou.
- NU efectuați mai mult de 10 cicluri de vidare consecutiv; la depășirea acestei limite este posibil să se declanșeze sistemele automate de protecție termică ale aparatului (vă recomandăm să așteptați cel puțin 60 de secunde între două sigilări).**
- Se recomandă utilizarea cu pungi de vidare gofrate LAICA sau de aceeași calitate. Atenție: utilizarea unor pungi necorespunzătoare nu garantează o vidare adecvată.
- NU păstrați mașina de vidat cu mânerul de blocare coborât.
- Vă recomandăm să lăsați o distanță de aproximativ 8/10 cm între locul unde se termină produsul de vidat și deschiderea pungii.
- Acest aparat nu este indicat pentru uz profesional, ci doar pentru uz domestic.

DESCRIEREA PRODUSULUI (Vezi fig. 1)

- Capac

- Tasta “FOOD” (dry – moist – wet)
- Tasta “VACUUM” (normal – gentle)
- Afișaj “PROGRESS”
- Tasta “AUTOMATIC / STOP”
- Tasta “SEAL”:
- Tasta “CANISTER”
- Tasta “MARINATE”
- Tasta “PULSE/VACUUM”
- Indicatoare luminoase
- Priză pentru furtunul recipientelor
- Furtun pentru recipiente
- Mâner de blocare
- Bară dublă de sigilare
- Cameră de aspirație și colectare a lichidelor
- Orificiul de aspirare
- Garnituri de etanșare
- Garnitură de sigilare
- Cuțit cu sens dublu de tăiere
- Suport cuțit
- Compartiment suport rolă

DESCRIEREA FUNCȚIILOR

- Capac:** crează etanșeitatea necesară pentru generarea vidului în pungă.
- Tasta “FOOD”:** apăsând această tastă puteți selecta timpul de sigilare al aparatului în funcție de alimentele pe care le împachetați:
 - “DRY” pentru alimente uscate cum sunt pâinea, pastele făinoase, biscuiții și asemănătoare, care au nevoie de un timp scurt de sigilare;
 - “MOIST” pentru alimentele umede care conțin lichide și umiditate, cum sunt fructele, legumele și salamurile, care au nevoie de un timp mai mare de sigilare;
 - “WET” pentru alimente ude sau cu multă umiditate cum sunt cărnurile și legumele fierte, care au nevoie de un timp mai îndelungat de sigilare.
- Tasta “VACUUM”:** apăsând această tastă puteți selecta puterea de aspirație a aparatului în funcție de alimentele pe care le împachetați:
 - “GENTLE” este potrivită pentru alimentele cu consistență mai delicată, cum sunt fructele și legumele;
 - “NORMAL” este potrivită tuturor celorlalte alimente.
- Afișaj “PROGRESS”:** indicator luminos numeric care arată progresul

procesului selectat.

5. **Tasta “AUTOMATIC/STOP”:**
 - apăsând această tastă mașina va efectua automat ciclul de aspirație și sigilare a pungii.
 - când mașina este în funcțiune, apăsând această tastă se va bloca funcția selectată anterior.
6. **Tasta “SEAL”:** apăsând această tastă:
 - aparatul va efectua sigilarea;
 - se blochează aspirația aerului și pungea va fi sigilată automat.
7. **Tasta “CANISTER”:** apăsând această tastă începe ciclul de vidare pentru recipiente (nu sunt prevăzute).
8. **Tasto “MARINATE”:** apăsând această tastă începe ciclul specific de marinare rapidă.
9. **Tasto “PULSE/VACUUM”:** această tastă permite vidarea cu impulsuri: apăsând-o, începe aspirația aerului care se blochează când este eliberată.
10. **Indicatoare luminoase:** indică operațiunile în curs de desfășurare și funcțiile selectate.
- 11.-12. **Priza furtunului pentru recipiente:** pentru conectarea mașinii la recipiente prin intermediul furtunului din dotare.
13. **Mâner de blocare:** pentru cuplarea și decuplarea capacului la baza mașinii.
14. **Bară dublă de sigilare:** execută sigilarea.
- 15.-16. **Cameră de aspirație și colectare a lichidelor:** zona în care este așezată extremitatea deschisă a pungii, pentru a permite aspirația aerului și eliminarea eventualelor lichide în exces.
17. **Garnituri de etanșare:** creează o etanșeitate foarte bună în camera de aspirație, pentru a putea efectua vidarea în pungii.
18. **Garnitură de sigilare:** garantează aderența pungii la bara de sigilare.
19. **Cuțit cu sens dublu de tăiere:** taie rola în pungii cu dimensiunea dorită.

DATE TEHNICE


- Voltaj: AC 220-240V 50Hz
- Consum electric: 130W
- Valoare vid (aprox.): -0.9 bar
- Condiții ambientale de utilizare: +10°C +40°C; umiditate relativă ≤85%
- Condiții ale mediului de păstrare: +10°C +50°C; umiditate relativă ≤RH 85%
- Lățime MAX pungii: 300 mm



Rolele din dotare sunt pentru alimente

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

PREGĂTIRE

- Înainte de utilizare curățați bine aparatul conform instrucțiunilor din paragraful “întreținere”.
 - Puneți aparatul pe o suprafață plană și rigidă având grijă să lăsați zona de lucru din fața aparatului liberă de orice obstacole și suficient de lată pentru a permite amplasarea pungilor conținând alimentele de ambalat.
 - Conectați aparatul la o priză de alimentare și verificați dacă indicatoarele luminoase ale tastelor “FOOD” și “VACUUM” se aprind.
 - Introduceți uniform alimentele de conservat în pungă. Verificați dacă lungimea pungii depășește cu aproximativ 8 cm alimentele de conservat.
 - Ridicați capacul.
-  Aveți posibilitatea să selectați puterea de aspirare și timpul de sigilare a aparatului în funcție de alimentele pe care trebuie să le ambalați (vezi paragraful “Descrierea funcțiilor”). Mașina este setată automat pe funcția “FOOD-DRY” și “VACUUM-NORMAL”. După ce ați selectat altă putere de aspirare și timpul de sigilare, aceste valori rămân memorate până când aparatul este deconectat de la priza de curent.

FOLOSIREA CU PUNGI

- 1) Așezați capătul deschis al pungii în interiorul camerei de aspirare așa cum se arată în figura 2 fără a acoperi orificiul de aspirare. Cu pungile Laica codurile VT3500, VT3501, VT3502, VT3503 și VT3504 și rolele Laica codurile VT3505, VT3508 și VT3509, așezați pungea cu partea netedă îndreptată în sus. Asigurați-vă că punctul din interiorul pungii în care urmează să se efectueze sigilarea este curat și nu conține nicio particulă de aliment. Acesta trebuie să fie întins și fără pliuri.
- 2) Coborâți capacul și cuplați-l la baza mașinii apăsând mânerul îndreptat în jos; afișajul PROGRESS va arăta numărul 0.
- 3) Apăsăți tasta “AUTOMATIC/STOP” pentru a iniția procedul automat de aspirație și sigilare. Afișajul PROGRESS va arăta progresul ciclului prin intermediul unei numărători inverse.
- 4) Așteptați până ce pe afișaj va apărea 0 și indicatoarele luminoase se sting. Deschideți capacul ridicând mânerul.

- 5) Verificați dacă pungea este sigilată și puneți-o în frigider, congelator sau cămară.

FOLOSIREA CU ROLE

Rola permite pregătirea pungilor pe lungimea dorită adecvată alimentelor ce trebuie conservate.

1. Ridicați capacul.
2. Așezați cuțitul în partea dreaptă sau stângă, la capătul suportului, ridicați suportul și treceți capătul rolei sub suport. Stabiliți lungimea pungii luând în considerare lungimea alimentelor ce trebuie conservate și adăugând minim 8 cm.
3. Coborâți suportul cuțitului și tăiați rola prin alunecarea cuțitului.
4. Așezați unul dintre cele două capete deschise ale pungii pe bara dublă de sigilare. Cu rolele Laica codurile VT3505, VT3508 și VT3509, așezați partea netedă îndreptată în jos.
5. Nu lăsați pungea să iasă în afara camerei de aspirare, a colectorului de lichide sau a garniturii de etanșare.
6. Asigurați-vă că pungea este întinsă bine, curată și fără pliuri.
7. Coborâți capacul și cuplați-l la baza mașinii apăsând mânerul îndreptat în jos; afișajul PROGRESS va arăta numărul 0.
8. Apăsăți tasta “SEAL” pentru a începe sigilarea. Când afișajul PROGRESS arată 0 sigilarea este terminată.
9. Așteptați până ce pe afișaj va apărea 0 și indicatoarele luminoase se sting. Deschideți capacul ridicând mânerul.
10. Verificați sigilarea pungii.
11. Continuați conform indicațiilor din paragrafele “PREGĂTIRE” și “INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE- FOLOSIREA CU PUNGI”.

VIDAREA MANUALĂ

Aspirația totală a aerului cu metoda automată are tendința de a sfârâma alimentele cu consistență mai delicată (cum sunt căpșunile, fructele de pădure, grisinele, legumele, etc.), deteriorându-le; de aceea, în aceste cazuri puteți utiliza vidarea manuală, adică întreruperea aspirației aerului în momentul în care considerați că este necesar.

- 1) Așezați pungea și cuplați capacul la mașină, așa cum este descris la punctele 1 și 2 din secțiunea “Utilizarea cu pungii”.
- Pentru a efectua vidarea manuală puteți proceda în două moduri diferite:
- a. Apăsăți tasta “Automatic/stop” pentru a iniția aspirația aerului.

Observați cu atenție aspirația aerului din pungă și când considerați necesar, blocați procesul de vidare apăsând tasta “SEAL”.

- b. Apăsăți tasta “Pulse/Vacuum” pentru aspirația aerului și când considerați necesar, blocați procesul de vidare apăsând tasta “SEAL”.

- 2) Ridicați capacul și verificați sigilarea pungii.

UTILIZAREA CU RECIPIENTE (nu sunt prevăzute)

Utilizați doar recipiente Laica cod VT3304.

Pentru a efectua vidarea în recipiente, puterea de aspirație a mașinii trebuie setată pe “VACUUM-NORMAL”.

Înainte de orice utilizare asigurați-vă de faptul că garnitura și capacul recipientului sunt complet curate și uscate.

- 1) Umpleți recipientul până la maximum 2 cm sub marginea superioară.
- 2) Conectați furtunul pentru recipiente introducând unul din capete în priza care se află pe capacul mașinii și cealaltă parte în priza capacului recipientului.
- 3) Cuplați capacul mașinii coborând mânerul de blocare. Afișajul PROGRESS arată 0.
- 4) Apăsăți tasta “CANISTER” pentru a iniția procedul automat de aspirație. Afișajul PROGRESS va arăta progresul ciclului prin intermediul unei numărători inverse. Așteptați până ce pe afișaj va apărea 0 și indicatoarele luminoase se sting.
- 5) Scoateți furtunul din recipient și din mașină și așezați în frigider, congelator sau cămară.

Funcția “marinare rapidă” în recipient (nu este prevăzut)

Această funcție permite reducerea timpului necesar pentru marinarea alimentelor prin intermediul a 5 cicluri, care alternează aspirația și eliberarea aerului în interiorul recipientului.

- 1) Umpleți recipientul și conectați-l la mașină, așa cum este descris mai sus.
- 2) Setăți puterea de aspirație a mașinii în funcție de alimentele de marinat (consultați secțiunea “Descrierea funcțiilor”).
- 3) Cuplați capacul mașinii coborând mânerul de blocare.
- 4) Apăsăți tasta “MARINATE”: afișajul PROGRESS arată numărul 9 și începe primul ciclu de aspirație și eliberarea aerului. Afișajul progress va arăta progresul ciclului de marinare. Așteptați până ce pe afișaj va apărea 0 și indicatoarele luminoase se sting. Procesul de marinare rapidă este terminat.
- 5) Scoateți furtunul din recipient și din mașină.

