VT3220

MACCHINA
PER SOTTOVUOTO

HI84 - 10/2023

LAICA S.p.A.
Viale del Lavoro, 10
36048 Barbarano Mossano (VI) - Italy
Phone +39 0444.795314
info@laica.com
Made in China

www.laica.it

ISTRUZIONI E GARANZIA

VT3220

MACCHINA PER SOTTOVUOTO

pagina 4

EN Instructions and warranty — page 10
VACUUM SEALER

ES Instrucciones y garantía — página 16
MÁQUINA PARA CONSERVAR AL VACÍO

PT Instruções e garantia — página 22
MÁQUINA PARA VÁCUO

DE Anweisungen und Garantie — Seite 28
VAKUUMIERGERÄT

FR Instructions et garantie — page 34
MACHINE SOUS-VIDE

EL Οδηγίες και εγγύηση — σελίδα 40
ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ

RO Instrucțiuni și garanție — pagina 46
MAȘINĂ DE VIDAT

CS Návod a záruka — strana 52
VAKUOVÁ BALIČKA POTRAVIN

SK Návod a záruka — strana 58
STROJ PRE VÁKUUM

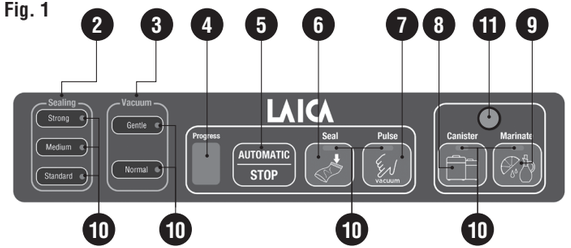
HU Utasítások és garancia — oldal 64
VÁKUUMFÓLIÁZÓ GÉP

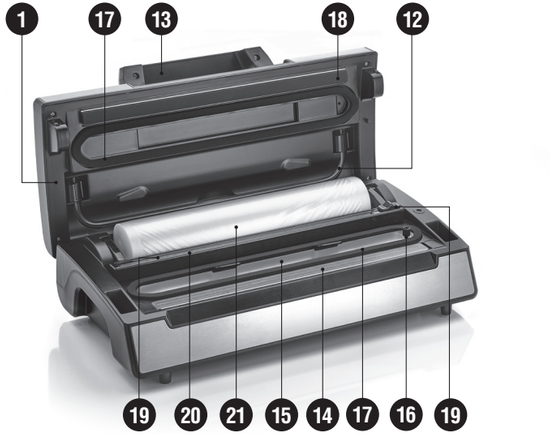
SL Navodila in garancija — stran 70
APARAT ZA VAKUUMSKO PAKIRANJE

HR Upute i jamstvo — stranica 76
STROJ ZA VAKUUMIRANJE

VT3220

Fig. 1





DESCRIZIONE PRODOTTO

1. Coperchio
2. Tasto "Sealing" (Strong – Medium -Standard)
3. Tasto "VACUUM" (gentle - normal)
4. Display "PROGRESS"
5. Tasto "AUTOMATIC / STOP"
6. Tasto "SEAL"
7. Tasto "Pulse/vacuum"
8. Tasto "Canister"
9. Tasto "Marinate"
10. Spie luminose
11. Presa per tubetto contenitori
12. Tubetto per contenitori
13. Maniglia di bloccaggio
14. Doppia barra saldante
15. Camera di aspirazione / vaschetta raccogli liquidi estraibile
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. "Sealing" (Strong – Medium -Standard) key
3. "Vacuum'" (gentle– normal) key
4. "Progress" display
5. "AUTOMATIC / STOP" key
6. "SEAL" key
7. "Pulse/Vacuum" key
8. "Canister" key
9. "Marinate" key
10. Lights
11. Socket for container tube
12. Container tube
13. Locking handle
14. Double sealing bar
15. Vacuum chamber / removable drip tray
16. Air extraction hole
17. Gaskets
18. Sealing gasket
19. Two-way cutter
20. Cutter support
21. Roll compartment

Fig. 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Tapa
2. Tecla "Sealing" (Strong – Medium -Standard)
3. Tecla "Vacuum'" (gentle– normal)
4. Display "Progress"
5. Tecla "AUTOMATIC / STOP"
6. Tecla "SEAL"
7. Tecla "Pulse/Vacuum"
8. Tecla "Canister"
9. Tecla "Marinate"
10. Indicadores luminosos
11. Toma para tubo contenedores
12. Tubo para contenedores
13. Tirador de bloqueo
14. Doble barra de sellado
15. Cámara de aspiración/cubeta recoge líquidos extraíble
16. Agujero de aspiración
17. Guarniciones de estanqueidad
18. Guarnición de sellado
19. Cortador bidireccional
20. Soporte del cortador
21. Compartimento para rollo

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1. Tampa
2. Tecla "Sealing" (Strong – Medium -Standard)
3. Tecla "Vacuum'" (gentle– normal)
4. Visor "Progress"
5. Tecla "AUTOMATIC / STOP"
6. Tecla "SEAL"
7. Tecla "Pulse/Vacuum"
8. Tecla "Canister"
9. Tecla "Marinate"
10. Luzes piloto
11. Entrada do tubo para recipientes
12. Tubinho para recipientes
13. Pega de bloqueio
14. Barra dupla selante
15. Câmara de sucção / tina extraível de recolha de líquidos
16. Furo de sucção
17. Vedações de retenção
18. Vedação de sigilação
19. Lâmina de corte bidirecional
20. Suporte da lâmina de corte
21. Compartimento porta-rolo

PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Taste „Sealing" (Strong – Medium -Standard)
3. Taste „Vacuum" (gentle– normal)
4. Display „Progress"
5. Taste "AUTOMATIC / STOP"
6. Taste "SEAL"
7. Taste „Pulse/Vacuum"
8. Taste „Canister"
9. Taste „Marinate"
10. Anzeigeleuchte
11. Halterung für Behälterröhre
12. Röhre für Behälter
13. Blockiergriff
14. Doppelte Schweißstange
15. Absaugkammer / Herausnehmbarer Flüssigkeitssammelbehälter
16. Absaugöffnung
17. Haltungsdichtung
18. Versiegelungsdichtung
19. Bidirektionaler Schneider
20. Halterung des Schneiders
21. Fach für Rollenhalterung

DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Couvercle
2. Touche « Sealing » (Strong – Medium -Standard)
3. Touche « Vacuum » (gentle - normal)
4. Écran « PROGRESS »
5. Bouton « AUTOMATIC / STOP »
6. Bouton "SEAL"
7. Touche « Pulse/Vacuum »
8. Touche « Canister »
9. Touche « Marinate »
10. Voyants lumineux
11. Prise pour tube récipients
12. Tube pour récipients
13. Poignée de blocage
14. Double barre de scellage
15. Chambre d'aspiration / bac d'égouttement liquides extractible
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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

1. Καπάκι
2. Πλήκτρο «Sealing» (Strong – Medium -Standard)
3. Πλήκτρο «Vacuum» (gentle– normal)
4. Ένδειξη «Progress»
5. Πλήκτρο "AUTOMATIC / STOP"
6. Πλήκτρο «SEAL»
7. Πλήκτρο «Pulse/Vacuum»
8. Πλήκτρο «Canister»
9. Πλήκτρο «Marinate»
10. Φωτεινές λυχνίες
11. Υποδοχή για σωλήνα δοχείων
12. Σωλήνας δοχείων
13. Λαβή εμπλοκής
14. Διπλή ράβδος σφράγισης
15. Θάλαμος αναρρόφησης / αποστάμενο δοχείο συλλογής υγρών
16. Οπή αναρρόφησης
17. Στεγανοδακτύλιοι
18. Φλάντζα σφράγισης
19. Κόφτης διπλής κατεύθυνσης
20. Στήριγμα κόφτη
21. Χώρος τοποθέτησης ρολού

DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Capac
2. Tasta „Sealing" - sigilare (Strong – Medium - Standard)
3. Tasta „Vacuum" - vid (gentle – normal)
4. Afişaj „Progress" - progres
5. Tasta „AUTOMATIC/STOP" - automat/ oprire
6. Tasta "SEAL (sigilare)":
7. Tasta „Pulse/Vacuum" - impuls/vid
8. Tasta „Canister" - recipient
9. Tasta „Marinate" - marinare
10. Indicatoare luminoase
11. Priză pentru furtunul recipientelor
12. Furtun pentru recipiente
13. Mâner de blocare
14. Bară de sigilare dublă
15. Cameră de aspirare / tăviţă detaşabilă de colectare a lichidelor
16. Gaură de aspirare
17. Garnituri de etanşare
18. Garnitură de sigilare
19. Cuţit cu sens dublu de tăiere
20. Suport cuţit
21. Compartiment port-rolă

POPIS VÝROBKU

1. Víko
2. Tlačítko "Sealing" (Strong – Medium -Standard)
3. Tlačítko "Vacuum'" (gentle– normal)
4. Displej "Progress"
5. Tlačítko "AUTOMATIC / STOP"
6. Tlačítko "SEAL"
7. Tlačítko "Pulse/Vacuum"
8. Tlačítko "Canister"
9. Tlačítko "Marinate"
10. Světelné kontrolky
11. Zásuvka pro trubičku dóz
12. Trubička pro dózy
13. Zajišťovací páčka
14. Dvojitá svářecí lišta
15. Odsávací komora/vyjímatelná sběrná miska kapalin
16. Odsávací otvor
17. Hermetická těsnění
18. Těsnění sváru
19. Řezačka dvousměrná
20. Držák řezačky
21. Přihrádka pro uložení rolky

POPIS VÝROBKU

1. Veko
2. Tlačidlo „Sealing" (Strong – Medium -Standard)
3. Tlačidlo „Vacuum" (gentle– normal)
4. Displej „Progress"
5. Tlačidlo „AUTOMATIC/STOP"
6. Tlačidlo „SEAL"
7. Tlačidlo „Pulse/Vacuum"
8. Tlačidlo „Canister"
9. Tlačidlo „Marinate"
10. Svetelné kontrolky
11. Zásuvka na hadičku na nádoby
12. Hadička na nádoby
13. Uzamykacia rukoväť
14. Dvojitá zváracia lišta
15. Odsávacia komora/vyberateľná nádoba na zachytávanie kvapalín
16. Odsávací otvor
17. Hermetické tesnenia
18. Zváracie tesnenie
19. Dvojsmerná rezačka
20. Držiak rezačky
21. Priestor na umiestnenie rolky

A TERMÉK LEÍRÁSA

1. Fedél
2. „Sealing" (Strong – Medium -Standard) gomb
3. „Vacuum'" (gentle– normal) gomb
4. „Progress" kijelző
5. "AUTOMATIC / STOP" gomb
6. "SEAL" gomb
7. „Pulse/Vacuum" gomb
8. „Canister" gomb
9. „Marinate" gomb
10. Kémlelőfények
11. Csőcsatlakozó tárolódobozokhoz
12. Cső tárolódobozokhoz
13. Zárókar
14. Dupla hegesztőszalag
15. Szívókamra / kivehető folyadékgyűjtő tálca
16. Szívólyuk
17. Zárótömítések
18. Légmentesítő tömítés
19. Kétirányú vágóél
20. Vágóél alátét
21. Tekercstartó mélyedés

OPIS IZDELKA

1. Pokrov
2. Tipka "Sealing" (močnjo – srednje – standardno)
3. Tipka "Vacuum'" (nežno – običajno)
4. Zaslon "Progress"
5. Tipka "AUTOMATIC/STOP"
6. Tipka "SEAL"
7. Tipka "Pulse/Vacuum"
8. Tipka "Canister"
9. Tipla "Marinate"
10. Signalne lučke
11. Nastavek za cevko posode
12. Cevka za vsebnike
13. Zaporni ročaj
14. Dvojna varilna letev
15. Sesalna komora /posoda za zbiranje tekočine, lahko se izvleče
16. Sesalna odprtina
17. Tesnila
18. Zaporno tesnilo
19. Dvosmerni rezalnik
20. Opornik rezalnika
21. Predal za rolo

OPIS PROIZVODA

1. Poklopac
2. Tipka "Sealing" (Strong – Medium -Standard) "Brtvljenje" (Jako – Srednje – Standardno)
3. Tipka "Vacuum" (gentle– normal) ("Vakuum" (blagi - normalni)
4. Zaslon "Progress" (napredovanje)
5. Tipka "AUTOMATIC/STOP" (automatski/stop)
6. Tipka "SEAL" (brtvljenje)
7. Tipka "Pulse/Vacuum" (pulsiranje/ vakuum)
8. Tipka "Canister" (spremnik)
9. Tipka "Marinate" (mariniranje)
10. Svjetleći pokazivači
11. Priključak cijevi za spremnike
12. Cijev za spremnike
13. Ručka za blokiranje
14. Dvostruka traka za varenje
15. Komora za usisavanje / odvojiva posuda za sakupljanje tekućine
16. Otvor za usisavanje
17. Brtve držanja
18. Brtve brtvljenja
19. Dvosmjerni rezač
20. Nosač rezača
21. Prostor za rolu

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 compilare l'apposito form presente sul sito https://www.laica.it/ alla sezione Faq e Assistenza.

INDICE

LEGENDA SIMBOLI	**pag. 4**
AVVERTENZE SULLA SICUREZZA	**pag. 4**
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	**pag. 5**
ISTRUZIONI PER L'USO	**pag. 6**
MANUTENZIONE	**pag. 8**
PROBLEMI E SOLUZIONI	**pag. 8**
PROCEDURA DI SMALTIMENTO	**pag. 9**
GARANZIA	**pag. 9**

LEGENDA SIMBOLI

Avvertenza | Divieto | Per alimenti | Apparecchio di classe II

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.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- ⊘ 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.
- Tenere lontano dalle parti in movimento.
- ⊘ Attenzione! NON intervenire per nessun motivo sul cavo elettrico. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da personale qualificato per evitare rischi.
- 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). In ogni caso la macchina non funziona quando si preme il tasto "Seal" entro 15 secondi dalla precedente attivazione.**
- 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.
- **Non effettuare il ciclo automatico quando si confezionano sottovuoto alimenti molto bagnati, come verdura cotta o sughi, ma preferire il sottovuoto manuale. Questo per evitare di aspirare liquidi che possono danneggiare il corretto funzionamento della macchina.**
- 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 "Sealing" (Strong – Medium -Standard)
3. Tasto "VACUUM" (gentle - normal)
4. Display "PROGRESS"
5. Tasto "AUTOMATIC / STOP"
6. Tasto "SEAL"
7. Tasto "Pulse/vacuum"
8. Tasto "Canister"
9. Tasto "Marinate"
10. Spie luminose
11. Presa per tubetto contenitori
12. Tubetto per contenitori
13. Maniglia di bloccaggio
14. Doppia barra saldante
15. Camera di aspirazione / vaschetta raccogli liquidi estraibile
16. Foro di aspirazione
17. Guarnizioni di tenuta
18. Guarnizione sigillante
19. Taglierina bi-direzionale
20. Supporto taglierina
21. Vano porta rotolo

DESCRIZIONE COMPONENTI E FUNZIONI

1. **Coperchio:** crea l'ermeticità necessaria a generare il vuoto nel sacchetto.
2. **Tasto "Vacuum":** permette di 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.
3. **Tasto "Sealing":** permette di selezionare il tempo di saldatura in base al cibo che si sta confezionando:
   - "Strong" per alimenti bagnati o con molta umidità come carni e verdura cotta che necessitano di un tempo di saldatura prolungato;
   - "Medium" per alimenti umidi che contengono liquidi e umidità, come frutta,

verdura e salumi, che necessitano di un tempo di saldatura maggiore;
- "Standard" per alimenti secchi come pane, pasta, biscotti e simili che necessitano di un tempo di saldatura breve.

4. **Display Progress:** indicatore luminoso numerico che visualizza lo stato di avanzamento del processo selezionato.
5. **Tasto "Automatic/STOP":**
   - attiva il ciclo automatico di aspirazione e saldatura.
   - blocca la funzione precedentemente selezionata.
6. **Tasto "Seal":**
   - l'apparecchio effettua solo la saldatura;
   - durante il ciclo automatico blocca l'aspirazione dell'aria e il sacchetto viene sigillato automaticamente.
7. **Tasto "Pulse/vacuum":** attiva il vuoto ad impulsi, premendo il tasto inizia l'aspirazione dell'aria che si blocca al suo rilascio.
8. **Tasto "Canister":** attiva il ciclo di sottovuoto per i contenitori (non in dotazione).
9. **Tasto "MARINATE":** premendo questo tasto inizia il ciclo specifico di marinatura rapida.
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 / vaschetta raccogli liquidi estraibile e lavabile:** 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; umdità 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.
- Verificare che la vaschetta raccogli liquidi sia inserita nel suo alloggiamento.
- Collegare l'apparecchio ad una presa di alimentazione e verificare che le spie luminose rosse dei tasti "Vacuum-Normal" e "Sealing-Standard" 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 "Vacuum-Normal" e "Sealing-Standard". 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. Posizionare il sacchetto, che presenta un solo lato goffrato, 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 che presentano un solo lato goffrato, posizionare la parte liscia rivolta verso l'alto.
5. Non lasciar sporgere il sacchetto nella camera di aspirazione / vaschetta 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 il display 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. Il sottovuoto manuale è indicato anche per il confezionamento di cibi molto bagnati come verdura cotta e sughi in quanto evita che la macchina aspiri questi liquidi danneggiando i suoi componenti interni.
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 i contenitori Laica.
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 del contenitore siano completamente puliti e asciutti.
1) Riempire il contenitore fino ad un massimo di 2 cm al di sotto del bordo.
2) Mettere il coperchio e, solo per il modello VT3304, ruotare la valvola di sfiato del coperchio sulla posizione "•SEAL".
3) 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.
4) Agganciare il coperchio alla macchina abbassando la maniglia di bloccaggio. Il display PROGRESS visualizza 0.
5) 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.
6) Estrarre il tubetto prima dal contenitore e successivamente 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 "Descizione 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 inzia 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

PROGRESS visualizza 0 e le spie luminose si spengono. Il processo di marinatura rapida è terminato.
5) Estrarre il tubetto prima dal contenitore e successivamente 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 estrarre la vaschetta raccogli liquidi e lavarla accuratamente sotto l'acqua corrente per rimuovere qualsiasi residuo di liquidi. Prima di inserirla nel suo alloggiamento, assicurarsi che sia perfettamente asciutta.
- 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.**

RICAMBI DISPONIBILI

- guarnizioni di tenuta e guarnizione sigillante: cod. AHI018,
- vaschetta raccogli liquidi: cod. AHI037,
- tubetto per contenitori: cod. AHI020.

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.
	É 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.
I numeri del display Progress lampeggiano e l'apparecchio non funziona.	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.
Durante il ciclo automatico la macchina non esegue la saldatura e il display progress si blocca sul numero 5 o 6.	Durante il confezionamento di cibi bagnati come verdura cotta e sughi la macchina ha aspirato al suo interno parte di questi liquidi.	La macchina è stata danneggiata e non è più possibile effettuare il ciclo automatico di aspirazione e saldatura. E' possibile continuare ad utilizzare la macchina effettuando la saldatura manualmente. Premenre il tasto "Seal" quando il display progress si blocca sul numero 5 o 6.

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 similare.
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 2014/30/Ue inerente la compatibilità elettromagnetica, alla 2014/35/Ue inerente al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione, alla direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS) 2011/65/Ue e alla direttiva sul quadro della progettazione ecocompatibile (ErP) 2009/125/CE.
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 dal momento della consegna del bene, ovvero da altro maggiore termine previsto dalla legislazione nazionale di residenza del consumatore. Tale previsione è conforme alla legislazione italiana ed europea. 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 dalla consegna, ovvero da altro maggiore termine previsto dalla legislazione nazionale di residenza del consumatore, 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. É 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.it.

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 product 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.
Should the instruction manual get mislaid or you require additional information or clarifications, please fill in the relevant form on the website: https://www.laica.it/ in the FAQ and Support section.

CONTENTS

SYMBOL LEGEND	**page 10**
SAFETY INSTRUCTIONS	**page 10**
PRODUCT DESCRIPTION	**page 11**
INSTRUCTIONS FOR USE	**page 12**
MAINTENANCE	**page 14**
TROUBLESHOOTING	**page 14**
DISPOSAL PROCEDURE	**page 15**
WARRANTY	**page 15**

SYMBOL LEGEND

Warning Prohibition Food grade Class II appliance

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.
- No user cleaning or maintenance must be done by children without supervision.
- ⃠ 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.
- Keep away from moving parts.
- ⃠ Attention! Do NOT tamper with the power cord for any reason. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by qualified staff to avoid any risks.
- 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.) In any case, the machine will not work when the "Seal" key is pressed within 15 seconds of the previous use.**
- 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.
- **Do not perform the automatic cycle when vacuum sealing very wet foods such as cooked vegetables or sauces, but use manual vacuum sealing instead. This is to prevent aspirating liquids that could damage the correct operation of the machine.**
- 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. "Sealing" (Strong – Medium -Standard) key
3. "Vacuum'" (gentle– normal) key
4. "Progress" display
5. "AUTOMATIC / STOP" key
6. "SEAL" key
7. "Pulse/Vacuum" key
8. "Canister" key
9. "Marinate" key
10. Lights
11. Socket for container tube
12. Container tube
13. Locking handle
14. Double sealing bar
15. Vacuum chamber / removable drip tray
16. Air extraction hole
17. Gaskets
18. Sealing gasket
19. Two-way cutter
20. Cutter support
21. Roll compartment

COMPONENT AND FUNCTION DESCRIPTION

1. **Lid:** creates the airtight seal required to generate the vacuum in the bag.
2. **"Vacuum" button:** allows you to choose the device extraction power based on the food being packaged:
   - "GENTLE" suitable for delicate foods such as fruit and vegetables;
   - "NORMAL" suitable for all other foods.
3. **"Sealing" button:** allows you to select the sealing time based on the food being packaged:
   - "Strong" for wet or very moist foods such as meat and cooked vegetables, which require an extended sealing;
   - "Medium" for moist foods containing liquids and moisture, such as fruit, vegetables and cold meats, which require a longer sealing time;
   - "Standard" for dry foods such as bread, pasta, biscuits and similar products that require a short sealing.
4. **Progress Display:** luminous numeric indicator that shows the progress of the selected process.
5. **"Automatic / STOP" key:**
   - starts the automatic air extraction and sealing cycle.
   - blocks the previously selected function.

6. **“Seal” key:**
   - the appliance seals only;
   - during the automatic cycle, air extraction is blocked and the bag is automatically sealed.
7. **“Pulse/vacuum” key:** starts the pulse vacuum process; air extraction starts when the key is pressed, and stops when it is released.
8. **“Canister” key:** starts the vacuum sealing cycle for the canisters (not supplied).
9. **“MARINATE” key:** pressing this key starts the quick marinate cycle.
10. **Lights:** indicate the operations under way and the functions selected.
11.12. **Tube socket for containers:** to connect the machine to the containers using the tube supplied.
13. **Locking handle:** to hook and release the lid onto/from the base of the machine.
14. **Double sealing bar:** seals the bags.
15.16. **Extraction chamber / removable and washable drip tray:** area where the far open end of the bag is positioned to allow air extraction and the elimination of any excess fluids.
17. **Gaskets:** create an optimal airtight seal in the vacuum chamber to generate a vacuum in the bags.
18. **Sealing gasket:** ensures the bag adheres to the sealing bar.
19. **Two-way cutter:** cuts the roll into bags of the required 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.
- Check that the drip tray is inserted in its slot.
- Connect the appliance to a power outlet and make sure the indicator lights on the "Vacuum-Normal" and "Sealing-Standard" 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.

⚠ You can select the air extraction strength and the sealing time based on the food being packed (see the “Function description” paragraph). The machine is automatically set to the “Vacuum - Normal” and “Sealing - Standard” function. To change the settings, lower the handle. Once the setting for air extraction strength and sealing time has been changed, it is stored until the device is unplugged from the power source.

USE WITH BAGS

1) Position the open end of the bag inside the vacuum chamber.
   Position the bag, which has only one embossed side, with the smooth side facing upwards.
   Make sure the sealing point, inside of the bag, is clean and free of any particle of food. 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 with 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.
   With rolls that have only one embossed side, position 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

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.
Manual vacuum sealing is indicated also for the packaging of very wet foods such as cooked vegetables and sauces in that it prevents the machine from aspirating these liquids that could damage its internal components.

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 CANISTERS (not supplied)

Using Laica canisters.
Before each use, make sure that the lid, canister and canister seal are completely clean and dry.

1. Fill the container up to a maximum of 2 cm below the top edge.
2. Put the lid on and, for the VT3304 model only, turn the vent valve on the lid to the "•SEAL" position.
3. 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.
4. Hook the lid onto the base of the machine by lowering the locking handle. The “Progress” display reads 0.
5. Press the “Canister” key to start the automatic vacuum process. The “Progress” display will indicate the progress of the cycle with a countdown. Wait until the display reads 0 and the lights turn off.
6. Remove the tube first from the container and then, from the machine and place in the fridge, freezer or pantry.

“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) First remove the tube from the container and then from 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 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 to not let liquids penetrate inside.
- After each use, remove any nylon (bag) reside 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 every use, remove the drip tray and wash it thoroughly under running water to remove any liquid residue. Make sure it is perfectly dry before putting it back in its slot.
- 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.**

Spare parts available
o gaskets and sealing gasket: code AHI018,
o drip tray: code AHI037,
o canister tube: code AHI020.

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 numbers of the Progress display flash and the appliance does not work.	The sealing bar may be overheated: this occurs when multiple seals are rapidly carried out one after the other.	Wait a few minutes to allow the sealing bar to cool down. We recommend allowing a 60 second interval between one seal and another.
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.
During the automatic cycle, the machine does not perform the sealing and the display progress blocks on number 5 or 6.	During the vacuum sealing of very wet foods such as cooked vegetables and sauces, the machine has aspirated part of these liquids internally.	The machine has been damaged and it is not possible to perform the automatic cycle of aspiration and sealing. It is possible to continue using the machine, performing the sealing manually. Press the “Seal” key when the display progress is blocked on number 5 or 6.

