



LAICA
VT3302
VT3303

TAGLIANDO
DI CONTROLLO
VT3302
VT3303

CONTENITORI PER
SOTTOVUOTO

HI32/b - 04/2016

LAICA[®]

LAICA S.p.A.

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

www.laica.com

LAICA[®]



ISTRUZIONI E GARANZIA

VT3302

VT3303

CONTENITORI PER SOTTOVUOTO

FR Instructions et garantie
BOÎTES SOUS-VIDE

GB Instructions and warranty
VACUUM CONTAINERS

ES Instrucciones y garantía
RECIPIENTES PARA CONSERVAR AL VACÍO

PT Instruções e garantia
RECIPIENTES PARA VÁCUO

DE Anleitungen und Garantie
VAKUUMBEHÄLTER

VT3302
VT3303

Fig. 1



Disegno 1 - Dessin 1 - Image 1
Dibujo 1 - Desenho 1 - Zeichnung 1



DESCRIZIONE PRODOTTO

1. Pompa manuale
2. Guarnizione della pompa
3. Contenitore da 0,5L
4. Contenitore da 2L
5. Coperchio
6. Ganci di chiusura
7. Valvola di sfiato
8. Guarnizione del coperchio
9. Datario

DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Pompe manuelle
2. Joint de la pompe
3. Boîte de 0,5L
4. Boîte de 2L
5. Couvercle
6. Crochets de fermeture
7. Soupape
8. Joint du couvercle
9. Dateur

PRODUCT DESCRIPTION

1. Manual pump
2. Pump gasket
3. 0.5L container
4. 2L container
5. Lid
6. Closing hooks
7. Relief valve
8. Lid gasket
9. Date label

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Bomba manual
2. Guarnición de la bomba
3. Recipiente de 0,5L
4. Recipiente de 2L
5. Tapa
6. Ganchos de cierre
7. Válvula de descarga
8. Guarnición de la tapa
9. Fechador

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1. Bomba manual
2. Vedante da bomba
3. Recipiente de 0,5L
4. Recipiente de 2L
5. Tampa
6. Ganchos de fecho
7. Válvula de purga
8. Vedante da tampa
9. Marcação de data

BESCHREIBUNG DES PRODUKTS

1. Handpumpe
2. Dichtung der Pumpe
3. Behälter von 0,5L
4. Behälter von 2L
5. Deckel
6. Schließhaken
7. Entlüftungsventil
8. Dichtung des Deckels
9. Datumsangabe

LAICA®
2

VT3302
VT3303

ANNI DI **GARANZIA**
ANS DE **GARANTIE**
YEARS **GUARANTEE**
ANOS DE **GARANTIA**
JAHRE **GARANTIE**

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

www.laica.com

Data - Date

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

Timbro rivenditore
Cachet du revendeur
Retailer's stamp
Sello del revendedor
Carimbo do revendedor
Stempel des Händlers

CONTENITORI PER SOTTOVUOTO – ISTRUZIONI E GARANZIA

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

**IMPORTANTE
LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'USO
CONSERVARE PER UN RIFERIMENTO FUTURO**

Il manuale di istruzioni deve essere considerato come parte del prodotto e deve essere conservato per tutto il ciclo di vita dello stesso.

In caso di cessione dell'apparecchio ad altro proprietario consegnare anche l'intera documentazione. Per un utilizzo sicuro e corretto del prodotto, l'utente è tenuto a leggere attentamente le istruzioni e avvertenze contenute nel manuale in quanto forniscono importanti informazioni relative a sicurezza, istruzioni d'uso e manutenzione.

In caso di smarrimento del manuale di istruzioni o necessità di ricevere maggiori informazioni o chiarimenti contattare l'azienda all'indirizzo sotto riportato: Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Italy - Tel. +39 0444.795314 - 795321 - Fax +39 0444.795324 - www.laica.com

IL SOTTOVUOTO

Il sottovuoto è una tecnica di confezionamento dei prodotti alimentari basata sulla riduzione della pressione assoluta dell'aria all'interno di un sacchetto o di un contenitore finalizzata ad eliminare l'ossigeno in esso presente. L'ossigeno è infatti responsabile del deterioramento del cibo attraverso una reazione chimica di ossidazione. L'aria inoltre contribuisce alla crescita della maggior parte dei microrganismi. Il confezionamento sottovuoto allunga la conservazione di molti cibi, riducendone l'ossidazione e impedendo la proliferazione microbica.

Tuttavia, **i cibi freschi hanno un'umidità intrinseca tale da favorire la crescita dei microrganismi anche in assenza di aria. Pertanto è essenziale la conservazione a bassa temperatura (frigorifero o freezer), al fine di prevenire tale deterioramento.** I tempi di conservazione con il confezionamento sottovuoto si allungano da 3 a 4 volte; la tabella che segue indica per alcune tipologie di cibi i tempi di conservazione in condizioni normali e sottovuoto. **Si tratta di valori indicativi che dipendono dalla qualità originale del prodotto nonché dalla modalità di preparazione e dalle condizioni igieniche rispettate.**

TABELLA INDICATIVA DEI TEMPI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

ALIMENTI CONSERVATI IN FREEZER (TEMPERATURA -16° / -20°C)	PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONDIZIONI NORMALI	PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
CARNE	4-5 mesi	15-20 mesi
PESCE	3-4 mesi	12 mesi
FRUTTA E VERDURA	10 mesi	18-24 mesi

ALIMENTI CONSERVATI IN FRIGO (TEMPERATURA +3° / +5°C)	PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONDIZIONI NORMALI	PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
CARNE CRUDA	2-3 giorni	6 giorni
PESCE FRESCO	1-3 giorni	4-5 giorni
SELVAGGINA	2 giorni	6 giorni
SALUMI AFFETTATI	4-6 giorni	15-22 giorni
SALUMI	7-14 giorni	25-40 giorni
FORMAGGI STAGIONATI E DURI	6-20 giorni	25-60 giorni
VERDURA FRESCA	1-4 giorni	18-20 giorni
FRUTTA FRESCA	5-8 giorni	8-20 giorni
PASTA/RISOTTI/LASAGNE	2-3 giorni	10 giorni
CARNE COTTA	4-5 giorni	8-10 giorni
PASTICCERIA FRESCA	5 giorni	15-20 giorni

ALIMENTI CONSERVATI A TEMPERATURA AMBIENTE	PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONDIZIONI NORMALI	PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
PANE	2 giorni	7-8 giorni
BISCOTTI	4-5 mesi	12 mesi
PASTA/RISO	6 mesi	12 mesi
FARINA	4 mesi	12 mesi
CAFFÈ MACINATO	3 mesi	12 mesi
TÉ	5 mesi	12 mesi
FRUTTA SECCA	4 mesi	12 mesi

LEGENDA SIMBOLI



Avvertenza



Divieto



Per alimenti

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- Prima dell'utilizzo del prodotto controllare che l'apparecchio si presenti integro senza visibili danneggiamenti. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al proprio rivenditore.
- Tenere il sacchetto di plastica della confezione lontano dai bambini: pericolo di soffocamento.
- 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.
- Prima di scaldare il cibo nel microonde togliere sempre il coperchio dal contenitore.
- Il presente apparecchio non è indicato per uso professionale ma solo per uso domestico.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO (vedi fig. 1)

1. Pompa manuale
2. Guarnizione della pompa
3. Contenitore da 0,5L
4. Contenitore da 2L
5. Coperchio
6. Ganci di chiusura
7. Valvola di sfiato
8. Guarnizione del coperchio
9. Datario

DATI TECNICI

- Contenitori in Tritan™
- Coperchi in ABS con valvole di sfiato in silicone
- Contenitori adatti per l'uso in frigorifero, freezer e microonde
- Direttamente dal frigorifero o freezer nel microonde (shock termico: -30°C; +60°C)
- Condizioni ambientali di esercizio: -20°C + 120°C

ISTRUZIONI PER L'USO

UTILIZZO

Prima di ogni utilizzo assicurarsi che il coperchio, il contenitore, la guarnizione e la valvola di sfiato siano completamente puliti e asciutti.