Puteți opri mașina în orice moment, apăsând tasta “Automatic/Stop”. În cazul în care doriți să repetați operațiunea de marinare, este necesar să desfaceți recipientul și să-l reconectați la mașină.

VIDARE PENTRU LICHIDE

Pentru a vida lichide acestea trebuie congelate în prealabil. Puneți alimentul lichid într-un recipient potrivit și puneți-l în congelator pentru circa 12-18 ore, apoi scoateți-l și introduceți-l într-o pungă pentru vidare. Scoateți aerul și sigilați punga conform instrucțiunilor din paragraful “instrucțiuni de folosire – utilizare cu pungi”; apoi puneți punga în congelator.

ÎNȚREȚINERE

- Spălați-vă bine pe mâini înainte de a începe să curățați aparatul.
- Curățați aparatul înainte și după folosire cu o cârpă uscată sau ușor umezită și aveți grijă să nu lăsați lichidele să pătrundă în interiorul aparatului.
- Eliminați eventualele reziduuri de nylon (pungă) de pe bara de sigilare după fiecare utilizare cu o cârpă moale și aveți grijă să nu o deteriorați. **Curățați bara de sigilare doar după ce s-a răcit.**
- Curățați bine camera de aspirare și colectorul de lichide după fiecare utilizare cu o cârpă umedă pentru a elimina toate reziduurile de lichid.
- Nu utilizați niciodată produse chimice sau abrazive.
- Păstrați aparatul în loc răcoros și uscat.
- **Nu reasezați aparatul cu mânerul de blocare coborât pentru a nu deforma garnitura de sigilare și garniturile de etanșare.**
- Distribuitorul vă pune la dispoziție următoarele piese de schimb: garnitura de etanșare și garnitura sigilantă: cod. AH1018.

PROBLEME ȘI SOLUȚII

Problema	Cauza posibilă	Cauza posibilă
Aparatul nu funcționează.	Conectorul nu este introdus în priză.	Introduceți conectorul în priză.

Problema	Cauza posibilă	Cauza posibilă
Aparatul nu funcționează.	Siguranța termică a fost declanșată.	Lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 30 de minute și porniți-l din nou.
Aparatul nu videază punga complet.	Este posibil ca punga să fie găurită.	Verificați dacă punga este intactă sau înlocuiți-o cu una nouă.
	Punga nu este poziționată corect în interiorul camerei de aspirare și colectare lichide.	Puneți punga conform descrierii din paragraful "Instrucțiuni - utilizare cu pungi".
Punga nu menține vidul după sigilare.	Este posibil ca bara de sigilare să fie supraîncălzită: această situație apare când se efectuează mai multe sigilări consecutiv la intervale foarte scurte de timp.	Așteptați câteva minute până când se răcește bara de sigilare. Vă recomandăm să așteptați minim 60 de secunde între o sigilare și următoarea.
	Marginea pungii nu este perfect curată.	Verificați să nu existe impurități pe lungimea de sigilare: firimituri, grăsimi, etc. Redeschideți punga și încercați să efectuați sigilarea.
Punga se topește și nu este sigilată corect	Zona de sigilare a pungii este murdară sau nu este întinsă bine.	Asigurați-vă că interiorul pungii este curat și că aceasta este întinsă bine.

PROCEDURI DE DEPOZITARE



Simbolul de pe partea inferioară a aparatului indică colectarea separată a echipamentelor electrice sau electronice (**Dir. 2012/19/Eu-WEEE**). Când aparatul nu mai este utilizat, nu îl depozitați împreună cu celelalte deșeur, ci duceți-l la un centru de colectare din zonă sau la distribuitor atunci când achiziționați unul nou din aceeași gamă. În cazul în care aparatul care trebuie casat are dimensiuni mai mici de 25 cm, acesta poate fi predat unui punct de vânzare cu suprafața mai mare de 400 mp fără a fi obligați să cumpărați un aparat nou similar. Procedura de depozitare a deșeurilor electrice și electronice respectă politica de mediu europeană care face referire la protejarea, păstrarea și îmbunătățirea calității mediului, precum și la evitarea efectelor potențiale asupra sănătății oamenilor datorită prezenței substanțelor periculoase sau datorită utilizării necorespunzătoare. Atenție! Depozitarea improprie a aparatelor electrice sau electronice duce la sancțiuni.



Acest produs este destinat folosirii domestice, atestat de marcajul CE-marking de pe dispozitiv, se referă la directive 30/2014/Eu despre compatibilitatea electromagnetică și 35/2014/Eu. Acest produs este un dispozitiv electronic care a fost testat pentru a asigura, în funcție de cunoștințele tehnice curente, că nu intervine cu alt echipament așezat în apropiere (compatibilitate electromagnetică) și e mai sigur dacă este folosit conform sfaturilor date în instrucțiunile de folosire. În caz de anomalii de operare.

GARANȚIE

Prezentul aparat are garanție 2 ani de la data cumpărării, dată ce trebuie demonstrată de către **ștampila sau semnătura vânzătorului și de bonul fiscal, pe care trebuie să îl păstrați, atașat aici**. Această perioadă este în conformitate cu legislația în vigoare și se aplică numai în cazul în care consumatorul este persoană fizică. Produsele Laica sunt proiectate pentru uz casnic și nu este permisă utilizarea acestora pentru servicii publice. Garanția acoperă numai defectele de producție și nu este valabilă dacă daunele sunt produse de un eveniment accidental, utilizare greșită, neglijență sau folosire incorectă a produsului. Utilizați numai accesoriile furnizate;

utilizarea unor alte accesorii poate duce la anularea garanției. Nu desfaceți aparatul din niciun amotiv, dacă îl desfaceți sau dacă îl manevrați, garanția se anulează automat. Garanția nu se aplică pieselor supuse uzurii din cauza utilizării și din cauza bateriilor când acestea sunt furnizate din dotare. După 2 ani de la cumpărare, garanția expiră; în acest caz intervențiile de asistență tehnică vor fi efectuate contra cost. Puteți obține informații despre intervențiile de asistență tehnică, chiar dacă sunt în garanție sau contra cost, contactând info@laica.com. Nu este necesară nicio contribuție pentru reparațiile și înlocuirile de produse care se încadrează în termenul de garanție. În caz de defecțiuni adresați-vă vânzătorului; NU expediați direct către LAICA. Toate intervențiile în garanție (inclusiv cele de înlocuire a produsului sau a unei componente) nu vor prelungi durata inițială a garanției produsului înlocuit. Fabricantul neagă orice responsabilitate pentru eventualele daune care pot fi cauzate, direct sau indirect, persoanelor, lucrurilor și animalelor de companie din cauza nerespectării tuturor indicațiilor date în manualul de instrucțiuni corespunzător și care privesc în mod special instrucțiunile pe tema instalării, utilizării și întreținerii aparatului. Compania Laica, fiind mereu implicată în îmbunătățirea propriilor produse, are dreptul de a modifica fără niciun preaviz, complet sau parțial, propriile produse în raport cu nevoile de producție, fără ca acest lucru să implice o responsabilitate din partea companiei Laica sau din partea vânzătorilor acestora.

VAKUOVÁ BALIČKA POTRAVIN - NÁVOD A ZÁRUKA

Vážený zákazníku, společnost Laica Vám děkuje za to, že jste zvolil tento výrobek, navržený podle kritérií spolehlivosti a kvality s cílem plného uspokojení zákazníka.

DŮLEŽITÉ PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SI POZORNĚ PŘEČTĚTE USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

Návod k použití je třeba považovat za součást výrobku a uchovávat ho po celou dobu jeho životnosti. V případě poskytnutí výrobku jinému vlastníkovu je třeba předat i veškerou dokumentaci. Pro bezpečné a správné používání výrobku je uživatel povinen si pozorně přečíst pokyny a upozornění obsažené v této příručce, neboť poskytují důležité informace o bezpečnosti, použití a údržbě výrobku. V případě ztráty návodu k použití nebo pro podrobnější informace či vysvětlení se obraťte na níže uvedenou adresu společnosti: Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 - Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Itálie - Tel. +39 0444.795314 - 795321 - Fax +39 0444.795324 - www.laica.com

OBSAH

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ
BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ
POPIS VÝROBKU
Popis funkcí
Technické údaje
NÁVOD K POUŽITÍ
Příprava
Vakuování se sáčky
Vakuování s rolkami
Ruční vakuování
Vakuování s nádobkami / Funkce “rychlé marinování”
Vakuové balení tekutin
ÚDRŽBA
PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

strana 52
 strana 52
 strana 53
 strana 53
 strana 54
 strana 54
 strana 54
 strana 54
 strana 55
 strana 55
 strana 55
 strana 56
 strana 56
 strana 56

POSTUP PRO LIKVIDACI ZÁRUKA

strana 57
 strana 57

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Upozornění



Zákaz



Pro potraviny

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před použitím výrobku zkontrolujte, že je přístroj neporušený bez viditelných známek poškození. V případě pochybností přístroj nepoužívejte a obraťte se na svého prodejce.
- Udržujte plastový sáček, který je součástí obalu, mimo dosah dětí: nebezpečí udušení.
- Před připojením přístroje se ujistěte, že se údaje o napětí na typovém štítku na spodní straně výrobku shodují s údaji použité elektrické sítě.
- Tento přístroj musí být používán výhradně k účelu, k němuž je určen, a v souladu s pokyny uvedenými v návodu k použití. Jakékoli jiné použití je považováno za nesprávné a tudíž nebezpečné. Výrobce nenese odpovědnost za případné škody vzniklé v důsledku nevhodného či chybného použití.
- Tento přístroj může být použit dětmi ve věku od 14 let.
- Provoz a údržba tohoto přístroje mohou být prováděny osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nezkušenými osobami, pouze pokud jsou pod řádným dohledem dospělé osoby. Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ⊗ NIKDY nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru, po použití jej vypněte a vytáhněte z elektrické sítě.
- V případě poruchy a/nebo špatné funkčnosti přístroj vypněte a nemanipulujte s ním. Pro opravy se obraťte vždy na svého prodejce.
- ⊗ NEZAPOJUJTE nebo neodpojujte přístroj, a NEPOUŽÍVEJTE jej, pokud máte mokré nebo vlhké ruce.
- Při odpojování zástrčky z elektrické zásuvky NETAHEJTE za přívodní kabel ani za přístroj.
- Zacházejte s výrobkem opatrně, chraňte jej před nárazy, extrémními změnami teplot, vlhkostí, prachem, přímým slunečním zářením a

zdroji tepla.

- Okamžitě po použití vyjměte zástrčku ze sítě napájení – zásadně zařízení odpojujte ze sítě vždy před jeho čištěním.
- Spadne-li elektrický přístroj do vody, nepokoušejte se jej vylovit, ale odpojte jej okamžitě z elektrické sítě.
- ⊗ Pozor! NEZASAHUJTE z žádného důvodu na elektrickém kabelu. V případě poškození se obraťte na prodejce.
- Odviňte kabel po celé jeho délce a udržujte jej daleko od zdrojů tepla.
- ⊗ Nikdy nepoužívejte adaptéry pro napájecí zdroje odlišné od těch, které jsou uvedené na typovém štítku umístěném na spodní straně přístroje.
- Přístroj není opatřen ochranným krytem před prosakováním kapalin.
- ⊗ NEDOTYKEJTE se svářecí lišty, když je přístroj zapnutý: nebezpečí popálení.
- ⊗ NIKDY neponořujte přístroj do vody ani jiných tekutin.



POZOR! PŘED POUŽITÍM TOHOTO PŘÍSTROJE

- V extrémních podmínkách použití (napětí rovnající se více než 10% jmenovitého napětí a teplota kolem 40 °C), může intenzivní používání přístroje aktivovat pojistku tepelné ochrany. V tomto případě musíte před opětovným použitím vyčkat, než přístroj vychladne.
- ⊗ **Neprovádějte více než 10 po sobě jdoucích vakuovacích cyklů; nad tuto hranici mohou zasáhnout automatické systémy tepelné ochrany přístroje (doporučuje se vyčkat alespoň 60 sekund mezi jednotlivými svářeními).**
- Doporučujeme používat vakuové drážkované sáčky LAICA nebo sáčky stejné kvality. Upozornění: při použití nevhodných sáčků se nezaručuje optimální vakuování.
- ⊗ NESKLADUJTE vakuovou baličku se zajišťovací páčkou dole.
- Doporučuje se ponechat asi 8-10 cm mezi koncem výrobku, který má být uchován pomocí vakua, a otevřením sáčku.
- Tento přístroj není určen pro profesionální využití, ale pouze pro domácí použití.

