

LAICA® VT31201
MACCHINA
PER SOTTOVUOTO

HI76 - 01/2023

LAICA®

LAICA S.p.A.

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

UK Importer: Strix Ltd, Forrest House, Ronaldsway,
Isle Of Man, IM9 2RG, British Isles

www.laica.it

LAICA®



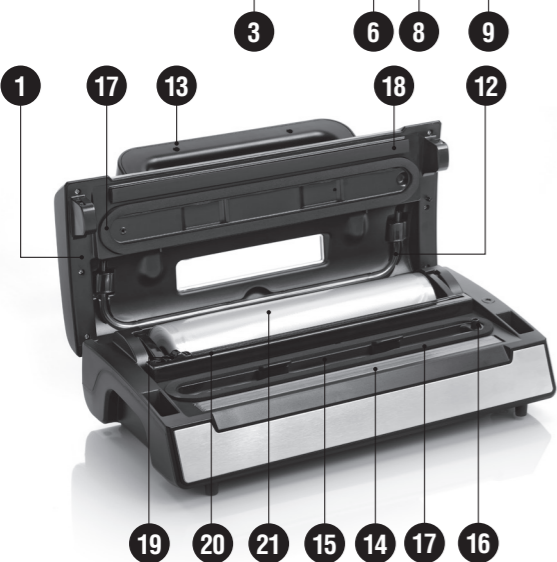
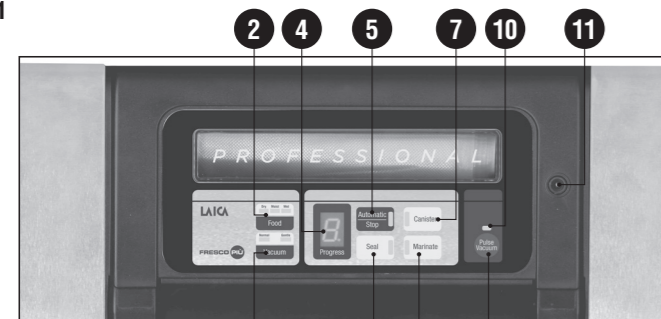
Instructions and warranty
VACUUM SEALER

VT31201

page 4

IT	Istruzioni e garanzia MACCHINA PER SOTTOVUOTO	pagina 10
ES	Instrucciones y garantía MÁQUINA PARA CONSERVAR AL VACÍO	página 16
PT	Instruções e garantia MÁQUINA PARA VÁCUO	página 22
DE	Anweisungen und Garantie VAKUUMIERGERÄT	Seite 28
FR	Instructions et garantie MACHINE SOUS-VIDE	page 34

Fig. 1



EN - PRODUCT DESCRIPTION

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

IT - DESCRIZIONE PRODOTTO

1. Coperchio
2. Tasto "FOOD" (dry - moist - wet)
3. Tasto "VACUUM" (normal - gentle)
4. Display "PROGRESS"
5. Tasto "AUTOMATIC / STOP"
6. Tasto "SEAL"
7. Tasto "CANISTER"
8. Tasto "MARINATE"
9. Tasto "PULSE/VACUUM"
10. Spie luminose
11. Presa per tubetto contenitori
12. Tubetto per contenitori
13. Maniglia di bloccaggio
14. Doppia barra saldante
15. Camera di aspirazione / 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



Fig. 2



ES - DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

PT - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

DE - PRODUKTBESCHREIBUNG

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

FR - DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Couvercle
2. Bouton "FOOD" (dry - moist - wet)
3. Bouton "VACUUM" (normal - gentle)
4. Afficheur "PROGRESS"
5. Bouton "AUTOMATIC / STOP"
6. Bouton "SEAL"
7. Bouton "CANISTER"
8. Bouton "MARINATE"
9. Bouton "PULSE/VACUUM"
10. Voyants lumineux
11. Prise pour le tuyau (pour les boîtes)
12. Tuyau (pour les boîtes)
13. Poignée de blocage
14. Double barre de scellage
15. Chambre d'aspiration / 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

 **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 4
SAFETY INSTRUCTIONS	page 4
PRODUCT DESCRIPTION	page 5
INSTRUCTIONS FOR USE	page 6
MAINTENANCE	page 8
TROUBLESHOOTING	page 8
DISPOSAL PROCEDURE	page 9
WARRANTY	page 9

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.
- ⊘ NEVER leave the appliance operating unsupervised. Once finished using it, turn it off and unplug it from the mains.
- In the event of a failure and/or malfunction, turn off the appliance without tampering with it. Always contact the retailer for repairs.
- ⊘ Do NOT connect or disconnect the appliance and do NOT use it with wet or damp hands.
- ⊘ Do NOT pull on the power cord or the device itself to unplug.
- Handle the product with care, protect it against impacts, extreme temperature fluctuations, humidity, dust, direct sunlight and sources of heat.
- Unplug immediately after use and always before cleaning.
- If an electrical appliance falls into water, do not attempt to extract it, but immediately remove the plug from the power socket.
- ⊘ Warning! Do NOT tamper with the power cord for any reason. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
- Unwind the cable for its entire length and keep it away from heat sources.
- ⊘ Never use power adapters other than those reported on the data label located on the bottom of the appliance.