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 CE marking on the device indicates conformity with the Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, Directive 2014/35/EU on electrical equipment designed for use within certain voltage limits, the Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS) 2011/65/EU and the Ecodesign Framework Directive (ErP) 2009/125/CE. 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 appliance is guaranteed for 2 years from the time of delivery of the goods, or another longer term envisaged by the national legislation of the consumer's residence. This provision complies with Italian and European legislation. The Laica products are designed for home use and must not be used in public venues. The warranty only covers manufacturing defects and does not apply if the damage is caused by an accidental event, incorrect use, negligence or misuse of the product. Use only the accessories supplied; the use of different accessories may result in invalidity of the warranty. Do not open the unit for any reason; in the case of opening or tampering, the warranty is definitively voided. This warranty does not apply to parts subject to wear or to the batteries when supplied. After 2 years from delivery, or another longer term envisaged by the national legislation of the consumer's residence, the warranty expires; in this case, the technical assistance interventions will be carried out against a fee. Information on technical assistance, whether under warranty or for a fee, can be requested by contacting info@laica.com.
No payment will be due for repairs or replacements of products that fall within the terms of the warranty. In the event of faults, contact the retailer. Do NOT send the appliance directly to LAICA. All the operations under warranty (including those of replacement of the product or part thereof) will not prolong the duration of the original period of warranty of the product replaced. The manufacturer declines any liability for any damage that may, directly or indirectly, be caused to persons, property or animals as a result of the non-observance of all the requirements established in the relevant instructions manual and concerning, especially, warnings relating to installation, use and maintenance of the appliance. Laica, in its constant commitment to improving its products, is entitled to changing without any notice, in whole or in part, its products in relation to production requirements, without this entailing any liability for Laica towards its dealers. For further information: www.laica.it.

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 del mismo.
En caso de cesión del aparato a otro propietario entregar también toda la documentación.
Para el uso seguro y correcto del producto, el usuario debe leer atentamente las instrucciones y advertencias contenidas en el manual puesto que suministran importantes informaciones con respecto a la seguridad, instrucciones de uso y mantenimiento.
En caso de pérdida del manual de instrucciones o necesidad de recibir más informaciones o aclaratorias llenar el respectivo formulario presente en el sitio https://www.laica.it/ en la sección Faq y Asistencia.

ÍNDICE

LEYENDA SÍMBOLOS	**página 16**
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	**página 16**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	**página 17**
INSTRUCCIONES PARA EL USO	**página 18**
MANTENIMIENTO	**página 20**
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	**página 20**
PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN	**página 21**
GARANTÍA	**página 21**

LEYENDA SÍMBOLOS

⚠ Advertencia ⃠ Prohibición Para alimentos ⧈ Aparato de clase II

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.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- ⃠ 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.
- Manténgase alejado de las piezas móviles.
- ⃠ ¡Atención! NO manipule bajo ningún concepto el cable eléctrico. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o personal cualificado para evitar riesgos.
- 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). En cualquier caso, la máquina no funciona si se pulsa la tecla "Seal" antes de que transcurran 15 segundos desde su activación anterior.**
- 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.
- **No realizar el ciclo automático cuando se envasan al vacío alimentos muy húmedos, como verduras cocidas o salsas, sino preferir el envasado al vacío manual. Esto para evitar aspirar líquidos que pueden dañar el funcionamiento de la máquina.**
- 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 "Sealing" (Strong – Medium -Standard)
3. Tecla "Vacuum'" (gentle– normal)
4. Display "Progress"
5. Tecla "AUTOMATIC / STOP"
6. Tecla "SEAL"
7. Tecla "Pulse/Vacuum"
8. Tecla "Canister"
9. Tecla "Marinate"
10. Indicadores luminosos
11. Toma para tubo contenedores
12. Tubo para contenedores
13. Tirador de bloqueo
14. Doble barra de sellado
15. Cámara de aspiración/cubeta recoge líquidos extraíble
16. Agujero de aspiración
17. Guarniciones de estanqueidad
18. Guarnición de sellado
19. Cortador bidireccional
20. Soporte del cortador
21. Compartimento para rollo

DESCRIPCIÓN DE COMPONENTES Y FUNCIONES

1. **Tapa:** crea la hermeticidad necesaria para generar el vacío en la bolsa.
2. **Tecla "Vacuum":** permite seleccionar la potencia de aspiración del aparato en función del alimento que se está envasando:
   - "GENTLE" apta para alimentos de consistencia más delicada como frutas y verduras;
   - "NORMAL" apta para todos los demás alimentos.
3. **Tecla "Sealing":** permite seleccionar el tiempo de sellado en función del alimento que se está envasando:
   - "Strong" para alimentos húmedos o muy húmedos como carnes y verdura cocidas que requieren de un largo tiempo de sellado prolongado;
   - "Medium" para alimentos húmedos que contienen líquidos y humedad, como fruta, verdura y fiambres, que requieren tiempos de sellado mayores;
   - "Standard" para alimentos secos como pan, pasta, galletas y similares que necesitan de un tiempo de sellado breve.
4. **Display Progress:** indicador luminoso numérico que visualiza el estado de avance del proceso seleccionado.
5. **Tecla "Automatic/STOP":**
   - activa el ciclo automático de aspiración y sellado.

• bloquea la función precedentemente seleccionada.

6. **Tecla “Seal”:**
   • el aparato realiza solo el sellado;
   • durante el ciclo automático bloquea la aspiración del aire y la bolsa es sellada automáticamente.
7. **Tecla “Pulse/vacuum”:** activa el vacío a impulsos, pulsando la tecla se inicia la aspiración del aire que se bloquea al soltarla.
8. **Tecla “Canister”:** activa el ciclo de vacío para los contenedores (no en dotación).
9. **Tecla «MARINATE»:** pulsando esta tecla se inicia el ciclo específico de marinado rápido.
10. **Indicadores luminosos:** indican las operaciones en curso y las funciones seleccionadas.
11.12. **Toma tubo para contenedores:** para conectar la máquina a los contenedores utilizando el tubo suministrado.
13. **Tirador de bloqueo:** para enganchar y desenganchar la tapa a la base de la máquina.
14. **Doble barra de sellado:** realiza el sellado.
15.16. **Cámara de aspiración / cubeta recoge líquidos extraíble y lavable:** zona donde es colocada la extremidad abierta de la bolsa para permitir la aspiración del aire y la eliminación de eventuales líquidos en exceso.
17. **Guarniciones de estanqueidad:** crean una óptima hermeticidad en la cámara de aspiración para poder efectuar el vacío en las bolsas.
18. **Guarnición selladora:** garantiza la adherencia de la bolsa en la barra de sellado.
19. **Cortador bidireccional:** cortar el rollo en bolsas del tamaño deseado.

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.
- Verificar que la cubeta recoge líquidos esté colocada en su lugar.
- Conectar el aparato a una toma de alimentación y controlar que los indicadores luminosos de las teclas "Vacuum-Normal" y "Sealing-Standard" 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 "Vacuum-Normal" y "Sealing-Standard".
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 dentro de la cámara de aspiración. Colocar la bolsa, que presenta un solo lado gofrado, 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 que presentan un solo lado gofrado, colocar la parte lisa dirigida hacia arriba.
5. No dejar sobresalir la bolsa en la cámara de aspiración / cubeta recoge líquidos o en la guarnición de estanqueidad.
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, grisines, 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.
El envasado al vacío manual está indicado también para el envasado de alimentos muy húmedos como verduras cocidas y salsas ya que evita que la máquina aspire estos líquidos dañando sus componentes internos.

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. Pulsar la tecla “Automatic/STOP” para iniciar la aspiración del aire. Controlar con atención la aspiración de aire de la bolsa y cuando se considere oportuno bloquear el proceso de vacío presionando el botón “SEAL”.
   b. Pulsar el botón “Pulse/Vacuum” para la aspiración de aire y cuando lo considere oportuno bloquear el proceso de vacío pulsando el botón “Seal”.
2) Levantar la tapa y controlar la soldadura de la bolsa.

UTILIZO CON RECIPIENTES (no suministrado)

Utilizar los contenedores Laica.
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) Poner la tapa y, solo para el modelo VT3304, girar la válvula de descarga de latapa a la posición “•SEAL”.
3) 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.
4) Enganchar la tapa en la máquina bajando el tirador de bloqueo. La pantalla PROGRESS visualiza 0.
5) 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.
6) Primero quitar el tubo del recipiente y luego 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) Primero quitar el tubo del recipiente y luego 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 extraer la cubeta recoge líquidos y lavarla cuidadosamente bajo agua corriente para remover cualquier residuo de líquidos. Antes de colocarla en su lugar, asegurarse que esté perfectamente seca.
- 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.**

Recambios disponibles

o guarniciones de estanqueidad y guarnición selladora: cód. AHI018,
o cubeta recoge líquidos: cód. AHI037,
o tubo para contenedores: cód. AHI020.

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.
Los números del display Progress parpadean y el aparato no funciona.	La barra de sellado podría haberse recalentado: esto sucede cuando se realizan numerosos sellados consecutivamente con intervalos rapidísimos.	Espere unos minutos a que se enfríe la barra de sellado. Es aconsejable esperar al menos 60 segundos entre una sesión de sellado y la siguiente.
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.
Durante el ciclo automático la máquina no realiza la soldadura y la pantalla de progreso se bloquea en el número 5 o 6.	Durante el envasado de alimentos húmedos como verdura cocida y salsas la máquina ha aspirado en su interior parte de estos líquidos.	La máquina se ha dañado y ya no es posible realizar el ciclo automático de aspiración y soldadura. Es posible continuar a utilizar la máquina realizando la soldadura manualmente. Pulsar la tecla "Seal" cuando la pantalla de progreso se bloquea en el número 5 o 6.

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.

CE Este producto está indicado para un uso doméstico.
La conformidad, comprobada por el marcado CE en el dispositivo, se refiere a la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE, la Directiva 2014/35/UE relativa al material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión, la Directiva sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (RoHS) 2011/65/UE y la Directiva Marco de Diseño Ecológico (ErP) 2009/125/CE. 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 tiene una garantía de 2 años a partir del momento de la entrega del bien, o cualquier otro plazo más largo previsto por la legislación nacional del lugar de residencia del consumidor. Esta disposición se ajusta a la legislación italiana y europea. Los productos Laica están diseñados para el uso doméstico y no está permitido el uso en establecimientos públicos. La garantía cubre solo los defectos de producción y no es válida en caso que el daño sea causado por un evento accidental, uso errado, negligencia o uso inadecuado del producto. Utilizar solamente los accesorios suministrados; el uso de accesorios diferentes puede causar la decadencia de la garantía. No abrir el aparato por ningún motivo; en caso de abertura o alteración, la garantía decae definitivamente. La garantía no se aplica a las partes sujetas a desgaste y a las baterías cuando se suministran en dotación. Transcurridos 2 años desde la entrega, o cualquier otro periodo más largo estipulado por la legislación nacional del lugar de residencia del consumidor, la garantía decae; en este caso, la asistencia técnica se llevará a cabo previo pago. Informaciones sobre intervenciones de asistencia técnica, estén las mismas en garantía o con remuneración, se podrán solicitar contactando info@laica.com.
No se establece ninguna forma de pago para las reparaciones y las sustituciones que entren en los términos de la garantía. En caso de averías comunicarse con el vendedor; NO enviar directamente a LAICA. Todas las intervenciones en garantía (incluidos los de sustitución del producto o de una parte) no prolongarán la duración del período de garantía original del producto sustituido. La empresa fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños que puedan, directa o indirectamente, derivar de personas, cosas y animales domésticos a causa de incumplimiento de todas las prescripciones indicadas en el manual de instrucciones específico, especialmente, las advertencias referidas a la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato. Es facultad de la empresa Laica, constantemente comprometida en mejorar sus productos, modificar sin ningún previo aviso en total o en parte sus productos en relación con las necesidades de producción, sin que esto comporte ninguna responsabilidad por parte de la empresa Laica o de sus revendedores. Para mayor información: www.laica.it.

Laica Iberia Distribución, S.L.
C.I.F.: B67044362
Ronda Narciso Monturiol N.º 4 (Edificio A), Planta 1ª, Oficina 117
Parque Tecnológico de Paterna
46980-Paterna (Valencia) - España
Teléfono: 961 484 164
E-mail: info@laicaiberia.com

MÁQUINA PARA VÁCUO - INSTRUÇÕES E GARANTIA

Caro cliente, a Laica deseja agradecê-lo 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 parte integrante do produto e deve ser conservado durante todo o ciclo de vida do mesmo. Em caso de cessão do aparelho a outro proprietário, entregue também toda a documentação.

Para uma utilização segura e correta do produto, o utilizador deverá ler atentamente as instruções e advertências contidas no manual uma vez que fornecem informações importantes relativas à segurança, instruções de utilização e manutenção. Em caso de extravio do manual de instruções ou de necessidade de receber mais informações ou esclarecimentos, preencha o formulário para o efeito presente no website https://www.laica.it/ na secção FAQ e Assistência.

ÍNDICE

LEGENDA RELATIVA AOS SÍMBOLOS	**página 22**
AVISOS DE SEGURANÇA	**página 22**
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	**página 23**
INSTRUÇÕES PARA O USO	**página 24**
MANUTENÇÃO	**página 26**
PROBLEMAS E SOLUÇÕES	**página 26**
PROCESSO DE ELIMINAÇÃO	**página 27**
GARANTIA	**página 27**

LEGENDA RELATIVA AOS SÍMBOLOS

Advertência | Proibição | Para alimentos | Aparelho de classe II

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.
- A limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- ⊘ 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.
- Mantenha afastado das peças em movimento.
- ⊘ Atenção! NUNCA efetue serviços no cabo elétrico. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por pessoal qualificado para evitar riscos.
- Desenrolar o cabo por todo o cumprimento 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). Em qualquer caso, a máquina não funciona quando a tecla "Seal" é pressionada dentro dos 15 segundos após a ativação anterior.**
- 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.
- **Não execute o ciclo automático ao se embalarem a vácuo alimentos muito húmidos, como verduras cozidas ou molhos; ao contrário, dê preferência ao vácuo manual. Isso evita a aspiração de líquidos que possam danificar o funcionamento correto da máquina.**
- 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 (Veja fig. 1)

1. Tampa
2. Tecla "Sealing" (Strong – Medium -Standard)
3. Tecla "Vacuum'" (gentle– normal)
4. Visor "Progress"
5. Tecla "AUTOMATIC / STOP"
6. Tecla "SEAL"
7. Tecla "Pulse/Vacuum"
8. Tecla "Canister"
9. Tecla "Marinate"
10. Luzes piloto
11. Entrada do tubo para recipientes
12. Tubinho para recipientes
13. Pega de bloqueio
14. Barra dupla selante
15. Câmara de sucção / tina extraível de recolha de líquidos
16. Furo de sucção
17. Vedações de retenção
18. Vedação de sigilação
19. Lâmina de corte bidirecional
20. Suporte da lâmina de corte
21. Compartimento porta-rolo

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES E FUNÇÕES

1. **Tampa:** cria a hermeticidade necessária para gerar o vácuo no saco.
2. **Tecla "Vacuum":** permite selecionar a potência de sucção do aparelho consoante o alimento que se está a embalar:
   - "GENTLE" adequada a alimentos de consistência mais delicada, como frutas e verduras;
   - "NORMAL", adequada a todos os outros alimentos.
3. **Tecla "Sealing":** permite selecionar o tempo de selagem consoante o alimento que se está a embalar:
   - "Strong" para alimentos molhados ou com muita humidade, como carnes e verduras cozidas, que necessitem de um tempo de selagem prolongado;
   - "Medium" para alimentos húmidos que contenham líquidos e humidade, como frutas, verduras e enchidos, que necessitem de um tempo de selagem maior;
   - "Standard" para alimentos secos, como pão, massa, biscoitos e similares, que necessitem de um tempo de selagem curto.
4. **Display Progress:** indicador luminoso numérico que apresenta o estado de avanço do processo selecionado.
5. **Tecla "Automatic/STOP":**

- ativa o ciclo automático de sucção e selagem.
- bloqueia a função previamente selecionada.

6. **Tecla “Seal”:**
   - o aparelho efetua apenas a selagem;
   - durante o ciclo automático, bloqueia-se a sucção do ar e o saco é selado automaticamente.
7. **Tecla “Pulse/vacuum”:** ativa o vácuo por impulsos, premindo a tecla inicia a sucção do ar que bloqueia a sua libertação.
8. **Tecla “Canister”:** ativa o ciclo de vácuo para os recipientes (não incluídos em dotação).
9. **Tecla “MARINATE”:** ao premir esta tecla, tem início o ciclo específico de marinada rápida.
10. **Indicadores luminosos:** indicam as operações em curso e as funções selecionadas.
11. 12. **Tomada do tubo para recipientes:** para ligar a máquina aos recipientes através do tubo fornecido em dotação.
13. **Pega de bloqueio:** para engatar e desengatar a tampa na base da máquina.
14. **Dupla barra selante:** efetua a selagem.
15. 16. **Câmara de aspiração/tina de recolha de líquidos extraível e lavável:** zona na qual é posicionada a extremidade aberta do saco para consentir a sucção do ar e a eliminação de eventuais líquidos em excesso.
17. **Vedações de estanquidade:** criam uma hermeticidade ótima na câmara de sucção para poder efetuar o vácuo nos sacos.
18. **Vedação de sigilação:** garante a aderência do saco à barra selante.
19. **Guilhotina bidirecional:** corta o rolo em sacos com a 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.
- Verifique se o tina de recolha de líquidos está inserida no seu alojamento.
- Conectar a máquina a uma tomada de alimentação e verificar que os indicadores luminosos das teclas "Vacuum-Normal" e "Sealing-Standard" se acendam.
- Inserir homogeneamente o alimento a conservar no saco. Verificar que o cumprimento 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 "Vacuum-Normal" e "Sealing-Standard". 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. Coloque o saco, que apresenta um só lado marcado, com a parte lisa voltada para cima. Assegure-se de que no interior do saco no ponto onde será efetuada a selagem 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 exibe o número 0.
3) Premer a tecla “AUTOMATIC/STOP” para iniciar o procedimento automático de aspiração e soldagem. O display PROGRESS exibe 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 que apresentam um só lado marcado, coloque a parte lisa voltada para cima.
5. Não deixe o saco ficar saliente na câmara de aspiração/tina de recolha dos líquidos ou na guarnição estanque.
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 exibe o número 0.
8. Premer 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, gressinos, 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.
O vácuo manual também é indicado para o embalamento de alimentos muito húmidos, como verduras cozidas e sucos, pois evita que a máquina aspire esses líquidos, danificando seus componentes internos.

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. Prima a tecla “Automatic/STOP” para arrancar a sucção do ar. Observe atentamente a sucção do ar do saco e, quando considerar oportuno, boqueie o processo de vácuo premindo a tecla "SEAL".
b. Prima a tecla “Pulse/Vacuum” para a sucção do ar e, quando considerar oportuno, bloqueie o processo de vácuo premindo a tecla “Seal”.

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

UTILIZAÇÃO COM RECIPENTES (não fornecidos)

Utilize os recipientes Laica.
Para efetuar o vácuo nos recipientes, a potência de aspiração da máquina deve ser configurada em “VACUUM-NORMAL”. Antes de cada utilização, certifique-se de que a tampa, o recipiente e a vedação do recipiente estão completamente limpos e secos.

1) Encha o recipiente no máximo até 2 cm abaixo da borda.
2) Meta a tampa e, somente para o modelo VT3304, rode a válvula de purga da tampa para a posição “•SEAL”.
3) 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.
4) Prender a tampa à máquina abaixando a pega de bloqueio. O display PROGRESS exibe 0.
5) Premer a tecla “CANISTER” para iniciar o procedimento automático de aspiração. O display PROGRESS exibe o avanço do ciclo com uma contagem regressiva. Esperar até que o display exiba 0 e os indicadores luminosos se desliguem.
6) Extrair o tubo primeiro do recipiente e depois 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 primeiro do recipiente e depois 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.**
- Após cada utilização, extraia a tina de recolha de líquidos e lave-a bem sob água corrente, para remover quaisquer resíduos de líquidos. Antes de a inserir no seu alojamento, certifique-se de que esteja perfeitamente seca.
- 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.**

Peças de reposição disponíveis

o vedações de retenção e vedação de sigilação: cód. AHI018,
o tina de recolha de líquidos: cód. AHI037,
o tubinho para recipientes: cód. AHI020.

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.
Os números do ecrã Progress piscam e o aparelho não funciona.	A barra seladora poderia se ter sobreaquecido: isto acontece quando se efetuam numerosas selagens consecutivamente com intervalos muito rápidos.	Aguarde alguns minutos para deixar arrefecer a barra selante. Entre uma selagem 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.
Durante o ciclo automático, a máquina não executa a soldadura e o display progress se bloqueia no número 5 ou no número 6.	Durante o embalamento de alimentos húmidos, como verduras cozidas ou molhos, a máquina aspirou parte desses líquidos para seu interior.	A máquina foi danificada e não é possível executar o ciclo automático de aspiração e soldadura. É possível continuar a utilizar a máquina fazendo a soldadura manualmente. Prima a tecla “Seal” quando o display progress se bloquear no número 5 ou no número 6.

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.

CE Questo produto é adequado para uso doméstico.
A conformidade, comprovada pela marcação CE mostrada no dispositivo, refere-se à Diretiva 2014/30/UE relativa à compatibilidade eletromagnética, à Diretiva 2014/35/UE relativa ao material elétrico destinado ao uso dentro de certos limites de tensão, à Diretiva relativa à restrição de uso de certas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos (R.S.P) 2011/65/UE e a Diretiva-Quadro da Conceção Ecológica (ErP) 2009/125/CE. Este produto é um instrumento eletrónico 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 presente aparelho é garantido durante 2 anos a partir do momento da entrega do bem, ou de outra vigência maior prevista pela legislação nacional de residência do consumidor. Tal disposição está em conformidade com a legislação italiana e europeia. Os produtos da Laica são projetados para o uso doméstico e não é permitida a utilização em estabelecimentos públicos. A garantia cobre em exclusivo os defeitos de produção e não é válida sempre que o dano seja causado por um evento acidental, utilização errada, negligência ou uso indevido do produto. Utilize em exclusivo os acessórios fornecidos; a utilização de acessórios diferentes poderá comportar a anulação da garantia. Não abra o aparelho por nenhum motivo; em caso de abertura ou manipulação, a garantia é anulada de forma definitiva. A garantia não se aplica às peças sujeitas ao desgaste e às pilhas, quando fornecidas. Uma vez decorridos 2 anos da entrega, ou de outra vigência maior prevista pela legislação nacional de residência do consumidor, a garantia expira; neste caso, as intervenções de assistência técnica serão realizadas mediante pagamento. Poderá solicitar informações sobre intervenções de assistência técnica, tanto dentro como fora da garantia, contactando o seguinte e-mail: info@laica.com.
Não é devida nenhuma forma de retribuição pelas reparações e substituições de produtos que estejam cobertos pela garantia. Em caso de avarias, dirija-se ao fabricante; NÃO remeta diretamente para a LAICA. Todas as intervenções dentro da garantia (incluindo as de substituição do produto ou de uma das suas peças) não prolongam a duração do período de garantia original do produto substituído. O fabricante isenta-se de todas as responsabilidades por eventuais danos que possam, direta ou indiretamente, ser causados a pessoas, objetos e animais de estimação na sequência da não observância de todas as prescrições indicadas no respetivo livreto de instruções e relativas, em especial, às advertências sobre o tema da instalação, uso e manutenção do aparelho. É direito da empresa Laica, estando constantemente empenhada no melhoramento dos próprios produtos, de modificar sem aviso prévio todo ou parte dos próprios produtos em relação à necessidade de produção, sem que tal implique nenhuma responsabilidade por parte da empresa Laica ou dos seus revendedores. Para mais informações: www.laica.it.

Laica Iberia Distribución, S.L.
C.I.F.: B67044362
Ronda Narciso Monturiol N.º 4 (Edificio A), Planta 1ª, Oficina 117
Parque Tecnológico de Paterna
46980-Paterna (Valencia) - España
Teléfono: 961 484 164
E-mail: info@laicaiberia.com

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 Benutzerhandbuch ist als Bestandteil des Produkts zu betrachten und muss für die gesamte Lebensdauer des Geräts aufbewahrt werden. Sollte das Gerät den Eigentümer wechseln, so sind diesem auch alle Begleitunterlagen auszuhändigen. Zur sicheren und korrekten Verwendung des Produkts ist der Anwender dazu aufgerufen, die im Handbuch enthaltenen Anweisungen und Hinweise sorgfältig zu lesen, da diese wichtige Informationen in Bezug auf Sicherheit, Gebrauch und Wartung liefern.Bei Verlust der Bedienungsanleitung oder wenn Sie weitere Informationen oder Klarstellungen benötigen, füllen Sie bitte das entsprechende Formular auf der Website https://www.laica.it/ im Abschnitt Faq und Support aus.

INHALTSVERZEICHNIS

SYMBOLBEDEUTUNGEN	**Seite 28**
SICHERHEITSWARNUNGEN	**Seite 28**
PRODUKTBESCHREIBUNG	**Seite 29**
GEBRAUCHSANWEISUNGEN	**Seite 30**
WARTUNG	**Seite 32**
PROBLEME UND ABHILFE	**Seite 32**
ENTSORGUNGSVERFAHREN	**Seite 33**
GARANTIE	**Seite 33**

SYMBOLBEDEUTUNGEN

Warnung | Verbot | Für Nahrungsmittel | Gerät der Klasse II

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.
- Die Reinigung und Wartung seitens des Anwenders dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- 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.
- Halten Sie sich von den sich bewegenden Teilen fern.

- Achtung! Führen Sie KEINE Arbeiten am Netzkabel durch. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von einem qualifizierten Personal ausgetauscht werden, um Risiken zu vermeiden.
- 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). In jedem Fall funktioniert die Maschine nicht, wenn man die Taste „Seal“ hinerhalb von 15 Sekunden nach der vorhergehenden Aktivierung drückt.**
- 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.
- **Führen Sie keinen Automatikzyklus durch, wenn Sie sehr feuchte Lebensmittel wie gekochtes Gemüse oder Saucen vakuumverpacken, sondern führen Sie lieber den Zyklus manuell durch. Dadurch wird vermieden, Flüssigkeiten einzusaugen, die den korrekten Betrieb der Maschine beeinträchtigen können.**
- 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 (Siehe Abb. 1)

1. Deckel
2. Taste „Sealing“ (Strong – Medium -Standard)
3. Taste „Vacuum“ (gentle– normal)
4. Display „Progress“
5. Taste “AUTOMATIC / STOP”
6. Taste “SEAL”
7. Taste „Pulse/Vacuum“
8. Taste „Canister“
9. Taste „Marinate“
10. Anzeigeleuchte
11. Halterung für Behälterröhre
12. Röhre für Behälter
13. Blockiergriff
14. Doppelte Schweißstange
15. Absaugkammer / Herausnehmbarer Flüssigkeitssammelbehälter
16. Absaugöffnung
17. Haltungsdichtung
18. Versiegelungsdichtung
19. Bidirektionaler Schneider
20. Halterung des Schneiders
21. Fach für Rollenhalterung

BESCHREIBUNG DER TEILE UND FUNKTIONEN

1. **Deckel:** Sorgt für die erforderliche Hermetik, um das Vakuum im Beutel herzustellen.
2. **Taste „Vacuum“:** ermöglicht die Einstellung der Absaugleistung des Geräts je nach dem Produkt, das gerade verpackt wird:
   - „GENTLE“ eignet sich für Lebensmittel mit empfindlicher Konsistenz wie Obst oder Gemüse;
   - „NORMAL“ eignet sich für alle anderen Lebensmittel.
3. **Taste „Sealing“:** ermöglicht die Einstellung der Verschweißdauer je nach dem Produkt, das gerade verpackt wird:
   - „Strong“ für nasse Lebensmittel oder Lebensmittel mit hoher Feuchtigkeit, wie Fleisch und gekochtes Gemüse, die eine längere Verschweißdauer erfordern;
   - “Medium” für feuchte Lebensmittel, die Flüssigkeiten und Feuchtigkeit enthalten, wie Früchte, Gemüse und Aufschnitt, die eine längere Verschweißdauer erfordern;
   - „Standard“ für trockene Lebensmittel wie Brot, Nudeln, Kekse und ähnliche

Produkte mit einer kürzeren Verschweißdauer.