- 1) Riempire il barattolo fino ad un massimo di 2 cm al di sotto del bordo.
- 2) Mettere il coperchio e chiudere il barattolo piegando verso il basso i 2 ganci di chiusura.
- 3) Posizionare la pompa manuale sulla valvola di sfiato al centro del coperchio e aspirare l'aria dal contenitore come illustrato nel disegno 1 finché la resistenza è notevole. Ora il sottovuoto è stato effettuato; riporre il contenitore in frigorifero, freezer o dispensa.
- 4) Per aprire il barattolo sfatare l'aria tramite la valvola.
- 5) Per aprire il contenitore piegare verso l'alto i ganci di chiusura e rimuovere il coperchio.

CONSIGLI PER L'USO

- Prima di effettuare l'operazione di sottovuoto assicurarsi che la valvola di sfiato e le guarnizioni del coperchio siano completamente puliti e asciutti e privi di qualsiasi corpo estraneo o residuo di cibo, affinché la qualità e la durata del vuoto effettuato non siano compromessi.
- Prima di riporre i contenitori in frigo, freezer o dispensa, indicare sul datario la scadenza del cibo contenuto nei contenitori (in caso di cibi freschi) o la data di confezionamento sottovuoto.
- Il vuoto all'interno del contenitore non impedisce la crescita batterica, conservare quindi i cibi facilmente deperibili in frigorifero dopo l'aspirazione dell'aria dal contenitore.

MANUTENZIONE

- Trattare il prodotto con cura, proteggerlo da urti, luce diretta del sole e fonti dirette di calore.
- Pulire i contenitori e i relativi coperchi prima di ogni utilizzo in lavastoviglie o a mano utilizzando del detersivo per piatti.
- Non utilizzare mai prodotti abrasivi (come detersivi o spugne ruvide).



- Pulire la pompa manuale con un panno umido.
- Per assicurare il corretto scorrimento della pompa manuale lubrificarla inserendo tra i suoi due tubi dell'olio commestibile. Non sciacquare la pompa sotto l'acqua corrente.
- Conservare i contenitori e i coperchi perfettamente asciutti in un luogo fresco e asciutto.
- Durante le operazioni di pulizia controllare che le parti di chiusura (bordo dei barattoli, guarnizione dei coperchi e della pompa) non siano graffiati o danneggiati.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il contenitore non mantiene il vuoto	• Residui di cibo e/o corpi estranei a livello della valvola di sfiato e /o della guarnizione del coperchio hanno impedito la corretta operazione di estrazione dell'aria.	• Pulire e asciugare accuratamente la valvola e la guarnizione e ripetere l'operazione come da istruzione.
	• La valvola di sfiato non è stata ben reinserita nel coperchio.	• Inserire la valvola correttamente.
	• La valvola si è accidentalmente danneggiata.	• Sostituire la valvola rivolgendosi al proprio rivenditore.

GARANZIA

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

Tale periodo è conforme alla legislazione vigente ("Codice del Consumo" D. Lgs. nr. 206 del 06/09/2005) e si applica solo nel caso in cui il consumatore sia un soggetto privato. I prodotti Laica sono progettati per l'uso domestico e non ne è consentito l'utilizzo in pubblici esercizi. La garanzia copre solo i difetti di produzione e non è valida qualora il danno sia causato da evento accidentale, errato utilizzo, negligenza o uso improprio del prodotto. Utilizzare solamente gli accessori forniti; l'utilizzo di accessori diversi può comportare la decadenza della garanzia. Non aprire l'apparecchio per nessun motivo; in caso di apertura o manomissione, la garanzia decade definitivamente. La garanzia non si applica alle parti soggette ad usura e alle batterie quando fornite in dotazione. Trascorsi i 2 anni dall'acquisto, la garanzia decade; in questo caso gli interventi di assistenza tecnica verranno eseguiti a pagamento. Informazioni su interventi di assistenza tecnica, siano essi in garanzia o a pagamento, potranno essere richieste contattando info@laica.com. Non è dovuta nessuna forma di contributo per le riparazioni e sostituzioni di prodotti che rientrino nei termini della garanzia. In caso di guasti rivolgersi al rivenditore; NON spedire direttamente a LAICA. Tutti gli interventi in garanzia (compresi quelli di sostituzione del prodotto o di una sua parte) non prolungheranno la durata del periodo di garanzia originale del prodotto sostituito. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni e concernenti, specialmente, le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio. È facoltà della ditta Laica, essendo costantemente impegnata nel miglioramento dei propri prodotti, modificare senza alcun preavviso in tutto o in parte i propri prodotti in relazione a necessità di produzione, senza che ciò comporti nessuna responsabilità da parte della ditta Laica o dei suoi rivenditori. Per ulteriori informazioni: www.laica.com

BOÎTES SOUS-VIDE - INSTRUCTIONS ET GARANTIE

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

IMPORTANT LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION CONSERVER POUR TOUTE REFERENCE FUTURE

La notice d'utilisation doit être considérée comme partie du produit et doit être conservée pendant tout le cycle de vie de ce dernier. En cas de cession de l'appareil à un autre propriétaire, remettre également toute la documentation.

Pour une utilisation sûre et correcte du produit, l'utilisateur est tenu de lire attentivement les instructions et avertissements contenus dans le manuel car ils fournissent des informations importantes concernant la sécurité et les instructions pour l'utilisation et la maintenance. En cas de perte de la notice d'utilisation ou pour obtenir plus d'informations ou de détails, contacter l'entreprise à l'adresse figurant ci-dessous : Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Italie - Tél. +39 0444.795314 - 795321
Fax +39 0444.795324 - www.laica.com

LE SOUS-VIDE

Le sous-vide est une technique de conditionnement des produits alimentaires basée sur la réduction de la pression absolue de l'air à l'intérieur d'un sachet ou d'une boîte pour éliminer l'oxygène contenu à l'intérieur. En effet, l'oxygène est responsable de la détérioration de la nourriture à travers une réaction chimique d'oxydation. L'air contribue aussi à l'augmentation de la plupart des micro-organismes. Le conditionnement sous-vide prolonge la durée de conservation de nombreux aliments en réduisant leur oxydation et en empêchant la prolifération microbienne.