POPIS VÝROBKU (viz obr.1)

1. Kryt
2. Tlačítko “FOOD” (dry – moist – wet)

3. Tlačítko “VACUUM” (normal – gentle)
4. Displej “PROGRESS”
5. Tlačítko “AUTOMATIC / STOP”
6. Tlačítko “SEAL”
7. Tlačítko “CANISTER”
8. Tlačítko “MARINATE”
9. Tlačítko “PULSE/VACUUM”
10. Světelné kontrolky
11. Zásuvka pro trubičku nádobek
12. Trubička pro nádobky
13. Zajišťovací páčka
14. Dvojitá svářecí lišta
15. Komora odsávání a sběru tekutin
16. Odsávací otvor
17. Hermetická těsnění
18. Těsnění sváru
19. Řezačka dvousměrná
20. Držák řezačky
21. Přihrádka pro uložení rolky

POPIS FUNKCÍ

1. **Kryt:** vytváří hermetickou těsnost potřebnou pro vytvoření vakua v sáčku.
2. **Tlačítko “FOOD”:** stisknutím tohoto tlačítka je možné zvolit dobu zatavování přístroje podle potraviny, která je balena:
 - “DRY” pro suché potraviny jako chléb, těstoviny, sušenky a podobně, které vyžadují kratší dobu zatavování;
 - “MOIST” pro vlhké potraviny, které obsahují tekutiny a vlhkost, jako ovoce, zelenina a uzenářské výrobky, a které potřebují delší dobu zatavování;
 - “WET” pro mokré výrobky nebo výrobky s velkým obsahem vody jako maso a vařená zelenina, které potřebují dlouhou dobu zatavování.
3. **Tlačítko “VACUUM”:** stisknutím tohoto tlačítka je možné zvolit výkon odsávání přístroje podle potraviny, která je balena:
 - “GENTLE” je vhodný pro potraviny jemnější konzistence jako ovoce a zelenina;
 - “NORMAL” je vhodný pro všechny ostatní potraviny.

4. **Displej "PROGRESS"**: numerická světelná kontrolka, která zobrazuje stav zvoleného procesu.

5. **Tlačítko "AUTOMATIC / STOP"**:

- stisknutím tohoto tlačítka přístroj automaticky provede cyklus odsávání a zatavení sáčku.
- když je přístroj v chodu, po stisknutí tohoto tlačítka dojde k zablokování funkce, která byla předtím zvolena.

6. **Tlačítko "SEAL"**: stisknutím tohoto tlačítka:

- přístroj provede zatavení;
- zablokuje se odsávání vzduchu a sáček se automaticky uzavře.

7. **Tlačítko "CANISTER"**: stisknutím tohoto tlačítka se spustí cyklus vakuování pro nádoby (nejsou součástí vybavení).

8. **Tlačítko "MARINATE"**: stisknutím tohoto tlačítka se spustí speciální cyklus rychlého marinování.

9. **Tlačítko "PULSE/VACUUM"**: toto tlačítko umožňuje provádět impulsové vakuování: jeho stisknutím se spustí odsávání vzduchu a uvolněním se zablokuje.

10. **Světelné kontrolky**: označují probíhající operace a zvolené funkce.

11.-12. **Zásuvka trubičky pro nádoby**: pro připojení přístroje k nádobkám přes trubičku, která je součástí vybavení.

13. **Zajišťovací páčka**: pro připojení a odpojení krytu ke spodní základně přístroje.

14. **Dvojitá svářecí lišta**: provádí zatavení.

15.-16. **Komora odsávání a sběru tekutin**: oblast, ve které je umístěn otevřený konec sáčku, aby bylo umožněno odsávání vzduchu a odstranění případných přebytkých tekutin.

17. **Hermetická těsnění**: vytvářejí optimální těsnost v odsávací komoře pro vytvoření vakua v sáčcích.

18. **Těsnění sváru**: zajišťuje přilnavost sáčku na svářecí liště.

19. **Řezačka dvousměrná**: odřezává z rolky sáčky požadovaného rozměru.

TECHNICKÉ ÚDAJE

- Napětí: AC 220-240V 50Hz
- Elektrická spotřeba: 130W
- Hodnota vakua (cca): -0.9 bar
- Okolní podmínky pro provoz: +10°C +40°C; relativní vlhkost ≤85%
- Okolní podmínky pro skladování: +10°C +50°C; relativní vlhkost ≤RH

85%

- MAX délka sáčku: 300 mm



Rolky, které jsou součástí vybavení, jsou určeny pro potraviny

NÁVOD K POUŽITÍ

PŘÍPRAVA

- Před každým použitím přístroj pečlivě vyčistěte, jak je popsáno v odstavci "Údržba".
- Umístěte přístroj na rovný a pevný povrch, přičemž dávejte pozor, abyste nechali pracovní prostor před přístrojem volný bez překážek a dostatečně prostorný k položení sáčků s potravinami, které mají být zabaleny.
- Připojte přístroj k elektrické zásuvce a ověřte, že se kontrolky tlačítek "FOOD" a "VACUUM" rozsvítí.
- Vložte potraviny určené k uchování rovnoměrně do sáčku. Ujistěte se, že hrana sáčku přesahuje o cca 8 cm potraviny, které budete vakuovat.
- Zvedněte horní kryt.



Je možné zvolit výkon odsávání a svařovací dobu přístroje v závislosti na jídle, které je baleno (viz odstavec "Popis funkcí"). Přístroj je automaticky nastaven na funkci "FOOD-DRY" a "VACUUM-NORMAL". Po změně volby odsávání výkonu a doby svařování, zůstane vše v paměti, dokud přístroj není odpojen od elektrické sítě.

VAKUOVÁNÍ SE SÁČKY

- 1) Umístěte otevřený konec sáčku do odsávací komory podle obrázku 2, aniž byste zakryli odsávací otvor. U sáčků Laica kódy VT3500, VT3501, VT3502, VT3503 a VT3504 a rolek Laica kódy VT3505, VT3508 a VT3509 umístěte sáček s hladkou stranou obrácenou směrem nahoru. Ujistěte se, že vnitřní část sáčku v místě, kde bude proveden svár, je čistá a bez zbytků jídla. Sáček musí být dobře roztažený a bez záhybů.
- 2) Posuňte kryt dolů a připojte ho ke spodní základně přístroje stlačením páčky dolů; displej PROGRESS bude zobrazovat číslo 0.

3) Stiskněte tlačítko "AUTOMATIC/STOP" pro spuštění automatického procesu odsávání a zatavení. Displej PROGRESS bude zobrazovat stav postupu cyklu pomocí odpočítávání.

4) Počkejte, až displej zobrazí 0 a světelné kontrolky zhasnou. Otevřete kryt zvednutím páčky.

5) Zkontrolujte zatavení sáčku a umístěte ho do lednice, mrazáku či spíže.

VAKUOVÁNÍ S ROLKAMI

Rolka umožňuje vytvářet sáčky v délce podle vašich potřeb, odpovídající velikosti potravin, které mají být vakuovány.

1. Zvedněte horní kryt.
2. Umístěte řezačku úplně vpravo nebo vlevo na držáku, zvedněte ho a protáhněte pod ním konec rolky. Zvolte délku sáčku s ohledem na délku potraviny, která má být vakuována, a připočítejte alespoň 8 cm.
3. Posuňte držák řezačky dolů a pohybováním řezačky uřízněte rolku.
4. Umístěte jeden z dvou otevřených konců sáčku na dvojitou svářecí lištu. U rolek Laica kódy VT3505, VT3508 a VT3509 umístěte hladkou část obrácenou směrem nahoru.
5. Nenechte sáček vyčnívat do komory odsávání a sběru tekutin nebo na hermetické těsnění.
6. Ujistěte se, že sáček je dobře roztažený, čistý a bez ohybů.
7. Posuňte kryt dolů a připojte ho ke spodní základně přístroje stlačením páčky dolů; displej PROGRESS bude zobrazovat číslo 0.
8. Stiskněte tlačítko "SEAL" pro spuštění zatavování. Až bude displej PROGRESS zobrazovat 0, zatavování bude ukončeno.
9. Počkejte, až displej zobrazí 0 a světelné kontrolky zhasnou. Otevřete kryt zvednutím páčky.
10. Zkontrolujte zatavení sáčku.
11. Pokračujte podle popisu v odstavcích "PŘÍPRAVA" a "NÁVOD K POUŽITÍ - VAKUOVÁNÍ SE SÁČKY".

RUČNÍ VAKUOVÁNÍ

Celkové odsávání vzduchu automatickým způsobem má tendenci stlačit potraviny jemnější konzistence (například jahody, lesní plody, tyčinky, zelenina, atd.) a poničit je; proto je v těchto případech možné použít ruční vakuování, tedy přerušit odsávání vzduchu v okamžiku, který považujete za vhodný.

1) Umístěte sáček a připojte kryt k přístroji podle popisu v bodech 1 a 2 odstavce "Vakuování se sáčky".

Pro provedení ručního vakuování je možné postupovat dvěma různými způsoby:

a. Stiskněte tlačítko "Automatic/stop" pro spuštění odsávání vzduchu. Pečlivě sledujte odsávání vzduchu ze sáčku a až usoudíte, že je vzduch již dostatečně odsátý, můžete proces vakuování přerušit stisknutím tlačítka "SEAL".

b. Stiskněte tlačítko "Pulse/Vacuum" pro odsávání vzduchu a až usoudíte, že je vzduch již dostatečně odsátý, můžete proces vakuování přerušit stisknutím tlačítka "SEAL".

2) Zvedněte kryt a zkontrolujte zatavení sáčku.

VAKUOVÁNÍ S NÁDOBKAMI (nejsou součástí vybavení)

Používejte pouze nádoby Laica codice VT3304.

Pro provádění vakuování v nádobkách je třeba, aby byl odsávací výkon přístroje nastaven na "VACUUM-NORMAL".

Před jakýmkoliv použitím zkontrolujte, zda jsou kryt, nádobka a těsnění dokonale čisté a suché.

- 1) Naplňte nádobku až do maximální hladiny 2 cm pod okraj.
- 2) Připojte trubičku pro nádoby tak, že jeden její konec zasunete do zásuvky umístěné na krytu přístroje a druhý konec do zásuvky krytu sklenice.
- 3) Připojte kryt k přístroji posunutím zajišťovací páčky dolů. Na displeji PROGRESS se zobrazí 0.
- 4) Stiskněte tlačítko "CANISTER" pro spuštění automatického procesu odsávání. Displej PROGRESS bude zobrazovat stav postupu cyklu pomocí odpočítávání. Počkejte, až displej zobrazí 0 a světelné kontrolky zhasnou.
- 5) Vytáhněte trubičku z nádoby a z přístroje a umístěte ji do lednice, mrazáku nebo spíže.

Funkce "rychlé marinování" v nádobce (není součástí vybavení)

Tato funkce pomáhá snížit dobu nutnou pro marinování potraviny pomocí 5 cyklů, v nichž se střídá odsávání a uvolňování vzduchu uvnitř nádoby.

- 1) Naplňte nádobku a připojte ji k přístroji podle výše uvedeného návodu.
- 2) Nastavte odsávací výkon přístroje podle potraviny, která má být marinována (viz odstavec "Popis funkcí").
- 3) Připojte kryt k přístroji posunutím zajišťovací páčky dolů.

4) Stiskněte tlačítko "MARINATE": displej PROGRESS zobrazí číslo 9 a spustí první cyklus odsávání a uvolňování vzduchu. Displej PROGRESS bude zobrazovat stav postupu cyklu marinování. Počkejte, až displej zobrazí 0 a světelné kontrolky zhasnou. Proces rychlého marinování je ukončen.