- The appliance cover is not protected against liquid penetration.
- ⊘ Do NOT touch the sealing bar when the appliance is on. Danger of burns.
- ⊘ NEVER submerge the device into water or any other liquids.

 **WARNING! BEFORE USING THIS APPLIANCE**

- During extreme conditions (voltage 10% above the nominal voltage and temperature around 40°C), intensive use of the appliance could trigger the automatic thermal protection device. In this case, wait for the appliance to cool before using.
- ⊘ **Do not perform more than 10 vacuum packing operations in a row. Beyond this limit, the appliance's automatic thermal protection systems could be triggered (we recommend waiting at least 60 seconds between sealing operations).**
- We recommend using LAICA embossed vacuum bags or of equivalent quality. Caution: the use of unsuitable bags does not guarantee an optimal vacuum sealing.
- ⊘ Do NOT store the vacuum sealer with the locking handle lowered.
- **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. "FOOD" key (dry - moist - wet)
3. "VACUUM" key (normal - gentle)
4. "PROGRESS" display
5. "AUTOMATIC / STOP" key
6. "SEAL" key
7. "CANISTER" key

8. "MARINATE" key
9. "PULSE/VACUUM" key
10. Lights
11. Socket for container tube
12. Container tube
13. Locking handle
14. Double sealing bar
15. Extraction chamber / removable drip tray
16. Air suction hole
17. Gaskets
18. Sealing gasket
19. Two-way cutter
20. Cutter support
21. Roll compartment

FUNCTION DESCRIPTION

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

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

TECHNICAL DATA

- Voltage: AC 220-240V 50Hz
- Power absorption: 130W
- Vacuum value (approx): -0.9 bar
- Plug type: BS 1363 mains plug containing a 13A fuse. If it ever becomes necessary to replace the fuse, only use fuses that are marked BS 1362, and rated at 13A.
- Environmental operating conditions: +10°C +40°C; relative humidity ≤ 85%
- Environmental storage conditions: +10°C +50°C; relative humidity ≤ 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 "FOOD" and "VACUUM" button are lit.
- Uniformly insert the food to be stored in the bag. Make sure the bag is about 8 cm longer than the food to be stored.
- Lift the lid.



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

USE WITH BAGS

- 1) Position the open end of the bag inside the vacuum chamber as shown in figure 2. 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 by way of

a countdown.

- 4) Wait until the display reads 0 and the lights turn off. Open the lid by lifting the handle.
- 5) Check that the bag is properly sealed and place it in the refrigerator, freezer or storeroom.

USE WITH ROLLS

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

1. Lift the lid.
2. Move the cutter completely to the right or left of its support, then lift the support and pass the end of the roll underneath. Determine the bag length based on the length of the food being stored and add at least 8 cm.
3. Lower the cutter support and cut the roll by sliding the cutter.
4. Position one of the two open bag ends on the double seal bar. 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 PACKING

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

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 CONTAINERS (not supplied)

Using Laica canisters.

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

- 1) Fill the container up to a maximum of 2 cm below the top edge.
- 2) Put the lid on and, for the VT3304 model only, turn the air 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 by way of a countdown. Wait until the display reads 0 and the lights turn off.
- 6) First remove the tube from the container and then from the machine, then place the container in the refrigerator, freezer or storeroom.

“Quick marinate” function in container (not supplied)

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

- 1) Fill the container and connect it to the machine as described above.
- 2) Set the machine vacuum power according to the food being marinated (see "Description of functions" section).
- 3) Hook the lid onto the base of the machine by lowering the locking handle.

- 4) Press the "MARINATE" key: the PROGRESS display will show the number 9 and the first air suction and release cycle will begin. The progress display will indicate the progress of the marinating cycle.
Wait until the display reads 0 and the lights turn off. The quick marinate process is complete.
- 5) 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 PACKING FOR LIQUIDS

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

MAINTENANCE

- Wash hands thoroughly before cleaning the appliance.
- Before and after use, clean the appliance with a dry or slightly damp cloth, being careful not to let liquids penetrate inside.
- After each use, remove any nylon (bag) residue from the sealing bar using a soft cloth and being careful not to damage it. **Clean the sealing bar only after it has cooled.**
- After 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 AH1018,
- o drip tray: code AH1037,
- o canister tube: code AH1039.

For spare parts, please visit www.laica.com or contact info.uk@laica.com Customer Services (Isle of Man).