Toutefois, les aliments frais ont une humidité intrinsèque qui favorise l'augmentation des micro-organismes même en absence d'air. **Par conséquent, pour prévenir cette détérioration, la conservation à basse température est essentielle (réfrigérateur ou congélateur).** Les temps de conservation avec le conditionnement sous-vide sont prolongés de 3 à 4 fois ; le tableau suivant indique les temps de conservation en conditions normales et sous-vide pour certains types d'aliments. **Il s'agit de valeurs indicatives qui dépendent de la qualité originale du produit, du mode de préparation et du respect des conditions d'hygiène.**

TABLEAU INDICATIF DES TEMPS DE CONSERVATION DES ALIMENTS

ALIMENTS CONSERVÉS AU RÉFRIGÉRATEUR (TEMPÉRATURE -16° / -20°C)	TEMPS DE CONSERVATION EN CONDITIONS NORMALES	TEMPS DE CONSERVATION SOUS-VIDE
VIANDE	4 à 5 mois	15 à 20 mois
POISSON	3 à 4 mois	12 mois
FRUITS ET LÉGUMES	10 mois	18 à 24 mois

ALIMENTS CONSERVÉS AU RÉFRIGÉRATEUR (TEMPÉRATURE +3°/+5°C)	TEMPS DE CONSERVATION EN CONDITIONS NORMALES	TEMPS DE CONSERVATION SOUS-VIDE
VIANDE CRUE	2 à 24 jours	6 jours
POISSON FRAIS	1 à 3 jours	4 à 5 jours
VIANDE DE GIBIER	2 jours	6 jours
CHARCUTERIE EN TRANCHES	4 à 6 jours	15 à 18 jours
CHARCUTERIE	7 à 14 jours	25 à 40 jours
FROMAGES AFFINÉS ET DURS	6 à 20 jours	25 à 60 jours
LÉGUMES FRAIS	1 à 4 jours	18 à 20 jours
FRUITS SECS	5 à 8 jours	8 à 20 jours
PÂTES/RIZ/LASAGNES	2 à 3 jours	10 jours
VIANDE CUIE	4 à 5 jours	8 à 10 jours
PÂTISSERIE SÈCHE	5 jours	15 à 20 jours

ALIMENTS CONSERVES A TEMPERATURE AMBIANTE	TEMPS DE CONSERVATION EN CONDITIONS NORMALES	TEMPS DE CONSERVATION SOUS-VIDE
PAIN	2 jours	7 à 8 jours
BISCUITS	4 à 5 mois	12 mois
PÂTES/RIZ	6 mois	12 mois
FARINE	4 mois	12 mois
CAFÉ MOULU	3 mois	12 mois
THÉ	5 mois	12 mois
FRUITS SECS	4 mois	12 mois

LÉGENDE SYMBOLES



Avertissements



Interdiction



Par aliments

MISES EN GARDE SUR LA SÉCURITÉ

- Contrôler, avant l'utilisation du produit, que l'appareil se présente intact sans dommages visibles. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser au revendeur.
- Garder le sachet en plastique de l'emballage hors de la portée des enfants : danger de suffocation.
- 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.
- Enlever toujours le couvercle de la boîte avant de chauffer la nourriture au four à micro-ondes.
- Le présent appareil n'est pas destiné à un usage professionnel mais seulement pour un usage domestique.

DESCRIPTION DU PRODUIT (voir fig.1)

- Pompe manuelle
- Joint de la pompe
- Boîte de 0,5L
- Boîte de 2L
- Couvercle
- Crochets de fermeture
- Soupape
- Joint du couvercle
- Dateur

DONNÉES TECHNIQUES

- Boîtes en Tritan™
- Couvercles en ABS avec soupapes en silicone
- Boîtes utilisables au réfrigérateur, congélateur et four à micro-ondes.
- Directement du réfrigérateur/congélateur au micro-ondes (choc thermique : -30°C ; +60°C)
- Conditions environnementales d'exercice : -20°C + 120°C

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

UTILISATION

S'assurer que le couvercle, la boîte, le joint et la soupape sont complètement propres et secs avant de les utiliser.

- Remplir la boîte jusqu'à un maximum de 2 cm en dessous du bord.
- Mettre le couvercle et fermer la boîte en pliant vers le bas les 2 crochets de fermeture.
- Positionner la pompe manuelle sur la soupape au centre du couvercle et aspirer l'air de la boîte comme illustré dans le dessin 1 jusqu'à sentir une certaine résistance. Le sous-vide a été effectué ; ranger la boîte dans le réfrigérateur, congélateur ou le garde-manger.
- Pour ouvrir la boîte, ouvrir la soupape et laisser évacuer l'air.
- Pour ouvrir la boîte, ouvrir les crochets (vers le haut) et enlever le couvercle.

CONSEILS POUR L'UTILISATION

- Avant d'effectuer l'opération de sous-vide et pour ne pas compromettre la qualité et la durée du vide, s'assurer que la soupape et les joints du couvercle sont complètement propres, secs et sans corps étranger ni résidu de nourriture.
- Avant de ranger les boîtes dans le réfrigérateur, congélateur ou dans le garde-manger, indiquer sur le dateur la date de péremption de la nourriture (pour les aliments frais) ou la date de conditionnement sous-vide.
- Le vide à l'intérieur de la boîte n'empêche pas l'augmentation bactérienne. Nous conseillons donc de conserver les aliments facilement périssables au réfrigérateur après l'aspiration de l'air de la boîte.

ENTRETIEN

- Traiter le produit avec soin en le protégeant des chocs, des rayons du soleil et des sources de chaleur.
- Nettoyer les boîtes et leurs couvercles avant chaque utilisation au lave-vaisselle ou à la main avec du liquide vaisselle.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs (comme les détergents ou éponges abrasives).



- Nettoyer la pompe manuelle avec un chiffon humide.
- Pour que la pompe glisse correctement il faut la lubrifier en introduisant les deux tuyaux dans l'huile comestible. Ne pas rincer la pompe sous l'eau.
- Les boîtes et les couvercles doivent être rangés parfaitement secs et dans un endroit frais et sec.
- Pendant les opérations de nettoyage, contrôler que les éléments de fermeture (bord des boîtes, joint des couvercles et de la pompe) ne sont pas rayés ni abîmés.

PROBLÈMES ET REMÈDES

Problème	Cause possible	Remède
Le vide n'est pas maintenu.	<ul style="list-style-type: none"> Les résidus de nourriture et/ou les corps étrangers au niveau de la soupape et/ou du joint du couvercle ont empêché l'opération d'extraction de l'air. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer et sécher soigneusement la soupape, le joint et répéter l'opération en suivant les instructions.
	<ul style="list-style-type: none"> La soupape n'a pas été bien réinsérée dans le couvercle. 	<ul style="list-style-type: none"> Insérer correctement la soupape.
	<ul style="list-style-type: none"> La soupape s'est accidentellement endommagée. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la soupape en s'adressant au revendeur.