4. **Display Progress:** Numerische Leuchtanzeige für den Fortschritt des ausgewählten Vorgangs.
5. **Taste „AUTOMATIC/STOP“:**
   • Aktiviert den automatischen Absaug- und Schweißzyklus.
   • Blockiert die zuvor ausgewählte Funktion.
6. **Taste „Seal“:**
   • Das Gerät führt nur den Schweißvorgang aus;
   • während des automatischen Zyklus wird die Absaugung der Luft blockiert und der Beutel wird automatisch versiegelt.
7. **Taste „Pulse/vacuum“:** Aktiviert die Impulsvakuumierung. Beim Drücken der Taste wird die Luft abgesaugt. Dieser Vorgang endet beim Loslassen der Taste.
8. **Taste „Canister“:** Aktiviert den Vakuumzyklus für Behälter (nicht im Lieferumfang enthalten).
9. **Taste “MARINATE”:** durch Drücken dieser Taste beginnt der spezifische Schnellmarinierzyklus.
10. **Anzeigeleuchten:** Weisen auf die laufenden Arbeitsschritte und die ausgewählten Funktionen hin.
11.12. **Anschluss der Röhre für Behälter:** Um das Gerät mit den Behälter über die im Lieferumfang enthaltenen Röhre zu verbinden.
13. **Blockiergriff:** Um den Deckel an der Basis des Geräts zu ver- und zu entriegeln.
14. **Doppelte Schweißstange:** Führt den Schweißvorgang durch.
15.16. **Absaugkammer / herausnehmbarer und reinigbarer Flüssigkeitssammelbehälter:** In diese Kammer wird das Beutelende eingeführt, um die Luft abzusaugen und überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.
17. **Haltungsdichtungen:** Sorgen für eine optimale Hermetik in der Absaugkammer, um das Vakuum in den Beuteln auszuführen.
18. **Versiegelnde Dichtung:** Garantiert das Anliegen des Beutels am Schweißbalken.
19. **Bidirektionaler Schneider:** Schneidet die Rolle in Beutel der gewünschten 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.
- Sicherstellen, dass sich der Flüssigkeitssammelbehälter an der richtigen Position befindet.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und stellen Sie sicher, dass die Kontrollleuchten der Tasten "Vacuum-Normal" und "Sealing-Standard" 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 Lebesnmittel 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 "Vacuum-Normal" und "Sealing-Standard" 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 in die Vakuum-Kammer ein.
   Den Beutel, von dem nur eine Seite geprägt ist, mit der glatten Seite nach oben positionieren.
   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 geglitten wird.
4. Setzen Sie eine der breiten offenen Seiten des Beutels auf die doppelte Schweißstange. Rollen, bei denen nur eine Seite geprägt ist, mit der glatten Seite nach oben positionieren.
5. Den Beutel nicht in die Absaugkamer/den Flüssigkeitssammelbehälter/auf die Dichtung ragen lassen.
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.
Manuelles Vakuumieren ist auch zum Konfektionieren von sehr feuchten Speisen wie gekochtes Gemüse und Saucen besser, da es vermeidet, dass die Maschine diese Flüssigkeiten einsaugt und ihre Innenbauteile beschädigt werden.

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 aktivieren. 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)

Die Behälter von Laica 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) Den Deckel aufsetzen und nur beim Modell VT3304 das Entlüftungsventil desDeckels in die Position “•SEAL” drehen.
3) 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.
4) Den Deckel an der Maschine einhaken, indem der Blockiergriff gesenkt wird. Das Display PROGRESS zeigt 0 an.
5) 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.
6) Die Röhre zuerst aus dem Behälter und dann 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 zuerst aus dem Behälter und dann 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 Geräteinnere 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.**
- Nach jedem Gebrauch den Flüssigkeitssammelbehälter entnehmen und unter laufendem Wasser sorgfältig reinigen, um jegliche Rückstände von Flüssigkeiten zu entfernen. Vor dem Einsetzen an der vorgesehenen Position sicherstellen, dass der Behälter vollständig trocken ist.
- 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.**

Verfügbare Ersatzteile

- o Haltungsdichtungen und Versiegelungsdichtung: Cod. AHI018,
- o Flüssigkeitssammelbehälter: Cod. AHI037,
- o Röhre für Behälter: Cod. AHI020.

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.
Die Zahlen am Display Progress blinken und das Gerät funktioniert nicht.	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.	Stellen Sie sicher, dass das Innere des Beutels sauber und der Beutel flach ausgebreitet ist.
Beim Automatikzyklus schweißt die Maschine den Beutel nicht zu und die Fortschrittsanzeige bleibt auf der Nummer 5 oder 6 stehen.	Beim Konfektionieren von feuchten Speisen wie gekochtes Gemüse und Saucen hat die Maschine die Flüssigkeiten eingesaugt.	Die Maschine ist beschädigt und der automatische Saug- und Schweißvorgang kann nicht mehr durchgeführt werden. Man kann die Maschine weiter benutzen und den Schweißvorgang manuell ausführen. Drücken Sie die Taste „Seal“, wenn die Fortschrittsanzeige auf der Nummer 5 oder 6 stehen bleibt.

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.

CE Dieses Produkt ist für Haushaltgebrauch bestimmt.

Die Konformität, nachgewiesen durch die auf dem Gerät angebrachte CE-Kennzeichnung, bezieht sich auf die Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, auf die Richtlinie 2014/35/EU über elektrisches Material, das zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen bestimmt ist, auf die Richtlinie über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS) 2011/65/EU und der Ökodesign-Richtlinie (ErP) 2009/125/EG. 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 Garantielaufzeit des vorliegenden Geräts beträgt 2 Jahre ab dem Lieferdatum der Ware oder einer anderen längeren Frist, die von der nationalen Gesetzgebung des Wohnsitzes des Verbrauchers vorgesehen ist. Diese Bestimmung entspricht der italienischen und europäischen Gesetzgebung. Die Produkte von Laica sind für den Haushaltsgebrauch konzipiert und ihre Verwendung in öffentlichen Einrichtungen (z.B. Gaststätten, etc.) ist nicht gestattet. Die Garantie deckt nur Produktionsfehler ab und gilt nicht für Schäden aufgrund unfallbedingter Ereignisse, falscher Verwendung, Fahrlässigkeit oder unsachgemäßem Gebrauch des Produkts. Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör; die Verwendung von anderem Zubehör kann zum Erlöschen der Garantie führen. Öffnen Sie das Gerät niemals; das Öffnen oder die Manipulation des Geräts führt definitiv zum Erlöschen der Garantie. Die Garantie gilt nicht für Teile, die dem Verschleiß ausgesetzt sind, und für mitgelieferte Batterien. Nach Ablauf von 2 Jahren ab Lieferdatum oder einer anderen längeren Frist, die von der nationalen Gesetzgebung des Wohnsitzes des Verbrauchers vorgesehen ist, erlischt die Garantie; In diesem Fall wird jegliche technische Unterstützung gegen eine Gebühr durchgeführt. Informationen zum Kundendienst (im Rahmen der Garantie oder kostenpflichtig) können schriftlich unter info@laica.com angefordert werden.

Für Reparaturen und den Austausch von Produkten, für die ein Garantieanspruch besteht, fallen keine Gebühren an. Bei Defekten wenden Sie sich an den Händler; senden Sie NICHTS direkt an LAICA. Keine der Garantieleistungen (einschließlich Produktersatz / Ersatz von Komponenten) führt zu einer Verlängerung der ursprünglichen Garantiedauer des ausgetauschten Produkts. Der Hersteller entzieht sich jeglicher Verantwortung für Schäden, die direkt oder indirekt von Personen, Sachen und Haustieren durch Nichteinhaltung der im entsprechenden Handbuch angegebenen Anweisungen (insbesondere die Hinweise bezüglich Installation, Verwendung und Wartung des Geräts) verursacht werden. Es steht dem stets um Qualitätsverbesserung bemühten Unternehmen Laica frei, an seinen Produkten ohne Vorankündigung umfassende oder partielle mit den Produktionsanforderungen zusammenhängende Änderungen vorzunehmen, ohne dass dem Unternehmen oder den Händlern dabei jegliche Verantwortung zukommt. Für weitere Informationen: www.laica.it.

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

Le mode d'emploi doit être considéré comme faisant partie du produit et conservé pendant tout le cycle de vie de celui-ci.
En cas de cession de l'appareil à un autre propriétaire, lui remettre toute la documentation. Pour une utilisation sûre et correcte du produit, l'utilisateur doit lire attentivement les instructions et les avertissements contenus dans le manuel car ils fournissent des informations importantes concernant la sécurité, les instructions pour l'utilisation et l'entretien. En cas de perte du manuel d'instructions ou de nécessité d'obtenir plus d'informations, remplir le formulaire prévu que l'on peut trouver sur le site https://www.laica.it/ dans la section Faq et Assistance.

TABLE DES MATIÈRES

LÉGENDE SYMBOLES	**page 34**
MISES EN GARDE SUR LA SÉCURITÉ	**page 34**
DESCRIPTION DU PRODUIT	**page 35**
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	**page 36**
ENTRETIEN	**page 38**
PROBLÈMES ET REMÈDES	**page 38**
PROCÉDURE D'ÉLIMINATION	**page 39**
GARANTIE	**page 39**

LÉGENDE SYMBOLES

⚠ Mise en garde ⃠ Interdiction Pour aliments ▣ Appareil classe II

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.
- Le nettoyage et l'entretien de la part de l'utilisateur ne doivent jamais être effectués par des enfants sans surveillance.
- ⃠ 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.
- Se tenir à distance des pièces en mouvement.
- ⃠ Attention ! NE PAS intervenir pour aucune raison sur le câble électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le producteur ou par du personnel qualifié afin de prévenir les risques.
- 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). Dans tous les cas, la machine ne fonctionne pas lorsque la touche « Seal » est enfoncée moins de 15 secondes après l'activation précédente.**
- 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.
- **Ne pas effectuer le cycle automatique quand on met sous vide des aliments très mouillés, comme les légumes cuits ou les sauces, mais préférer la mise sous vide manuelle. Ceci afin d'éviter d'aspirer des liquides qui pourraient nuire au bon fonctionnement de la machine.**
- 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. Touche « Sealing » (Strong – Medium -Standard)
3. Touche « Vacuum » (gentle - normal)
4. Écran « PROGRESS »
5. Bouton « AUTOMATIC / STOP »
6. Bouton “SEAL”
7. Touche « Pulse/Vacuum »
8. Touche « Canister »
9. Touche « Marinate »
10. Voyants lumineux
11. Prise pour tube récipients
12. Tube pour récipients
13. Poignée de blocage
14. Double barre de scellage
15. Chambre d'aspiration / bac d'égouttement liquides extractible
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 COMPOSANTS ET FONCTIONS

1. **Couvercle :** crée l'isolation hermétique nécessaire pour créer le vide dans le sachet.
2. **Touche « Vacuum » :** permet de sélectionner la puissance d'aspiration de l'appareil en fonction de l'aliment à conditionner :
   - 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.
3. **Touche « Sealing » :** permet de sélectionner la durée de scellage en fonction de l'aliment à conditionner :
   - « Strong » pour les aliments mouillés ou très humides tels que la viande et les légumes cuits nécessitant un temps de scellage prolongé ;
   - « Medium » 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 ;
   - « Standard » pour les aliments secs tels que le pain, les pâtes, les biscuits et tout autre aliment nécessitant un temps de scellage court.
4. **Afficheur Progress :** indicateur numérique lumineux qui affiche l'état de

avancement du procédé sélectionné.

5. **Touche « Automatic/STOP » :**
   - active le cycle automatique d'aspiration et de scellage.
   - bloque la fonction précédemment sélectionnée.
6. **Touche « Seal » :**
   o L'appareil effectue seulement le scellage ;
   - pendant le cycle automatique bloque l'entrée d'air et le sac est scellé automatiquement.
7. **Touche « Pulse/vacuum » :** active le vide par impulsions, si l'on appuie sur cette touche, l'aspiration de l'air démarre et s'arrête quand on relâche la touche.
8. **Touche « Canister » :** active le cycle de vide pour les récipients (non fournis).
9. **Touche « MARINATE » :** permet de lancer le cycle spécifique de marinade rapide.
10. **Voyants lumineux :** indique les opérations en cours et les fonctions sélectionnées.
11. 12. **Prise tube pour récipients :** pour brancher la machine aux récipients en utilisant le tube fourni.
13. **Poignée de blocage :** pour accrocher et décrocher le couvercle de la machine.
14. **Double barre de scellage :** effectue le scellage.
15. 16. **Chambre d'aspiration / bac d'égouttement des liquides amovible et lavable :** 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 afin de pouvoir réaliser le vide dans les sachets.
18. **Joint de scellage :** assure que le sachet adhère à la barre de scellage.
19. **Lame bi-directionnelle :** elle coupe le rouleau en sachets selon les dimensions désirées.

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.
- Vérifier que le bac d'égouttement des liquides soit inséré dans son logement.
- Brancher l'appareil à une prise d'alimentation et vérifier que les voyants des boutons "Vacuum-Normal" et "Sealing-Standard" 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 "Vacuum-Normal" et "Sealing-Standard". 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. Placez le sachet, qui n'a qu'un seul côté gaufré, avec le côté lisse 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 dont un seul côté est gaufré, placez le côté lisse vers le haut.
5. Ne pas laisser dépasser le sachet dans la chambre d'aspiration / bac d'égouttement 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'écran 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.
La mise sous vide manuelle est indiquées aussi pour le conditionnement des aliments très mouillés somme les légumes cuits et les sauces car elle évite que la machine aspire ces liquides en endommageant ses composants internes.

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 des récipients Laica.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) Remettre le couvercle et, uniquement pour le modèle VT3304, tourner le reniflarddu couvercle en position « •SEAL ».
3) 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.
4) Accrocher le couvercle à la machine en baissant la poignée de blocage. L'écran PROGRESS affiche 0
5) 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.
6) Ôter le tuyau d'abord de la boîte et puis 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 d'abord de la boîte et puis 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.**
- Après chaque utilisation, retirez le bac d'égouttement et lavez le à fond sous l'eau courante pour éliminer tout liquide résiduel. Avant de le remettre à sa place, vérifier qu'il soit parfaitement sec.
- 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.**

Pièces de rechange disponibles
o joints d'étanchéité et joint de scellage : code AHI046,
o bac d'égouttement de liquides : cod. AHI044,
o tube pour récipients : cod. AHI020.

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.
Les chiffres de l'afficheur Progress clignotent et l'appareil ne fonctionne pas.	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.
Lors du cycle automatique, la machine n'effectue pas le soudage et l'afficheur progress se bloque sur le numéro 5 ou 6.	Lors du conditionnement d'aliments mouillés comme les légumes cuits et les sauces, la machine a aspiré une partie de ces liquides.	La machine a été endommagée et il n'est plus possible d'effectuer le cycle automatique d'aspiration et de soudage. Il est possible de continuer à utiliser la machine en effectuant le soudage manuellement. Appuyer sur la touche « Seal » quand l'afficheur progress se bloque sur le numéro 5 ou 6.

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 Ce produit est indiqué pour en emploi domestique.
La conformité, attestée par le marquage CE apposé sur le dispositif, se rapporte aux directives 2014/30/UE, relative à la compatibilité électromagnétique, 2014/35/UE relative aux équipements électriques destinés à être utilisés dans certaines limites de tension, à la directive sur la restriction de l'utilisation de substances dangereuses déterminées dans les équipements électriques et électroniques (RoHS) 2011/65/UE et à la directive 2009/125/CE qui établit un cadre pour l'écoconception (ErP).
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 anormales du dispositif, ne pas prolonger l'emploi et éventuellement contacter directement le producteur.

GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à compter de la livraison du bien, ou pour une durée supérieure prévue par la législation nationale de résidence du consommateur. Cette prévision est conforme à la législation italienne et européenne. Les produits Laica sont conçus pour un usage domestique et ne sont pas autorisés dans les établissements publics. La garantie ne couvre que les défauts de fabrication et n'est pas valable si les dommages sont causés par un événement accidentel, une utilisation incorrecte, une négligence ou une mauvaise utilisation du produit. Utiliser seulement les accessoires fournis ; l'utilisation d'accessoires différents peut entraîner l'annulation de la garantie. N'ouvrir en aucun cas l'appareil ; en cas d'ouverture ou d'altération, la garantie expire définitivement. La garantie ne s'applique pas aux pièces sujettes à l'usure et aux batteries lorsqu'elles sont fournies. La garantie déchoit lorsque 2 années, ou toute autre durée supérieure prévue par la législation nationale de résidence du consommateur, se sont écoulées après la livraison ; dans ce cas, les interventions d'assistance technique seront effectuées sur paiement. Des informations sur les interventions d'assistance technique, prises en garantie ou payantes, pourront être demandées en contactant info@laica.com.
Les réparations et les remplacements de produits qui entrent dans les termes de la garantie sont gratuits. En cas de pannes, s'adresser au revendeur ; NE PAS expédier directement à LAICA. Toutes les interventions en garantie (y compris le remplacement du produit ou d'une pièce de celui-ci) ne prolongeront pas la période de garantie d'origine du produit remplacé. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage pouvant découler directement ou indirectement de personnes, d'objets et d'animaux de compagnie, par le non-respect de toutes les instructions figurant dans ce mode d'emploi et en ce qui concerne, de manière particulière, les mises en garde sur l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. La société Laica a le droit, en étant constamment engagée dans l'amélioration de ses produits, de modifier sans préavis, en tout ou en partie, ses produits en fonction des besoins de production, sans que cela n'implique aucune responsabilité de la part de Laica ou de ses revendeurs. Pour plus d'informations : www.laica.it.

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 οδηγιών πρέπει να θεωρείται αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος και πρέπει να διατηρείται καθ' όλη τη διάρκεια ζωής του προϊόντος.
Σε περίπτωση μεταβίβασης της συσκευής σε άλλο κάτοχο, παραδώστε και όλα τα συνοδευτικά έγγραφα. Για μια ασφαλή και σωστή χρήση του προϊόντος, ο χρήστης υποχρεούται να διαβάσει προσεκτικά τις οδηγίες και προειδοποιήσεις που περιέχονται στο εγχειρίδιο καθώς παρέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, οδηγίες χρήσης και συντήρησης. Σε περίπτωση που χάσετε το εγχειρίδιο οδηγιών ή χρειάζεστε περισσότερες πληροφορίες ή διευκρινίσεις συμπληρώστε το σχετικό έντυπο που βρίσκεται στην ιστοσελίδα https://www.laica.it/ στην ενότητα Faq και Υποστήριξη.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΛΕΖΑΝΤΕΣ ΣΥΜΒΟΛΩΝ	**σελίδα 40**
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	**σελίδα 40**
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	**σελίδα 41**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	**σελίδα 42**
ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	**σελίδα 44**
ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ	**σελίδα 44**
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ	**σελίδα 45**
ΕΓΓΥΗΣΗ	**σελίδα 45**

ΛΕΖΑΝΤΕΣ ΣΥΜΒΟΛΩΝ

⚠ Προειδοποίηση ⊘ Απαγόρευση Για τρόφιμα ⧈ Συσκευή κατηγορίας II

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 εξαρχής 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.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση που εκτελούνται από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά δίχως επίβλεψη.
- ⊘ ΜΗΝ αφήνετε 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.
- Παραμείνετε μακριά από τα κινούμενα μέρη.

- ⊘ Προσοχή! ΜΗΝ παρεμβαίνετε για κανένα λόγο στο ηλεκτρικό καλώδιο. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, θα πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή ή από εξειδικευμένο προσωπικό για την αποφυγή κινδύνων.
- 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 περίβλημα 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 ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Σε ακραίες συνθήκες χρήσης (υπέρβαση τάσης κάτα 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). Σε κάθε περίπτωση το μηχάνημα δεν λειτουργεί εάν πατήσετε το πλήκτρο «Seal» εντός 15 δευτερολέπτων από την προηγούμενη ενεργοποίηση.**
- Συνιστάται η χρήση σακουλιών κενού αέρος σαγρέ LAICA ή αντίστοιχης ποιότητας. Προσοχή: η χρήση ακατάλληλων σακουλιών δεν εξασφαλίζει το άριστο κενό αέρος.
- ⊘ ΜΗΝ αποθηκεύετε το μηχάνημα συσκευασίας κενού αέρα με κατεβασμένη τη λαβή σταθεροποίησης.
- **Μην εκτελείτε τον αυτόματο κύκλο όταν συσκευάζονται σε κενό αέρος τρόφιμα με πολλή υγρασία, όπως μαγειρεμένα λαχανικά ή σάλτσες, αλλά προτιμάτε τη χειροκίνητη εκτέλεση του κενού αέρος. Αυτό γίνεται για να αποφεύγεται η αναρρόφηση υγρών που μπορεί να προκαλέσουν πρόβλημα στη σωστή λειτουργία της συσκευής.**
- Σας συμβουλεύουμε 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 ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (δείτε εικ.1)

1. Καπάκι
2. Πλήκτρο «Sealing» (Strong – Medium -Standard)
3. Πλήκτρο «Vacuum» (gentle– normal)
4. Ένδειξη «Progress»
5. Πλήκτρο "AUTOMATIC / STOP"
6. Πλήκτρο «SEAL»
7. Πλήκτρο «Pulse/Vacuum»
8. Πλήκτρο «Canister»
9. Πλήκτρο «Marinate»
10. Φωτεινές λυχνίες
11. Υποδοχή για σωλήνα δοχείων
12. Σωλήνας δοχείων
13. Λαβή εμπλοκής
14. Διπλή ράβδος σφράγισης
15. Θάλαμος αναρρόφησης / αποσπώμενο δοχείο συλλογής υγρών
16. Οπή αναρρόφησης
17. Στεγανοδακτύλιοι
18. Φλάντζα σφράγισης
19. Κόφτης διπλής κατεύθυνσης
20. Στήριγμα κόφτη
21. Χώρος τοποθέτησης ρολού

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

1. **Καπάκι:** δημιουργεί το ερμητικό κλείσιμο που είναι απαραίτητο για τη δημιουργία του κενού στο σακουλάκι.
2. **Πλήκτρο «Vacuum»:** επιτρέπει την επιλογή της ισχύος αναρρόφησης της συσκευής ανάλογα με τα τρόφιμα που συσκευάζονται:
   - "GENTLE" κατάλληλη για τρόφιμα με πιο μαλακή υφή όπως φρούτα και λαχανικά,
   - "NORMAL" κατάλληλη για όλα τα υπόλοιπα τρόφιμα.
3. **Πλήκτρο «Sealing»:** επιτρέπει την επιλογή του χρόνου σφράγισης ανάλογα με τα τρόφιμα που συσκευάζονται:
   - «Strong» για υγρά τρόφιμα ή με πολλή υγρασία όπως είναι το κρέας και τα μαγειρεμένα λαχανικά που χρειάζονται παρατεταμένο χρόνο σφράγισης,
   - "Medium" για υγρές τροφές που περιέχουν υγρά και υγρασία, όπως φρούτα, λαχανικά και αλλαντικά, τα οποία απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο σφράγισης,
   - «Standard» για ξηρά τρόφιμα όπως ψωμί, ζυμαρικά, μπισκότα και παρόμοια που χρειάζονται σύντομο χρόνο σφράγισης.
4. **Ένδειξη Progress:** φωτεινή αριθμητική ένδειξη που δείχνει την κατάσταση προόδου της επιλεγμένης διαδικασίας.
5. **Πλήκτρο "Automatic/STOP":**
   - ενεργοποιεί τον αυτόματο κύκλο αναρρόφησης και σφράγισης.

• κλειδώνει τη λειτουργία που είχε επιλεγεί προηγουμένως.

6. **Πλήκτρο «Seal»:**
   • η συσκευή εκτελεί μόνο τη σφράγιση.
   • Κατά τη διάρκεια του αυτόματου κύκλου μπλοκάρει την αναρρόφηση του αέρα και το σακουλάκι σφραγίζεται αυτόματα.
7. **Πλήκτρο «Pulse/vacuum»:** ενεργοποιεί το κενό με παλμούς, πατώντας το πλήκτρο ξεκινά η αναρρόφηση του αέρα η οποία διακόπτεται μόλις το αφήσετε.
8. **Πλήκτρο "Canister":** ενεργοποιεί τον κύκλο κενού αέρος για τα δοχεία (δεν περιλαμβάνονται στον εξοπλισμό).
9. **Πλήκτρο "MARINATE":** πατώντας αυτό το πλήκτρο ξεκινά ο ειδικός κύκλος γρήγορου μαριναρίσματος.
10. **Φωτεινές λυχνίες:** δείχνουν τις εργασίες που είναι σε εξέλιξη και τις λειτουργίες που έχουν επιλεγεί.
11.12. **Υποδοχή σωλήνα δοχείων:** για σύνδεση του μηχανήματος στα δοχεία μέσω του σωλήνα που περιλαμβάνεται στον εξοπλισμό.
13. **Λαβή εμπλοκής:** για τη σύνδεση και αποσύνδεση του καπακιού στη βάση του μηχανήματος.
14. **Διπλή ράβδος σφράγισης:** εκτελεί τη σφράγιση.
15.16. **Θάλαμος αναρρόφησης / αποσπώμενο δοχείο συλλογής υγρών που μπορεί να πλυθεί:** περιοχή στην οποία τοποθετείται το ανοιχτό άκρο της σακούλας ώστε να γίνει η αναρρόφηση του αέρα και η απαλοιφή τυχόν περίσσιων υγρών.
17. **Στεγανοδακτύλιοι:** δημιουργούν το καλύτερο δυνατό κλείσιμο στον θάλαμο αναρρόφησης ώστε να μπορεί να εκτελεστεί το κενό στα σακουλάκια.
18. **Φλάντζα σφράγισης:** εξασφαλίζει την προσκόλληση της σακούλας στη ράβδο σφράγισης.
19. **Κόφτης διπλής κατεύθυνσης:** κόβει το ρολό σε σακούλες του μεγέθους που 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 προσεχτικά 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.
- Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο συλλογής υγρών είναι τοποθετημένο στη θέση του.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μία πρίζα τροφοδοσίας ηλ. ρεύματος και ελέγξτε ότι οι φωτεινές λυχνίες των πλήκτρων "Vacuum-Normal" και "Sealing-Standard" 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 μηχάνημα έχει ρυθμιστεί με αυτόματο τρόπο σε λειτουργία "Vacuum-Normal" και "Sealing-Standard".
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. Τοποθετήστε τη σακούλα, η οποία έχει μόνο μία πλευρά γκοφρέ, 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 κάποιον 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. Στα ρολά που διαθέτουν μόνο μία γκοφρέ πλευρά, τοποθετήστε τη λεία πλευρά στραμμένη προς τα πάνω.
5. Μην αφήνετε τη σακούλα να προεξέχει στο θάλαμο αναρρόφησης / δοχείο συλλογής υγρών ή στον στεγανοδακτύλιο.
6. Βεβαιωθείτε ότι η σακούλα έχει απλωθεί καλά κι ότι είναι καθαρή και ατσαλάκωτη.
7. Κατεβάστε το καπάκι και στερεώστε το στη βάση του μηχανήματος πατώντας τη λαβή προς τα κάτω. Η ένδειξη «Progress» δείχνει τον αριθμό 0.
8. Πατήστε το πλήκτρο «Seal» για να ξεκινήσει η σφράγιση. Όταν η ένδειξη «Progress» δείξει 0 σημαίνει ότι η σφράγιση έχει ολοκληρωθεί.
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 με την κατάλληλη στιγμή.
Το χειροκίνητο κενό αέρος ενδείκνυται και για τη συσκευασία τροφίμων με πολλή υγρασία όπως μαγειρεμένα λαχανικά και σάλτσες, καθώς αποφεύγεται η αναρρόφηση των υγρών από το μηχάνημα προκαλώντας ζημιά στα εσωτερικά του εξαρτήματα.