5) Vytáhněte trubičku z nádoby a z přístroje. Přístroj je možné v jakémkoliv okamžiku zastavit stisknutím tlačítka "Automatic/Stop". V případě, že budete chtít marinování zopakovat, bude třeba odstranit z nádoby vzduch a znovu ji připojit k přístroji.

VAKUOVÉ BALENÍ TEKUTIN

Pro vakuové balení tekutin je nutné je předmrazit. Tekuté potraviny uložte ve vhodné nádobě na zhruba 12-18 hodin do mrazničky. Poté je vyndejte z nádoby a vložte do sáčku pro vakuové balení. Odstraňte vzduch a sáček zatavte, jak je popsáno v odstavci "Návod k použití - vakuování se sáčky"; poté umístíte sáček do mrazničky.

ÚDRŽBA

- Před prováděním čištění přístroje si pečlivě umyjte ruce.
- Před a po použití očistěte přístroj suchým nebo lehce navlhčeným hadříkem. **Pozor! Zabráňte vniknutí jakýchkoliv kapalin do přístroje.**
- Po každém použití odstraňte jakýkoli zbytek nylonu (sáčku) ze svářecí lišty pomocí měkkého hadříku. Postupujte přitom se zvýšenou opatrností, aby nedošlo k poškození svářecí lišty. Čistěte svářecí lištu pouze po jejím vychladnutí.
- Vyčistěte pečlivě po každém použití komoru odsávání a sběru kapaliny pomocí vlhkého hadříku, abyste odstranily všechny zbytky kapaliny.
- Nikdy nepoužívejte chemické ani abrazivní čisticí prostředky.
- Skladujte přístroj na větraném a suchém místě.
- **Neuchovávejte přístroj se zajišťovací páčkou dole, aby se nedeformovalo těsnění sváru a hermetická těsnění.**
- Následující náhradní díl je k dispozici u Vašeho prodejce: hermetické těsnění a těsnění sváru: kód AHI018.

PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

Problém	Možná příčina	Možná příčina
Přístroj nefunguje.	Zástrčka není zasunutá do elektrické zásuvky.	Zapojte zástrčku přístroje do elektrické zásuvky.
	Zasáhla ochranná tepelná pojistka.	Nechte přístroj vychladnout po dobu 30 minut a znovu zapněte.
Přístroj neprovádí kompletní vakuování v sáčku.	Sáček může být děravý.	Ověřte neporušenost sáčku nebo jej vyměňte za nový.
	Sáček není správně umístěn v komoře odsávání a sběru kapaliny.	Umístěte sáček, jak je popsáno v části "Návod k použití - vakuování se sáčky".
	Svářecí lišta může mít přehřátá: k tomu dojde při provádění mnoha svařovacích cyklů za sebou ve velmi krátkých intervalech.	Počkejte několik minut, než svářecí lišta vychladne. Mezi jednotlivými svařováními se doporučuje vyčkat nejméně 60 sekund.
Sáček po zatavení neudrží vakuum.	Sáček může být děravý.	Ověřte neporušenost sáčku nebo jej vyměňte za nový.
	Okraj sáčku není dokonale čistý.	Zkontrolujte, zda se podél svařovací plochy nenachází žádné nečistoty: drobky, mastnota, atd. Sáček znovu otevřete a opakujte svařování.
Sáček se roztaví a není správně zataven	Svařovací plocha sáčku je znečištěná nebo není dobře roztažená.	Ujistěte se, že vnitřek sáčku je čistý a že je sáček dobře roztažený.

POSTUP PRO LIKVIDACI



Symbol na spodní straně přístroje označuje povinnost tříděného sběru odpadu elektrických a elektronických zařízení (**Dir. 2012/19/EU-WEEE**). Na konci životnosti přístroje jej nelikvidujte jako pevný směsný komunální odpad, nýbrž ve sběrném dvoře ve své oblasti, nebo jej vraťte distributorovi při nákupu nového přístroje téhož typu sloužícího ke stejnému účelu. V případě, že má spotřebič určený k likvidaci menší rozměry než 25 cm, je možné zaslat jej zpět do prodejního místa s půdorysnou plochou nad 400 m² bez povinnosti nákupu nového podobného spotřebiče.

Tento postup odděleného sběru elektrických a elektronických zařízení vychází z politiky Společenství, která má za cíl zachovat, chránit a zlepšovat životní prostředí a vyhnout se potenciálnímu dopadu nebezpečných látek v těchto zařízeních na lidské zdraví a nepatřičnému použití těchto zařízení či jejich částí. Upozornění: Nesprávná likvidace elektronických a elektrických zařízení může mít za následek postih.



Tento výrobek je určen pro domácí použití. Výrobek je v souladu se směrnicí 30/2014/Eu o elektromagnetické kompatibilitě a 35/2014/Eu, týkající se materiálu eltrico určených pro používání v určitých mezích napětí, což potvrzuje značka CE na přístroji. Jedná se o elektronický přístroj, u něhož bylo na základě současného stavu technických znalostí ověřeno, že neovlivňuje funkci jiných zařízení umístěných v blízkosti (elektromagnetická kompatibilita) a že je bezpečný, je-li používán v souladu s pokyny uvedenými v návodu.

ZÁRUKA

Na tento přístroj se poskytuje záruka 2 roky od data zakoupení, které je **nutné prokázat razítkem a podpisem prodejce a dokladem o zaplacení**. Ten laskavě uschovejte společně se záručním listem. Tato lhůta je v souladu s platnou legislativou a je použitelná pouze v případech, kdy spotřebitel je soukromý subjekt. Výrobky Laica jsou určeny pro domácí použití a není povoleno jejich využívání ve veřejných zařízeních. Záruka se vztahuje pouze na výrobní vady a nevztahuje se na škody

způsobené nehodou, zanedbáním nebo nesprávným či nevhodným použitím výrobku.

Používejte pouze dodávané příslušenství. Použití jiného příslušenství může mít za následek zánik záruky. Přístroj z žádného důvodu neotvírejte. V případě otevření či zásahu do přístroje záruka s konečnou platností zaniká.

Záruka se nevztahuje na díly podléhající opotřebení a na baterie, pokud byly dodány v příslušenství. Po uplynutí 2 let od nákupu záruka zaniká a případné opravy v technickém servisu budou provedeny za úhradu. Informace o opravách v technickém servisu, ať již se jedná o opravy pokryté zárukou či za úhradu, si můžete vyžádat na adrese info@laica.com. Za opravy a náhrady výrobků, na které se vztahuje záruka, nic neplatíte. V případě poruchy kontaktujte svého prodejce. NEZASÍLEJTE přístroj přímo společnosti LAICA. Jakékoli záruční práce (včetně výměny výrobku nebo jeho částí) neprodlužují původní záruční dobu nahrazeného výrobku. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za případné škody, které mohou přímo nebo nepřímo vzniknout osobám, na majetku a domácích zvířatech v důsledku nedodržení veškerých požadavků uvedených v příslušném návodu, zejména pak výstrah týkajících se instalace, používání a údržby přístroje.

Společnost Laica neustále vylepšuje své výrobky a vyhrazuje si právo bez předchozího upozornění úplně či částečně upravit své výrobky podle potřeb výroby, aniž to zakládá odpovědnost ze strany společnosti Laica či jejich prodejců.

STROJ PRE VÁKUUM - NÁVOD A ZÁRUKA

Vážení zákazník, Laica touto cestou by Vám chcela poďakovať za Váš výber tohto produktu, ktorý bol navrhnutý na základe kritérií spoľahlivosti a kvality pre vašu plnú spokojnosť.

DÔLEŽITÉ POZORNE PREČÍTAŤ PRED POUŽITÍM UCHOVAŤ PRE BUDÚCE POTREBY

Návod na použitie musí byť považovaný za súčasť výrobku a musí byť uchovávaný po celú dobu životnosti samotného výrobku.

Pri predaji zariadenia inému vlastníčkovi, bude potrebné odovzdať mu aj celú dokumentáciu.

Pre bezpečné a správne používanie výrobku, je užívateľ povinný pozorne si prečítať pokyny a varovania uvedené v návode, pretože poskytujú dôležité informácie o bezpečnosti, prevádzke a údržbe. V prípade straty tohto návodu na použitie, alebo v prípade dodatočných informácií, kontaktujte prosím spoločnosť na nižšie uvedenej adrese:

Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Italy - Tel. +39 0444.795314 - 795321 - Fax +39 0444.795324 www.laica.com

OBSAH

LEGENDA A SYMBOLY

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

POPIS VÝROBKU

Opis funkcií

Technické údaje

NÁVOD NA POUŽITIE

Príprava

Použitie so sáčkami

Použitie s kotúčmi

Vákuum v ručnom režime

Použitie s nádobami / Funkcia "rýchle marinovanie"

Vákuum pre tekutiny

strana 58

strana 58

strana 59

strana 59

strana 60

strana 60

strana 60

strana 61

strana 61

strana 61

strana 61

strana 62

ÚDRŽBA PROBLÉMY A RIEŠENIA POSTUP LIKVIDÁCIE ZÁRUKA

strana 62

strana 62

strana 63

strana 63

LEGENDA A SYMBOLY



Upozornenia



Zákazy



Pre potraviny

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred použitím produktu skontrolujte, či zariadenie je celistvé bez viditeľných poškodení. V prípade pochybností zariadenie nepoužívajte a obráťte sa na svojho predajcu.
- Plastový obalový sáčok skladujte mimo dosahu detí: nebezpečenstvo zadusenía.
- Pred pripojením zariadenia sa usitite či údaje o sieťovom napätí uvedené na údajovom štítku nachádzajúcom sa na spodnej časti produktu zodpovedajú údajom použitej elektrickej siete.
- Toto zariadenie sa môže použiť výhradne na účely, pre ktoré bolo určené, a spôsobom, ktorý je uvedený v návode na použitie. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a teda nebezpečné. Výrobca nie je zodpovedný za prípadné škody spôsobené nevhodným alebo nesprávnym použitím.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 14 rokov.
- Použitie a údržbu tohto zariadenia môžu vykonávať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo neskúsené osoby iba pod pozorným dozorom dospeléj osoby.
- Deti sa so zariadením nesmú hrať.
- NIKDY nenechávajte zariadenie v prevádzke bez dozoru, po ukončení použitia ho vypnite a odpojte od elektrickej siete.
- V prípade poškodenia a/alebo chybnéj prevádzky zariadenie vypnite bez poškodenia. Za účelom opráv sa vždy obráťte na svojho predajcu.
- NEPRIPÁJAJTE ani neodpájajte zariadenie a NEPOUŽÍVAJTE ho, ak máte mokré alebo vlhké ruky.
- NEŤAHAJTE za napájací kábel alebo samotné zariadenie, ak chcete

vytiahnuť zástrčku zo zásuvky.

- S produktom zaobchádzajte opatrne, chráňte ho pred nárazmi, extrémnymi zmenami teploty, vlhkosťou, prachom, priamym slnečným svetlom a tepelnými zdrojmi.
- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky okamžite po použití a vždy pred vyčistením.
- Ak elektrické zariadenie spadne do vody, nesnažte sa k nemu dostať, ale hneď vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Pozor! NEVYKONÁVAJTE za žiadnych okolností zásah na elektrickom kábli. V prípade poškodenia sa obráťte na predajcu.
- Rozmotajte kábel po celej dĺžke a uchovávajte ho mimo tepelných zdrojov.
- Nikdy nepoužívajte adaptéry pre napájacie napätia iné ako tie, ktoré sú uvedené na etikete údajov na štítku umiestnenom na spodnej časti zariadenia.
- Zariadenie s obalom nechránením proti prenikaniu kvapalín.
- NEDOTÝKAJTE SA zväračky tyče, keď je zariadenie zapnuté: nebezpečenstvo popálenín.
- Zariadenie nikdy NEPONÁRAJTE do vody, ani iných kvapalín.