GARANTIE

Cet appareil est garanti pour une durée de 2 ans à partir de la date d'achat qui doit apparaître **sur le tampon et la signature du revendeur et sur le reçu fiscal ci-joint que vous garderez avec soin.** Cette période est conforme à la législation en vigueur et s'applique seulement au cas où le consommateur soit un sujet particulier. Les produits Laica sont projetés pour un emploi à la maison et on ne permet pas son emploi dans les locaux publics. La garantie couvre uniquement les défauts de production et n'est pas valable si les dommages sont causés par des événements accidentels, par une utilisation incorrecte, par négligence ou par utilisation impropre du produit. Utiliser uniquement les accessoires fournis; l'utilisation d'accessoires divers peut entraîner l'annulation de la garantie. N'ouvrir en aucun cas l'appareil; en cas d'ouverture ou d'endommagement, la garantie sera annulée définitivement. La garantie n'est pas valide pour les pièces soumises à usure suite à leur emploi et aux batteries lorsqu'elles sont fournies en dotation. Une fois écoulés 2 ans dès la date d'achat, la garantie s'échoit; dans ce cas les interventions d'assistance technique seront réalisées sous paiement. Les informations sur les interventions d'assistance technique, soient elles en garantie ou sous paiement, pourront être demandées en contactant notre société à info@laica.com. Aucune forme de contribution est due pour les réparations et les remplacements inclus dans les termes de la garantie. En cas de pannes, s'adresser à son revendeur; NE PAS expédier directement à LAICA. Toutes les interventions en garantie (incluses celles de remplacement du produit ou bien d'une de ses parties) ne prolongeront pas la durée de la période de garantie originale du produit remplacé. La maison constructrice décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages causés, directement ou indirectement, aux personnes, choses et animaux domestiques suite au manque d'attention à toutes les prescriptions indiquées sur le livret d'instruction et concernant, de manière particulière, les conseils relatifs à l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Il est faculté de la société Laica, qui est constamment engagée dans l'amélioration de ses produits, de modifier sans aucun avis au préalable totalement ou partiellement ses propres produits en relation avec la nécessité de production, sans que cela implique aucune responsabilité de la part de la société Laica ou de ses vendeurs.

VACUUM CONTAINERS – INSTRUCTIONS AND WARRANTY

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

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

The instruction manual must be considered an integral part of the product and must be kept for its entire life. If the appliance is transferred to another owner, its documentation must also be transferred in its entirety.

To ensure the safe and correct use of the product, the user must carefully read the instructions and warnings contained in the manual insofar as they provide important information regarding safety, user and maintenance instructions.

If the instruction manual is lost or in the event you require additional information or clarifications, please contact the company at the address shown below:

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

VACUUM SEALING

Vacuum sealing is a food packing technique involving the total extraction of air inside a bag or container in order to eliminate all oxygen therein. Oxygen in fact causes the deterioration of food through a chemical oxidation reaction. Air also contributes to the spread of most microorganisms. Vacuum packing prolongs the life of most foods, reducing oxidation and inhibiting the spread of microbes.

In any case, **fresh foods have an intrinsic moisture content that tends to favour the spread of microorganisms even in the absence of air. They must therefore be stored at low temperatures (in the fridge or freezer) so as to prevent their deterioration.**

Preservation times with vacuum packing are 3 to 4 times as long; the following table indicates preservation times in normal and vacuum conditions for various types of foods. **These values are indicative only and depend on the original quality of the product, as well as the method and hygienic conditions of preparation.**

INDICATIVE TABLE OF FOOD PRESERVATION TIMES

FOODS PRESERVED IN THE FREEZER (TEMPERATURE -16° / -20°C)	PRESERVATION TIME IN NORMAL CONDITIONS	PRESERVATION TIME WITH VACUUM PACKING
MEAT	4-5 months	15-20 months
FISH	3-4 months	12 months
FRUIT AND VEGETABLES	10 months	18-24 months

FOODS PRESERVED IN THE FRIDGE (TEMPERATURE +3° / +5°C)	PRESERVATION TIME IN NORMAL CONDITIONS	PRESERVATION TIME WITH VACUUM PACKING
RAW MEAT	2-3 days	6 days
FRESH FISH	1-3 days	4-5 days
GAME	2 days	6 days
SLICED CURED MEATS	4-6 days	15-18 days
CURED MEATS	7-14 days	25-40 days
RIPENED AND HARD CHEESES	6-20 days	25-60 days
FRESH VEGETABLES	1-4 days	18-20 days
FRESH FRUIT	5-8 days	8-20 days
PASTA/RISOTTO/LASAGNE	2-3 days	10 days
COOKED MEAT	4-5 days	8-10 days
DRY SWEETS	5 days	15-20 days

FOODS STORED AT ROOM TEMPERATURE	PRESERVATION TIME IN NORMAL CONDITIONS	PRESERVATION TIME WITH VACUUM PACKING
BREAD	2 days	7-8 days
BISCUITS	4-5 months	12 months
PASTA/RICE	6 months	12 months
FLOUR	4 months	12 months
GROUND COFFEE	3 months	12 months
TEA	5 months	12 months
DRIED FRUIT	4 months	12 months

SYMBOLS KEY



Warning



Prohibited



Food grade

SAFETY WARNINGS

- 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 packaging out of reach of children: suffocation hazard.
- This device must be used only for its intended purpose and according to the instructions for use. 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.
- Prior to reheating food in the microwave, always remove the lid from the container.
- This device is not intended for professional use, but rather only for domestic use.

PRODUCT DESCRIPTION (see fig.1)

1. Manual pump
2. Pump gasket
3. 0.5L container
4. 2L container
5. Lid
6. Closing hooks
7. Relief valve
8. Lid gasket
9. Date label

TECHNICAL DATA

- Tritan™ containers
- ABS containers with silicone relief valve
- Containers suitable for use in the fridge, freezer and microwave
- Directly out of the fridge or freezer into the microwave (thermal shock: -30°C;+60°C)
- Environmental operating conditions: -20°C + 120°C



INSTRUCTIONS FOR USE

USE

Prior to use, make sure the lid, container, gasket and relief valve are completely clean and dry.

- 1) Fill the container up to a maximum of 2 cm below the top edge.
- 2) Attach the lid and close the container, folding down the two closing hooks.
- 3) Attach the manual pump to the relief valve at the centre of the lid and suck out the air from the container as shown in image 1, until strong resistance can be felt. The vacuum has now been created; place the container back in the fridge, freezer or pantry.
- 4) To open the container, release the air through the valve.
- 5) To open the container, lift up the closing hooks and remove the lid.

RECOMMENDATIONS FOR USE

- Prior to creating the vacuum, make sure the relief valve and lid gaskets are completely clean and dry and free of all foreign bodies or residual food, so as not to compromise the quality and duration of the vacuum.
- Before placing the containers in the fridge, freezer or pantry, note the expiry date of the food inside the container on the date label (for fresh food) or the date the product was vacuum packed.
- The vacuum inside the container does not inhibit the spread of bacteria, therefore store easily perishable foods in the fridge after extracting the air from the container.

MAINTENANCE

- Handle the product with care, protect it against knocks, direct sunlight and sources of heat.
- Clean the containers and their lids before each use, either in the dishwasher or by hand using dish-washing detergent.
- Never use abrasive products (such as textured detergents or sponges).
- Clean the manual pump with a moist cloth.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The container does not hold the vacuum	• Food residue and/or foreign bodies in the relief valve and/or lid gasket have prevented the correct extraction of air.	• Carefully clean and dry the valve and gasket, then repeat the operation as per instructions.
	• The relief valve has not been properly re-inserted into the lid.	• Insert the valve properly.
	• The valve has been accidentally damaged.	• Contact your retailer to request a replacement valve.