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:
   a. Πατήστε το πλήκτρο «Automatic/STOP» για να ξεκινήσει η αναρρόφηση του αέρα. Παρατηρήστε προσεκτικά την αναρρόφηση του αέρα από το σακουλάκι και όταν πιστεύετε ότι είναι η κατάλληλη στιγμή διακόψτε τη διαδικασία κενού αέρος πατώντας το πλήκτρο "SEAL".
   b. Πατήστε το πλήκτρο «Pulse/Vacuum» για την αναρρόφηση του αέρα και όταν θεωρείτε πως είναι η κατάλληλη στιγμή διακόψτε τη διαδικασία δημιουργίας κενού αέρος πατώντας το πλήκτρο «Seal».
2) Σηκώστε το καπάκι και επιβεβαιώστε τη σφράγιση της σακούλας.

ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΔΟΧΕΙΑ (δεν συμπεριλαμβάνεται στο πακέτο)

Χρησιμοποιήστε τα δοχεία Laica.
Για την απομάκρυνση του αέρα μέσα από δοχεία η ισχύς του μηχανήματος θα πρέπει να έχει ρυθμιστεί σε λειτουργία "VACUUM-NORMAL". Πριν από κάθε χρήση βεβαιωθείτε ότι το καπάκι, το δοχείο και η φλάντζα του δοχείου είναι εντελώς καθαρά και στεγνά.

1) Γεμίστε το δοχείο έως 2 εκ. το μέγιστο κάτω από το χείλος.
2) Τοποθετήστε το καπάκι και, μόνο για το μοντέλο VT3304, περιστρέψτε τη βαλβίδα εξαέρωσης του καπακιού στη θέση "•SEAL".
3) Συνδέστε τον ειδικό σωλήνα στο βύσμα του μηχανήματος και το άλλο άκρο του στο βύσμα του δοχείου.
4) Ακινητοποιήστε το κάλυμμα [του μηχανήματος] κατεβάζοντας τη λαβή. Στην οθόνη PROGRESS θα εμφανιστεί η ένδειξη 0.
5) 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). Περιμένετε έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 0 και οι φωτεινές λυχνίες απενεργοποιηθούν.
6) Αφαιρέστε τον σωλήνα πρώτα απ' το δοχείο και μετά το μηχάνημα 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 διαδιασίας μαριναρίσματος των τροφίμων μέσω 5 κύκλων επεξεργασίας -με εναλλαγές απομάκρυνσης και συσσώρευσης 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 συσσώρευσης αέρα.

Η οθόνη PROGRESS [προόδου] υποδεικνύει την πρόοδο του κύκλου μαρινάρισματος. Περιμένετε έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 0 και οι φωτεινές λυχνίες απενεργοποιηθούν. Η διαδικασία μαριναρίσματος έχει ολοκληρωθεί.

5) Αφαιρέστε τον σωλήνα πρώτα απ' το δοχείο και μετά το μηχάνημα.

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 αποσυμπιέσετε το δοχείο και να το συνδέσετε εκ νέου στο μηχάνημα.

ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ ΓΙΑ ΥΓΡΑ

Για να τοποθετήστε 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 αφαιρέστε το δοχείο συλλογής υγρών και πλύνετέ το καλά με τρεχούμενο νερό για να αφαιρέσετε οποιοδήποτε υπόλειμμα υγρών. Προτού το τοποθετήσετε στη θέση του, βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς στεγνό.
- 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.**

ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

- o στεγανοδακτύλιοι και φλάντζα σφράγισης: κωδ. AHI018,
- o δοχείο συλλογής υγρών: κωδ. AHI037,
- o σωλήνας για δοχεία: κωδ. AHI020.

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 κρυώσει 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 κρυώσει η μπαρα σφράγισης. Μεταξύ δύο σφραγίσεων θα πρέπει να περιμένετε για τουλάχιστον 60 δευτερόλεπτα.
Οι αριθμοί της ένδειξης Progress αναβοσβήνουν και η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η ράβδος σφράγισης μπορεί να έχει υπερθερμανθεί: αυτό συμβαίνει όταν εκτελούνται πολλές διαδοχικές σφραγίσεις μέσα σε πολύ σύντομο διάστημα.	Περιμένετε μερικά λεπτά έως ότου η ράβδος σφράγισης κρυώσει. Μεταξύ της μιας σφράγισης και της επόμενης συνιστάται να περιμένετε 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.
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.: τρίμματα, 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 είσαι καθαρό και σωστά τεντωμένο.
Κατά τη διάρκειας του αυτόματου κύκλου το μηχάνημα δεν εκτελεί τη συγκόλληση και η οθόνη προόδου κλειδώνει στον αριθμό 5 ή 6.	Κατά τη διάρκεια της συσκευασίας τροφίμων με υγρασία όπως μαγειρεμένα λαχανικά ή σάλτσες το μηχάνημα αναρρόφησε στο εσωτερικό του ένα μέρος από αυτά τα υγρά.	Το μηχάνημα υπέστη ζημιά και δεν μπορεί πια να εκτελέσει τον αυτόματο κύκλο αναρρόφησης και συγκόλλησης. Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε το μηχάνημα εκτελώντας χειροκίνητα τη συγκόλληση. Πατήστε το πλήκτρο «Seal» μόλις η οθόνη προόδου κλειδώσει στον αριθμό 5 ή 6.

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 επιστρέ"τε 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 προοπτική μιας κοινής περιβαλλοντικής πολιτικής με σκοπό την προστασία, τη φροντίδα και τη βελτίωση της 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 απόρρι"η των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών μηχανημάτων μπορεί να επιφέρει κυρώσεις.

Αυτό το προϊόν ενδείκνυται για οικιακή χρήση.
Η συμμόρφωση, που αποδεικνύεται από τη σήμανση CE η οποία αναγράφεται επάνω στη συσκευή, αναφέρεται στην οδηγία 2014/30/ΕΕ περί ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας, στην οδηγία 2014/35/ΕΕ περί ηλεκτρολογικού υλικού για χρήση εντός ορισμένων ορίων τάσης, στην οδηγία περί περιορισμού της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό (RoHS) 2011/65/ΕΕ και στην οδηγία περί θέσπισης πλαισίου για τον καθορισμό απαιτήσεων οικολογικού σχεδιασμού (ErP) 2009/125/ΕΚ. 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 αν 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 διαθέτει εγγύηση 2 ετών από τη στιγμή της παράδοσης του προϊόντος, ή άλλη μεγαλύτερη προθεσμία που προβλέπεται από την εθνική νομοθεσία της χώρας όπου κατοικεί ο καταναλωτής. Η διάταξη αυτή συμμορφώνεται με την ιταλική και ευρωπαϊκή νομοθεσία. Τα προϊόντα Laica έχουν σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και δεν επιτρέπεται η χρήση τους σε καταστήματα. Η εγγύηση καλύπτει μόνο τα εργοστασιακά ελαττώματα και δεν ισχύει σε περίπτωση που η ζημιά έχει προκληθεί από τυχαίο συμβάν, εσφαλμένη χρήση, αμέλεια ή μη κατάλληλη χρήση του προϊόντος. Χρησιμοποιήστε αποκλειστικά τα αξεσουάρ που παρέχονται· η χρήση διαφορετικών αξεσουάρ ενδέχεται να επιφέρει την απώλεια της εγγύησης. Μην ανοίγετε τη συσκευή για κανένα λόγο· σε περίπτωση που την ανοίξετε ή την παραποιήσετε, η εγγύηση χάνεται οριστικά. Η εγγύηση δεν ισχύει για τα μέρη που υφίστανται φθορά και για τις μπαταρίες όταν παρέχονται μαζί. Μετά το πέρας των 2 ετών από την παράδοση, ή άλλης μεγαλύτερης προθεσμίας που προβλέπεται από την εθνική νομοθεσία της χώρας όπου κατοικεί ο καταναλωτής, η εγγύηση λήγει. Σε αυτή την περίπτωση οι εργασίες τεχνικής υποστήριξης θα πραγματοποιούνται έναντι αμοιβής. Μπορείτε να ζητήσετε πληροφορίες σχετικά με τις παρεμβάσεις τεχνικής υποστήριξης, είτε εντός εγγύησης είτε επί πληρωμή, στη διεύθυνση info@laica.com.

Δεν υποχρεούστε σε καμία καταβολή ποσού για τυχόν επισκευές και αντικαταστάσεις προϊόντων που εμπίπτουν στους όρους της εγγύησης. Σε περίπτωση βλάβης απευθυνθείτε στον πωλητή σας· ΜΗΝ αποστέλλετε το προϊόν απευθείας στη LAICA. Οποιαδήποτε εργασία εντός εγγύησης (συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του προϊόντος ή μέρους αυτού) δεν συνεπάγεται την παράταση της αρχικής διάρκειας της εγγύησης του προϊόντος που αντικαθίσταται. Η κατασκευάστρια εταιρεία απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη για τυχόν ζημιές που μπορεί να προκληθούν, με άμεσο ή έμμεσο τρόπο, σε άτομα, αντικείμενα και κατοικίδια ζώα σε περίπτωση μη τήρησης όλων των απαιτήσεων που υποδεικνύονται στο σχετικό εγχειρίδιο οδηγιών και που αφορούν, κυρίως, τις προειδοποιήσεις ως προς την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση της συσκευής. Αποτελεί δικαίωμα της εταιρείας Laica, η οποία διαρκώς επιδιώκει τη βελτίωση των προϊόντων της, να τροποποιεί πλήρως ή μερικώς τα προϊόντα της χωρίς καμία προειδοποίηση, ανάλογα με τις ανάγκες παραγωγής, χωρίς αυτό να συνεπάγεται ευθύνες εκ μέρους της εταιρείας Laica ή των μεταπωλητών της. Για περισσότερες πληροφορίες: www.laica.it.

MAŞINĂ DE VIDAT - INSTRUCŢIUNI ŞI GARANŢIE

Stimate client, societatea Laica vă mulţumeşte pentru că aţi ales acest produs, realizat conform unor criterii de fiabilitate şi calitate, pentru deplina satisfacţie a clienţilor noştri.

IMPORTANT
CITIŢI CU ATENŢIE ÎNAINTE DE A UTILIZA PRODUSUL
PĂSTRAŢI INSTRUCŢIUNILE PENTRU A LE PUTEA CONSULTA PE VIITOR

Manualul de instrucţiuni reprezintă o parte integrantă a produsului şi trebuie păstrat pe toată perioada de utilizare a acestuia. În cazul în care aparatul este cedat unui nou proprietar, predaţi acestuia şi întreaga documentaţie aferentă. Pentru o utilizare sigură şi corectă a produsului, utilizatorul are obligaţia de a citi cu atenţie instrucţiunile şi avertismentele din cuprinsul manualului, deoarece acestea conţin informaţii importante cu privire la siguranţă, instrucţiuni de utilizare şi întreţinere. În caz de pierdere a manualului de instrucţiuni sau dacă aveţi nevoie de mai multe informaţii sau lămuriri, vă rugăm să completaţi formularul aferent, disponibil pe site-ul https://www.laica.it/ în secţiunea Întrebări Frecvente şi Asistenţă.

CUPRINS

LEGENDĂ SIMBOLURI	**pagina 46**
AVERTISMENTE DE SIGURANŢĂ	**pagina 46**
DESCRIEREA PRODUSULUI	**pagina 47**
INSTRUCŢIUNI DE UTILIZARE	**pagina 48**
ÎNTREŢINERE	**pagina 50**
PROBLEME ŞI SOLUŢII	**pagina 50**
PROCEDURI DE DEPOZITARE	**pagina 51**
GARANŢIE	**pagina 51**

LEGENDĂ SIMBOLURI

Avertisment | Interzis | Pentru alimente | Aparat de clasă II

AVERTISMENTE DE SIGURANŢĂ

- Înainte de a utiliza produsul, verificaţi ca aparatul să fie intact, fără defecţiuni vizibile. Dacă aveţi dubii, nu utilizaţi aparatul şi contactaţi vânzătorul de la care l-aţi cumpărat.
- ⊘ Nu lăsaţi ambalajul din plastic la îndemâna copiilor: pericol de sufocare.
- Înainte de conectarea aparatului, asiguraţi-vă că datele tensiunii de reţea înscrise pe plăcuţa de pe spatele produsului corespund reţelei electrice utilizate.
- Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în scopul pentru care a fost proiectat şi în modul indicat în instrucţiunile de utilizare.
  Orice altă utilizare se va considera improprie şi aşadar periculoasă. Producătorul nu îşi asumă responsabilitatea pentru eventualele daune provocate de utilizarea necorespunzătoare sau greşită a aparatului.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârstă de 14 ani sau mai mari.
- Utilizarea şi întreţinerea acestui aparat pot fi efectuate de către persoane cu capacităţi fizice, senzoriale şi mentale reduse sau de de către persoane fără experienţă doar sub stricta supraveghere a unui adult. Nu lăsaţi copiii să se joace cu aparatul.
- Curăţarea şi întreţinerea trotinetei de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii în lipsa supravegherii acestora.
- ⊘ NU lăsaţi niciodată aparatul să funcţioneze fără să fie supravegheat; opriţi-l şi deconectaţi-l de la reţeaua electrică după utilizare.
- În caz de defecţiune şi/sau funcţionare necorespunzătoare, opriţi aparatul fără a încerca să îl reparaţi.
  Pentru reparaţii, adresaţi-vă întotdeauna vânzătorului aparatului.
- ⊘ NU conectaţi sau deconectaţi aparatul şi NU îl utilizaţi cu mâinile ude sau umede.
- ⊘ NU trageţi cablul de alimentare sau aparatul pentru a scoate ştecherul din priză.
- Manipulaţi aparatul cu grijă, protejaţi-l de lovituri, variaţii extreme de temperatură, umiditate, praf, lumina directă a soarelui sau surse de căldură.
- Scoateţi ştecherul din priză imediat după utilizare şi întotdeauna înainte de a-l curăţa.
- În cazul în care un aparat electric cade în apă, nu încercaţi să îl scoateţi ci decuplaţi imediat ştecherul din priza de curent.
- Păstraţi distanţa faţă de piesele aflate în mişcare.

- ⊘ Atenţie! NU interveniţi sub nicio formă asupra cablului electric. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător sau de către personalul calificat pentru a evita riscurile.
- Desfăşuraţi cablul pe toată lungimea, şi ţineţi-l departe de surse de căldură.
- ⊘ Nu folosiţi niciodată adaptoare pentru tensiuni de alimentare diferite de cea specificată pe plăcuţa cu datele tehnice aplicată pe spatele aparatului.
- Carcasa aparatului nu este prevăzută cu protecţie împotriva penetrării lichidelor.
- ⊘ NU atingeţi bara de sigilare când aparatul este în funcţiune: pericol de arsuri.
- ⊘ NU introduceţi niciodată aparatul în apă sau alte lichide.

⚠ ATENŢIE! ÎNAINTE DE A UTILIZA ACEST APARAT

- În condiţii extreme de utilizare (tensiune egală cu 10% mai mare decât tensiunea nominală şi temperaturi în jur de 40°C) utilizarea intensivă a aparatului poate duce la declanşarea dispozitivelor automate de protecţie termică. În acest caz trebuie să aşteptaţi ca aparatul să se răcească pentru a-l putea folosi din nou.
- ⊘ **Nu efectuaţi mai mult de 10 cicluri de vidare consecutiv; la depăşirea acestei limite este posibil să se declanşeze sistemele automate de protecţie termică ale aparatului (vă recomandăm să aşteptaţi cel puţin 60 de secunde între două sigilări). În orice caz, maşina nu funcţionează atunci când tasta „Seal" este apăsată în 15 secunde de la activarea anterioară.**
- Se recomandă utilizarea cu pungi de vidare gofrate LAICA sau de aceiaşi calitate. Atenţie: utilizarea unor pungi necorespunzătoare nu garantează o vidare adecvată.
- ⊘ NU păstraţi maşina de vidat cu mânerul de blocare coborât.
- **Nu efectuaţi ciclul automat, atunci când ambalaţi în vid alimente foarte umede, cum ar fi legumele gătite sau sosurile, ci optaţi pentru vidarea manuală. În felul acesta veţi evita aspirarea lichidelor, ce pot compromite corecta funcţionare a maşinii.**
- Vă recomandăm să lăsaţi o distanţă de aproximativ 8/10 cm între locul unde se termină produsul de vidat şi deschiderea pungii.
- Acest aparat nu este indicat pentru uz profesional, ci doar pentru uz domestic.

DESCRIEREA PRODUSULUI (Vezi fig. 1)

1. Capac
2. Tasta „Sealing" - sigilare (Strong – Medium - Standard)
3. Tasta „Vacuum" - vid (gentle – normal)
4. Afişaj „Progress" - progres
5. Tasta „AUTOMATIC/STOP" - automat/oprire
6. Tasta "SEAL (sigilare)":
7. Tasta „Pulse/Vacuum" - impuls/vid
8. Tasta „Canister" - recipient
9. Tasta „Marinate" - marinare
10. Indicatoare luminoase
11. Priză pentru furtunul recipientelor
12. Furtun pentru recipiente
13. Mâner de blocare
14. Bară de sigilare dublă
15. Cameră de aspirare / tăviţă detaşabilă de colectare a lichidelor
16. Gaură de aspirare
17. Garnituri de etanşare
18. Garnitură de sigilare
19. Cuţit cu sens dublu de tăiere
20. Suport cuţit
21. Compartiment port-rolă

DESCRIERE COMPONENTE ŞI FUNCŢII

1. **Capac:** asigură etanşeitatea necesară pentru vidarea pungii.
2. **Tasta „Vacuum":** vă permite să selectaţi puterea de aspiraţie a aparatului în funcţie de alimentele pe care le ambalaţi:
   • "GENTLE (DELICATĂ)" adecvată pentru alimentele cu consistenţă mai delicată, cum ar fi fructele şi legumele;
   • "NORMAL (NORMALĂ)" adecvată pentru toate celelalte alimente.
3. **Tasta „Sealing":** vă permite să selectaţi timpul de etanşare în funcţie de alimentele ambalate:
   • „Strong" pentru alimentele pătrunse de apă sau cu multă umiditate, cum ar fi cărnurile şi legumele gătite, ce necesită un timp de sigilare prelungit;
   • „Medium" pentru alimenteşe umede ce conţin lichide şi umiditate, cum ar fi fructele, legumele şi mezelurile, ce necesită un timp de sigilare

mai lung;
• „Standard” pentru alimentele uscate, cum ar fi pâinea, pastele făinoase, biscuiții sau altele similare, ce necesită un timp scurt de sigilare.

4. **Indicator Progress (Desfăşurare):** indicator luminos numeric, ce afişează stadiul de desfăşurare a procedurii selectate.
5. **Tasta „Automatic/STOP”:**
• activează ciclul automat de aspirare şi sigilare.
• blochează funcţia selectată în prealabil.
6. **Tasta „Seal”:**
• aparatul va efectua doar sigilarea;
• în timpul ciclului automat, blochează aspirarea aerului, iar punga este sigilată automat.
7. **Tasta „Pulse/vacuum”:** activează vidarea pe bază de impulsuri. Prin apăsarea tastei, va începe aspirarea aerului, ce se va întrerupe la eliberarea tastei.
8. **Tasta „Canister”:** activează ciclul de vidare a recipientelor (nu sunt incluse).
9. **Tastă “MARINATE (MARINARE)”:** la apăsarea acestei taste va începe ciclul specific de marinare rapidă.
10. **Indicatoare luminoase:** indică operaţiunile în curs şi funcţiile selectate.
11.12. **Priză furtun pentru recipiente:** pentru conectarea maşinii la recipiente, cu ajutorul furtunului din dotare.
13. **Mâner de blocare:** pentru cuplarea şi decuplarea capacului de pe baza maşinii.
14. **Bară de sigilare dublă:** efectuează sigilarea.
15.16. **Cameră de aspirare/tăviță de colectare a lichidelor, detaşabilă şi lavabilă:** zona în care este aşezat capătul deschis al pungii, pentru a permite aspiraţia aerului şi eliminarea eventualelor lichide în exces.
17. **Garnituri de etanşare:** acestea asigură o etanşeitate optimă în camera de aspirare, pentru a putea vida pungile.
18. **Garnitura de sigilare:** garantează aderenţa pungii pe bara de sigilare.
19. **Cuţit bidirecţional:** taie rola în pungi de mărimea dorită.

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

Rolele din dotare sunt pentru alimente

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

PREGĂTIRE
- Înainte de utilizare curăţaţi bine aparatul conform instrucţiunilor din paragraful ”întreţinere”.
- Puneţi aparatul pe o suprafaţă plană şi rigidă având grijă să lăsaţi zona de lucru din faţa aparatului liberă de orice obstacole şi suficient de lată pentru a permite amplasarea pungilor conţinând alimentele de ambalat.
- Verificaţi dacă tava de colectare a lichidelor este introdusă în locaşul său.
- Conectaţi aparatul la o priză de alimentare şi verificaţi dacă indicatoarele luminoase ale tastelor "Vacuum-Normal" şi "Sealing-Standard" se aprind.
- Introduceţi uniform alimentele de conservat în pungă. Verificaţi dacă lungimea pungii depăşeşte cu aproximativ 8 cm alimentele de conservat.
- Ridicaţi capacul.

Aveţi posibilitatea să selectaţi puterea de aspirare şi timpul de sigilare a aparatului în funcţie de alimentele pe care trebuie să le ambalaţi (vezi paragraful “Descrierea funcţiilor”). Maşina este setată automat pe funcţia "Vacuum-Normal" şi "Sealing-Standard" . După ce aţi selectat altă putere de aspirare şi timpul de sigilare, aceste valori rămân memorate până când aparatul este deconectat de la priza de curent.

FOLOSIREA CU PUNGI
1) Aşezaţi capătul deschis al pungii in interiorul camerei de vidare aşa. Aşezaţi punga, care are doar o latură in relief, cu partea netedă orientată in sus. Asiguraţi-vă că punctul din interiorul pungii in care urmează să se efectueze sigilarea este curat şi nu conţine nicio particulă de aliment. Acesta trebuie să fie intins şi fără pliuri.
2) Coborâţi capacul şi cuplaţi-l la baza maşinii apăsând mânerul îndreptat în jos; afişajul PROGRESS va arăta numărul 0.
3) Apăsaţi tasta “AUTOMATIC/STOP” pentru a iniţia procedul automat de aspiraţie şi sigilare. Afişajul PROGRESS va arăta progresul ciclului prin intermediul unei numărători inverse.

4) Aşteptaţi până ce pe afişaj va apărea 0 şi indicatoarele luminoase se sting. Deschideţi capacul ridicând mânerul.
5) Verificaţi dacă punga este sigilată şi puneţi-o în frigider, congelator sau cămară.

FOLOSIREA CU ROLE
Rola permite pregătirea pungilor pe lungimea dorită adecvată alimentelor ce trebuie conservate.
1. Ridicaţi capacul.
2. Aşezaţi cuţitul în partea dreaptă sau stângă, la capătul suportului, ridicaţi suportul şi treceţi capătul rolei sub suport.
Stabiliţi lungimea pungii luând în considerare lungimea alimentelor ce trebuie conservate şi adăugând minim 8 cm.
3. Coborâţi suportul cuţitului şi tăiaţi rola prin alunecarea cuţitului.
4. Aşezaţi unul dintre cele două capete deschise ale pungii pe bara dublă de sigilare. Cu rolele care au doar o parte in relief, aşezaţi partea netedă orientată in sus.
5. Nu lăsaţi punga să iasă in afara camerei de aspirare / tăvii de colectare a lichidelor sau a garniturii de etanşare.
6. Asiguraţi-vă că punga este întinsă bine, curată şi fără pliuri.
7. Coborâţi capacul şi cuplaţi-l la baza maşinii apăsând mânerul îndreptat în jos; afişajul PROGRESS va arăta numărul 0.
8. Apăsaţi tasta “SEAL” pentru a începe sigilarea. Când afişajul PROGRESS arată 0 sigilarea este terminată.
9. Aşteptaţi până ce pe afişaj va apărea 0 şi indicatoarele luminoase se sting. Deschideţi capacul ridicând mânerul.
10. Verificaţi sigilarea pungii.
11. Continuaţi conform indicaţiilor din paragrafele “PREGĂTIRE” şi “INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE- FOLOSIREA CU PUNGI”.

VIDAREA MANUALĂ
Aspiraţia totală a aerului cu metoda automată are tendinţa de a sfărâma alimentele cu consistenţă mai delicată (cum sunt căpşunile, fructele de pădure, grisinele, legumele, etc.), deteriorându-le; de aceea, în aceste cazuri puteţi utiliza vidarea manuală, adică întreruperea aspiraţiei aerului în momentul în care consideraţi că este necesar.
Vidarea manuală este indicată şi pentru ambalarea alimentelor foarte umede, cum ar fi legumele gătite şi sosurile, deoarece în felul acesta se evită aspirarea acestor lichide în maşina de vidat, cu consecinţa avarierii componentelor sale interne.
1) Aşezaţi punga şi cuplaţi capacul la maşină, aşa cum este descris la punctele 1 şi 2 din secţiunea “Utilizarea cu pungi”.
Pentru a efectua vidarea manuală puteţi proceda în două moduri diferite:
   a. Apăsaţi tasta “Automatic/stop” pentru a iniţia aspiraţia aerului. Observaţi cu atenţie aspiraţia aerului din pungă şi când consideraţi necesar, blocaţi procesul de vidare apăsând tasta “SEAL”.
   b. Apăsaţi tasta “Pulse/Vacuum” pentru aspiraţia aerului şi când consideraţi necesar, blocaţi procesul de vidare apăsând tasta “SEAL”.
2) Ridicaţi capacul şi verificaţi sigilarea pungii.