! UPOZORNENIE! PRED POUŽITÍM TOHTO ZARIADENIA

- V extrémnych podmienkach použitia (napätie na úrovni o 10% vyššej ako menovité napätie a teplota okolo 40° C), by intenzívne použitie zariadenia mohlo vyvolať zásah automatických zariadení tepelnej ochrany. V takomto prípade je potrebné počkať, kým zariadenie nevychladne, aby sa mohlo použiť znova.
- Nevykonávajte vákuové cykly viac ako 10-krát po sebe; nad tento limit by mohli zasiahnuť automatické systémy tepelnej ochrany zariadenia (odporúča sa počkať aspoň 60 sekúnd medzi jedným a druhým zváraním).
- Odporúčame použitie so sáčkami na vákuum značky LAICA alebo podobnej kvality. Pozor: použitie nevhodných sáčkov nezaručí optimálne vákuum.
- Stroj na výrobu vákua NEUCHOVÁVAJTE s blokovačou rukoväťou v spodnej polohe.
- Odporúča sa nechať približne 8 - 10 cm medzi koncovou časťou produktu, ktorý sa má vákuovo konzervovať, a otvorom sáčku.

- Toto zariadenie nie je určené na profesionálne použitie, ale iba na použitie v domácnosti.

POPIS VÝROBKU (viď obrázok 1)

1. Kryt
2. Tlačidlo "FOOD" (dry – moist – wet)
3. Tlačidlo "VACUUM" (normal – gentle)
4. Displej "PROGRESS"
5. Tlačidlo "AUTOMATIC/STOP"
6. Tlačidlo "SEAL"
7. Tlačidlo "CANISTER"
8. Tlačidlo "MARINATE"
9. Tlačidlo "PULSE/VACUUM"
10. Svetelné kontrolky
11. Zásuvka na hadičku k nádobám
12. Hadička k nádobám
13. Blokovač rukoväť
14. Dvojité tyčka na zvarovanie
15. Odsávací komora a zber tekutín
16. Odsávací otvor
17. Tesnenia
18. Zapečatenie
19. Obojsmerná orezávačka
20. Držiak orezávačky
21. Priestor držiaka kotúča

OPIS FUNKCIÍ

1. **Kryt:** vytvára hermetické uzavretie potrebné na generovanie vákua v sáčku.
2. **Tlačidlo "FOOD":** po stlačení tohto tlačidla je možné zvoliť dobu, akú bude spotrebič zvarovať, a to podľa balenej potraviny:
 - zvolte "DRY" pri suchých potravinách ako sú chlieb, cestoviny, sušenky a podobné potraviny, ktoré si vyžadujú kratšiu dobu zvarovania,
 - zvolte "MOIST" pri vlhkých potravinách, ktoré obsahujú tekutiny a vlhkosť, ako napríklad ovocie, zelenina a mäsové výrobky, ktoré si vyžadujú dlhšiu dobu zvarovania,
 - zvolte "WET" pri mokrych potravinách alebo potravinách s vysokým

obsahom vlhkosti, ako napríklad mäso a varená zelenina, ktoré si vyžadujú predĺženú dobu zvarovania.

- Tlačidlo "VACUUM":** po stlačení tohto tlačidla je možné zvoliť sací výkon spotrebiča, a to podľa balenej potraviny:
 - voľba "GENTLE" je vhodná pri potravinách s jemnejšou konzistenciou, ako napríklad ovocie a zelenina,
 - voľba "NORMAL" je vhodná pri všetkých ostatných potravinách.
- Displej "PROGRESS":** svetelný číselný ukazovateľ, ktorý zobrazuje priebeh zvoleného procesu.
- Tlačidlo "AUTOMATIC/STOP":**
 - po stlačení tohto tlačidla stroj automaticky vykoná cyklus odsávania a zvarovania sáčku.
 - keď je stroj v prevádzke, stlačením tohto tlačidla sa zablokuje predtým zvolená funkcia.
- Tlačidlo "SEAL":** po stlačení tohto tlačidla:
 - stroj vykoná zváranie,
 - zabokuje sa odsávanie vzduchu a sáčok sa automaticky zapečatí.
- Tlačidlo "CANISTER":** po stlačení tohto tlačidla začne cyklus vytvárania vákuu pre nádoby (nie je vo výbave).
- Tlačidlo "MARINATE":** po stlačení tohto tlačidla začne špeciálny cyklus rýchleho marinovania.
- Tlačidlo "PULSE/VACUUM":** toto tlačidlo umožňuje vytváranie vákuu v impulzoch. Po stlačení začne odsávanie vzduchu a po uvoľnení tlačidla sa odsávanie zastaví.
- Kontrolky:** označujú priebehajúce úkony a zvolené funkcie.
- 11.-12. Zásuvka na hadičku k nádobám:** slúži na prepojenie stroja a nádob pomocou hadičky dodanej vo výbave.
- Blokovacia rukoväť:** slúži na upevnenie a uvoľnenie krytu od podstavca stroja.
- Dvojité tlačidlo na zvarovanie:** vykonáva zvarovanie.
- 15.-16. Odsávací komora a zber tekutín:** zóna, v ktorej sa nachádza otvorená koncová časť sáčku na umožnenie odsávania vzduchu a elimináciu prípadných nadmerných tekutín.
- Tesnenia:** vytvárajú optimálne hermetické uzavretie v odsávacej komore, aby bolo možné dosiahnuť podtlak v sáčkoch.
- Zapečatenie:** zaručuje priľnavosť sáčku na zvarovacej tyči.
- Obojsmerná orezávačka:** orezáva kotúč do vreciek požadovaných rozmerov.

TECHNICKÉ ÚDAJE

- Napätie: AC 220 - 240 V 50 Hz
- Elektrická spotreba: 130W
- Hodnota vákuu (približne): -0.9 bar
- Pracovné podmienky prostredia: +10°C +40°C, relatívna vlhkosť ≤85%
- Podmienky prostredia pri skladovaní: +10°C +50°C, relatívna vlhkosť ≤RH 85%
- Maximálna šírka sáčkov: 300 mm



Kotúče vo výbave sú určené na použitie s potravinami

NÁVOD NA POUŽITIE

PRÍPRAVA

- Pred každým použitím zariadenie starostlivo vyčistite podľa opisu v odseku "údržba".
- Zariadenie umiestnite na rovnú a pevnú plochu, pričom zabezpečte protišlahľú pracovnú oblasť bez prekážok a dostatočne širokú na to, aby sa mohli podprieť sáčky s potravinami na zabalenie.
- Pripojte zariadenie do elektrickej zásuvky a overte, či sa svetelné kontrolky klávesov "FOOD" a "VACUUM" zapnú.
- Rovnomerne rozložte potravinu na skladovanie do sáčku. Skontrolujte, či dĺžka sáčku je približne 8 cm nad potravinou, ktorá sa má skladovať.
- Zdvihnite kryt.



Je možné zvoliť nasávací výkon a dobu zvárania zariadenia na základe potraviny, ktorá sa balí (pozri odsek "Opis funkcií"). Stroj je nastavený v automatickom režime vo funkcii "FOOD-DRY" a "VACUUM-NORMAL". Po zmene výberu nasávacieho výkonu a doby zvárania táto zostane uložená v pamäti, až kým sa zariadenie neodpojí z elektrickej zásuvky.

POUŽITIE SO SÁČKAMI

- Otvorený koniec sáčku vložte dovnútra nasávacej komory, ako je znázornené na obr. 2, nezakrývajte pritom odsávací otvor. Pri použití sáčkov Laica s kódmi VT3500, VT3501, VT3502, VT3503 a VT3504 a kotúčov Laica s kódmi VT3505, VT3508 a VT3509 položte vrecko

hladkou stranou otočenou smerom hore. Uistite sa, či vnútro sáčku v bode, kde sa vykoná zváranie, je čisté a bez akýchkoľvek čiastočiek potraviny. Musí byť dobre rozložené a bez záhybov.

- Kryt posuňte dole a uchyťte ho k spodnej časti stroja zatlačením rukoväte. Na displeji PROGRESS sa zobrazí číslo 0.
- Stlačte tlačidlo "AUTOMATIC/STOP" na spustenie automatického procesu odsávania a zvarovania. Na displeji PROGRESS sa zobrazuje priebeh cyklu odpočítavaním.
- Počkajte, dokým nebude displej zobrazovať 0 a nevypnú sa kontrolky. Nadvihnite rukoväť a otvorte kryt.
- Skontrolujte zvar sáčku a uložte do chladničky, mrazničky alebo komory.

POUŽITIE S KOTÚČMI

Kotúč umožňuje pripraviť sáčky v požadovanej dĺžke, primerané k potravine na skladovanie.

- Zdvihnite kryt.
- Orezávačku umiestnite na držiaku úplne vpravo alebo vľavo, držiak nadvihnite a položte pod neho koniec kotúča. Stanovte dĺžku sáčku berúc do úvahy dĺžku potraviny, ktorá sa má skladovať a pridajte aspoň 8 cm.
- Držiak orezávačky posuňte dole a orežte kotúč posunutím orezávačky.
- Jeden otvorený koniec sáčku umiestnite na dvojité tlačidlo na zvarovanie. Pri použití kotúčov Laica s kódmi VT3505, VT3508 a VT3509 umiestnite hladkú stranu smerom nahor.
- Nedovoľte, aby sa sáčok zašpinil v odsávacej komore a v komore zberu tekutín alebo na tesnení.
- Uistite sa, či je sáčok dobre rozložený, čistý a bez ohybov.
- Kryt posuňte dole a uchyťte ho k spodnej časti stroja zatlačením rukoväte. Na displeji PROGRESS sa zobrazí číslo 0.
- Stlačte tlačidlo "SEAL" a začne zvarovanie. Keď bude na displeji PROGRESS zobrazená 0, zvarovanie bude dokončené.
- Počkajte, dokým nebude displej zobrazovať 0 a nevypnú sa kontrolky. Nadvihnite rukoväť a otvorte kryt.
- Overenie zvarenie sáčku.
- Pokračujte podľa opisu v odsekoch "PRÍPRAVA" a "NÁVOD NA POUŽITIE - POUŽITIE SO SÁČKAMI".

VÁKUUM V RUČNOM REŽIME

Celkové odsávanie vzduchu automatickou metódou má tendenciu rozltačiť alebo rozmlaďdiť krehkejšie potraviny (ako sú jahody, lesné plody, tyčinky grissini, zelenina atď.), pričom ich poškodí, preto je v takýchto prípadoch možné použiť vákuum v ručnom režime, čiže prerušenie odsávania vzduchu v momente, keď sa to považuje za najvhodnejšie.

- Umiestnite sáčok a zatvorte kryt stroja podľa pokynov uvedených v bodoch 1 a 2 v odseku "Použitie so sáčkami".

Pri ručnej výrobe vákuu je možné postupovať dvoma spôsobmi:

- Stlačte tlačidlo "Automatic/stop" a spustí sa odsávanie vzduchu. Pozorne sledujte odsávanie vzduchu zo sáčku a keď to považujete za vhodné, zablokujte proces vákuovania stlačením tlačidla "SEAL".
 - Stlačte tlačidlo "Pulse/Vacuum" na odsávanie vzduchu a keď to považujete za vhodné, zablokujte proces vákuovania stlačením tlačidla "SEAL".
- Zdvihnite kryt a skontrolujte zvarenie sáčku.

POUŽITIE S NÁDOBAMI (nie sú vo výbave)

Používajte iba nádoby Laica s kódom VT3304.

Na vytvorenie vákuu v nádobách musí byť sací výkon stroja nastavený na "VACUUM-NORMAL". Pred každým použitím sa uistite, že vrchnák, nádoba a tesnenie sú úplne čisté a suché.

- Nádoby naplňte do maximálnej výšky 2 cm od vrchu.
- Pripojte hadičku na nádoby založením jedného konca do zásuvky na kryte stroja a druhého konca do zásuvky vo vrchnáku nádoby.
- Pomocou blokovacej rukoväte zatvorte kryt stroja. Displej PROGRESS zobrazuje 0.
- Stlačte tlačidlo "CANISTER" na spustenie automatického procesu odsávania. Na displeji PROGRESS sa zobrazuje priebeh cyklu odpočítavaním. Počkajte, dokým nebude displej zobrazovať 0 a nevypnú sa kontrolky.
- Vytiahnite hadičku z nádoby a stroja a nádobu odložte do chladničky, mrazničky alebo komory.