WARRANTY

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

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

RECIPIENTES PARA CONSERVAR AL VACÍO – INSTRUCCIONES Y GARANTÍA

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

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

El manual de instrucciones se debe considerar como parte del producto y se debe conservar durante todo el ciclo de vida útil de la misma. En caso de cesión del aparato a otro propietario también se debe entregar toda la documentación. Para un uso seguro y correcto del producto, el usuario debe leer atentamente las instrucciones y las advertencias contenidas en el manual puesto que suministran importantes informaciones relativas a la seguridad de uso y mantenimiento. En caso de extravío del manual de instrucciones o necesidad de recibir mayor información o aclaraciones, comunicarse con la empresa a la dirección que se muestra debajo.
Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Italia
Tel. +39 0444.795314 - 795321 - Fax +39 0444.795324 - www.laica.com

ENVASADO AL VACÍO

El envasado al vacío es una técnica de envasado de los productos alimenticios que consiste en la reducción absoluta de la presión del aire en el interior de una bolsa o de un envase finalizada a eliminar el oxígeno presente en el mismo. El oxígeno es en efecto responsable del deterioro del alimento mediante una reacción química de oxidación. El aire además contribuye al crecimiento de la mayor parte de microorganismos. El envasado al vacío prolonga la conservación de muchos alimentos, reduciendo la oxidación e impidiendo la proliferación microbiana. No obstante, **los alimentos frescos tienen una humedad intrínseca tal para favorecer el crecimiento de los microorganismos aunque en ausencia de aire. Por lo tanto es esencial la conservación a baja temperatura (frigorífico o freezer), para prevenir dicho deterioro.** Los tiempos de conservación con el envasado al vacío se prolongan de 3 a 4 veces; la tabla que sigue indica para cada tipo de alimentos los tiempos de conservación en condiciones normales y al vacío. **Se trata de valores indicativos que dependen de la calidad original del producto como así también de la modalidad de preparación y de las condiciones higiénicas respetadas.**

TABLA INDICATIVA DE LOS TIEMPOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTOS CONSERVADOS EN FREEZER (TEMPERATURA -16° / -20°C)	PERÍODO DE CONSERVACIÓN EN CONDICIONES NORMALES	PERÍODO DE CONSERVACIÓN CON ENVASADO AL VACÍO
CARNE	4-5 meses	15-20 meses
PESCADO	3-4 meses	12 meses
FRUTA Y VERDURA	10 meses	18-24 meses

ALIMENTOS CONSERVADOS EN LA NEVERA (TEMPERATURA +3°/+5°C)	PERÍODO DE CONSERVACIÓN EN CONDICIONES NORMALES	PERÍODO DE CONSERVACIÓN CON ENVASADO AL VACÍO
CARNE CRUDA	2-3 días	6 días
PESCADO FRESCO	1-3 días	4-5 días
ANIMALES DE CAZA	2 días	6 días
EMBUTIDOS CORTADOS EN REBANADAS	4-6 días	15-18 días
EMBUTIDOS	7-14 días	25-40 días
QUESOS MADUROS Y DUROS	6-20 días	25-60 días
VERDURA FRESCA	1-4 días	18-20 días
FRUTA FRESCA	5-8 días	8-20 días
PASTA/RISOTTOS/LASAÑAS	2-3 días	10 días
CARNE COCIDA	4-5 días	8-10 días
PASTELERÍA SECA	5 días	15-20 días

ALIMENTOS CONSERVADOS A TEMPERATURA AMBIENTE	PERÍODO DE CONSERVACIÓN EN CONDICIONES NORMALES	PERÍODO DE CONSERVACIÓN CON ENVASADO AL VACÍO
PAN	2 días	7-8 días
GALLETAS	4-5 meses	12 meses
PASTA/ARROZ	6 meses	12 meses
HARINA	4 meses	12 meses
CAFÉ MOLIDO	3 meses	12 meses
TÉ	5 meses	12 meses
FRUTA SECA	4 meses	12 meses

LEYENDA SÍMBOLOS

- Advertencia
- Prohibición
- Para alimentos

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes del uso del producto controlar que el aparato esté íntegro y sin daños visibles. En caso de dudas no utilizar el aparato y dirigirse a su vendedor.
- Tener la bolsa de plástico de la confección lejos de los niños: peligro de asfixia.
- 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.
- Antes de calentar la comida en el microondas siempre quitar la tapa del recipiente.
- El presente aparato no está indicado para uso profesional sino sólo para uso doméstico.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (ver fig.1)

- Bomba manual
- Guarnición de la bomba
- Recipiente de 0,5L
- Recipiente de 2L
- Tapa
- Ganchos de cierre
- Válvula de descarga
- Guarnición de la tapa
- Fechador

DATOS TÉCNICOS

- Recipientes en Tritan™
- Tapas en ABS con válvulas de descarga de silicona
- Recipientes adecuados para el uso en frigorífico, freezer y microondas
- Directamente del frigorífico o freezer en el microondas (shock térmico: -30°C;+60°C)
- Condiciones ambientales de ejercicio: -20°C + 120°C

INSTRUCCIONES PARA EL USO

USO

Antes de cada uso asegurarse que la tapa, el recipiente, la guarnición y la válvula de descarga estén completamente limpias y secas.

- Llenar el envase hasta un máximo de 2 cm por debajo del borde.
- Colocar la tapa y cerrar el envase plegando hacia abajo los 2 ganchos de cierre.
- Colocar la bomba manual en la válvula de descarga en el centro de la tapa y aspirar el aire del envase como se ilustra en el dibujo 1 hasta que la resistencia sea notable. Ahora el cierre al vacío se ha realizado; volver a colocar el envase en el frigorífico, freezer o despensa.
- Para abrir el envase sacar el aire mediante la válvula.
- Para abrir el envase doblar hacia arriba los ganchos de cierre y quitar la tapa.

CONSEJOS DE USO

- Antes de realizar la operación de cierre al vacío asegurarse que la válvula de descarga y las guarniciones de la tapa estén completamente limpias y secas y sin ningún cuerpo extraño o residuo de alimento, para que la calidad y la duración del vacío no se comprometan.
- Antes de colocar los recipientes en la nevera, freezer o despensa, indicar en el fechador el vencimiento del alimento contenido en los envases (en caso de alimentos frescos) o la fecha del envasado al vacío.
- El vacío en el interior del envase no impide el crecimiento bacteriano, conservar luego los alimentos fácilmente deteriorables en frigorífico después de la aspiración del aire del envase.

MANTENIMIENTO

- Tratar el producto con precaución, protegerlo de golpes, luz directa del sol y fuentes directas de calor.
- Limpiar los envases y las respectivas tapas antes de cada uso en lavavajillas o a mano utilizando el detergente para platos.
- No utilice nunca productos abrasivos (como detergentes o esponjas ásperas).



- Limpiar la bomba manual con un paño húmedo.
- Para asegurar el correcto desplazamiento de la bomba manual lubricarla introduciendo aceite comestible entre sus dos tubos. No enjuagar la bomba debajo del agua corriente.
- Conservar los envases y las tapas perfectamente secos en un lugar fresco y seco.
- Durante las operaciones de limpieza controlar que las partes de cierre (borde de los envases, guarnición de las tapas y de la bomba) no estén rayadas o dañadas.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Possibile causa	Soluzione
El envase no mantiene el vacío	<ul style="list-style-type: none"> Residuos de comida y/o cuerpos extraños en el nivel de la válvula de descarga y/o de la guarnición de la tapa han impedido la operación correcta de extracción de aire. La válvula de descarga no se ha introducido bien en la tapa. La válvula se ha dañado accidentalmente. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpiar y secar cuidadosamente la válvula y la guarnición y repetir la operación como se describe en las instrucciones. Colocar la válvula correctamente. Sustituir la válvula dirigiéndose a su revendedor.