UTILIZAREA CU RECIPIENTE (nu sunt prevăzute)
Folosiţi recipientele Laica.
Pentru a efectua vidarea în recipiente, puterea de aspiraţie a maşinii trebuie setată pe “VACUUM-NORMAL”. Înaintea fiecărei utilizări, verificaţi dacă atât capacul, cât şi recipientul şi garnitura recipientului sunt perfect curate şi uscate.
1) Umpleţi recipientul până la cel mult cu 2 cm dedesubtul marginii sale.
2) Puneţi capacul şi, numai pentru modelul VT3304, rotiţi valva de golire de pe capac, pe poziţia “•SEAL”.
3) Conectaţi furtunul pentru recipiente introducând unul din capete în priza care se află pe capacul maşinii şi cealaltă parte în priza capacului recipientului.
4) Cuplaţi capacul maşinii coborând mânerul de blocare. Afişajul PROGRESS arată 0.
5) Apăsaţi tasta “CANISTER” pentru a iniţia procedul automat de aspiraţie. Afişajul PROGRESS va arăta progresul ciclului prin intermediul unei numărători inverse. Aşteptaţi până ce pe afişaj va apărea 0 şi indicatoarele luminoase se sting.
6) Scoateţi furtunul mai întâi din recipient şi apoi din maşină şi asezaţi în frigider, congelator sau cămară.

Funcţia “marinare rapidă” în recipient (nu este prevăzut)
Această funcţie pernite reducerea timpului necesar pentru marinarea alimentelor prin intermediul a 5 cicluri, care alternează aspiraţia şi eliberarea aerului în interiorul recipientului.
1) Umpleţi recipientul şi conectaţi-l la maşină, aşa cum este descris mai sus.
2) Setaţi puterea de aspiraţie a maşinii în funcţie de alimentele de marinat (consultaţi secţiunea “Descrierea funcţiilor”).
3) Cuplaţi capacul maşinii coborând mânerul de blocare.

4) Apăsaţi tasta “MARINATE”: afişajul PROGRESS arată numărul 9 şi începe primul ciclu de aspiraţie şi eliberarea aerului. Afişajul PROGRESS va arăta progresul ciclului de marinare. Aşteptaţi până ce pe afişaj va apărea 0 şi indicatoarele luminoase se sting. Procesul de marinare rapidă este terminat.
5) Scoateţi furtunul mai întâi din recipient şi apoi din maşină.

Puteţi opri maşina în orice moment, apăsând tasta “Automatic/Stop”.
În cazul în care doriţi să repetaţi operaţiunea de marinare, este necesar să desfaceţi recipientul şi să-l reconectaţi la maşină.

VIDARE PENTRU LICHIDE

Pentru a vida lichide acestea trebuie congelate în prealabil.
Puneţi alimentul lichid într-un recipient potrivit şi puneţi-l în congelator pentru circa 12-18 ore, apoi scoateţi-l şi introduceţi-l într-o pungă pentru vidare.
Scoateţi aerul şi sigilaţi punga conform instrucţiunilor din paragraful “instrucţiuni de folosire – utilizare cu pungi”; apoi puneţi punga în congelator.

ÎNTREŢINERE

- Spălaţi-vă bine pe mâini înainte de a începe să curăţaţi aparatul.
- Curăţaţi aparatul înainte şi după folosire cu o cârpă uscată sau uşor umezită şi aveţi grijă să nu lăsaţi lichidele să pătrundă în interiorul aparatului.
- Eliminaţi eventualele reziduuri de nylon (pungă) de pe bara de sigilare după fiecare utilizare cu o cârpă moale şi aveţi grijă să nu o deterioraţi. **Curăţaţi bara de sigilare doar după ce s-a răcit.**
- După fiecare utilizare, scoateţi tava de colectare a lichidelor şi spălaţi-o bine cu apă de la robinet pentru a indepărta orice lichide reziduale. Înainte de a o introduce în locaşul său, asiguraţi-vă că este perfect uscată.
- Nu utilizaţi niciodată produse chimice sau abrazive.
- Păstraţi aparatul în loc răcoros şi uscat.
- **Nu reaşezaţi aparatul cu mânerul de blocare coborât pentru a nu deforma garnitura de sigilare şi garniturile de etanşare.**

Piese de schimb disponibile

o garnituri de etanşare şi garnitură de sigilare: cod AHI018,
o tăviţă de colectare a lichidelor: cod AHI037,
o furtun pentru recipiente: cod AHI020.

PROBLEME ŞI SOLUŢII

Problema	Cauza posibilă	Cauza posibilă
Aparatul nu funcţionează.	Conectorul nu este introdus în priză.	Introduceţi conectorul în priză.
Aparatul nu funcţionează.	Siguranţa termică a fost declanşată.	Lăsaţi aparatul să se răcească timp de cel puţin 30 de minute şi porniţi-l din nou.
Aparatul nu videază punga complet.	Este posibil ca punga să fie găurită.	Verificaţi dacă punga este intactă sau înlocuiţi-o cu una nouă.
	Punga nu este poziţionată corect în interiorul camerei de aspirare şi colectare lichide.	Puneţi punga conform descrierii din paragraful "Instrucţiuni - utilizare cu pungi".
	Este posibil ca bara de sigilare să fie supraîncălzită: această situaţie apare când se efectuează mai multe sigilări consecutiv la intervale foarte scurte de timp.	Aşteptaţi câteva minute până când se răceşte bara de sigilare. Vă recomandăm să aşteptaţi minim 60 de secunde între o sigilare şi următoarea.
Numerele indicatorului Progress (Desfăşurare) se aprind intermitent, iar aparatul nu funcţionează.	Este posibil ca bara de sigilare să se fi încălzit: acest lucru se întâmplă atunci când se efectuează numeroase sigilări una după alta şi la intervale foarte scurte de timp.	Aşteptaţi câteva minute, pentru a permite răcirea barei de sigilare. Se recomandă să aşteptaţi cel puţin 60 de secunde, între o sigilare şi următoarea.
Punga nu menţine vidul după sigilare.	Este posibil ca punga să fie găurită.	Verificaţi dacă punga este intactă sau înlocuiţi-o cu una nouă.
	Marginea pungii nu este perfect curată.	Verificaţi să nu existe impurităţi pe lungimea de sigilare: firimituri, grăsimi, etc. Redeschideţi punga şi încercaţi să efectuaţi sigilarea.
Punga se topeşte şi nu este sigilată corect.	Zona de sigilare a pungii este murdară sau nu este întinsă bine.	Asiguraţi-vă că interiorul pungii este curat şi că aceasta este întinsă bine.
În timpul ciclului automat, maşina nu execută sigilarea pungii, iar indicatorul progress se blochează pe numărul 5 sau 6.	În timpul ambalării alimentelor umede, cum ar fi legumele gătite şi sosurile, maşina a aspirat o parte din aceste lichide, în interiorul său.	Maşina s-a avariat şi nu mai este posibilă efectuarea ciclului automat de aspirare şi sigilare. Puteţi folosi în continuare maşina, efectuând manual operaţiunea de sigilare. Apăsaţi tasta „Seal” (Sigilare), când indicatorul progress se blochează pe numărul 5 sau 6.

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 depozitaţi împreună cu celelalte deşeuri, ci duceţi-l la un centru de colectare din zonă sau la distribuitor atunci când achiziţionaţi unul nou din aceeaşi 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 suprafaţa mai mare de 400 mp fără a fi obligaţi să cumpăraţi un aparat nou similar. Procedura de depozitare a deşeurilor electrice şi electronice respectă politica de mediu europeană care face referire la protejarea, păstrarea şi îmbunătăţirea calităţii mediului, precum şi la evitarea efectelor potenţiale asupra sănătăţii oamenilor datorită prezenţei substanţelor periculoase sau datorită utilizării necorespunzătoare.
Atenţie! Depozitarea improprie a aparatelor electrice sau electronice duce la sancţiuni.

CE Acest produs este destinat folosirii domestice, atestat de marcajul Conformitatea, dovedită prin marcajul CE afişat pe dispozitiv, se referă la Directiva 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică, la Directiva 2014/35/UE privind materialul electric destinat utilizării în anumite limite de tensiune, la Directiva privind restricţia de utilizare a anumitor substanţe periculoase din echipamentele electrice şi electronice (RoHS) 2011/65/UE şi Directiva-cadru de proiectare ecologică (ErP) 2009/125/CE.
Acest produs este un dispozitiv electronic care a fost testat pentru a asigura, în funcţie de cunoştinţele tehnice curente, că nu intervine cu alt echipament aşezat în apropiere (compatibilitate electromagnetică) şi e mai sigur dacă este folosit conform sfaturilor date în instrucţiunile de folosire. În caz de anomalii de operare.

GARANŢIE

Acest aparat este garantat timp de 2 ani de la data livrării bunurilor sau pe o perioadă mai lungă prevăzută de legislaţia naţională a locului de reşedinţă al consumatorului. Această dispoziţie este în conformitate cu legislaţia italiană şi europeană. Produsele Laica sunt proiectate pentru a fi utilizate la domiciliu şi se interzice utilizarea acestora în structurile publice. Garanţia acoperă exclusiv defectele de fabricaţie şi nu este valabilă în cazul în care dauna este provocată de o situaţie accidentală, de o folosire eronată, de neglijenţă sau utilizare necorespunzătoare a aparatului. Folosiţi doar accesoriile puse la dispoziţie; utilizarea unor alte accesorii se poate solda cu anularea valabilităţii garanţiei. Sub nicio formă nu deschideţi aparatul; în cazul deschiderii sau modificării aparatului, garanţia se va anula definitiv. Garanţia nu acoperă componentele supuse uzurii normale şi nici bateriile, dacă acestea sunt livrate împreună cu aparatul. După 2 ani de la livrare sau după orice altă perioadă mai lungă prevăzută de legislaţia naţională a locului de reşedinţă al consumatorului, garanţia expiră; în acest caz, asistenţa tehnică va fi efectuată contra cost. Puteţi solicita informaţii privind intervenţiile de asistenţă tehnică, atât cele efectuate în perioada de garanţie, cât şi cele efectuate contra cost, contactându-ne la adresa info@laica.com.
Pentru reparaţii şi înlocuiri ale aparatelor ce îndeplinesc condiţiile de acordare a garanţiei, nu se prevede niciun cost suplimentar. În caz de defecţiuni, adresaţi-vă distribuitorului; NU expediaţi aparatul direct societăţii LAICA. Toate intervenţiile efectuate în perioada de garanţie (inclusiv cele de înlocuire a aparatului sau a unei părţi a acestuia) nu vor determina prelungirea perioadei de garanţie iniţiale, acordată aparatului înlocuit. Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventualele daune provocate, direct sau indirect, persoanelor, bunurilor şi animalelor domestice, ca urmare a nerespectării tuturor prevederilor din cuprinsul prezentului manual de instrucţiuni şi în special ca urmare a nerespectării avertismentelor privind instalarea, utilizarea şi întreţinerea aparatului. Dat fiind că desfăşoară o activitate constantă de îmbunătăţire a produselor proprii, societatea Laica îşi rezervă dreptul de a modifica aceste produse, integral sau parţial, fără preaviz, în funcţie de necesităţile de producţie, fără ca aceste modificări să implice asumarea vreunei răspunderi de către societatea Laica sau de către distribuitorii acesteia. Pentru informaţii suplimentare: www.laica.it.

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 musí být považován za součást výrobku a musí být uchováván po celou dobu jeho životnosti. V případě předání výrobku jinému vlastníkovi předejte rovněž celou dokumentaci.
Pro bezpečné a správné používání výrobku je uživatel povinen si pečlivě přečíst pokyny a upozornění obsažené v tomto návodu, protože poskytují důležité informace týkající se bezpečnosti, pokynů pro použití a údržbu.
V případě ztráty návodu k použití nebo potřebujete-li získat další informace nebo vysvětlení, vyplňte příslušný formulář na webových stránkách https://www.laica.it/ v části Časté dotazy (FAQ) a pomoc.

OBSAH

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ	**strana 52**
BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	**strana 52**
POPIS VÝROBKU	**strana 53**
NÁVOD K POUŽITÍ	**strana 54**
ÚDRŽBA	**strana 56**
PROBLÉMY A ŘEŠENÍ	**strana 56**
POSTUP PRO LIKVIDACI	**strana 57**
ZÁRUKA	**strana 57**

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

⚠ Upozornění ⃠ Zákaz Pro potraviny Zařízení třídy II

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.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmí provádět děti bez dozoru.
- ⃠ 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 obracejte 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.
- Nepřibližujte se k pohybujícím se částem.
- ⃠ Pozor! NEZASAHUJTE ze žádného důvodu na elektrickém kabelu. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce nebo kvalifikovaný personál, aby se předešlo rizikům.
- 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.
- ⃠ NEDOTÝKEJTE 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). V každém případě balička nefunguje, pokud je tlačítko "Seal" stisknuto do 15 sekund od předchozí aktivace.**
- 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.
- **Při vakuovém balení velmi mokrých potravin, jako je vařená zelenina nebo omáčky, neprovádějte automatický cyklus, ale raději dejte přednost ručnímu vakuovému balení. To proto, aby se zabránilo nasávání tekutin, které by mohly poškodit správnou funkci stroje.**
- 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. Víko
2. Tlačítko “Sealing” (Strong – Medium -Standard)
3. Tlačítko “Vacuum’” (gentle– normal)
4. Displej “Progress”
5. Tlačítko “AUTOMATIC / STOP”
6. Tlačítko “SEAL”
7. Tlačítko “Pulse/Vacuum”
8. Tlačítko “Canister”
9. Tlačítko “Marinate”
10. Světelné kontrolky
11. Zásuvka pro trubičku dóz
12. Trubička pro dózy
13. Zajišťovací páčka
14. Dvojitá svářecí lišta
15. Odsávací komora/vyjímatelná sběrná miska kapalin
16. Odsávací otvor
17. Hermetická těsnění
18. Těsnění sváru
19. Řezačka dvousměrná
20. Držák řezačky
21. Přihrádka pro uložení rolky

POPIS KOMPONENT A FUNKCE

1. **Víko:** vytváří hermetické utěsnění nezbytné k vytvoření vakua v sáčku.
2. **Tlačítko “Vacuum”:** umožňuje zvolit sací výkon přístroje podle druhu balených potravin:
   - “GENTLE” vhodné pro potraviny citlivější konzistence jako ovoce a zelenina;
   - “NORMAL” vhodné pro všechny ostatní potraviny.
3. **Tlačítko “Sealing”:** umožňuje zvolit dobu zatavování podle druhu balené potraviny:
   - “Strong” pro mokré nebo velmi vlhké potraviny, jako je maso a vařená zelenina, které vyžadují delší dobu zatavení;
   - “Medium” pro vlhké potraviny, které obsahují tekutiny a vlhkost, jako ovoce, zelenina a uzenářské výrobky, které vyžadují delší dobu zatavení;
   - “Standard” pro suché potraviny jako chléb, těstoviny, sušenky a podobně, které vyžadují kratší dobu zatavení.
4. **Display Progress:** číselný světelný indikátor, který zobrazuje průběh vybraného postupu.
5. **Tlačítko “Automatic/STOP”:**

• aktivuje automatický cyklus odsávání a zatavení.
• blokuje dříve vybranou funkci.

6. **Tlačítko “Seal”:**
• přístroj provede pouze zatavení;
• během automatického cyklu blokuje odsávání vzduchu a sáček je automaticky zataven.
7. **Tlačítko “Pulse/vacuum”:** aktivuje impulzní vakuum, stisknutím tlačítka spustíte odsávání vzduchu, které se zastaví při jeho uvolnění.
8. **Tlačítko “Canister”:** aktivuje vakuový cyklus pro vakuovací dózy (nejsou součástí vybavení).
9. **Tlačítko “MARINATE”:** stisknutím tohoto tlačítka se spustí speciální cyklus rychlého marinování.
10. **Světelné kontrolky:** označují probíhající operace a vybrané funkce.
11.12. **Zásuvka pro trubičku dóz:** pro připojení baličky k dózám pomocí dodané trubičky.
13. **Zajišťovací páčka:** pro zaháknutí nebo uvolnění víka k bázi baličky.
14. **Dvojitá svářecí lišta:** provede zatavení.
15.16. **Odsávací komora/vyjímatelná a omyvatelná sběrná miska kapalin:** oblast, ve které je umístěn otevřený konec sáčku, aby bylo umožněno odsávání vzduchu a odstranění případných přebytečných kapalin.
17. **Hermetická těsnění:** vytváří optimální vzduchotěsnost v odsávací komoře, aby bylo možné provést vakuum v sáčcích.
18. **Těsnění sváru:** zaručuje přilnavost sáčku na svařovací lištu.
19. **Obousměrná řezačka:** řeže rolku na sáčky požadované velikosti.

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 sáčků: 300 mm

Rolky, které jsou součástí vybavení, jsou určené 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.
- Zkontrolujte, zda je sběrná miska kapalin vložena do svého uložení.
- Připojte přístroj k elektrické zásuvce a ověřte, že se kontrolky tlačítek "Vacuum-Normal" a "Sealing-Standard" 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 "Vacuum-Normal" a "Sealing-Standard". Po změně volby odsávacího 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. Umístěte sáček, který má pouze jednu vyraženou stranu, hladkou stranou 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 ze dvou otevřených konců sáčku na dvojitou svářecí lištu. S rolkami, které mají pouze jednu vytlačenou stranu, položte hladkou část směrem nahoru.
5. Nedovolte, aby sáček vyčníval do odsávací komory/sběrné misky kapalin nebo na hermetická 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 VAKUOVANÍ
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 přerušení odsávání vzduchu v okamžiku, který považujete za vhodný.
Ruční vakuové balení je také vhodné pro balení velmi mokrých potravin, jako je vařená zelenina a omáčky, neboť zabraňuje nasávání těchto tekutin strojem a poškození jeho vnitřních součástí.
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 dózy Laica.
Pro provádění vakuování v nádobkách je třeba, aby byl odsávací výkon přístroje nastaven na “VACUUM-NORMAL”. Před každým použitím se ujistěte, že víko, dóza a těsnění dózy jsouzcela čisté a suché.
1) Naplňte dózu maximálně 2 cm pod okraj.
2) Nasaďte víko a, pouze u modelu VT3304, otočte odvzdušňovací ventil na víku do polohy „•SEAL“.
3) Připojte trubičku pro nádobky tak, že jeden její konec zasunete do zásuvky umístěné na krytu přístroje a druhý konec do zásuvky krytu sklenice.
4) Připojte kryt k přístroji posunutím zajišťovací páčky dolů. Na displeji PROGRESS se zobrazí 0.
5) 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.
6) Nejprve vyjměte zkumavku z nádoby a poté ze stroje a vložte ji do chladničky, mrazničky nebo komory.

Funkce “rychlé marinování” v nádobce (není součástí vybavení)
Tato funkce pomáhá snížit dobu nutnou pro marinování potravin pomocí 5 cyklů, v nichž se střídá odsávání a uvolňování vzduchu uvnitř nádobky.
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) Nejprve vyjměte zkumavku z nádoby a poté ze stroje.

Přístroj je možné v jakémkoliv okamžiku zastavit stisknutím tlačítka “Automatic/Stop”.V případě, že budete chtít marinování zopakovat, bude třeba odstranit z nádobky 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 umístěte sáček do mrazničky.

ÚDRŽBA

- Před prováděním čištění přístroje si pečlivě umyjte ruce.
- Před a po použití očistěte přístroj suchým nebo lehce navlhčeným hadříkem. **Pozor! Zabraňte vniknutí jakýchkoliv kapalin do přístroje.**
- Po každém použití vyjměte sběrnou misku kapalin a důkladně ji umyjte pod tekoucí vodou, abyste odstranili zbytky kapalin. Před zasunutím do jejího uložení se ujistěte, že je dokonale suchá.
- Vyčistěte pečlivě po každém použití komoru odsávání a sběru kapaliny pomocí vlhkého hadříku, abyste odstranily všechny zbytky kapalin.
- 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.**

Disponibilní náhradní díly

o hermetická těsnění a těsnění sváru: kód AHI018,
o sběrná miska kapalin: kód AHI027,
o trubička pro dózy: kód AHI020.

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.
Čísla displeje Progress blikají a přístroj nefunguje.	Svařovací 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 zataveními 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.
Během automatického cyklu stroj neprovede svaření a ukazatel průběhu se zastaví na čísle 5 nebo 6.	Během balení mokrých potravin, jako je vařená zelenina a omáčky, stroj nasál do svého vnitřku část těchto tekutin.	Stroj byl poškozen a není již možné provádět automatický cyklus nasávání a svařování. Stroj je možné i nadále používat s ručním svařováním. Pokud se ukazatel průběhu zastaví na čísle 5 nebo 6, stiskněte tlačítko „Seal“.

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.
Shoda, kterou dokládá označení CE na zařízení, se týká směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU, směrnice 2014/35/EU o elektrických zařízeních určených pro používání v určitých mezích napětí, směrnice o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS) 2011/65/EU a rámcové směrnice o ekodesignu (ErP) 2009/125/ES. 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 toto zařízení se vztahuje záruka 2 roky od dodání zboží nebo delší doba, která je stanovena vnitrostátními právními předpisy v místě bydliště spotřebitele. Toto ustanovení je v souladu s italskými a evropskými právními předpisy. Výrobky Laica jsou určeny pro domácí použití a nejsou povoleny pro veřejné použití. Záruka se vztahuje pouze na výrobní vady a není platná, pokud je škoda způsobena náhodnou událostí, nesprávným použitím, nedbalostí nebo nesprávným použitím výrobku. Používejte pouze dodané příslušenství; použití jiného příslušenství může mít za následek neplatnost záruky. Zařízení ze žádného důvodu neotevírejte; v případě otevření nebo nedovolené manipulace zaniká záruka s konečnou platností. Záruka se nevztahuje na díly podléhající opotřebení a na baterie, jsou-li dodány. Po uplynutí 2 let od dodání nebo jiné delší doby stanovené vnitrostátními právními předpisy v místě bydliště spotřebitele záruka zaniká; technické asistenční zásahy budou v tomto případě prováděny za úplatu. Informace o technických asistenčních zásazích, ať už jsou v záruce nebo za úhradu, si můžete vyžádat na adrese info@laica.com.

Za opravy a náhrady výrobků, na které se vztahují záruční podmínky, se nevztahuje žádná forma nákladů. V případě poruch kontaktujte svého prodejce; NEPOSÍLEJTE nic přímo společnosti LAICA. Veškeré zásahy v záruce (včetně výměny výrobku nebo jeho části) neprodlužují původní záruční dobu vyměněného výrobku. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za jakékoli škody, které mohou být přímo nebo nepřímo způsobeny osobám, věcem nebo domácím zvířatům v důsledku nedodržení všech pokynů uvedených ve specifickém návodu k použití, a to zejména pokud jde o varování při instalaci, používání a údržbu přístroje. Společnost Laica, která neustále usiluje o zlepšování svých výrobků, je oprávněna bez předchozího upozornění upravovat své výrobky zcela nebo zčásti ve vztahu k výrobním potřebám, aniž by to znamenalo jakoukoli odpovědnost ze strany společnosti Laica nebo jejích prodejců. Pro více informací: www.laica.it.

STROJ PRE VÁKUUM - NÁVOD A ZÁRUKA

Vážený 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

Tento návod na používanie tvorí neoddeliteľnú súčasť výrobku a je potrebné ho uchovávať počas celej jeho životnosti. V prípade zmeny vlastníka odovzdajte novému vlastníkovi aj všetky súvisiace doklady. V záujme bezpečného a správneho používania výrobku si používateľ musí pozorne prečítať pokyny a upozornenia uvedené v návode na používanie, pretože obsahujú dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti, používania a údržby. V prípade straty návodu na používanie alebo ak potrebujete bližšie informácie alebo vysvetlenia, vyplňte príslušný formulár, ktorý sa nachádza na stránke https://www.laica.it/ v časti Často kladené otázky a podpora.

OBSAH

LEGENDA A SYMBOLY	**strana 58**
BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	**strana 58**
OPIS VÝROBKU	**strana 59**
NÁVOD NA POUŽITIE	**strana 60**
ÚDRŽBA	**strana 62**
PROBLÉMY A RIEŠENIA	**strana 62**
POSTUP LIKVIDÁCIE	**strana 63**
ZÁRUKA	**strana 63**

LEGENDA A SYMBOLY

⚠ Upozornenia ⃠ Zákazy Pre potraviny Spotrebič tiedy II

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 zadusenia.
- 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 dospelej osoby. Deti sa so zariadením nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú za používateľa vykonávať deti bez dozoru.
- ⃠ NIKDY nenechávajte zariadenie v prevádzke bez dozoru, po ukončení použitia ho vypnite a odpojte od elektrickej siete.
- V prípade poškodenia a/alebo chybnej 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.
- Držte sa v bezpečnej vzdialenosti od častí v pohybe.
- ⃠ Upozornenie! NEVYKONÁVAJTE za žiadnych okolností zásahy na elektrickom kábli. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo kvalifikovaný pracovník, aby sa zabránilo vzniku rizík.
- 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 zváracej 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). V každom prípade, spotrebič sa nespustí, ak tlačidlo „Zváranie“ stlačíte do 15 sekúnd od predchádzajúceho zvárania.**
- Odporúčame použitie so sáčkami na vákuum značky LAICA alebo podobnej kvality. Pozor: použitie nevhodných sáčkov nezaručí optimálne vákuum.
- ⃠ Stroj na výrobu vákua NEUCHOVÁVAJTE s blokovacou rukoväťou v spodnej polohe.
- **Nevykonávajte automatický cyklus, keď sa vákuovo balia veľmi mokré potraviny, ako je varená zelenina alebo omáčky, ale dajte prednosť ručnému vákuovému baleniu. To preto, aby sa zabránilo nasatiu tekutín, ktoré môžu poškodiť správnu prevádzku stroja.**
- 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.