Funkcia "rýchle marinovanie" v nádobe (nie je vo výbave)

Pomocou tejto funkcie je možné skrátiť čas marinovania potravín pomocou 5 cyklov, pri ktorých sa strieda odsávanie a vpustenie vzduchu do nádoby.

- Nádoby naplňte a pripojte ju k stroju podľa vyššie uvedených pokynov.
- Nastavte sací výkon stroja v závislosti od marinovanej potraviny (pozri

odsek "Opis funkcií").

- 3) Pomocou blokovacej rukoväte zatvorte kryt stroja.
- 4) Stlačte tlačidlo "MARINATE": na displeji PROGRESS sa zobrazí číslo 9 a začne prvý cyklus odsávania a vpustenia vzduchu. Displej PROGRESS zobrazuje priebeh cyklu marinovania. Počkejte, dokým nebude displej zobrazovať 0 a nevypnú sa kontrolky. Proces rýchleho marinovania je dokončený.
- 5) Vytiahnite hadičku z nádoby a zo stroja. Stroj môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla "Automatic/Stop". Ak si prajete zopakovať proces marinovania, je potrebné odvzdušniť nádobu a znovu ju pripojiť k stroju.

VÁKUUM PRE TEKUTINY

Aby sa tekutiny dostali pod vákuum, je potrebné ich predzmraziť. Tekutú potravinu umiestnite do vhodnej nádoby, uložte ju do mrazničky na približne 12 - 18 hodín, potom vyberte z nádoby a vložte ju do vákuového sáčku. Vypustite vzduch a zapečate sáčok podľa odseku "návod na použitie – použitie so sáčkami", následne znova uložte sáčok do mrazničky.

ÚDRŽBA

- Pred vykonaním operácií čistenia zariadenia si starostlivo umyte ruky.
- Pred a po použití zariadenie vyčistíte suchou alebo jemne navlhčenou handrou, pričom dajte pozor, aby sa tekutiny nedostali dovnútra zariadenia.
- Po každom použití odstráňte akékoľvek zvyšky nylonu (sáčku) zo zvrácej tyče mäkkou handrou, pričom dajte pozor, aby ste ju nepoškodili. **Zvraciu tyč čistite len, keď vychladla.**
- PO každom použití starostlivo vyčistíte nasávaciu komoru a komoru zberu tekutín navlhčenou handrou, aby sa odstránili všetky zvyšky tekutín.
- Nikdy nepoužívajte chemikálie alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Uchovávajte zariadenie na chladnom a suchom mieste.
- **Zariadenie neukladajte s blokovacou rukoväťou v spodnej polohe, aby sa nedeformovalo zapečatenie a tesnenia.**
- U predajcu je k dispozícii nasledujúci náhradný diel: tesnenia a zapečatenie: kód AH1018.

PROBLÉMY A RIEŠENIA

Problém	Možná príčina	Riešenie
Zariadenie nefunguje.	Zástrčka nie je zapojená do zástrčky. Zasiahla tepelná ochrana.	Zástrčku produktu zapojte do zásuvky. Zariadenie nechajte vychladnúť aspoň 30 minút a znovu zapnite.
Zariadenie nevykoná úplné vákuum v sáčku.	Sáčok by mohol byť predierovaný. Sáčok nie je správne umiestnený vnútri nasávacej komory a komory zberu tekutín. Zvracia tyč by mohla byť prehriata: k tomuto dôjde, keď sa vykoná niekoľko zvrácaní za sebou v rýchlych intervaloch.	Skontrolujte celistvosť sáčku alebo ho vymeňte za nový. Sáčok uložte podľa opisu v odseku "Návod na použitie – použitie so sáčkami". Počkejte niekoľko minút a nechajte zvraciu tyč vychladnúť. Medzi jedným a druhým zvrácaním sa odporúča počkať aspoň 60 sekúnd.
Sáčok po zvrácaní neobsahuje vákuum.	Sáčok by mohol byť predierovaný. Okraj sáčku nie je dokonale vyčistený.	Skontrolujte celistvosť sáčku alebo ho vymeňte za nový. Skontrolujte, či pozdĺž zvaru nie sú nečistoty: omrvinky, tuk atď. Sáčok znovu otvorte a znovu skúste vykonať zvrácanie.
Sáčok sa rozpúšťa a nezvára sa správne	Zóna zvrácania je znečistená alebo nie dobre rozložená.	Uistite sa, či vnútro sáčku je vyčistené a či je dobre rozložené.

POSTUP LIKVIDÁCIE



Symbol umiestnený na spodnej strane prístroja označuje separovaný zber elektrických a elektronických zariadení (**Dir. 2012/19/Eu-WEEE**). Po ukončení životnosti sa zariadenie nesmie likvidovať ako komunálny pevný odpad, ale umiestnite ho v zbernom dvore vo vašom okolí alebo ho vráťte predajcovi pri kúpe nového prístroja rovnakého typu s rovnakými funkciami. V prípade, ak je veľkosť prístroja, ktorý sa má zlikvidovať, menšia ako 25 cm, je možné ho odovzdať v obchodnom mieste s metrážou väčšou ako 400 m² bez povinnosti kúpy nového podobného zariadenia. Tento postup separovaného zberu elektrických a elektronických prístrojov sa uskutočňuje vo vízií obecnej politiky životného prostredia s cieľmi záchrany, ochrany a zlepšenia kvality životného prostredia a aby sa zabránilo potenciálnym účinkom na ľudské zdravie spôsobeným prítomnosťou nebezpečných látok v týchto prístrojoch alebo nevhodným používaním týchto prístrojov alebo ich častí. Upozornenie! Nesprávna likvidácia elektrických a elektronických zariadení môže byť postihovaná.



Tento produkt je určený na domáce používanie. Značka CE umiestnená na zariadení potvrdzuje zhodu podľa smernice 30/2014/Eu týkajúcej sa elektromagnetickej kompatibility a 35/2014/Eu, týkajúcej sa materiálu eltrico určeného na používanie v rámci určitých limitov napätia. Tento produkt je elektronický prístroj otestovaný za účelom zabezpečenia toho, že za súčasného stavu technických znalostí neovplyvňuje ďalšie prístroje umiestnené v jeho okolí (elektromagnetická kompatibilita) a je bezpečný, ak sa používa v súlade s podmienkami uvedenými v návode na používanie. V prípade anomálneho správania sa zariadenia nepredlžujte jeho používanie a prípadne sa skontaktujte priamo s výrobcom.

ZÁRUKA

Na tento prístroj sa vzťahuje záruka 2 roky od dátumu kúpy, ktorý musí byť potvrdený pečiatkou alebo podpisom predajcu a doložený pokladničným blokom, ktorý je potrebné si uschovať. Toto obdobie je v súlade s platnou legislatívou a aplikuje sa iba v prípade,

ak spotrebiteľ je súkromným subjektom. Výrobky Laica sú vyrobené pre domáce používanie a nie je dovolené ich používať vo verejných prevádzkach. Záruka pokrýva iba výrobné chyby a nie je platná, ak by poškodenie bolo spôsobené náhodnou udalosťou, chybným používaním, nedbanlivosťou alebo nevhodným používaním výrobku.

Používajte iba príslušenstvo určené pre výrobok; používanie iného príslušenstva môže mať za následok neplatnosť záruky. V žiadnom prípade prístroj neotvárajte; v prípade otvorenia alebo poškodenia záruka definitívne stráca platnosť.

Záruka sa nevzťahuje na časti podliehajúce opotrebeniu počas používania a na batérie, ak sú k prístroju dodané. Po uplynutí 2 rokov od kúpy záruka stráca platnosť; v tomto prípade sú zásahy uskutočnené technickým servisom sponatnené. Informácie o poskytovaní technického servisu, či už v rámci záruky alebo za poplatok, získate na emailovej adrese info@laica.com. Na opravy a výmenu výrobkov, ktoré spadajú do záručnej lehoty, sa nevzťahujú žiadne poplatky. V prípade porúch sa obráťte na predajcu; NEPOSIELAJTE prístroj priamo spoločnosti LAICA.

Všetky zásahy v rámci záručnej lehoty (vrátane výmeny výrobku alebo jeho častí) nepredlžujú trvanie pôvodnej záručnej lehoty vymeneného výrobku.

Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za prípadné škody, ktoré môžu vzniknúť, priamo alebo nepriamo, na osobách, veciach a domácich zvieratách následkom nedostatočného dodržania všetkých predpisov uvedených v tomto návode na používanie a týkajúce sa obzvlášť upozornení vzhľadom na inštaláciu, používanie a údržbu prístroja. Firma Laica je vzhľadom na neustále zlepšovanie vlastných výrobkov oprávnená zmeniť bez akéhokoľvek predbežného upozornenia celkom alebo sčasti vlastné výrobky vzhľadom na nevyhnutnosť výroby bez toho, aby tým vznikla akákoľvek zodpovednosť firme Laica alebo jej predajcom.

 **VÁKUUMFÓLIÁZÓ GÉP - UTASÍTÁSOK ÉS GARANCIA**

Tisztelt Ügyfél! A Laica szeretné megköszönni, hogy ezt a terméket választotta, amelyet megbízhatósági és minőségi kritériumok alapján terveztünk a teljes megelégedésének céljából.

FONTOS HASZNÁLAT ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HIVATKOZÁS CÉLJÁBÓL

Az utasítások a termék részét képezik, ezért a termék teljes élettartama alatt őrizze meg. Ha a készüléket eladja vagy másik tulajdonosnak átadja, akkor adja át vele a teljes dokumentációt is. A termék biztonságos és helyes használata érdekében a felhasználó gondosan olvassa el a kézikönyvben tartalmazott utasításokat és figyelmeztetéseket, mivel fontos biztonságra vonatkozó információkat, használati és karbantartási utasításokat tartalmaznak. Ha az utasításokat elvesztené illetve további információra vagy adatokra lenne szüksége, keresse fel a céget az alábbi címen:

Laica S.p.A. del Lavoro, 10 utca – Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Italy - Tel. +39-0444-795314 - 795321 Fax +39-0444-795324 - www.laica.com

TARTALOMJEGYZÉK

SZIMBÓLUMOK OLVASATA	oldal 64
A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK	oldal 64
A TERMÉK LEÍRÁSA	oldal 65
Funkciók leírása	oldal 65
Műszaki adatok	oldal 66
HASZNÁLATI UTASÍTÁS	oldal 66
Előkészítés	oldal 66
Használat zacskókkal	oldal 66
Használat tekerccsel	oldal 67
Kézi vákuumcsomagolás	oldal 67
Tároló dobozokkal történő használat /"Gyors pácolás" funkció	oldal 67
Vákuumcsomagolás folyadékokhoz	oldal 68

KARBANTARTÁS	oldal 68
PROBLÉMÁK ÉS MEGOLDÁSOK	oldal 68
ÁRTALMATLANÍTÁS	oldal 69
GARANCIA	oldal 69

SZIMBÓLUMOK OLVASATA

-  Figyelmeztetés
-  Tiltás
-  Élelmiszerekhez

A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

- A termék használata előtt ellenőrizze, hogy a készüléken nincsenek látható sérülési nyomok. Ha kétségük merül fel, ne használják a készüléket és forduljanak a viszonteladóhoz.
- Tartsák a csomagolás részét képező műanyag zacskót gyermekektől távol: fulladást okozhat.
- A készülék csatlakozása előtt győződjene meg arról, hogy a termék hátulján elhelyezett adattáblán feltüntetett hálózati feszültség adatok megfelelnek a használt villamos hálózati értékeknek.
- Ez a készülék kizárólag arra a célra használható, amelyre tervezték és a használati útmutatóban leírt módon. Minden ettől eltérő használat helytelen, tehát veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre a helytelen vagy hibás használatból eredő esetleges károkért.
- A készüléket csak 14 éves vagy annál idősebb gyermekek használhatják.
- Jelen készülék használatát és karbantartását csökkent fizikai, érzéki vagy szellemi képességű vagy nem megfelelő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek is végezhetik, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt vannak. Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- ⊗ SOHA NE hagyják a működő készüléket felügyelet nélkül, a használat befejeztével kapcsolják ki és húzzák ki a csatlakozódugót.
- Meghibásodás és/vagy helytelen működés esetén kapcsolják ki a készüléket annak módosítása nélkül. Javítási igényükkel forduljanak a viszonteladóhoz.
- ⊗ NE csatlakoztassák vagy áramtalanítsák a készüléket vizes vagy nedves kézzel.
- ⊗ NE húzzák a tápkábelt vagy magát a készüléket a csatlakozódugó fali csatlakozóból történő kihúzásához.