GARANTÍA

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

BENESEERE LAICA, SL
P. Ind. El Pastoret C/Cataluña, 9-11 - 03640 - Monovar - Alicante - España
Tel. 966961040 • Fax 966961046 - E-mail: comercial@laicaspain.com - C.I.F. B-53613030

RECIPIENTES PARA VÁCUO – INSTRUÇÕES E GARANTIA

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

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

O manual de instruções deve ser considerado como parte do produto e deve ser conservado durante toda a vida útil deste. Em caso de cessão do aparelho a outro proprietário entregue também toda a documentação. Para uma utilização segura e correta do produto, o utilizar deve ler atentamente as instruções e avisos contidos no manual porque fornecem informações importantes relativas à segurança, instruções de uso e manutenção.

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

O VÁCUO

O vácuo é uma técnica de embalagem dos produtos alimentares baseada na redução da pressão absoluta do ar dentro de um saco ou de um recipiente, destinada a eliminar o oxigénio presente no mesmo. De facto, o oxigénio é responsável pelo deterioramento dos alimentos através de uma reacção química de oxidação. O ar contribui também para o crescimento da maior parte dos microrganismos. O embalagem em vácuo prolonga a conservação de muitos alimentos, reduzindo a oxidação e impedindo a proliferação microbiana.

No entanto, **os alimentos frescos têm uma humidade intrínseca que favorece o crescimento dos microrganismos mesmo na ausência de ar. Como tal, é essencial a conservação a baixa temperatura (frigorífico ou congelador) para prevenir este deterioramento.** Os tempos de conservação com o embalagem sob vácuo prolongam-se de 4 vezes; a tabela seguinte indica para algumas tipologias de alimentos os tempos de conservação em condições normais e sob vácuo. **Trata-se de valores indicativos que dependem da quantidade original do produto, bem como da modalidade de preparação e das condições higiénicas respeitadas.**

ALIMENTOS CONSERVADOS NO FRIGORÍFICO (TEMPERATURA +3°/+5°C)	PERÍODO DE CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES NORMAIS	PERÍODO DE CONSERVAÇÃO EM EMBALAMENTO EM VÁCUO
CARNE CRUA	2-3 dias	6 dias
PEIXE FRESCO	1-3 dias	4-5 dias
CARNE DE CAÇA	2 dias	6 dias
ENCHIDOS FATIADOS	4-6 dias	15-18 dias
ENCHIDOS	7-14 dias	25-40 dias
QUEIJOS CURADOS E DUROS	6-20 dias	25-60 dias
LEGUMES FRESCOS	1-4 dias	18-20 dias
FRUTA FRESCA	5-8 dias	8-20 dias
MASSA/RISOTO/LASANHA	2-3 dias	10 dias
CARNE COZINHADA	4-5 dias	8-10 dias
BOLOS SECOS	5 dias	15-20 dias

ALIMENTOS CONSERVADOS A TEMPERATURA AMBIENTE	PERÍODO DE CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES NORMAIS	PERÍODO DE CONSERVAÇÃO EM EMBALAMENTO EM VÁCUO
PÃO	2 dias	7-8 dias
BOLACHAS	4-5 meses	12 meses
MASSA/ARROZ	6 meses	12 meses
FARINHA	4 meses	12 meses
CAFÉ MOIDO	3 meses	12 meses
CHÁ	5 meses	12 meses
FRUTOS SECOS	4 meses	12 meses

LEGENDA RELATIVA AOS SÍMBOLOS

- Aviso
- Proibição
- Para alimentos

AVISOS DE SEGURANÇA

- Antes de utilizar o produto, verifique se o aparelho se encontra em boas condições, sem danos visíveis. Caso contrário, não utilize o aparelho e contacte o revendedor.
- Guarde o saco de plástico da embalagem fora do alcance das crianças: perigo de sufocação.
- 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.
- Antes de aquecer os alimentos no micro-ondas, retire sempre a tampa do recipiente.
- O presente aparelho não é indicado para uso profissional, mas apenas para uso doméstico.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO (veja a a fig.1)

- Bomba manual
- Vedante da bomba
- Recipiente de 0,5L
- Recipiente de 2L
- Tampa
- Ganchos de fecho
- Válvula de purga
- Vedante da tampa
- Marcação de data

DADOS TÉCNICOS

- Recipientes em Tritan™
- Tampas em ABS com válvulas de purga em silicone
- Recipientes adequados para uso em frigorífico, congelador e micro-ondas
- Diretamente do frigorífico ou congelador para o micro-ondas (choque térmico: -30°C; +60°C)
- Condições ambientais de uso: -20°C / 120°C



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

USO

Antes de cada uso, assegure-se de que a tampa, o recipiente, o vedante e a válvula de purga estejam completamente limpos e secos.

- Encha o frasco até um máximo de 2 cm abaixo do rebordo.
- Coloque a tampa e feche o frasco empurrando para baixo os 2 ganchos de fecho.
- Posicione a bomba manual na válvula de purga ao centro da tampa e aspire o ar do recipiente, tal como ilustrado no desenho 1, até que a resistência seja considerável. Agora o recipiente encontra-se sob vácuo; volte a colocá-lo no frigorífico, congelador ou despensa.
- Para abrir o frasco, purgue o ar através da válvula.
- Para abrir o recipiente, empurre os ganchos de fecho para cima e remova a tampa.

CONSELHOS DE USO

- Antes de efetuar a operação de vácuo, assegure-se de que a válvula de purga e os vedantes da tampa estejam completamente limpos e secos e sem qualquer corpo estranho ou resíduo de alimentos, para que a qualidade e a duração do vácuo não sejam comprometidas.
- Antes de voltar a colocar os recipientes no frigorífico, congelador ou despensa, indique na marcação de data a validade dos alimentos contidos nos recipientes (no caso de alimentos frescos) ou a data de embalagem em vácuo.
- O vácuo dentro do recipiente não impede o crescimento bacteriano; assim, conserva os alimentos facilmente perecíveis no frigorífico após a aspiração do ar do recipiente

MANUTENÇÃO

- Tratar o produto com cuidado, protegê-la de choques, luz direta do sol e fontes diretas de calor.
- Limpar os recipientes e as relativas tampas antes de cada uso na máquina de lavar loiça ou à mão utilizando detergente para a loiça.

- Nunca utilizar produtos abrasivos (como detergentes ou esponjas ásperas).
- Limpar a bomba manual com um pano húmido.
- Para assegurar o deslizamento correto da bomba manual, lubrificá-la inserindo entre os seus dois tubos óleo comestível. Não enxaguar a bomba sob água corrente.
- Conservar os recipientes e as tampas perfeitamente secos num local fresco e seco.
- Durante as operações de limpeza, verificar se as partes de fecho (rebordo dos frascos, vedante das tampas e da bomba) estão arranhados ou danificados.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Problema	Causa possível	Solução
O recipiente não mantém o vácuo.	<ul style="list-style-type: none"> Resíduos de alimentos e/ou corpos estranhos a nível da válvula de purga e/ou do vedante da tampa impediram o funcionamento correto da extração de ar. A válvula de purga não foi bem reinserida na tampa. A válvula ficou acidentalmente danificada. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpar e secar cuidadosamente a válvula e o vedante e repetir a operação de acordo com as instruções. Inserir a válvula corretamente. Substituir a válvula contactando o revendedor.