OPIS VÝROBKU (pozri obr. 1)

1. Veko
2. Tlačidlo „Sealing“ (Strong – Medium -Standard)
3. Tlačidlo „Vacuum“ (gentle– normal)
4. Display „Progress“
5. Tlačidlo „AUTOMATIC/STOP“
6. Tlačidlo „SEAL“
7. Tlačidlo „Pulse/Vacuum“
8. Tlačidlo „Canister“
9. Tlačidlo „Marinate“
10. Svetelné kontrolky
11. Zásuvka na hadičku na nádoby
12. Hadička na nádoby
13. Uzamykacia rukoväť
14. Dvojitá zváracia lišta
15. Odsávacia komora/vyberateľná nádoba na zachytávanie kvapalín
16. Odsávací otvor
17. Hermetické tesnenia
18. Zváracie tesnenie
19. Dvojsmerná rezačka
20. Držiak rezačky
21. Priestor na umiestnenie rolky

OPIS DIELOV A FUNKCIÍ

1. **Kryt:** zaručuje hermetické utesnenie potrebné na vytvorenie vákua vo vrecku.
2. **Tlačidlo „Vacuum“:** umožňuje zvoliť sací výkon spotrebiča v závislosti od balených potravín:
   - “GENTLE” vhodný pre potraviny s krehkejšou konzisteniou, ako ovocie a zelenina;
   - “NORMAL” vhodný pre všetky ostatné potraviny.
3. **Tlačidlo „Sealing“:** umožňuje zvoliť dobu zvárania v závislosti od balených potravín:
   - „Strong“ pre vlhké alebo veľmi vlhké potraviny, ako je varené mäso a zelenina, ktoré si vyžadujú dlhšiu dobu zvárania;
   - “Medium” pre vlhké potraviny, obsahujúce tekutiny a vlhkosť, ako ovocie, zelenina alebo údeniny, ktoré vyžadujú dlhší čas zvárania;
   - „Standard“ pre suché potraviny, ako je chlieb, cestoviny, sušienky a podobne, ktoré si vyžadujú krátku dobu zvárania.
4. **Display Progress:** číselný svetelný indikátor, ktorý zobrazuje napredovanie zvoleného procesu.
5. **Tlačidlo „Automatic/STOP“:**

• aktivuje automatický cyklus odsávania a zvárania.
• zastaví predtým zvolenú funkciu.

6. **Tlačidlo „Seal“:**
• zariadenie vykoná iba zváranie;
• počas automatického cyklu sa zastaví sanie vzduchu a dôjde k automatickému zvareniu vrecka.
7. **Tlačidlo „Pulse/vacuum“:** aktivuje pulzný podtlak, stlačením tlačidla sa spustí sanie vzduchu, ktoré sa po jeho uvoľnení zastaví.
8. **Tlačidlo „Canister“:** aktivuje cyklus vákuovania pre nádoby (nie sú súčasťou dodávky).
9. **Tlačidlo „MARINATE“:** po stlačení tohto tlačidla sa spustí špeciálny cyklus rýchleho marinovania.
10. **Svetelné kontrolky:** signalizujú prebiehajúce operácie a zvolené funkcie.
11.12. **Zásuvka na pripojenie hadičky k nádobe:** pre pripojenie spotrebiča k nádobám prostredníctvom dodanej hadičky.
13. **Uzamykacia rukoväť:** na prichytenie a uvoľnenie krytu od základne zariadenia.
14. **Dvojitá zváracia lišta:** vykonáva zváranie.
15.16. **Odsávacia komora/vyberateľná umývateľná nádoba na zachytávanie kvapalín:** priestor, do ktorého sa umiestňuje otvorený koniec vrecka na umožnenie odsávania vzduchu a odstránenie prípadných nadbytočných kvapalín.
17. **Tesnenia:** vytvárajú optimálnu vzduchotesnosť v sacej komore, aby sa vo vreckách vytvorilo vákuum.
18. **Zváracie tesnenie:** zaručuje priľnavosť vrecka na zváracej lište.
19. **Dvojsmerná rezačka:** reže z rolky vrecká požadovanej veľkosti.

TECHNICKÉ ÚDAJE
- Napätie: AC 220 - 240 V 50 Hz
- Elektrická spotreba: 130W
- Hodnota vákua (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 protiľahlú pracovnú oblasť bez prekážok a dostatočne širokú na to, aby sa mohli podoprieť sáčky s potravinami na zabalenie.
- Skontrolujte, či je nádoba na zachytávanie kvapalín vložená na jej mieste.
- Pripojte zariadenie do elektrickej zásuvky a overte, či sa svetelné kontrolky klávesov "Vacuum-Normal" a "Sealing-Standard" 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 "Vacuum-Normal" a "Sealing-Standard". Po zmene výberu nasávacieho výkonu a doby zvárania táto zostane uložená v pamäti, až kým sa zariadenie neodpojí z elektrickej zásuvky.

POUŽITIE SO SÁČKAMI
1) Otvorený koniec sáčku vložte dovnútra nasávacej komory.
Vrecko, ktoré ma potlačenú iba jednu stranu, umiestnite hladkou stranou smerom nahor.
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.
2) Kryt posuňte dole a uchyťte ho k spodnej časti stroja zatlačením rukoväte.
Na displeji PROGRESS sa zobrazí číslo 0.
3) Stlačte tlačidlo "AUTOMATIC/STOP" na spustenie automatického procesu odsávania a zvarovania. Na displeji PROGRESS sa zobrazuje priebeh cyklu odpočítavaním.

4) Počkajte, dokým nebude displej zobrazovať 0 a nevypnú sa kontrolky. Nadvihnite rukoväť a otvorte kryt.
5) 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.
1. Zdvihnite kryt.
2. 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.
3. Držiak orezávačky posuňte dole a orežte kotúč posunutím orezávačky.
4. Jeden otvorený koniec sáčku umiestnite na dvojitú tyčku na zvarovanie. Rolky, ktoré majú potlačenú iba jednu stranu, umiestnite hladkou stranou smerom nahor.
5. Nenechajte sáčok vyčnievať do nasávacej komory/nádoby na zachytávanie kvapalín alebo na tesnenie.
6. Uistite sa, či je sáčok dobre rozložený, čistý a bez ohybov.
7. Kryt posuňte dole a uchyťte ho k spodnej časti stroja zatlačením rukoväte. Na displeji PROGRESS sa zobrazí číslo 0.
8. Stlačte tlačidlo "SEAL“ a začne zvarovanie. Keď bude na displeji PROGRESS zobrazená 0, zvarovanie bude dokončené.
9. Počkajte, dokým nebude displej zobrazovať 0 a nevypnú sa kontrolky. Nadvihnite rukoväť a otvorte kryt.
10. Overenie zvarenie sáčku.
11. Pokračujte podľa opisu v odsekoch "PRÍPRAVA“ a "NÁVOD NA POUŽITIE - POUŽITIE SO SÁČKAMI“.

VÁKUUM V RUČNOM REŽIME
Celkové odsávanie vzduchu automatickou metódou má tendenciu roztlačiť alebo rozmliaždiť 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.
Ručné vákuové balenie je určené aj pre balenie veľmi mokrých jedál, ako je varená zelenina a omáčky, keďže zabraňuje tomu, aby stroj nasal tieto tekutiny, pričom by sa poškodili jeho vnútorné komponenty.
1) Umiestnite sáčok a zatvorte kryt stroja podľa pokynov uvedených v bodoch 1 a 2 v odseku "Použitie so sáčkami“.
Pri ručnej výrobe vákua je možné postupovať dvoma spôsobmi:
a. 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“.
b. Stlačte tlačidlo "Pulse/Vacuum“ na odsávanie vzduchu a keď to považujete za vhodné, zablokujte proces vákuovania stlačením tlačidla "SEAL“.
2) Zdvihnite kryt a skontrolujte zvarenie sáčku.

POUŽITIE S NÁDOBAMI (nie sú vo výbave)
Používajte nádoby od spoločnosti Laica.
Na vytvorenie vákua v nádobách musí byť sací výkon stroja nastavený na "VACUUM-NORMAL“. Pred každým použitím sa uistite, že veko, nádoba a tesnenie nádoby sú úplne čisté a suché.
1) Naplňte nádobu max. 2 cm pod okraj.
2) Nasaďte veko a (iba pri modeli VT3304) otočte odvzdušňovací ventil na kryte do polohy „•SEAL“.
3) Pripojte hadičku na nádoby založením jedného konca do zásuvky na kryte stroja a druhého konca do zásuvky vo vrchnáku nádoby.
4) Pomocou blokovacej rukoväte zatvorte kryt stroja. Displej PROGRESS zobrazuje 0.
5) 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.
6) Hadičku vyberte najskôr z nádoby a potom zo stroja a vložte ju 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.
1) Nádobu naplňte a pripojte ju k stroju podľa vyššie uvedených pokynov.
2) 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. Displeji PROGRESS zobrazuje priebeh cyklu marinovania. Počkajte, dokým nebude displej zobrazovať 0 a nevypnú sa kontrolky. Proces rýchleho marinovania je dokončený.

5) Najskôr vyberte hadičku z nádoby a potom 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 zapečaťte 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 vyčistite suchou alebo jemne navlhčenou handrou, pričom dajte pozor, aby sa tekutiny nedostali dovnútra zariadenia.
- Po každom použití odstráňte akékoľvek zvyšky nylonu (sáčku) zo zváracej tyče mäkkou handrou, pričom dajte pozor, aby ste ju nepoškodili. **Zváraciu tyč čistite len, keď vychladla.**
- Po každom použití vyberte von nádobu na zachytávanie kvapalín a riadne ju umyte pod tečúcou vodou, aby ste odstránili zvyšky kvapalín. Pred odložením nádoby na jej miesto sa uistite, že je úplne suchá.
- 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.**

Dostupné náhradné diely

o hermetické tesnenia a zváracie tesnenie: kód AHI018,
o nádoba na zachytávanie kvapalín: kód AHI037,
o hadička na nádoby: kód AHI020.

PROBLÉMY A RIEŠENIA

Problém	Možná príčina	Riešenie
Zariadenie nefunguje.	Zástrčka nie je zapojená do zástrčky.	Zástrčku produktu zapojte do zásuvky.
	Zasiahla tepelná ochrana.	Zariadenie nechajte vychladnúť aspoň 30 minút a znovu zapnite.
Zariadenie nevykoná úplné vákuum v sáčku.	Sáčok by mohol byť predierovaný.	Skontrolujte celistvosť sáčku alebo ho vymeňte za nový.
	Sáčok nie je správne umiestnený vnútri nasávacej komory a komory zberu tekutín.	Sáčok uložte podľa opisu v odseku "Návod na použitie – použitie so sáčkami“.
	Zváracia tyč by mohla byť prehriata: k tomuto dôjde, keď sa vykoná niekoľko zváraní za sebou v rýchlych intervaloch.	Počkajte niekoľko minút a nechajte zváraciu tyč vychladnúť. Medzi jedným a druhým zváraním sa odporúča počkať aspoň 60 sekúnd.
Čísla displeja Progress blikajú a jednotka nefunguje.	Je možné, že zváracia lišta je prehriata. Môže k tomu dôjsť, ak sa vykonáva veľké množstvo zváraní po sebe v krátkych intervaloch.	Počkajte niekoľko minút, kým zváracia lišta nevychladne. Medzi jedným a druhým zváraním sa odporúča počkať aspoň 60 sekúnd.
Sáčok po zváraní neobsahuje vákuum.	Sáčok by mohol byť predierovaný.	Skontrolujte celistvosť sáčku alebo ho vymeňte za nový.
	Okraj sáčku nie je dokonale vyčistený.	Skontrolujte, či pozdĺž zvaru nie sú nečistoty: omrvinky, tuk atď. Sáčok znovu otvorte a znovu skúste vykonať zváranie.
Sáčok sa rozpúšťa a nezvára sa správne	Zóna zvárania je znečistená alebo nie dobre rozložená.	Uistite sa, či vnútro sáčku je vyčistené a či je dobre rozložené.
Počas automatického cyklu stroj nevykoná zvarenie a displej progress sa zastaví na čísle 5 alebo 6.	Počas balenie mokrých jedál, ako je varená zelenina alebo omáčky stroj nasal do svojho vnútra časť týchto tekutín.	Stroj sa poškodil a už nie je možné vykonať automatický cyklus nasávania a zvarenia. Stroj sa môže naďalej používať ručným vykonaním zvarenia. Stlačte tlačidlo „Seal“, keď sa displej progress zastaví na čísle 5 alebo 6.

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 prístrojoch sa uskutočňuje vo vízii 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.

CE Tento produkt je určený na domáce používanie.

Zhoda, ktorú potvrdzuje označenie CE na spotrebiči, sa vzťahuje na smernicu o elektromagnetickej kompatibilite 2014/30/EÚ, smernicu 2014/35/EÚ týkajúcu sa sprístupnenia elektrického zariadenia určeného na používanie v rámci určitých limitov napätia na trhu, smernicu o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS) 2011/65/EÚ, a smernicu o vytvorení rámca na stanovenie požiadaviek na ekodizajn energeticky významných výrobkov 2009/125/ES.

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

Záručná lehota na toto zariadenie je 2 roky od dátumu doručenia tovaru alebo od iného dátumu, ktorý stanovujú právne predpisy krajiny bydliska spotrebiteľa. Táto lehota je v súlade s talianskymi a európskymi právnymi predpismi. Výrobky spoločnosti Laica sú určené na používanie v domácom prostredí a nesmú sa používať vo verejných zariadeniach. Záruka sa vzťahuje iba na výrobné chyby, nevzťahuje sa na škody spôsobené nehodou, nedbanlivosťou alebo neprimeraným alebo nesprávnym používaním výrobku. Používajte iba dodávané príslušenstvo. Použitie iného príslušenstva môže viesť k skončeniu platnosti záruky. Za žiadnych okolností pomôcku neotvárajte. V prípade otvorenia alebo iného zásahu do pomôcky platnosť záruky definitívne končí. Záruka sa nevzťahuje na časti podliehajúce opotrebovaniu a na batérie, ak sú vo výbave. Po uplynutí 2 rokov od dátumu doručenia tovaru alebo od iného dátumu, ktorý stanovujú právne predpisy krajiny bydliska spotrebiteľa, sa platnosť záruky skončí. Každý ďalší zákrok technickej podpory bude príslušne spoplatnený. Ak chcete získať informácie o servisných zásahoch, či už záručných alebo spoplatnených, kontaktujte nás na info@laica.com.

Za opravy a výmenu výrobkov, na ktoré sa vzťahuje záruka, sa nevyžaduje žiadny poplatok. V prípade poruchy sa obráťte na svojho predajcu, NIE priamo na spoločnosť LAICA. Žiaden zásah v rámci záruky (vrátane výmeny výrobku alebo jeho časti) neznamená predĺženie pôvodnej záručnej lehoty vymeneného výrobku. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za prípadné škody, ktoré priamo alebo nepriamo spôsobia osoby, predmety alebo domáce zvieratá následkom nedodržiavania všetkých pokynov uvedených v príslušnom návode na používanie, ktoré sa týkajú predovšetkým inštalácie, používania a údržby pomôcky. Spoločnosť Laica, ktorá sa neustále snaží o zvýšenie kvality svojich výrobkov, môže bez predbežného upozornenia čiastočne alebo úplne zmeniť svoje výrobky v závislosti od výrobných požiadaviek. Takáto zmena neznamená vznik žiadnej zodpovednosti zo strany spoločnosti Laica alebo jej predajcov. Ďalšie informácie: www.laica.it.

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

A használati utasítások a termék szerves részét képezik és annak egész életciklusára meg kell őrizni őket. A készülék más tulajdonosra történő átruházása esetén át kell adni a teljes dokumentációt.
A termék biztonságos és helyes használata érdekében a felhasználónak figyelmesen el kell olvasnia a kézikönyvben leírt utasításokat és figyelmeztetéseket, mivel a biztonságra, a használati és karbantartási utasításokra vonatkozó fontos információkat tartalmaznak.
A használati útmutató elvesztése esetén vagy ha bővebb információra vagy felvilágosításra van szüksége, töltse ki a www.laica.it/ weboldal GYIK és Segítség szakaszában található űrlapot.

TARTALOMJEGYZÉK

SZIMBÓLUMOK OLVASATA	**oldal 64**
A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK	**oldal 64**
A TERMÉK LEÍRÁSA	**oldal 65**
HASZNÁLATI UTASÍTÁS	**oldal 66**
KARBANTARTÁS	**oldal 68**
PROBLÉMÁK ÉS MEGOLDÁSOK	**oldal 68**
ÁRTALMATLANÍTÁS	**oldal 69**
GARANCIA	**oldal 69**

SZIMBÓLUMOK OLVASATA

Figyelmeztetés Tiltás Élelmiszerekhez II. osztályú berendezés

A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

- A termék használata előtt ellenőrizzék, 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 győződjenek 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.
- A tisztítást és karbantartást ne végezzék el felügyelet nélküli gyerekek.
- 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.
- Tartsa távol a mozgó részektől.
- Figyelem! Semmilyen esetben NE végezzen beavatkozást a tápkábelen. Ha a tápkábel sérült, a gyártónak vagy szakképzett személyzetnek kel azt kicserélni, a kockázatok elkerülése érdekében.

- Tekerjék fel a kábelt annak teljes hosszában és hőforrásoktól távol tárolják.
- Soha ne használjanak a készülék alján elhelyezett adattábla címkéjén 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). A gép nem működik a „Seal" gomb megnyomására az előző aktiválás utáni 15 másodpercen belül.**
- Javasoljuk dombornyomásos 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.
- **Ne hajtsa végre az automata ciklust, amikor nagyon nedves ételt csomagol vákuumcsomagolásban, mint főtt zöldség vagy szószok, inkább a manuális üzemmódot alkalmazza. Ezt annak érdekében, hogy ne szívjon fel folyadékot, ami a gép megfelelő működését károsíthatja.**
- 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. „Sealing" (Strong – Medium -Standard) gomb
3. „Vacuum'" (gentle– normal) gomb
4. „Progress" kijelző
5. "AUTOMATIC / STOP" gomb
6. "SEAL" gomb
7. „Pulse/Vacuum" gomb
8. „Canister" gomb
9. „Marinate" gomb
10. Kémlelőfények
11. Csőcsatlakozó tárolódobozokhoz
12. Cső tárolódobozokhoz
13. Zárókar
14. Dupla hegesztőszalag
15. Szívókamra / kivehető folyadékgyűjtő tálca
16. Szívólyuk
17. Zárótömítések
18. Légmentesítő tömítés
19. Kétirányú vágóél
20. Vágóél alátét
21. Tekercstartó mélyedés

ALKOTÓRÉSZEK ÉS FUNKCIÓK LEÍRÁSA

1. **Fedél:** a tasakban a vákuum létrehozásához szükséges légmentes teret hoz létre.
2. **"Vacuum" gomb:** lehetővé teszi a berendezés szívási teljesítményének kiválasztását a csomagolandó étel függvényében:
   - „GENTLE" a törékenyebb ételekhez alkalmas, mint pl. zöldség és gyümölcs;
   - „NORMAL" az összes élelmiszerhez alkalmas.
3. **„Sealing" gomb:** lehetővé teszi a hegesztési idő kiválasztását a csomagolandó étel függvényében:
   - „Strong" nedves vagy nagy nedvesség tartalmú ételekhez, mint pl. hús és főtt zöldség, amelyek tartós hegesztési időt;
   - „Medium" a nedves, folyadékot és nedvességet tartalmazó ételekhez, mint pl. gyümölcs, zöldség és felvágott, amelyek hosszabb hegesztési időt igényelnek;
   - „Standard" a száraz ételekhez, mint pl. kenyér, tészta, kekszek és hasonló élelmiszerek, amelyek rövidebb hegesztési időt igényelnek.
4. **Progress kijelző:** numerikus fényjelző, amely a kiválasztott folyamat állapotát jeleníti meg.
5. **„Automatic / STOP" gomb:**

• aktiválja az automatikus elszívó és hegesztő ciklust.
• blokkolja az előzetesen kiválasztott funkciót.

6. **„Seal" gomb:**
• a készülék csak hegeszt;
• az automatikus ciklus során blokkolja a levegő elszívásàt és a tasak lezárása automatikusan történik.
7. **„Pulse/vacuum" gomb:** aktiválja az impulzus vákuumot, a gombot megnyomva megkezdi a levegő elszívását, mely a gomb elengedésekor megszakad.
8. **„Canister" gomb:** aktiválja a vákuumozó ciklust a tárolódobozokhoz (nincsenek készletben).
9. **„MARINATE" gomb:** ezt a gombot megnyomva kezdetét veszi a speciális gyors pácolási ciklus.
10. **Jelzőfények:** a folyamatban lévő műveleteket és a kiválasztott funkciókat jelzik.
11.12. **Csőcsatlakozó tároló dobozokhoz:** segítségével lehet a gépet a tároló dobozokhoz csatlakoztatni a készletben lévő csővel.
13. **Zárókar:** a fedélnek a gép aljára történő be- és kiakasztásához.
14. **Dupla hegesztőszalag:** hegeszt.
15.16. **Szívókamra** / **kivehető és mosható folyadéktartó tálca:** az a terület, ahova a tasak nyitott vége kerül, hogy lehetővé tegye a levegő elszívását és az esetleges felesleges folyadék eltávolítását.
17. **Zárótömítések:** optimális légmentes teret hoznak létre az elszívó kamrában a tasakok légmentes zárása érdekében.
18. **Légmentesítő tömítés:** biztosítja, hogy a tasak a hegesztőszalagra tapadjon.
19. **Kétirányú vágókés:** a kívánt méretre vágja a tasaktekercset.

MŰSZAKI ADATOK

- Feszültség:AC 220-240V 50Hz
- Energiafogyasztás: 130W
- Vákuum érték (közelítőleges): -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.
- Ellenőrizzék, hogy a folyadékgyűjtő tálca a helyére van-e téve.
- Csatlakoztassák a készüléket egy konnektorba és ellenőrizzék, hogy a "Vacuum-Normal" és "Sealing-Standard" gombok kémlelőfényei felgyulladnak.
- Egyenletesen tegyék be a tárolandó élelmiszert a zacskóba. Ellenőrizzék, hogy a zacskó hossza kb. 8 cm-rel meghaladja a tárolandó élelmiszer hosszát.
- Emeljék fel a fedelet.

⚠ A készülék elszívóereje és hegesztési ideje kiválaszthatók a csomagolandó étel függvényében (lásd a "Funkciók leírása" szakaszt). A készülék "Vacuum-Normal" és "Sealing-Standard" 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. Helyezzék el a zacskót, melynek csak egy bordázott oldala van, a sima felével felfelé fordítva. 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) Ellenőrizzék 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. Azokkal a zacskókkal, amelyeknek csak egy bordázott oldala van, helyezzék el úgy, hogy a sima felük felfelé nézzen.
5. Ne hagyják, hogy a zacskó túllógjon az elszívó kamrán / a folyadékgyűjtő tálcán vagy a zárótömítésen.
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. Ellenőrizzék 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.
A manuális vákuum megfelelő a nagyon nedves ételek csomagolásához is, mint főtt zöldség és szószok mivel elkerüli, hogy a gép ezen folyadékokat felszívja, károsítva a belső alkatrészeket.

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 ellenőrizzék a zacskó hegesztését.

TÁROLÓ DOBOZOKKAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLAT (nincsenek készletben)

Használja a Laica tárolódobozait.
tároló dobozok vákuumcsomagolásához a gép szívóerejét "VACUUM-NORMAL" állásba kell állítani. Minden egyes használat előtt győződjön meg arról, hogy a fedél, a tárolódoboz és a tárolódoboz tömítése teljesen tiszta és száraz.

1) Töltse fel a tárolódobozt a perem alatt max. 2 cm-ig.
2) Tegye fel a fedelet, és a VT3304 modell esetében forgassa a légtelenítő szelepet "•SEAL" állásba.
3) Csatlakoztassák a csövet úgy, hogy annak egyik végét a gép fedelén található csatlakozóba, a másikat pedig a tároló doboz fedelének nyílásába illesztik.
4) Akasszák a fedelet a géphez a zárókart leengedve. A PROGRESS kijelzőn 0 jelenik meg.
5) 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.
6) Húzzák ki a csövet először a tároló dobozból és majd 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 elszívóerejét 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 először a tároló dobozból és majd 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. Tegyék a folyékony élelmiszert egy megfelelő tárolóedénybe, kb. 12-18 órára tegyék a fagyasztóba, majd vegyék ki a tárolóedényből és tegyék egy vákuumozható zacskóba. Szívják ki a levegőt és légmentesen zárják a zacskót a "használati utasítások - használat zacskókkal" szakaszban leírtak szerint; ezt követően tegyék 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 törlőkendő segítségével, ügyelve arra, hogy ne okozzanak benne sérülést. **A hegesztőszalagot csak akkor tisztítsák meg, amikor már kihűlt.**
- Minden egyes használat után ki kell venni a folyadéktartó tálcát és alaposan el kell mosni folyó víz alatt a folyadék maradványok eltávolítása érdekében. Mielőtt visszateszik a tálcát a helyére, győződjönenek meg arról, hogy tökéletesen száraz legyen.
- Soha ne használjanak vegyszereket vagy dörzshatású tisztítószert.
- A készüléket hűvös, száraz helyen tárolják.
- **Tároláskor ügyeljenek arra, hogy a készülék zárókarja ne legyen leengedve, nehogy deformálódjon a légmentesítő- és a zárótömítés.**

Rendelkezésre álló pótalkatrészek
o zárótömítések és légmentesítő tömítés: kód AHI018,
o folyadéktartó tálca: kód. AHI037,
o cső tárolódobozokhoz: kód. AHI020.

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.	Ellenőrizzék a zacskó épségét vagy cseréljék ki egy másikra.
	A zacskó légelszívó- és folyadékgyűjtő kamrában való elhelyezkedése nem megfelelő.	A zacskót az "Utasítások - használat zacskókkal" szakaszban leírtak szerint helyezzék 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 Progress kijelzőn a számok villognak és a készülék nem működik.	Lehet, hogy a hegesztőszalag túlmelegedett: ez akkor fordul elő, amikor egymás után, nagyon rövid szünetekkel sokszor hegeszt.	Várjon néhány percet, amíg a hegesztőszalag kihűl. Két hegesztés között javasoljuk, hogy várjon legalább 60 másodpercet.
A zacskó a hegesztés után nem marad légmentes.	Lehet, hogy a zacskó kilyukadt.	Ellenőrizzék a zacskó épségét vagy cseréljék ki egy másikra.
	A zacskó széle nem tökéletesen tiszta.	Ellenőrizzék, 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.	Győződjenek meg arról, hogy a zacskó belseje tiszta és megfelelően ki van terítve.
Az automata ciklus folyamán a gép nem végzi el a hegesztést, és a kijelző száma megáll az 5-ös vagy 6-os számon.	A nedves ételek csomagolása során - mint a főtt zöldség és szószok - a gép a belsejébe szívta a nedvesség egy részét.	A gép megsérült, és nem lehetséges az elszívás és hegesztés automata ciklusának elvégzése. Folytathatja a gép használatát manuális hegesztés elvégzésével. Nyomja meg a „Seal" (Hegesztés) gombot, amikor a kijelző száma megáll az 5-ös vagy 6-os számon.

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.