- Nagy gonddal bánjanak a készülékkel, ütésektől, szélsőséges hőmérséklet ingadozástól, nedvességtől, portól, közvetlen napfénytől és hőforrásoktól óvják.
- Használatot követően azonnal és tisztítás előtt mindig húzzák ki a csatlakozódugót a fali csatlakozóból .
- Ha egy elektromos készülék vízbe esik, ne próbálják meg kivenni, hanem azonnal húzzák ki a csatlakozódugót a fali csatlakozóból.
- ⊗ Figyelem! Semmilyen esetben NE végezzenek beavatkozást a tápkábelen. Annak sérülése esetén forduljanak a viszonteladóhoz.
- Tekerjék fel a kábelt annak teljes hosszában és hőforrásoktól távol tárolják.
- Soha ne használjanak a készülék alján elhelyezett adattábla címkején feltüntetettől eltérő tápfeszültségű adaptereket.
- A készülék csomagolása nem nyújt védelmet a folyadékok behatolásával szemben.
- ⊗ NE érjen a hegesztőszalaghoz, amikor a készülék be van kapcsolva: égési veszély áll fenn.
- ⊗ SOHA ne merítsék a készüléket vízbe vagy más folyadékba.

 VIGYÁZAT! A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

- Szélsőséges használati körülmények között (a névlegesnél 10%-kal nagyobb feszültség és 40°C körüli hőmérséklet), a készülék intenzív használata következtében beavatkozhatnak az automata hővédő berendezések.
- Ilyen esetben az újbóli használat előtt várjanak, amíg a készülék kihűl.
- ⊗ **Ne végezzenek egymás után tíznél többször vákuumfóliázást; ezen a határon túl beavatkozhatnak a készülék automata hővédő berendezései (javasoljuk, hogy legalább 60 másodpercet várjanak a két hegesztés között).**
- Javasoljuk dombornyomós LAICA vagy hasonló minőségű vákuumozható zacskók használatát. Figyelem: a nem megfelelő zacskók használata nem garantál optimális vákuumozást.
- ⊗ NE tárolják a vákuumfóliázó gépet a leengedett zárókarokkal.
- Javasoljuk, hogy a vákuumfóliázott termék és a zacskó nyílása között hagyjanak 8-10 cm távolságot.
- Jelen készülék nem alkalmas profi használatra, kizárólag otthoni használatra tervezték.

A TERMÉK LEÍRÁSA (lásd az 1 ábrát)

1. Fedél
2. "FOOD" gomb (dry – moist – wet)
3. "VACUUM" gomb (normal – gentle)
4. "PROGRESS" kijelző
5. "AUTOMATIC / STOP" gomb
6. "SEAL" gomb
7. "CANISTER" gomb
8. "MARINATE" gomb
9. "PULSE/VACUUM" gomb
10. Kémlelőfények
11. Csőcsatlakozó tároló dobozokhoz
12. Cső tároló dobozokhoz
13. Zárókar
14. Dupla hegesztőszalag
15. Szívókamra és folyadékgyűjtő tartály
16. Elszívónyílás
17. Zárótömitések
18. Légmentesítő tömités
19. Kétirányú vágóél
20. Vágóél alátét
21. Tekerstartó mélyedés

FUNKCIÓK LEÍRÁSA

1. **Fedél:** a zacskó vákuumhegesztéséhez szükséges légmentességet hozza létre.
2. **"FOOD" gomb:** ezt a gombot megnyomva lehet kiválasztani a készülék hegesztési idejét a fóliázandó élelmiszer függvényében:
 - "DRY" a száraz ételekhez, mint pl. kenyér, tészta, kekszek és hasonló élelmiszerek, amelyek rövidebb hegesztési időt igényelnek;
 - "MOIST" a nedves, folyadékot és nedvességet tartalmazó ételekhez, mint pl. gyümölcs, zöldség és felvágott, amelyek hosszabb hegesztési időt igényelnek;
 - "WET" nedves vagy nagy nedvesség tartalmú ételekhez, mint pl. hús és főtt zöldség, amelyek tartós hegesztési időt igényelnek.
3. **"VACUUM" gomb:** ezt a gombot megnyomva lehet kiválasztani a készülék szívóerejét a fóliázandó élelmiszer függvényében:

- "GENTLE" a törékenyebb ételekhez alkalmas, mint pl. zöldség és gyümölcs;
 - "NORMAL" az összes élelmiszerhez alkalmas.
4. **"PROGRESS" kijelző:** numerikus jelzőfény, mely megjeleníti a kiválasztott folyamat előrehaladási állapotát.
 5. **"AUTOMATIC/STOP" gomb:**
 - ezt a gombot megnyomva a készülék automatikusan elvégzi az elszívó ciklust és a zacskó hegesztését.
 - amikor a gép üzemel, ennek a gombnak a megnyomásával blokkolható a korábban kiválasztott funkció.
 6. **"SEAL" gomb:** ezt a gombot megnyomva:
 - a készülék elvégzi a hegesztést;
 - megszakad a levegő elszívás és a zacskó automatikusan lezáródik.
 7. **"CANISTER" gomb:** ezt a gombot megnyomva kezdetét veszi a (nem készletben levő) tároló dobozok vákuumfóliázási ciklusa.
 8. **"MARINATE" gomb:** ezt a gombot megnyomva kezdetét veszi a speciális gyors pácolási ciklus.
 9. **"PULSE/VACUUM" gomb:** ez a gomb lehetővé teszi az impulzusszerű vákuumfóliázást: megnyomva kezdetét veszi a levegő elszívás, mely elengedéskor megszakad.
 10. **Kémlelőfények:** a folyamatban levő műveleteket és a választott funkciókat jelzik.
 - 11.-12. **Csőcsatlakozó a tároló dobozokhoz:** a gépnek a dobozokkal történő összekötése a kapott csövön keresztül.
 13. **Zárókar:** a fedélnek a gép aljához történő rögzítéséhez, illetve kiakasztásához.
 14. **Dupla hegesztőszalag:** elvégzi a hegesztést.
 - 15.-16. **Szívókamra és folyadékgyűjtő tartály:** az a terület, ahova a zacskó nyitott vége kerül, hogy lehetővé tegye a levegő elszívását és az esetleges felesleges folyadék eltávolítását.
 17. **Zárótömítések:** optimális légmentes zárást hoznak létre az elszívó kamrában a zacskók fóliahegesztésének elvégzéséhez.
 18. **Légmentesítő tömítés:** biztosítja a zacskónak a hegesztőszalagra történő tapadását.
 19. **Kétirányú vágóél:** elvágja a kívánt méretű zacskó tekercset.

MŰSZAKI ADATOK

- Feszültség:AC 220-240V 50Hz

- Energiafogyasztás: 130W
- Vákuum érték (közéltőleges): -0.9 bar
- Környezeti feltételek a működéshez: +10°C +40°C; relatív páratart. ≤85%
- Környezeti feltételek a tároláshoz: +10°C +50°C; relatív páratart. ≤RH 85%
- Zacskók MAX szélessége: 300 mm



A készletben kapott zacskók élelmiszerek tárolására alkalmasak

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

ELŐKÉSZÍTÉS

- Minden egyes használat előtt alaposan tisztítsák meg a készüléket a "karbantartás" szakaszban leírtak szerint.
 - Helyezzék a készüléket egy sík és merev felületre, ügyeljenek arra, hogy a készülék előtti terület akadálymentes legyen és bőven legyen hely a csomagolandó élelmiszeres zacskók lerakására.
 - Csatlakoztassák a készüléket egy konnektorba és ellenőrzik, hogy a "FOOD" és "VACUUM" gombok kémlelőfényei felgyulladnak.
 - Egyenletesen tegyék be a tárolandó élelmiszert a zacskóba. Ellenőrzik, hogy a zacskó hossza kb. 8 cm-rel meghaladja a tárolandó élelmiszer hosszát.
 - Emeljék fel a fedelet.
- ⚠** A készülék elszívőereje és hegesztési ideje kiválaszthatók a csomagolandó étel függvényében (lásd a "Funkciók leírása" szakaszt). A készülék "FOOD-DRY" és "VACUUM-NORMAL" funkcióban automata üzemmódra van beállítva. Miután megváltoztatták az elszívóerőt és a hegesztési időt, ezek mindaddig a memóriában maradnak, amíg a készüléket ki nem húzzák a konnektorból.

HASZNÁLAT ZACSKÓKKAL

- 1) Helyezzék a zacskó nyitott végét a szívókamra belsejébe a 2. ábrán ábrázoltaknak megfelelően, az elszívónyílás elfedése nélkül. Ha VT3500, VT3501, VT3502, VT3503 és VT3504 kóddal jelölt Laica zacskókat, illetve VT3505, VT3508 és VT3509 kóddal jelölt Laica tekercseteket használnak, a zacskót úgy helyezték el, hogy annak sima fele felfelé nézzen. Győződjenek meg arról, hogy a zacskó belseje tiszta és ételrészecskéktől szabad legyen azon a ponton, ahol hegesztésre kerül. A zacskó legyen

kiterítve és ráncoktól mentes.

- 2) Engedjék le a fedelet és akasszák a gép aljához a kart lefelé nyomva; a PROGRESS kijelzőn 0 jelenik meg.
- 3) Nyomják meg az "AUTOMATIC/STOP" gombot a légelszívás és a hegesztés megkezdéséhez. A PROGRESS kijelző megjeleníti a ciklus előrehaladási állapotát a visszaszámlálás révén.
- 4) Várjanak, amíg a kijelzőn 0 jelenik meg és a kémlelőfények kialszanak. Nyissák fel a fedelet a kar emelésével.
- 5) Ellenőrzik a zacskó hegesztését és tegyék a hűtőszekrénybe, fagyasztóba vagy a spájzba.

HASZNÁLAT TEKERCCSEL

A tekercs a tárolandó élelmiszernek megfelelő hosszúságú zacskók készítését teszi lehetővé.

1. Emeljék fel a fedelet.
2. Illesszék a vágóélt teljesen az alátét jobb vagy bal oldalára, emeljék fel az alátétet és csúsztassák alá a tekercs végét. Határozzák meg a zacskó hosszát, az élelmiszer hosszát figyelembe véve és adjanak hozzá legalább 8 cm-t.
3. Engedjék le a vágóél alátétet, majd a vágóélt csúsztatva vágják el a tekercset.
4. Helyezzék a zacskó egyik nyitott végét a dupla hegesztőszalagra. Ha VT3505, VT3508 és VT3509 kóddal jelölt Laica tekercseteket használnak, a tekercset úgy helyezték el, hogy annak sima fele felfelé nézzen.
5. Ne hagyják, hogy a zacskó a légelszívó és folyadékgyűjtő kamrába vagy a zárótömítésre lógjon.
6. Győződjenek meg arról, hogy a zacskó ki van terítve, tiszta és ráncmentes.
7. Engedjék le a fedelet és akasszák a gép aljához a kart lefelé nyomva; a PROGRESS kijelzőn 0 jelenik meg.
8. Nyomják meg a "SEAL" gombot a hegesztés megkezdéséhez. Amikor a PROGRESS kijelzőn 0 jelenik meg, a hegesztésnek vége.
9. Várjanak, amíg a kijelzőn 0 jelenik meg és a kémlelőfények kialszanak. Nyissák fel a fedelet a kar emelésével.
10. Ellenőrzik a zacskó hegesztését.
11. Folytassák az "ELŐKÉSZÍTÉS" és "HASZNÁLATI UTASÍTÁS" - HASZNÁLAT ZACSKÓKKAL" szakaszokban leírtak szerint.