GARANTIA

O sistema de garantia de 2 anos a contar da data da compra, que **devem ser certificadas pelo carimbo e assinatura do revendedor.** O recibo, deve manter-se junto. Este período é nos termos da legislação em vigor e só se aplica se o consumidor for um sujeito passivo e particular. Os produtos são projectados para uso doméstica e o seu emprego não é permitido em local público. A garantia cobre apenas defeitos de fabricação e não se aplica se o dano foi causado por um acidente, abuso, negligência ou uso impróprio do produto. Utilize apenas acessórios das marcas, o uso de outros podem fazer perder a validade da GARANTIA. Não abra por algum motivo o aparelho ao abrir a alteração, a garantia é definitivamente anulada.

A garantia não se aplica a peças sujeitas a desgaste e às pilhas quando são fornecidas. Após dois anos desde a compra, a garantia expira, neste caso, as intervenções de assistência técnica serão feitas por orçamento e consequente sujeitas a pagamento.

Para informações sobre as intervenções para reparações ou substituição de produtos, contacte info@laica.com.. ou o seu fornecedor. **Todas as intervenções de reparação (Incluindo as de substituição do produto ou parte dele) não prorrogam a duração da garantia do produto original substituído.** O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos que podem, directa ou indirectamente, afectar as pessoas, coisas ou animais. Admitidos por não cumprir todos os requisitos especificados neste manual. Advertências sobre a instalação, utilização e manutenção dos equipamentos. A LAICA, sociedade secular, procura constantemente melhorar os seus produtos. Alterações ou substituições são da sua inteira responsabilidade pelo que o pode fazer livremente, não havendo lugar a reclamações. Para qualquer dúvida ou esclarecimento contacte:

BENESEERE LAICA, SL

P. Ind. El Pastoret C/Cataluña, 9-11 - 03640 - Monovar - Alicante - España
Tel. 966961040 • Fax 966961046 - E-mail: comercial@laicaspain.com - C.I.F. B-53613030

VAKUUMBEHÄLTNER - ANLEITUNGEN UND GARANTIE

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

WICHTIG AUFMERKSAM VOR DEM GEBRAUCH LESEN FÜR ZUKÜNFTIGEN BEZUG AUFBEWAHREN

Das Gebrauchshandbuch muss als Teil des Produkts angesehen und für seinen ganzen Lebensdauerzyklus aufbewahrt werden. Im Falle des Übergangs auf einen neuen Eigentümer muss auch die gesamte Dokumentation übergeben werden.

Der Benutzer ist für eine sichere und korrekte Verwendung des Produktes dazu angehalten, aufmerksam die im Handbuch enthaltenen Anweisungen und Warnhinweise zu lesen, da sie wichtige Informationen bezüglich der Sicherheit, des Gebrauchs und der Wartung liefern. Im Falle des Verlusts des Gebrauchshandbuchs oder der Notwendigkeit, weitere Informationen oder Klärstellungen zu erhalten, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Unternehmen unter der folgenden Adresse auf:

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

DAS VAKUUM

Das Vakuum ist eine Technik zur Verpackung von Nahrungsmitteln auf der Basis der Verringerung des Absolutdrucks der Luft im Inneren eines Beutels oder eines Behälters, um den darin vorhandenen Sauerstoff zu eliminieren. Sauerstoff ist in der Tat für die Verschlechterung von Nahrungsmitteln durch eine chemische Reaktion der Oxidation verantwortlich.

Die Luft trägt auch zum Wachstum der meisten Mikroorganismen bei. Die Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit vieler Lebensmittel, wodurch die Oxidation und mikrobielle Vermehrung verhindert wird. Trotzdem **besitzen frische Lebensmittel eine solche eigene Feuchtigkeit, dass das Wachstum von Mikroorganismen auch in Abwesenheit von Luft begünstigt wird. Daher ist die Konservierung bei tiefer Temperatur (Kühlschrank oder Tiefkühlschrank) grundlegend, um eine solche Verschlechterung zu verhindern.**

Die Haltbarkeitsdauer verlängert sich mit der Vakuumverpackung um 3 bis 4 Mal; die folgende Tabelle zeigt für einige Arten von Lebensmitteln die Haltbarkeitsdauer unter normalen Bedingungen und unter Vakuum. **Es handelt sich um indikative Werte, die von der ursprünglichen Qualität des Produktes sowie der Methode der Zubereitung und den beachteten hygienischen Bedingungen abhängen.**

INDIKATIVE TABELLE DER HALTBARKEITSDAUER VON LEBENSMITTELN

LEBENSMITTEL, DIE IM TIEFKÜHLSCHRANK AUFBEWAHRT WERDEN (TEMPERATUR -16° / -20°C)	ZEITRAUM DER HALTBARKEIT UNTER NORMALEN BEDINGUNGEN	ZEITRAUM DER HALTBARKEIT IN VAKUUMVERPACKUNG
FLEISCH	4-5 Monate	15-20 Monate
FISCH	3-4 Monate	12 Monate
OBST UND GEMÜSE	10 Monate	18-24 Monate

LEBENSMITTEL, DIE IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHRT WERDEN (TEMPERATUR +3°/+5°C)	ZEITRAUM DER HALTBARKEIT UNTER NORMALEN BEDINGUNGEN	ZEITRAUM DER HALTBARKEIT IN VAKUUMVERPACKUNG
ROHES FLEISCH	2-3 Tage	6 Tage
FRISCHER FISCH	1-3 Tage	4-5 Tage
WILD	2 Tage	6 Tage
AUFSCHNITT	4-6 Tage	15-18 Tage
WURSTWARE	7-14 Tage	25-40 Tage
GEREIFTER UND HARTKÄSE	6-20 Tage	25-60 Tage
FRISCHES GEMÜSE	1-4 Tage	18-20 Tage
FRISCHES OBST	5-8 Tage	8-20 Tage
NUDELN/RISOTTI/LASAGNE	2-3 Tage	10 Tage
GEKOCHTES FLEISCH	4-5 Tage	8-10 Tage
TROCKENES GEBÄCK	5 Tage	15-20 Tage

BEI RAUMTEMPERATUR AUFBEWAHRTE LEBENSMITTEL	ZEITRAUM DER HALTBARKEIT UNTER NORMALEN BEDINGUNGEN	ZEITRAUM DER HALTBARKEIT IN VAKUUMVERPACKUNG
BROT	2 Tage	7-8 Tage
KEKSE	4-5 Monate	12 Monate
NUDELN/REIS	6 Monate	12 Monate
MEHL	4 Monate	12 Monate
GEMAHLENER KAFFEE	3 Monate	12 Monate
TEE	5 Monate	12 Monate
TROCKENOBST	4 Monate	12 Monate

SYMBOLBEDEUTUNGEN

- Hinweis
- Verbot
- Für Lebensmittel

SICHERHEITSHINWEISE

- Versichern Sie sich vor dem Gebrauch des Produkts, dass das Gerät sich als unversehrt ohne sichtbare Schäden erweist. Sollten Sie Zweifel daran haben, verwenden Sie das Gerät nicht und nehmen Sie Kontakt mit dem Händler auf.
- Den Plastikbeutel, in dem das Gerät eingepackt war, außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren: Erstickengefahr.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Zweck, für den es entwickelt wurde, und in der, in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Art vorgesehen. Jeder anderweitige Gebrauch ist unsachgemäß und somit gefährlich. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen oder falschen Gebrauch entstehen.
- Nehmen Sie, bevor Sie die Lebensmittel im Mikrowellenherd erwärmen, immer den Deckel vom Behälter ab.
- Das vorliegende Gerät ist nicht für professionellen Gebrauch, sondern nur für den Hausgebrauch geeignet.