CE Ez a termék háztartási használatra készült.
A készüléken látható CE-jelölés az elektromágneses kompatibilitásról szóló 2014/30/EU irányelvre, a meghatározott feszültséghatáron belüli használatra tervezett elektromos berendezésekre vonatkozó 2014/35/EU irányelvre, a veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról szóló (RoHS) 2011/65/EU irányelvre és az energiával kapcsolatos termékek környezetbarát tervezésére vonatkozó (ErP) 2009/125/EK irányelvre vonatkozik. 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 készülékre az áru átvételétől számított 2 év, vagy a fogyasztó lakóhelye szerinti nemzeti jogszabályok által meghatározott más hosszabb idejű garancia vonatkozik. Ez a rendelkezés megfelel az olasz és az európai jogszabályoknak. A Laica termékeket otthoni használatra tervezték és a használata közszolgáltatásokban nem engedélyezett. A garancia csak a gyártási hibákra vonatkozik és nem érvényes, ha a sérülést véletlen esemény, hibás használat, gondatlanság vagy a termék helytelen használata okozta. Csak a mellékletben szállított kiegészítőkkel használja; eltérő kiegészítők használata a garancia megszűnését okozhatja. Semmi esetre se nyissa ki a készüléket; ha kinyitja, vagy megrongálja, akkor a garancia biztosan megszűnik.
A garancia nem vonatkozik a kopóalkatrészekre és az akkumulátorra, ha a csomagban megtalálható. Az átvételtől számított 2 év elteltével, vagy a fogyasztó lakóhelye szerinti nemzeti jogszabályokban meghatározott más hosszabb időtartam elteltével a garancia megszűnik; ebben az esetben a műszaki szolgálati beavatkozások térítés ellenében valósulnak meg. A műszaki ügyfélszolgálatra vonatkozó információkat - garanciás vagy fizetés ellenében - az info@laica.com - oldalon találja.
A termék garanciális javítása és cseréje költségmentes. Ebben az esetben forduljon a viszonteladóhoz; NE küldje be a terméket közvetlenül a LAICA-nak. Az összes garanciás közbeavatkozás (beleértve a termékcserét vagy az alkatrészcserét) nem hosszabbítja meg a kicserélt termék garanciális időszakát. A gyártócég minden felelősséget elhárít az esetleges - közvetlen vagy közvetett - károk miatt, amelyek az utasítások kézikönyvben megadott előírások - különös tekintettel a telepítési, használati és karbantartási utasításokra - hiányos betartása miatt személyi vagy állati sérüléseket, illetve anyagi károkat okozhatnak. A Laica cégtől függően, aki folyamatosan a termékei javításával foglalkozik, a termék gyártását teljes egészében, vagy részeiben minden előzetes figyelmeztetés nélkül megváltoztathatja, anélkül, hogy ez a Laica céget vagy a viszonteladókat bármilyen felelősségre kötelezné. Részletek: www.laica.it.

APARAT ZA VAKUUMSKO PAKIRANJE NAVODILA IN GARANCIJA

Spoštovani kupec, Laica se vam želi zahvaliti za vašo izbiro izdelka, zasnovanega po kriterijih zanesljivosti in kakovosti za vaše popolno zadovoljstvo.

POMEMBNO
PRED UPORABO POZORNO PREBERITE
SHRANITE ZA NADALJNJO UPORABO

Navodila za uporabo je treba šteti kot sestavni del izdelka in jih morate hraniti za vso življenjsko dobo izdelka. V primeru prenosa aparata drugemu lastniku, morate izročiti le-temu tudi celotno dokumentacijo. Uporabnik je za varno in pravilno uporabo izdelka dolžan natančno prebrati navodila in opozorila, ki jih vsebuje priročnik, saj zagotavljajo pomembne informacije za varnost, uporabo in vzdrževanje izdelka.
Če navodila izgubite, ali potrebujete več informacij ali pojasnila, izpolnite ustrezen obrazec na spletni strani https://www.laica.it/ v razdelku Faq in pomoč.

KAZALO

LEGENDA SIMBOLOV	**stran 70**
VARNOSTNA OPOZORILA	**stran 70**
OPIS IZDELKA	**stran 71**
NAVODILA ZA UPORABO	**stran 72**
VZDRŽEVANJE	**stran 74**
TEŽAVE IN REŠITVE	**stran 74**
POSTOPEK ODSTRANJEVANJA	**stran 75**
GARANCIJA	**stran 75**

LEGENDA SIMBOLOV

⚠ Opozorilo ⃠ Prepoved Za živila Naprava razreda II

VARNOSTNA OPOZORILA

- Pred uporabo izdelka preverite, če je aparat brezhiben in brez vidnih poškodb. V primeru dvoma aparata ne uporabljajte in se obrnite na prodajalca.
- Plastično vrečko ovojnine hranite otrokom nedosegljivo: nevarnost zadušitve.
- Pred priklapljanjem aparata se prepričajte, da je na tablici s podatki, ki se nahaja na dnu, navedena omrežna napetost skladna z omrežno napetostjo v uporabi.
- Ta aparat se mora uporabljati izključno samo za namene, za katere je zasnovan, in na način, ki je opisan v navodilih za uporabo. Vsaka drugačna uporaba se smatra za neprimerno in zato nevarno. Proizvajalec ne more biti odgovoren za morebitno škodo, ki bi nastala z neprimerno ali napačno rabo izdelka.
- Ta aparat lahko samostojno uporabljajo otroci starosti 14 in več let.
- Uporabo in vzdrževanje tega aparata lahko opravljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ter neizkušene osebe samo pod ustreznim nadzorom odrasle osebe. Otroci se z aparatom ne smejo igrati.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora odrasle osebe.
- ⃠ Nikoli NE pustite vklopljen aparat brez nadzora, po končani uporabi ga izklopite ter izključite iz električnega omrežja.
- V primeru okvare oziroma nepravilnega delovanja aparat ugasnite in ga ne spreminjajte.
  Za popravilo se vedno obrnite na prodajalca.
- ⃠ Aparata NE priklapljajte in odklapljajte ter NE uporabljajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.
- ⃠ Za odklop vtiča iz omrežne vtičnice NE vlecite za kabel ali samega aparata.
- Z izdelkom ravnajte skrbno, varujte ga pred udarci, ekstremnimi temperaturnimi nihanji, vlago, prahom, neposredno sončno svetlobo in toplotnimi viri.
- Takoj po uporabi in v vsakem primeru pred čiščenjem odklopite vtič iz omrežne vtičnice.
- Če vam aparat pade v vodo, ga ne poskušajte izvleči, ampak nemudoma izklopite vtič iz omrežne vtičnice.
- Ne približujte gibljivim delom.
- Pozor! V nobenem primeru NE posegajte na električnem kablu. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali ustrezno usposobljeno osebje.
- Kabel odvijte po celotni dolžini in ne približujte ga toplotnim virom.
- ⃠ Nikoli ne uporabite adapterjev za drugačno napetost napajanja od navedene na etiketi, ki se nahaja na dnu aparata.
- Aparat z ohišjem brez zaščite proti vdiranju vode.
- ⃠ Ko je aparat vklopljen, se NE dotikajte varilne letve: nevarnost opeklin.
- ⃠ Aparata nikoli NE potopite v vodo ali druge tekočine.

⚠ POZOR! PRED UPORABO TEGA APARATA

- V ekstremnih pogojih uporabe (napetost za 10% višja od nazivne napetosti ter temperatura okrog 40°C) se med uporabo aparata lahko sprožijo avtomatske naprave termične zaščite.
  V takšnem primeru morate počakati, da se aparat ohladi, in ga šele potem lahko znova uporabite.
- ⃠ **Ne opravite več kot 10 zaporednih ciklov vakuumskega pakiranja; nad to omejitvijo se lahko sprožijo avtomatski sistemi termične zaščite aparata (med dvema zaporednima varjenjema je priporočljivo počakati vsaj 60 sekund). Naprava ne deluje, če pritisnete tipko "Seal« manj kot 15 sekund po predhodni aktivaciji.**
- Priporočljiva je uporaba narebrenih vrečk za vakuumsko pakiranje LAICA ali enakovredne kakovosti.
  Pozor: uporaba neustreznih vrečk ne zagotavlja optimalnega vakuumskega pakiranja.
- ⃠ Aparata za vakuumsko pakiranje NE shranjujte z vklopljenimi zapornimi ročicami.
- **Samodejnega cikla ne izvajajte pri vakuumskem pakiranju zelo mokre hrane, kot je kuhana zelenjava ali omake, ampak raje pakirajte ročno. S tem se izognete sesanju tekočin, ki lahko poškodujejo pravilno delovanje stroja.**
- Priporočljivo je pustiti 8/10 cm med koncem izdelka za vakuumsko pakiranje in koncem vrečke.
- Ta aparat ni primeren za profesionalno, ampak le za gospodinjsko uporabo.

OPIS IZDELKA (glejte sliko 1)

1. Pokrov
2. Tipka “Sealing” (močnjo – srednje – standardno)
3. Tipka “Vacuum’” (nežno – običajno)
4. Zaslon “Progress”
5. Tipka "AUTOMATIC/STOP"
6. Tipka "SEAL"
7. Tipka “Pulse/Vacuum”
8. Tipka “Canister”
9. Tipla “Marinate”
10. Signalne lučke
11. Nastavek za cevko posode
12. Cevka za vsebnike
13. Zaporni ročaj
14. Dvojna varilna letev
15. Sesalna komora /posoda za zbiranje tekočine, lahko se izvleče
16. Sesalna odprtina
17. Tesnila
18. Zaporno tesnilo
19. Dvosmerni rezalnik
20. Opornik rezalnika
21. Predal za rolo

OPIS SESTAVNIH DELOV IN FUNKCIJ

1. **Pokrov:** ustvari potrebno tesnjenje za doseganje vakuuma v vrečki.
2. **Tipka “Vacuum”:** omogoča izbiro sesalne moči naprave na podlagi živil, ki jih želite shraniti:
   - “GENTLE” primeren za živila občutljivejše konsistence, kot so sadje in zelenjava;
   - “NORMAL” primeren za vse vrste drugih živil.
3. **Tipka “Sealing”:** omogoča nastavitev časa varjenja na podlagi živil, ki jih želite shraniti:
   - “Strong” za mokra živila ali z veliko vsebnostjo vlage, kot so meso, kuhana zelenjava, za katera je potreben daljši čas varjenja;
   - “Medium” za vlažna živila, ki vsebujejo tekočino in vlago, kot so sadje, zelenjava in suhomesnati izdelki, za katera je potreben daljši čas varjenja;

• “Standard” za suha živila, kot so kruh, testenine, piškoti in podobno, za katera je čas varjenja krajši.

4. **Display Progress:** številčni svetlobni indikator, ki prikazuje stanje napredovanja izbranega procesa.
5. **Tipka "Automatic/STOP":**
   • aktivira samodejni cikel sesanja in varjenja.
   • blokira predhodno izbrano funkcijo.
6. **Tipka "Seal":**
   • Naprava izvede samo varjenje;
   • med avtomatskim ciklom blokira sesanje zraka, vrečka se samodejno zatesni.
7. **Tipka "Pulse /vacuum":** aktivira vakuum na impulze, s pritiskom na tipko se začne sesanje zraka, ki se prekine, ko spustimo tipko.
8. **Tipka "Canister":** aktivira cikel vakuuma za posode (niso v dobavi).
9. **Tipka “MARINATE”:** s pritiskom na to tipko se prične poseben cikel hitrega mariniranja.
10. **Kontrolne lučke:** nakazujejo tekoče postopke in izbrane funkcije.
11. 12. **Nastavek cevke za posode:** za priključitev stroja na posodo s priloženo cevko.
13. **Zaporni ročaj:** za priklop in odklop pokrova na ohišje aparata.
14. **Dvojna varilna letev:** izvaja varjenje.
15. 16. **Sesalna komora / pladenj za zbiranje tekočine, ki jo lahko izvlečemo in operemo:** področje, v katerega položimo odprti konec vrečke, da omogočimo izsesavanje zraka in odstranitev morebitnih odvečnih tekočin.
17. **Tesnila za tesnjenje:** omogočijo optimalno tesnjenje sesalne komore, da ustvarimo vakuum v vrečkah.
18. **Tesnilo za oprijem:** zagotavlja oprijem vrečke na varilno letev.
19. **Dvosmerni rezalnik:** prereže rolo vrečk na želeno mero.

TEHNIČNI PODATKI

- Napetost: AC 220-240V 50Hz
- Odjem moči: 130W
- Vrednost podtlaka (približno): -0.9 bar
- Okoljski pogoji delovanja: +10°C +40°C; relativna vlažnost ≤85%
- Okoljski pogoji shranjevanja: +10°C +50°C; relativna vlažnost ≤RH85%
- Največja širina vrečk: 300 mm

Priložene role so za živila

NAVODILA ZA UPORABO

PRIPRAVA

- Pred vsako uporabo skrbno očistite aparat, kot je opisano v odstavku o vzdrževanju.
- Aparat postavite na ravno in togo podlago, območje pred aparatom naj bo brez ovir in dovolj obsežno, da vam bo omogočalo polaganje vrečk s hrano za pakiranje.
- Preverite, ali je pladenj za zbiranje tekočine vstavljena v svoj sedež.
- Aparat priklopite v omrežno vtičnico in preverite, ali se rdeči signalni lučki tipk "Vacuum-Normal" in "Sealing-Standard" vklopita.
- Hrano za shranitev enakomerno razporedite v vrečko. Preverite, da je dolžina vrečke za približno 8 cm daljša od hrane za shranitev.
- Dvignite pokrov.

⚠ Glede na vrsto živil, ki jih shranjujete, je mogoče izbrati moč sesanja in čas varjenja aparata (glejte odstavek "Opis funkcij"). Aparate je v avtomatskem načinu nastavljen na funkciji "Vacuum-Normal" in "Sealing-Standard". Ko izbiri moči sesanja in časa varjenja spremenite, slednji ostaneta shranjeni v pomnilniku vse dokler aparata ne izklopite iz omrežne vtičnice.

UPORABA Z VREČKAMI

1. Odprto stran vrečke postavite v sesalno komoro. Postavite vrečko, ki ima samo eno nabrano stran, z gladko stranjo obrnjeno navzgor. Prepričajte se, da je notranjost vrečke na mestu, kjer bo izdelan zvar, čista in brez vsakega dela hrane. Biti mora ploska in brez gub.
2. Potisnite ročaj navzdol in pokrov znižajte ter priklopite na ohišje aparata; prikazovalnik PROGRESS prikazuje število 0.
3. Pritisnite tipko "AUTOMATIC/STOP" za začetek avtomatskega postopka sesanja in varjenja. Prikazovalnik PROGRESS z odštevanjem prikazuje stanje napredka cikla.
4. Počakajte, dokler prikazovalnik ne prikaže števila 0 in signalne lučke ugasnejo.
   Z dvigom ročaja odprite pokrov.

5. Preverite, ali je vrečka pravilno zavarjena, ter jo spravite v hladilnik, zamrzovalnik ali shrambo.

UPORABA Z ROLAMI

Z rolo lahko pripravite vrečke želene dolžine, primerne za hrano, ki jo želite shraniti.

1. Dvignite pokrov.
2. Rezalnik postavite povsem na desno ali levo stran pokrova, slednjega dvignite ter pod njega vstavite konec role.
   Dolžino vrečke določite tako, da upoštevate dolžino živila in temu dodate še vsaj 8 cm.
3. Znižajte oporo rezalnika in s premikom rezalnika odrežite rolo.
4. Enega od obeh odprtih koncev postavite na dvojno varilno letev. Pri vrečkah, ki imajo samo eno nabrano stran, obrnite gladko stran navzgor.
5. Ne pustite, da vrečka sega v sesalno komoro / pladenj za zbiranje tekočine ali na tesnilo.
6. Prepričajte se, da je vrečka pravilno poravnana, čista in brez gub.
7. Potisnite ročaj navzdol in pokrov znižajte ter priklopite na ohišje aparata; prikazovalnik PROGRESS prikazuje število 0.
8. Pritisnite tipko "SEAL", da se zažene varjenje. Ko je v oknu PROGRESS prikazano 0, je varjenje zaključeno.
9. Počakajte, dokler prikazovalnik ne prikaže števila 0 in signalne lučke ugasnejo. Z dvigom ročaja odprite pokrov.
10. Preverite zvar na vrečki.
11. Nadaljujte kot je opisano v odstavkih "PRIPRAVA" in "NAVODILA ZA UPORABO - UPORABA Z VREČKAMI".

ROČNO VAKUUMIRANJE

Pri popolnem sesanju zraka z avtomatsko metodo se najbolj občutljiva in krhka živila (kot so jagode, gozdni sadeži, grisini, zelenjava itd.) lahko poškodujejo; v teh primerih lahko uporabite ročno vakuumiranje, s katerim prekinete sesanje zraka, ko smatrate, da je to najprimernejše.
Ročni vakuumsko pakiranje je primerno tudi v primeru zelo mokre hrane, kot je kuhana zelenjava in omake, saj preprečuje, da bi stroj posesal te tekočine in poškodoval svoje notranje dele.

1) Namestite vrečko in pokrov priklopite na aparat, kot je opisano v 1. in 2. točki odstavka "Uporaba z vrečkami".
   Ročno vakuumiranje lahko opravite na dva različna načina:
   a. Pritisnite tipko "Automatic/STOP" za začetek sesanja zraka. Pozorno spremljajte izsesavanje zraka iz vrečke in ko smatrate za potrebno, prekinite proces vakuumiranja s pritiskom na tipko "SEAL".
   b. Pritisnite tipko "Pulse/Vacuum" za izsesavanje zraka in ko smatrate za potrebno, prekinite proces vakuumiranja s pritiskom na tipko "SEAL".
2) Dvignite pokrov in preverite zvar vrečke.

UPORABA Z VSEBNIKI (niso priloženi)

Uporabljajte vsebnike Laica.
Za ustvarjanje podtlaka v vsebnikih mora biti moč sesanja aparata nastavljena na "VACUUM-NORMAL".
Pred vsako uporabo preverite, ali so pokrov, vsebnik in tesnilo vsebnika popolnoma čisti in suhi.

1) Vsebnik napolnite do največ 2 cm pod robom.
2) Namestite pokrov in samo za model VT3304 obrnite odzračevalni ventil na pokrovu v položaj "• SEAL".
3) Povežite cevko za vsebnike tako, da en konec vstavite v vtičnico na pokrovu aparata in drugi konec v vtičnico na pokrovu posode.
4) Potisnite zaporni ročaj navzdol in priklopite pokrov na aparat. Prikazovalnik PROGRESS prikazuje število 0.
5) Pritisnite tipko "CANISTER" za začetek avtomatskega postopka sesanja. Prikazovalnik PROGRESS z odštevanjem prikazuje stanje napredka cikla. Počakajte, dokler prikazovalnik ne prikaže števila 0 in signalne lučke ugasnejo.
6) Izvlecite cevko najprej iz vsebnika nato in aparata ter posodo postavite v hladilnik, zamrzovalnik ali shrambo.

Funkcija "hitrega mariniranja" v vsebniku (ni priložen)

Ta funkcija omogoča skrajšanje časa, ki je potreben za mariniranje hrane, s 5. cikli, med katerimi se izmenjujeta sesanje ter vnos zraka v notranjost vsebnika.

1) Vsebnik napolnite in ga povežite z aparatom, kot je zgoraj opisano.
2) Nastavite moč sesanja aparata glede na hrano za mariniranje (glejte odstavek "Opis delovanja").
3) Potisnite zaporni ročaj navzdol in priklopite pokrov na aparat.
4) Pritisnite tipko "MARINATE": prikazovalnik PROGRESS prikaže število 9 in prične s prvim ciklom sesanja in sproščanja zraka. Prikazovalnik PROGRESS prikazuje stanje napredka cikla marinriranja. Počakajte, dokler prikazovalnik ne prikaže števila 0 in

signalne lučke ugasnejo.
Postopek hitrega mariniranja je zaključen.

5) Izvlecite cevko najprej iz vsebnika nato in aparata.
Aparat lahko kadarkoli ustavite s pritiskom na tipko "Automatic/Stop". Če želite ponoviti postopek mariniranja, morate odzračiti vsebnik ter ga znova povezati z aparatom.

VAKUUMSKO PAKIRANJE TEKOČIN

Tekočine lahko vakuumsko pakiramo tako, da jih prej zamrznemo. Tekočo hrano postavite v primeren vsebnik, slednjega postavite v zamrzovalnika približno 12-18 ur, nato zamrznjeno tekočino vzemite iz posode ter vložite v vrečko za vakuumsko pakiranje.
Izsesajte zrak ter zavarite vrečko, kot je opisano v odstavku z "navodili za uporabo - uporaba z vrečkami"; nato vrečko postavite v zamrzovalnik.

VZDRŽEVANJE

- Pred pričetkom čiščenja aparata si dobro umijte roke.
- Aparat pred in po uporabi očistite s suho ali rahlo navlaženo krpo; pazite, da vam tekočine ne prodrejo v notranjost aparata.
- Po vsaki uporabi z varilne letve odstranite vse plastične ostanke (vrečke), uporabite mehko krpo in pazite, da je ne poškodujete. **Varilno letev čistite le, ko je hladna.**
- Po vsaki uporabi odstranite pladenj za zbiranje tekočine in ga natančno operite pod tekočo vodo, da bi odstranili katero koli sled tekočin.
  Preden ga ponovno vstavite v svoj sedež preverite, ali je popolnoma suh.
- Nikoli ne uporabljajte kemičnih ali grobih izdelkov.
- Aparat hranite na hladnem in suhem mestu.
- **Aparata ne odlagajte z znižanim zapornim ročajem, ker bi se s tem zaporno tesnilo in druga tesnila deformirala.**

Razpoložljivi rezervni deli

o tesnila za tesnjenje in oprijem: koda AHI018
o pladenj za zbiranje tekočin: koda AHI037
o cevka za vsebnike: koda AHI020.

TEŽAVE IN REŠITVE

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Aparat ne deluje.	Vtič ni vstavljen v električni priključek.	Vtič izdelka priklopite v električni priključek.
	Sprožila se je termična zaščita.	Počakajte vsaj 30 minut, da se aparat ohladi, nato ga ponovno vklopite.
Naprava ne vzpostavi zadosten podtlak v vrečki.	Vrečka morda pušča.	Preverite brezhibnost vrečke ali jo zamenjajte z novo.
	Vrečka ni pravilno postavljena v sesalni komori in zbiralniku tekočine.	Vrečko postavite, kot je opisano v odstavku "Navodila - uporaba z vrečkami".
	Varilna letev se je morda pregrela: to se zgodi, ko se v kratkih presledkih opravi večje število zaporednih zvarov.	Počakajte nekaj minut, da se varilna letev ohladi. Med enim varjenjem in naslednjim je priporočljivo počakati vsaj 60 sekund.
Številke prikazovalnika Progress utripajo in aparat ne deluje.	Varilna letev se je morda pregrela: to se zgodi, ko se v kratkih presledkih opravi večje število zaporednih zvarov.	Počakajte nekaj minut, da se varilna letev ohladi. Med enim varjenjem in naslednjim je priporočljivo počakati vsaj 60 sekund
Vrečka po varjenju ne zadržuje podtlaka.	Vrečka morda pušča.	Preverite brezhibnost vrečke ali jo zamenjajte z novo.
	Rob vrečke ni popolnoma čist.	Preverite, da ob zvaru ni nečistoč: drobtine, mast, itd. Ponovno odprite vrečko in jo ponovno zavarite.
Vrečka se stopi in se ne zavari pravilno	Področje vrečke za varjenje je umazano in ni poravnano.	Prepričajte se, da je notranjost vrečke čista in je slednja pravilno poravnana.
Med samodejnim ciklom stroj ne izvede tesnjenja paketov in kazalec napredovanja se ustavi na številki 5 ali 6.	Med pakiranjem mokre hrane, kot so kuhana zelenjava in omake, je stroj posesal nekaj teh tekočin.	Stroj je poškodovan in samodejnega cikla sesanja in tesnjenja ni več mogoče izvesti. Stroj lahko še naprej uporabljate z ročnim tesnjenjem. Pritisnite gumb "Seal", ko se kazalec napredovanja ustavi pri številkah 5 ali 6.

POSTOPEK ODSTRANJEVANJA (Dir.2012/19/Eu-WEEE)

Simbol, ki se nahaja na dnu aparata, označuje ločeno zbiranje električnih in elektronskih naprav. Ob koncu dobe koriščenja aparata tega ne odstraniti kot mešan komunalni trden odpadek, ampak ga izročite posebnemu zbirnemu centru na vašem območju, ali ga vrnite distributerju, ko kupite nov aparat iste vrste in namenjen za isto uporabo. V primeru, da je aparat, ki ga odlagate, manjši od 25cm, ga lahko vrnete na prodajnem mestu z več kot 400m² površine, brez obveznosti za nakup podobne nove naprave. Ta postopek ločenega zbiranja električne in elektronske opreme se izvaja z vizijo okoljske politike Skupnosti s ciljem ohranjanja, varstva in izboljšanja kakovosti okolja in da bi se izognili morebitnim potencialnim učinkom na zdravje ljudi zaradi prisotnosti nevarnih snovi v tej opremi ali zaradi nepravilne uporabe slednje oziroma delov slednje.. Pozor! Nepravilna odstranitev električne in elektronske opreme lahko pomeni sankcije.

CE Ta izdelek je namenjen za domačo uporabo.
Na aparatu nameščen znak CE potrjuje, da je aparat skladen z ustrezno direktivo 2014/30/Eu o elektromagnetni združljivosti ter direktivo 2014/35/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi in Direktivo 2009/125/ES o okoljsko primerni zasnovi. Ta izdelek je elektronski instrument, preverjen za zagotavljanje, glede na trenutno stanje tehničnega znanja, tako odsotnosti motenja drugih naprav v bližini (elektromagnetna združljivost) kot tudi varne uporabe v skladu z napotki, ki so navedeni v navodilih za uporabo. V primeru nepravilnega delovanja naprave ne uporabljajte in se po potrebi obrnite neposredno na proizvajalca.

GARANCIJA

Garancija za ta aparat traja 2 leti od trenutka dostave blaga ali drugi daljši rok, ki ga določa nacionalna zakonodaja prebivališča stranke. Ta določba je v skladu z italijansko in evropsko zakonodajo. Izdelki Laica so zasnovani za uporabo v gospodinjstvu. Uporaba v javnih storitvah ni dovoljena. Garancija krije samo pomanjkljivosti izdelave in ne velja v primeru škode, nastale zaradi nezgodnega dogodka, napačne uporabe, malomarnosti ali nenamenske rabe izdelka. Uporabljajte samo priloženi pribor; raba drugačnega pribora lahko vodi v razveljavitev garancije. V nobenem primeru ne odpirajte ohišja izdelka; v primeru odprtja ali spreminjanja se garancija dokončno razveljavi. Garancija ne velja za obrabi podvržene dele in baterije, če so te dobavljene v priboru. Po 2 letih od dobave ali po drugem daljšem roku, ki ga določa nacionalna zakonodaja prebivališča stranke, garancija preneha; v tem primeru se bodo posegi tehnične pomoči izvajali proti plačilu. Informacije o servisnih posegih, bodisi v garancijskem roku kot tudi plačljivih, lahko dobite z zahtevkom na naslov info@laica.com.
Za popravilo ali zamenjavo izdelka v skladu z garancijskimi pogoji ni potrebno plačati nobenega prispevka. V primeru okvare se obrnite na prodajalca; NE pošiljajte direktno v podjetje LAICA. V primeru posegov v garancijskem roku (vključno z zamenjavo izdelka ali njegovega dela) se trajanje originalne garancijske dobe zamenjanega izdelka ne podaljša. Proizvajalec zavrača vsako odgovornost za morebitno škodo, ki bi bila neposredno ali posredno povzročena osebam, predmetom ali domačim živalim kot posledica neupoštevanja vseh določil, navedenih v ustrezni knjižici z navodili, posebej tistih, ki se nanašajo na opozorila o namestitvi, uporabi in vzdrževanju aparata. Podjetje Laica se nenehno trudi izboljšati svoje izdelke, zato si jemlje pravico, brez predhodnega obveščanja, do delnega ali celotnega spreminjanja svojih izdelkov v skladu s potrebami proizvodnje, ne da bi to predstavljalo kakršno koli odgovornost podjetja Laica ali njenih prodajalcev. Za dodatne informacije: www.laica.it.