KÉZI VÁKUUMCSOMAGOLÁS

A levegő teljes, automata módszerrel történő elszívása következtében a törékenyebb ételek (mint pl. eper, erdei gyümölcsök, grissini, zöldség, stb.) megsérülhetnek; ezért ezekben az esetekben használhatják a kézi vákuumcsomagolást, vagyis a légelszívás önök által legmegfelelőbb pillanatban történő megszakítását.

- 1) Helyezzék el a zacskót és akasszák a fedelet a géphez a "Zacskókkal történő használat" c. szakasz 1. és 2. pontjaiban leírtak szerint.

A kézi vákuumcsomagolás két különböző módon végezhető:

- a. Nyomják meg az "Automatic/stop" gombot a légelszívás megkezdéséhez. Figyeljék meg a zacskóban lévő levegő elszívását és amikor célszerűnek találják, szakítsák meg a vákuumcsomagolást a "SEAL" gomb megnyomásával.
- b. Nyomják meg a "Pulse/Vacuum" gombot a levegő elszívásához és amikor célszerűnek találják, szakítsák meg a vákuumcsomagolást a "SEAL" gomb megnyomásával.

- 2) Emeljék fel a fedelet és ellenőrzik a zacskó hegesztését.

TÁROLÓ DOBOZOKKAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLAT (nincsenek készletben)

Csak VT3304 kódszámú tároló dobozokat használjanak. A tároló dobozok vákuumcsomagolásához a gép szívóerejét "VACUUM-NORMAL" állásba kell állítani. Minden egyes használat előtt győződjenek meg arról, hogy a fedél, a tároló doboz és a zárótömítés teljesen tiszták és szárazak.

- 1) Töltsék fel a tároló dobozt a perem alatt max. 2 cm-ig.
- 2) Csatlakoztassák a csövet úgy, hogy annak egyik végét a gép fedelén található csatlakozóba, a másikat pedig a tároló doboz fedelének nyílásába illesztik.
- 3) Akasszák a fedelet a géphez a zárókart leengedve. A PROGRESS kijelzőn 0 jelenik meg.
- 4) Nyomják meg a "CANISTER" gombot az automata légelszívás megkezdéséhez. A PROGRESS kijelző megjeleníti a ciklus előrehaladási állapotát a visszaszámlálás révén. Várjanak, amíg a kijelzőn 0 jelenik meg és a kémlelőfények kialszanak.
- 5) Húzzák ki a csövet a tároló dobozból és a gépből és tegyék a dobozt a hűtőszekrénybe, a fagyasztóba vagy a spájzba.

"Gyors pácolás" a tároló dobozban funkció (nincs készletben)

Ez a funkció lehetővé teszi az étel pácolási idejének csökkentését 5 cikluson keresztül, amelyek váltogatják egymást az elszívással és a levegőnek a tároló

dobozba történő beengedésével.

- 1) Töltsék meg a tároló dobozt és csatlakoztassák a géphez a fentiekben leírtak szerint.
- 2) Állítsák be a gép elszívőerejét a pácolni kívánt ételtől függően (lásd a "Funkciók leírása" c. szakaszt).
- 3) Akasszák a fedelet a géphez a zárókart leengedve.
- 4) Nyomják meg a "MARINATE" gombot: a PROGRESS kijelzőn 9 jelenik meg és kezdetét veszi az első elszívó és levegő kiengedő ciklus. A progress kijelző megjeleníti a pácolási ciklus előrehaladási állapotát. Várjanak, amíg a kijelzőn 0 jelenik meg és a kémlelőfények kialszanak. A gyors pácolási folyamatnak vége.
- 5) Húzzák ki a csövet a dobozból és a gépből. A gépet bármikor leállíthatják az "Automatic/Stop" gomb megnyomásával. Amennyiben szeretnék megismételni a pácolást, a dobozt légteleníteni kell és ismét a géphez kell csatlakoztatni.

VÁKUUMCSOMAGOLÁS FOLYADÉKOKHOZ

Folyadékok vákuumcsomagolásához azokat előzetesen le kell fagyasztani. Tegyük a folyékony élelmiszert egy megfelelő tárolóedénybe, kb. 12-18 órára tegyük a fagyasztóba, majd vegyük ki a tárolóedényből és tegyük egy vákuumozható zacskóba. Szívják ki a levegőt és légmentesen zárják a zacskót a "használati utasítások - használat zacskókkal" szakaszban leírtak szerint; ezt követően tegyük a zacskót a fagyasztóba.

KARBANTARTÁS

- Alaposan mossák meg a kezüket, mielőtt megkezdik a készülék tisztítását.
- Használat előtt vagy után a készüléket száraz vagy enyhén benedvesített kendővel tisztítsák meg, ügyelve arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülék belsejébe.
- Minden egyes használatot követően távolítsanak el bármilyen nylon (zacskó) maradványt a hegesztőszalagról egy puha törölkendő segítségével, ügyelve arra, hogy ne okozzanak benne sérülést. **A hegesztőszalagot csak akkor tisztítsák meg, amikor már kihült.**
- Minden egyes használatot követően alaposan tisztítsák meg a légelszívó- és folyadékgyűjtő kamrát egy nedves ronggyal bármilyen folyadék maradvány eltávolításához.
- Soha ne használjanak vegyszereket vagy dörzshatású tisztítószert.

- A készüléket hűvös, száraz helyen tárolják.
- **Tároláskor ügyeljének arra, hogy a készülék zárókarja ne legyen leengedve, nehogy deformálódjon a légmentesítő- és a zárótömítés.**
- Saját viszonteladójuknál rendelkezésre áll az alábbi pótalkatrész: légmentesítő tömítés és zárótömítés: kód. AHI018.

PROBLÉMÁK ÉS MEGOLDÁSOK

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A csatlakozódugó nincs a fali csatlakozóba illesztve.	Dugja a termék csatlakozódugóját egy fali csatlakozóba.
	Közbelépett a hővédelem.	Hagyják legalább 30 percig hűlni készüléket, és azt követően kapcsolják be.
A készülék nem végez teljes légtelenítést a zacskóban.	Lehet, hogy a zacskó kilyukadt.	Ellenőrzik a zacskó épségét vagy cserélik ki egy másikra.
	A zacskó légelszívó- és folyadékgyűjtő kamrában való elhelyezkedése nem megfelelő.	A zacskót az "Utasítások - használat zacskókkal" szakaszban leírtak szerint helyezték el.
	Lehet, hogy a hegesztőszalag túlmelegedett: ez akkor fordul elő, amikor egymás után, nagyon rövid szünetekkel sok hegesztésre kerül sor.	Várjanak néhány percet, hogy a hegesztőszalag kihűljön. Két hegesztés között javasoljuk, hogy legalább 60 másodpercet várjanak.
A zacskó a hegesztés után nem marad légmentes.	Lehet, hogy a zacskó kilyukadt.	Ellenőrzik a zacskó épségét vagy cserélik ki egy másikra.
	A zacskó széle nem tökéletesen tiszta.	Ellenőrzik, hogy a hegesztés mentén nincs-e szennyeződés: morzsa, zsír, stb. Ismét nyissák ki a zacskót és próbálják meg újra a hegesztést.
A zacskó elolvad és a hegesztés nem megfelelő.	A zacskó hegesztési területe koszos vagy a zacskó nincs megfelelően kiterítve.	Győződjének meg arról, hogy a zacskó belseje tiszta és megfelelően ki van terítve.

ÁRTALMATLANÍTÁS



A készülék alján lévő szimbólum az elektromos és elektronikus készülékek szelektív gyűjtését jelzi (**Dir. 2012/19/EU-WEEE**).

A készülék élettartama végén ne ártalmatlanítsa azt a vegyes háztartási hulladékokkal, hanem adja át egy megfelelő helyi hulladékgyűjtő központnak vagy szolgáltassa vissza a viszonteladónak egy azonos típusú és funkciójú új készülék vásárlásakor.

Amennyiben az ártalmatlanítandó készülék mérete 25cm-nél kisebb, lehetőség van annak 400 nm-nél nagyobb alapterületű viszonteladónál történő leadására, hasonló készülék vásárlási kötelezettsége nélkül.

Az elektromos és elektronikus készülékek szelektív gyűjtése a közösségi környezetvédelmi politikának megfelelően kerül végrehajtásra, melynek célja a környezet védelme és a környezet minőségének a javítása, valamint annak az elkerülése, hogy a készülékben található esetleges veszélyes anyagok, ezek vagy ezek részeinek a helytelen felhasználása káros hatással legyenek az emberi egészségre. Figyelem! Az elektromos és elektronikus készülékek helytelen ártalmatlanítása büntetést vonhat maga után.



Ez a termék háztartási használatra készült. A készüléken lévő CE jelzéssel tanúsított megfelelés az elektromágneses kompatibilitásról szóló 30/2014/EU irányelvre vonatkozik és 35/2014/EU kapcsolatos tárgyi elterico használatra tervezték Meghatározott feszültség határokon belül. Ez a termék egy elektronikus eszköz, mely a jelenlegi műszaki ismereteknek megfelelően ellenőrizve lett, hogy ne zavarja a közelben lévő többi készüléket (elektromágneses kompatibilitás), és biztonságos legyen, ha a használati utasításban foglaltaknak megfelelően kerül használatra. Abban az esetben, ha a készülék rendellenesen működik, ne folytassa a használatát és szükség esetén forduljon közvetlenül a gyártóhoz.

GARANCIA

A készüléket a vásárlástól számított 2 éves garancia fedi. **A vásárlás dátumát a viszonteladó bélyegzőjének vagy aláírásának és a számlának kell tanúsítania, ezért a mellékelt számlát gondosan meg kell őrizni.** Ez az időszak megfelel az érvényben lévő előírásoknak és csak akkor alkalmazható, ha a vásárló magánszemély. A Laica termékek háztartási használatra

készültek és ezért nem használhatók közszolgáltatokban. A garancia csak a gyártási hibákra érvényes és nem alkalmazható akkor, ha a hibát véletlen esemény, helytelen használat, hanyagság vagy a termék nem megfelelő használata okozta. Csak a mellékelt kiegészítőket használja. Az ezekről eltérő kiegészítők a garancia érvényvesztését okozhatják. Semmilyen okból ne nyissa ki a mérleget. Kinyitás vagy módosítás esetén a garancia véglegesen érvényét veszíti. A garancia nem érvényes a kopásnak kitett alkatrészekre és a mellékelt elemekre. A vásárlás után 2 évvel a garancia lejár. Ezután a Műszaki támogatás beavatkozásaiért fizetni kell. A Műszaki támogatás beavatkozásaival kapcsolatos információkért, érvényes garancia vagy fizetés esetében is, küldjön e-mailt az info@laica.com címre. Érvényes garancia esetén a termékek javításáért vagy cseréjéért nincs szükség semmiféle hozzájárulásra. Hiba esetén forduljon a viszonteladóhoz, NE küldje el a terméket közvetlenül a LAICA címére. A garanciális beavatkozások (beleértve a termék vagy annak egy alkatrészének a cseréjét) nem hosszabbítják meg a kicserélt termék eredeti garanciájának az időtartalmát. A gyártó nem vállal semmiféle felelősséget sem az esetleges károkért, melyek közvetlenül vagy közvetetten a személyeket, tárgyakat vagy haziállatokat érintik a megfelelő használati utasításban foglalt összes utasítás, és elsősorban a készülék telepítésével, használatával és karbantartásával kapcsolatos utasítások be nem tartása esetén. Mivel folyamatosan a termékek javításán dolgozik, a Laica fenntartja magának a jogot a termékek vagy azok részeinek az előzetes értesítés nélküli módosítására, anélkül, hogy ez bármiféle felelősséget jelentene a Laicára vagy a viszonteladókra nézve.