BESCHREIBUNG DES PRODUKTS (siehe Abb.1)

- Handpumpe
- Dichtung der Pumpe
- Behälter von 0,5L
- Behälter von 2L
- Deckel
- Schließhaken
- Entlüftungsventil
- Dichtung des Deckels
- Datumsangabe

TECHNISCHE DATEN

- Behälter aus Tritan™
- Deckel aus ABS mit Entlüftungsventil aus Silikon
- Behälter, die für die Verwendung im Kühlschrank, Tiefkühlschrank und Mikrowellenherd geeignet sind
- Direkt vom Kühlschrank oder Tiefkühlschrank in den Mikrowellenherd (Thermoschock: -30°C; +60°C)
- Umgebungsbedingungen des Betriebs: -20°C + 120°C



GEBRAUCHSANLEITUNGEN

GEBRAUCH

Versichern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass der Deckel, der Behälter, die Dichtung und das Entlüftungsventil vollkommen sauber und trocken sind.

- Füllen Sie die Dose bis maximal 2 cm unter dem Rand.
- Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie die Dose, indem Sie die 2 Schließhaken nach unten biegen.
- Positionieren Sie die Handpumpe auf das Entlüftungsventil in der Mitte des Deckels und saugen Sie die Luft aus dem Behälter, wie in der Zeichnung 1 angezeigt, bis der Widerstand bedeutend ist. Jetzt wurde das Vakuum ausgeführt; stellen Sie den Behälter in den Kühlschrank, den Tiefkühlschrank oder die Speisekammer.
- Lassen Sie, um die Dose zu öffnen, die Luft durch das Entlüftungsventil ab.
- Biegen Sie, um den Behälter zu öffnen, die Schließhaken nach oben und entfernen Sie den Deckel.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

- Versichern Sie sich vor der Ausführung des Vakuumvorgangs, dass das Entlüftungsventil und die Dichtungen des Deckels vollkommen sauber und trocken und ohne jeglichen Fremdkörper oder Lebensmittelrückstand sind, um die Qualität und die Dauer des ausgeführten Vakuums nicht zu beeinträchtigen.
- Geben Sie, bevor Sie die Behälter in den Kühlschrank, Tiefkühlschrank oder in die Speisekammer zurückstellen, auf der Datumsangabe das Verfalldatum des in dem Behälter enthaltenen Lebensmittels (im Fall von frischen Lebensmitteln) und das Datum der Vakuumverpackung an.
- Das Vakuum im Inneren des Behälters verhindert nicht das Wachstum von Bakterien, bewahren Sie daher leicht schlecht werdende Lebensmittel nach der Luftansaugung vom Behälter im Kühlschrank auf.

WARTUNG

- Behandeln Sie das Produkt mit Sorgfalt, schützen Sie es vor Stößen, direkter Lichteinstrahlung und direkten Wärmequellen.
- Reinigen Sie die Behälter und die bezüglichen Deckel vor jedem Gebrauch in der Spülmaschine oder von Hand unter Verwendung von Geschirrspülmittel.

- Verwenden Sie niemals scheuernde Produkte (wie Reinigungsmittel oder raue Schwämme).
- Reinigen Sie die Handpumpe mit einem feuchten Tuch.
- Schmieren Sie die Handpumpe für ein korrektes Gleiten, indem Sie zwischen ihren Rohren Speiseöl geben. Spülen Sie die Pumpe nicht unter fließendem Wasser.
- Bewahren Sie die vollkommen trockenen Behälter und Deckel an einem kühlen und trockenen Ort auf.
- Kontrollieren Sie während der Reinigungsvorgänge, dass die die Schließung betreffenden Teile (Rand der Dosen, Dichtung der Deckel und der Pumpe) nicht verkratzt oder beschädigt sind.

PROBLEME UND LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Behälter hält das Vakuum nicht	<ul style="list-style-type: none"> Reste von Lebensmitteln und/oder Fremdkörper an dem Entlüftungsventil und/oder der Dichtung des Deckels verhinderten den korrekten Vorgang des Auszugs der Luft. Das Entlüftungsventil wurde nicht korrekt in den Deckel eingesetzt. Das Ventil wurde versehentlich beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> Sorgfältig das Ventil und die Dichtung reinigen und trocken und den Vorgang, wie angegeben, wiederholen. Das Ventil korrekt einsetzen. Wenden Sie sich an Ihren Händler und tauschen Sie das Ventil aus.

GARANTIE

Die gegenständliche Vorrichtung ist für 2 Jahre vom Einkaufsdatum garantiert. Das Einkaufsdatum **ist durch den Stempel oder die Unterschrift vom Vertragshändler und durch den Kassenzettel zu beweisen, welche als Beilage zu diesem Dokument aufzubewahren sind.** Diese Periode stimmt mit der gültigen Gesetzgebung überein und wird erst dann angewandt, wenn der Verbraucher eine Privatperson ist. Laica-Produkte sind als Haushaltsprodukte entworfen und dürfen nicht in öffentlichen Geschäften verwendet werden. Die Garantie deckt ausschließlich Produktionsfehler und ist nicht gültig, wenn der Schaden durch willkürliche Handlung, falschen Gebrauch, Nachlässigkeit oder Missbrauch vom Produkt entsteht. Ausschließlich die standardgelieferten Zubehörteile verwenden. Der Gebrauch von anderen Zubehörteilen kann das Ungültigkeitswerden der Garantie als Folge haben. Die Vorrichtung keinesfalls öffnen. Wird die Vorrichtung geöffnet oder missbräuchlich geändert, verfällt die Garantie endgültig. Die Garantie ist für verschleißbare Teile als auch für die Batterien nicht gültig, wenn diese letzten standardgeliefert werden. Die Garantie verfällt nach zwei Jahren vom Einkauf. In diesem Fall werden die Serviceeingriffe gegen Zahlung vorgenommen. Für Auskünfte über Serviceeingriffe – eingeschlossen in der Garantie oder gegen Zahlung – schreiben Sie bitte an info@laica.com. Für in den Garantiebedingungen eingeschlossene Reparatur- und Austauscheingriffe ist keine Sorte von Beitrag zu leisten. Im Falle von Ausfällen sich an den Vertragshändler wenden. KEINE direkte Lieferung zur LAICA vornehmen. **Alle Eingriffe nach Garantiebedingungen (Austausch vom Produkt oder von einem Teil desselben eingeschlossen) werden die Dauer der ursprünglichen Garantieperiode für den ausgetauschten Produkt nicht verlängern.** Der Hersteller lehnt jede Haftung für etwaige direkte oder indirekte Schäden an Personen, Sachwerten und Haustieren ab, welche von der Missachtung der Vorschriften entstehen, welche im zweckmäßigen Gebrauchshandbuch enthalten sind – vor allem mit Rücksicht auf Hinweise über Installation, Gebrauch und Wartung der Vorrichtung. Die Firma Laica, welche ständig nach der Verbesserung der eigenen Produkte strebt, behält sich das Recht vor, ohne Voranmeldung ihre Produkte vollkommen oder teilweise nach Herstellungsanfordernissen zu ändern, ohne dass dadurch irgendwelche Haftung seitens der Firma Laica oder ihrer Vertragshändler entsteht.