STROJ ZA VAKUUMIRANJE
UPUTE I JAMSTVO

Poštovani korisniče, Laica Vam se zahvaljuje na odabiru ovog proizvoda, dizajniranoga sukladno standardima pouzdanosti i kvalitete za potpuno zadovoljstvo.

VAŽNO
PRIJE UPORABE POZORNO PROČITATI
SAČUVATI ZA BUDUĆE REFERENCE

Priručnik se smatra sastavnim dijelom proizvoda i mora se pohraniti za buduće konzultacije, sve do kraja njegovog radnog vijeka. U slučaju prodaje uređaja drugom vlasniku, isporučite također i cjelokupnu dokumentaciju.

Za sigurnu i ispravnu upotrebu proizvoda, korisnik mora pažljivo pročitati upute i upozorenja sadržane u priručniku jer daju važne informacije koje se odnose na sigurnost, upute za uporabu i održavanje. U slučaju da izgubite priručnik ili ako trebate dodatne informacije ili pojašnjenja popunite odgovarajući obrazac na web stranici https://www.laica.it/ u odjeljku Česta pitanja i pomoć.

OZNAKE

SIMBOLI stranica 76
SIGURNOSNA UPOZORENJA stranica 76
OPIS PROIZVODA stranica 77
UPUTE ZA UPORABU stranica 78
ODRŽAVANJE stranica 80
PROBLEMI I RJEŠENJA stranica 80
POSTUPAK ODLAGANJA stranica 81
JAMSTVO stranica 81

SIMBOLI

Upozorenje Zabrana Za namirnice Uređaj klase II

SIGURNOSNA UPOZORENJA

- Prije korištenja proizvoda uvjerite se da je uređaj bez vidljivih oštećenja. U slučaju nedoumice, nemojte koristiti uređaj, već se obratite ovlaštenom zastupniku.
- Držite plastičnu vrećicu za pakiranje izvan dohvata djece: opasnost od gušenja.
- Prije priključivanja uređaja uvjerite se da podaci o mrežnom naponu koji se nalaze na pločici s podacima na dnu proizvoda odgovaraju podacima električne mreže koja se koristi.
- Ovaj uređaj mora se koristiti isključivo u svrhu za koju je namijenjen i na način naveden u uputama.
  Svaka druga upotreba smatra se nepravilnom i stoga opasnom. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu uzrokovanu neodgovarajućom ili nepravilnom upotrebom.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 14 ili više godina starosti.
- Upotreba i održavanje ovog uređaja mogu obavljati osobe s smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili neiskusne osobe, samo pod odgovarajućim nadzorom od strane odrasle osobe. Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- ⊘ NIKADA ne ostavljajte da stroj radi bez nadzora; kada završite s upotrebom isključite ga iz struje.
- U slučaju kvara i/ili neispravnog rada, odmah isključite uređaj. Za popravke uvijek se obratite dobavljaču.
- ⊘ NEMOJTE priključivati ili isključivati uređaj i NEMOJTE ga koristiti s mokrim rukama.
- ⊘ NEMOJTE povlačite strujni kabel ili sam uređaj kako bi isključili utikač iz utičnice.
- Pažljivo postupajte s uređajem, zaštitite ga od udara, ekstremnih promjena temperature, vlage, prašine, izravnog sunčevog svjetla i izvora topline.
- Isključite utikač iz struje odmah nakon upotrebe i, u svakom slučaju, prije čišćenja.
- Ako uređaj padne u vodi nemojte ga uzimati u ruke, već odmah isključite utikač iz struje.
- Držite se dalje od pokretnih dijelova.
- ⊘ Pozornost! Ni u kom slučaju NEMOJTE vršiti intervencije na kabelu. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili kvalificirano osoblje kako bi se izbjegli rizici.

- Odmotajte kabel u cijelosti i držite ga dalje od izvora topline.
- ⊘ Nikad ne koristite adaptere za napajanje različite od onih navedenih na etiketi podataka koji se nalazi na dnu uređaja.
- Kućište uređaja nije zaštićeno od prodiranja tekućine.
- ⊘ NE dodirujte traku za varenje dok je uređaj uključen: opasnost od opekotina.
- ⊘ NIKAD ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.

⚠ OPREZ! PRIJE UPOTREBE UREĐAJA

- U teškim uvjetima rada (napon veći za 10% od nazivnog napona i temperature oko 40°C) intenzivno korištenje uređaja može dovesti do intervencije automatske termičke zaštite uređaja.
  U tom slučaju morate čekati da se uređaj ohladi kako bi se ponovno mogao koristiti.
- ⊘ **Nemojte izvoditi više od 10 ciklusa vakuumiranja uzastopce; iznad ove granice mogu intervenirati automatski sustavi za toplinsku zaštitu uređaja (preporuča se pričekati najmanje 60 sekundi između zavarivanja). U svakom slučaju, stroj ne radi kada se tipka "Seal" pritisne unutar 15 sekundi od prethodne aktivacije.**
- Preporučamo korištenje reljefnih vakuumskih vrećica LAICA ili vrećica ekvivalentne kvalitete.
  Oprez: Uporaba neprikladnih vrećica ne jamči optimalni vakuum.
- ⊘ NIKAD ne skladištite stroj za vakuum s zatvorenim polugama za blokiranje.
- **Ne izvodite automatski ciklus prilikom pakiranja vrlo mokre hrane, poput kuhanog povrća ili umaka, već vršite ručno vakuumsko pakiranje. Na taj se način izbjegava usisavanje tekućina koje mogu oštetiti ispravan rad stroja.**
- Preporučljivo je ostaviti oko 8/10 cm od kraja proizvoda koji se pakira i otvora vakuum vrećice.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu, već sam za kućnu upotrebu.

OPIS PROIZVODA (Vidi sl.1)

1. Poklopac
2. Tipka “Sealing” (Strong – Medium -Standard) “Brtvljenje” (Jako – Srednje – Standardno)
3. Tipka “Vacuum” (gentle– normal) (“Vakuum” (blagi - normalni)
4. Zaslon “Progress” (napredovanje)
5. Tipka "AUTOMATIC/STOP" (automatski/stop)
6. Tipka "SEAL" (brtvljenje)
7. Tipka “Pulse/Vacuum” (pulsiranje/vakuum)
8. Tipka “Canister” (spremnik)
9. Tipka “Marinate” (mariniranje)
10. Svjetleći pokazivači
11. Priključak cijevi za spremnike
12. Cijev za spremnike
13. Ručka za blokiranje
14. Dvostruka traka za varenje
15. Komora za usisavanje / odvojiva posuda za sakupljanje tekućine
16. Otvor za usisavanje
17. Brtve držanja
18. Brtve brtvljenja
19. Dvosmjerni rezač
20. Nosač rezača
21. Prostor za rolu

OPIS KOMPONENATA I FUNKCIJA

1. **Poklopac:** stvara hermetičnost potrebnu za stvaranje vakuuma u vrećici.
2. **Tipka “Vacuum” (Vakuum):** omogućuje odabir snage usisavanja uređaja na temelju hrane koju pakirate:
   - "GENTLE" (blagi) pogodan za hranu delikatnije teksture poput voća i povrća;
   - "NORMAL" pogodan za sve ostale namirnice.
3. **Tipka “Sealing” (Brtvljenje):** omogućuje odabir vremena zatvaranja na temelju hrane koju pakirate:
   - "Strong" (jako) za mokre namirnice ili one s mnogo vlage, kao što su meso i kuhano povrće, koje zahtijevaju dugotrajno vrijeme zavarivanja;
   - "Medium" (srednje) za vlažne namirnice koje sadrže tekućine i vlagu, kao što su voće, povrće i meso, koji zahtijevaju duže vrijeme zavarivanja;
   - "Standard" (standardno) za suhe namirnice kao što su kruh, tjestenina, keksi i slično, za koje je potrebno kratko vrijeme zavarivanja.

4. **Zaslon "PROGRESS" (napredovanje):** numerički svjetlosni indikator koji pokazuje napredak odabranog procesa.
5. **Tipka "Automatic/STOP" (automatski/stop):**
   • aktivira automatski ciklus usisavanja i zavarivanja.
   • blokira prethodno odabranu funkciju.
6. **Tipka "Seal" (brtvljenje):**
   • uređaj vrši samo zavarivanje;
   • tijekom automatskog ciklusa blokira se usis zraka i vrećica se automatski zatvara.
7. **Tipka "Pulse/vakuum (pulsiranje/vakuum)":** aktivira pulsno stvaranje vakuuma: pritiskom počinje usis zraka koje se prekida njezinim otpuštanjem.
8. **Tipka "Canister" (spremnik):** aktivira vakuumski ciklus za spremnike (nisu isporučeni).
9. **Tipka "MARINATE" (mariniranje):** pritiskom na ovu tipku pokreće odgovarajući ciklus brzog mariniranja.
10. **Signalna svjetla:** ukazuju na operacije koje se izvode i na odabrane funkcije.
11. 12. **Priključak cijevi za spremnike:** služi za spajanje uređaja preko isporučene cijevi.
13. **Ručka za blokiranje:** za postavljanje i odvajanje poklopca na osnovu stroja.
14. **Dvostruka traka za varenje:** obavlja zavarivanje.
15. 16. **Komora za usisavanje / odvojiva posuda za sakupljanje tekućine:** područje u kojem se nalazi otvoreni kraj vrećice i u kojoj se vrši usis zraka i uklanjanje bilo kojeg viška tekućine.
17. **Brtve držanja:** stvara optimalnu zabrtvljenost usisne komore, kako bi se ostvario vakuum u vrećicama.
18. **Brtva brtvljenja:** jamči prianjanje vrećice na brtvene trake.
19. **Dvosmjerni rezač:** reže rolu vrećice željene veličine.

TEHNIČKI PODACI
- Napon:AC 220-240V 50Hz
- Potrošnja energije: 130W
- Vrijednost vakuuma (oko): -0.9 bar
- Radni okoliš: +10°C +40°C; relativna vlažnost ≤85%
- Okolišni uvjeti za čuvanje: +10°C +50°C; relativna vlažnost ≤RH 85%
- Maksimalna širina vrećica: 300 mm

Isporučene role su pogodne za namirnice

UPUTE ZA UPORABU

PRIPREMA
- Prije svake upotrebe, temeljito očistite uređaj kao što je opisano u poglavlju "Održavanje".
- Postavite uređaj na ravnu i tvrdu površinu, pazeći da je radna površina ispred uređaja slobodna od prepreka i dovoljno široka da omogući podršku za vrećicu s hranom za pakiranje.
- Provjerite je li spremnik tekućine umetnut u kućište.
- Spojite uređaj na zidnu utičnicu i provjerite da su crvena svjetla upozorenja tipki "Vacuum-Normal" I "Sealing-Standard" uključene.
- Umetnite hranu koju želite sačuvati ravnomjerno u vrećicu. Provjerite je li duljina vrećice 8 cm duži od hrane koja se čuva.
- Podignite poklopac.

⚠ Moguće je odabrati usisnu snagu i vrijeme za zavarivanja uređaja prema hrani koja se pakira (vidi poglavlje "Opis funkcija"). Uređaj je automatski postavljen na funkciju "Vacuum-Normal" I "Sealing-Standard". Nakon promijene izbora usisne snage i vremena zavarivanja, ta promjena ostaje pohranjena u memoriji sve dok se uređaj ne isključe iz utičnice.

UPOTREBA S VREĆICAMA
1. Stavite otvoreni kraj vrećice unutar usisne komore.
   Postavite vrećicu, koja ima samo jednu reljefnu stranu, s glatkom stranom prema gore.
   Pobrinite se da je unutrašnjost vrećice na mjestu gdje će se izvršiti zavarivanje čista i bez prisustva čestica hrane. Vrećica mora biti ravna i bez nabora.
2. Spustite poklopac i pričvrstite ga za osnovu uređaja pritiskom ručke prema dolje; zaslon PROGRESS prikazuje 0.
3. Pritisnite tipku "AUTOMATIC/STOP" za pokretanje automatskog procesa usisavanja i zavarivanja. Zaslon PROGRESS prikazuje stanje napredovanja ciklusa kroz odbrojavanje unatrag.
4. Pričekajte dok se na zaslonu ne pojavi 0 i dok se signalna svjetla ne ugase. Podignite ručku i otvorite poklopac.
5. Provjerite var i odložite vrećicu u hladnjak, zamrzivač ili ostavu.

UPOTREBA S ROLAMA
Rola omogućuje pripremu vrećica željene duljine, pogodne za hranu koja se čuva.
1. Podignite poklopac.
2. Postavite rezač u cijelosti na lijevu ili desnu stranu nosača, podignite ga i postavite kraj role ispod njega.
   Odredite duljinu vrećice s obzirom na duljinu hrane koju treba sačuvati i dodajte još najmanje 8 cm.
3. Spustite nosač rezača i izrežite rolu pomicanjem rezača.
4. Postavite jedan od krajeva vrećice na dvostruku traku za varenje. Kod rola koje imaju samo jednu reljefnu stranu, postavite glatku stranu prema gore.
5. Nemojte dopustiti da vrećica strši u za usisavanje / odvojiva posuda za sakupljanje tekućine ili na brtvi za držanje.
6. Uvjerite se da je vrećica ravna i bez nabora.
7. Spustite poklopac i pričvrstite ga za osnovu uređaja pritiskom ručke prema dolje; zaslon PROGRESS prikazuje 0.
8. Pritisnite tipku "SEAL" za otpočinjanje zavarivanja. Kada zaslon PROGRESS prikaže 0 zavarivanje je završeno.
9. Pričekajte dok se na zaslonu ne pojavi 0 i dok se signalna svjetla ne ugase. Podignite ručku i otvorite poklopac.
10. Provjerite var vrećice.
11. Nastavite kako je opisano u stavcima "PRIPREMA" i "UPUTE ZA UPOTREBU - UPOTREBA S VREĆICAMA".

RUČNI VAKUUM
Ukupni usis zraka pri automatskom načinu rada teži lomljenju najdelikatnijih i lomljivih namirnica (kao što su jagode, bobičasto voće, grisini, povrće, itd.); u tim slučajevima moguće je koristiti ručni vakuum, tj. prekidanje usisa zraka u trenutku koji se smatra najprikladnijim.
Ručni vakuumsko usisavanje pogodno je za pakiranje vrlo mokre hrane, poput kuhanog povrća i umaka, jer sprječava stroj da usisa te tekućine, oštećujući njegove unutarnje dijelove.
1) Stavite vrećicu i pričvrstite poklopac za uređaj kao što je opisano u koracima 1 i 2 stavka "Upotreba s vrećicama".
   Za ručno izvođenje vakuuma možete postupiti na dva različita načina:
   a. Pritisnite tipku "Automatic/STOP" za pokretanje usisa zraka. Pažljivo gledajte usis zraka iz vrećice i kada smatrate prikladnim blokirajte proces vakuumiranja pritiskom na tipku "SEAL".
   b. Pritisnite tipku "PULSE/VACUUM" za usis zraka i kada smatrate prikladnim blokirajte proces vakuumiranja pritiskom na tipku "SEAL".
2) Podignite poklopac i provjerite zavarivanje vrećice.

UPOTREBA SA SPREMNICIMA (nisu isporučeni)
Koristite spremnike Laica.
Za vršenje vakuumiranja u spremnicima snaga usisa uređaja mora biti postavljena na "VACUUM-NORMAL".
Prije svake upotrebe, provjerite da li su poklopac, posuda i brtva posude potpuno čisti i suhi.
1) Napunite spremnik do najviše 2 cm ispod ruba.
2) Stavite poklopac i, samo za model VT3304, ventil za odzračivanje na poklopcu okrenite u položaj "• SEAL".
3) Priključite cijev za spremnike umetanjem jednog od dva kraja u priključak na poklopac stroja, a drugi kraj u priključak na poklopcu spremnika.
4) Pričvrstite poklopac uređaja spuštanjem ručke za blokiranje. Zaslon PROGRESS prikazuje 0.
5) Pritisnite tipku "CANISTER" za pokretanje automatskog procesa usisavanja. Zaslon PROGRESS prikazuje stanje napredovanja ciklusa kroz odbrojavanje unatrag. Pričekajte dok se na zaslonu ne pojavi 0 i dok se signalna svjetla ne ugase.
6) Izvucite cijev prvo iz spremnika i zatim uređaja i odložite ga u hladnjak, zamrzivač ili ostavu.

Funkcija "brzo mariniranje" u spremnicima (nisu isporučeni)
Ova funkcija omogućuje smanjenje vremena potrebnog za mariniranje namirnica kroz 5 ciklusa koji se izmjenjuju s usisavanjem i puštanje zraka unutar spremnika.
1) Napunite spremnik i priključite ga na stroj kao što je prethodno opisano.
2) Postavite usisnu snagu uređaja prema namirnicama koje treba marinirati (vidi poglavlje "Opis funkcija").
3) Pričvrstite poklopac uređaja spuštanjem ručke za blokiranje.
4) Pritisnite tipku "MARINATE": zaslon PROGRESS prikazuje broj 9 i otpočinje prvi ciklus usisa i puštanja zraka.
   Zaslon PROGRESS prikazuje stanje napredovanja ciklusa marineriranja.

Pričekajte dok se na zaslonu ne pojavi 0 i dok se signalna svjetla ne ugase. Proces brzog mariniranja je završen.

5) Izvucite cijev prvo iz spremnika i zatim uređaja.

Možete zaustaviti stroj u bilo kojem trenutku pritiskom na tipku "AUTOMATIC/STOP".

U slučaju da želite ponoviti operaciju mariniranja potrebno je pustiti zrak u spremnik i ponovno ga priključiti na uređaj.

VAKUUMIRANJE TEKUĆINA

Za vakuumiranje tekućina prethodno ih je potrebno zamrznuti.

Stavite tekuću hranu u prikladnu posudu i stavite u zamrzivač na oko 12 do 18 sati, a zatim je izvadite iz spremnika i stavite u vrećicu za vakuumiranje.

Uklonite zrak i zatvorite vrećicu kao što je opisano u poglavlju "UPUTE ZA UPOTREBU - UPOTREBA S VREĆICAMA"; naknadno pohranite vrećicu u zamrzivač.

ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja stroja temeljito operite ruke.
- Prije i nakon upotrebe očistite uređaj suhom ili vlažnom krpom pazeći da ne dopustite prodor tekućine u njegovu unutrašnjost.
- Nakon svake upotrebe uklonite mekom krpom sve ostatke najlona (vrećice) sa trake za zavarivanje, pazeći da je ne oštetite. **Čistite traku za zavarivanje samo kada je hladna.**
- Nakon svake uporabe, uklonite spremnik tekućine i temeljito ga operite pod tekućom vodom kako biste uklonili preostale tekućine. Prije umetanja u kućište, pobrinite se da je savršeno suha.
- Nemojte nikada koristiti kemijske ili abrazivne proizvode.
- Čuvajte uređaj na hladnom i suhom mjestu.
- **Ne pohranjujte uređaj sa spuštenom ručkom kako ne bi došlo do deformiranja brtvi.**

Dostupni rezervni dijelovi

o brtve držanja i brtva brtvljenja: šif. AHI018,
o posuda za prikupljanje tekućine: šif. AHI037,
o cijev za spremnike:šif. AHI020.

PROBLEMI I RJEŠENJA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi.	Utikač nije uključen u utičnicu.	Umetnite utikač proizvoda u utičnicu.
	Došlo je do intervencije termo štitnika.	Neka uređaj da se hladi barem 30 minuta, a zatim ga ponovno uključite.
Uređaj ne izvodi cjelovit vakuum u vrećici.	Vrećica je probušena.	Provjerite integritet vrećice ili je zamijenite novom.
	Vrećica nije ispravno postavljena u komoru za usisavanje i sakupljanje tekućine.	Stavite vrećicu kako je opisano u stavu "UPUTE ZA UPOTREBU - UPOTREBA S VREĆICAMA"
	Traku za zavarivanje se pregrijala: to se događa kada se obavljaju brojna, uzastopna zavarivanja u vrlo kratkim intervalima.	Pričekajte nekoliko minuta da se traku za zavarivanje ohladi. Između dvaju zavarivanja preporuča se pričekati najmanje 60 sekundi.
Brojevi zaslona Progress trepere i uređaj ne radi.	Traku za zavarivanje se pregrijala: to se događa kada se obavljaju brojna, uzastopna zavarivanja u vrlo kratkim intervalima.	Pričekajte nekoliko minuta da se traku za zavarivanje ohladi. Između dvaju zavarivanja preporuča se pričekati najmanje 60 sekundi.
Vrećica ne održava vakuum nakon što je zavarena.	Vrećica je probušena.	Provjerite integritet vrećice ili je zamijenite novom.
	Rub vrećica nije čist.	Provjerite je duž šava nema nečistoće: mrvice, mast, itd. Ponovno otvorite vrećicu i pokušajte izvesti zavarivanje.
Vrećica se topi i nije ispravno zavarena.	Područje zavarivanja vrećice je prljavo ili nije dobro poravnato.	Pobrinite se da je unutrašnjost vrećice čista i da je ravna.
Tijekom automatskog ciklusa stroj ne vrši zavarivanje i prikaz napretka se zaustavlja na broju 5 ili 6.	Tijekom pakiranja mokre hrane poput kuhanog povrća i umaka, stroj je usisao neke od tih tekućina.	Stroj je oštećen i više nije moguće provesti automatski ciklus usisavanja i zavarivanja. Moguće nastaviti koristiti stroj ručnim zavarivanjem. Pritisnite tipku "Seal" kada se prikaz napretka zaustavi na broju 5 ili 6.

POSTUPAK ODLAGANJA (Dir. 2012/19/Eu-WEEE)

Simbol na dnu označava odvojeno prikupljanje otpada električne i elektroničke opreme. Na kraju korisnog vijeka trajanja uređaja, ne smije se odlagati kao kruti komunalni otpad, već se mora odložiti u određenom sabirnom centru u vašem području ili se mora vratiti distributeru prilikom kupnje novog uređaja iste vrste i iste funkcije. U slučaju u kojem je uređaj koji treba zbrinuti veličine manje od 25 cm, moguće ga je vrati na prodajno mjesto površine veće od 400 četvornih metara, bez obaveze za kupnju novog, sličnog uređaja.

Ovaj odvojeni postupak prikupljanja električne i elektroničke opreme provodi se u pogledu politike zaštite okoliša Eu, s ciljevima očuvanja, zaštite i poboljšanja kvalitete okoliša i kako bi se izbjegle potencijalni učinci na ljudsko zdravlje zbog prisutnosti opasnih tvari u takvim uređajima ili nepravilna upotreba istih ili njihovih dijelova. Pozornost! Neispravno odlaganje električne i elektroničke opreme može dovesti do sankcija.

CE Ovaj proizvod je prikladan za kućnu upotrebu.
Sukladnost, dokazana oznakom CE prikazanom na uređaju, odnosi se na Direktivu 2014/30/EU u vezi s elektromagnetskom kompatibilnošću, na 2014/35/EU u vezi s električnim materijalom namijenjenim za uporabu unutar određenih granica napona, na Direktivu o ograničenju uporabe određene opasne tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS) 2011/65/EU i Okvirna direktiva o ekološkom dizajnu (ErP) 2009/125/EZ. Ovaj proizvod je elektronski instrument koji je provjeren za osiguravanje, u trenutnom stanju tehničkog znanja, ne miješanja s drugim električnim uređajima u blizini (EMC) i da je siguran ako se koristi prema uputama za uporabu. U slučaju nenormalnog ponašanja uređaja, prekinite upotrebu, a po potrebi se obratite izravno proizvođaču.

JAMSTVO

Ovaj uređaj ima jamstvo 2 godine od trenutka isporuke robe ili na drugi duži rok predviđen nacionalnim zakonodavstvom prebivališta potrošača. Ova odredba je u skladu s talijanskim i europskim zakonodavstvom. Laika proizvodi su dizajnirani samo za kućnu uporabu i ne smiju se koristiti u javnim prostorima. Jamstvo pokriva samo greške proizvodnje i ne primjenjuje se ako je šteta uzrokovana nezgodom, nemarom ili zloupotrebom proizvoda. Koristite samo isporučeni pribor; korištenje drugih dodataka može poništiti jamstvo. Ne otvarajte uređaj ni pod kojim okolnostima; ako je uređaj otvoren ili neovlašteno mijenjan, jamstvo je definitivno poništeno. Jamstvo se ne odnosi na dijelove koji podliježu trošenju i na baterije kada se isporučuju s uređajem. Nakon 2 godine od isporuke ili drugog duljeg roka predviđenog nacionalnim zakonodavstvom prebivališta potrošača, jamstvo prestaje; u tom slučaju će se intervencije tehničke pomoći obavljati uz naknadu. Informacije o tehničkoj pomoći, bilo da je pod jamstvom ili se plaća, možete zatražiti kontaktiranjem info@laica.com.

Nije potrebna nikakva vrsta doprinosa za popravke i zamjene proizvoda koje spadaju pod ovim jamstvom. U slučaju kvara obratite se zastupniku; NIKADA ne šaljite proizvod direktno proizvođaču LAICA. Sve popravke za vrijeme jamstva (uključujući i zamjenu proizvoda ili njegov dio) neće produžiti trajanje razdoblja jamstva proizvoda koji se zamjenjuje. Proizvođač ne preuzima odgovornost za bilo kakvu štetu koja može izravno ili neizravno, utjecati na osobe, objekte i kućne ljubimce kao posljedica neispunjavanja svih uputa danih u knjižici s uputama, posebno, upozorenjima u vezi instalacije, uporabe i održavanja. Isključivo je pravo tvrtke Laica, koja kontinuirano nastoji poboljšati svoje proizvode, bez prethodne obavijesti mijenjati sve ili dio svojih proizvoda u odnosu na proizvodne potrebe, bez da to dovede do bilo kakve odgovornosti tvrtke Laica ili njezinih zastupnika. Za dodatne informacije: www.laica.it.

NOTE

NOTE