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



This symbol on the product and accompanying documents means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. For proper disposal or treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points where they will be accepted on a free of charge basis. In some countries you may be able to return your products to your local retailer upon the purchase of a new product. Disposing of this product correctly will help you save valuable resources and prevent any possible waste handling. Please contact your local authority for further details of your nearest collection point for WEEE. Penalties may be applicable for incorrect disposal of this product in accordance with national legislation.



The conformity, certified by the UKCA-marking on the device, refers to: Electromagnetic Compatibility Regulations 2016, as amended. Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016, as amended. The Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012, as amended. The Ecodesign for Energy-Related Products Regulations 2010, as amended.



This product is meant for domestic use.
The conformity, certified by the CE-marking on the device, refers to the Directive 2014/30/Eu on electromagnetic compatibility, to the Directive 2014/35/Eu on electric material destined to be used within given voltage limits, on Directive 2011/65/Eu on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and on Ecodesign Framework Directive (ErP) 2009/125/EC. 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.uk@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: info.uk@laica.com.

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. 10
AVVERTENZE SULLA SICUREZZA	pag. 10
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	pag. 11
ISTRUZIONI PER L'USO	pag. 12
MANUTENZIONE	pag. 14
PROBLEMI E SOLUZIONI	pag. 14
PROCEDURA DI SMALTIMENTO	pag. 15
GARANZIA	pag. 15

LEGENDA SIMBOLI



AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- Prima dell'utilizzo del prodotto controllare che l'apparecchio si presenti integro senza visibili danneggiamenti. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al proprio rivenditore.
- Tenere il sacchetto di plastica della confezione lontano dai bambini: pericolo di soffocamento.
- Prima di collegare l'apparecchio assicurarsi che i dati della tensione di rete riportati sulla targhetta dati posta sul fondo del prodotto corrispondano a quelli della rete elettrica utilizzata.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato concepito e nel modo indicato nelle istruzioni d'uso. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri o errati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età uguale o superiore ai 14 anni.
- L'utilizzo e la manutenzione di questo apparecchio possono essere effettuati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone inesperte, solo sotto un'adeguata sorveglianza da parte di un adulto. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊗ NON lasciare mai l'apparecchio in funzione senza sorveglianza, terminato l'utilizzo spegnerlo e scollegarlo dalla rete elettrica.
- In caso di guasto e/o cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio senza manometterlo. Per le riparazioni rivolgersi sempre al proprio rivenditore.
- ⊗ NON collegare o scollegare l'apparecchio e NON utilizzarlo con mani bagnate o umide.
- ⊗ NON tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Trattare il prodotto con cura, proteggerlo da urti, variazioni estreme di temperatura, umidità, polvere, luce diretta del sole e fonti di calore.
- Staccare la spina dalla presa di corrente immediatamente dopo l'uso e comunque

sempre prima di pulirlo.

- Se un apparecchio elettrico cade nell'acqua non cercare di raggiungerlo, ma staccare subito la spina dalla presa della corrente.
- ⊗ **Attenzione! NON intervenire per nessun motivo sul cavo elettrico.** 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).**
- 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 "FOOD" (dry – moist – wet)
3. Tasto "VACUUM" (normal – gentle)
4. Display "PROGRESS"
5. Tasto "AUTOMATIC / STOP"
6. Tasto "SEAL"
7. Tasto "CANISTER"
8. Tasto "MARINATE"
9. Tasto "PULSE/VACUUM"
10. Spie luminose
11. Presa per tubetto contenitori
12. Tubetto per contenitori
13. Maniglia di bloccaggio
14. Doppia barra saldante
15. Camera di aspirazione / 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 FUNZIONI

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

- “GENTLE” adatta a cibi di consistenza più delicata come frutta e verdura;
 - “NORMAL” adatta a tutti gli altri alimenti.
- 4. Display “PROGRESS”:** indicatore luminoso numerico che visualizza lo stato di avanzamento del processo selezionato.
 - 5. Tasto “AUTOMATIC/STOP”:**
 - premendo questo tasto la macchina automaticamente effettua il ciclo di aspirazione e saldatura del sacchetto.
 - quando la macchina è in funzione premendo questo tasto si blocca la funzione precedentemente selezionata.
 - 6. Tasto “SEAL”:** premendo questo tasto:
 - l'apparecchio effettua la saldatura;
 - si blocca l'aspirazione dell'aria e il sacchetto viene sigillato automaticamente.
 - 7. Tasto “CANISTER”:** premendo questo tasto inizia il ciclo di sottovuoto per i contenitori (non in dotazione).
 - 8. Tasto “MARINATE”:** premendo questo tasto inizia il ciclo specifico di marinatura rapida.
 - 9. Tasto “PULSE/VACUUM”:** questo tasto permette di fare il vuoto ad impulsi: premendolo inizia l'aspirazione dell'aria che si blocca al suo rilascio.
 - 10. Spie luminose:** indicano le operazioni in corso e le funzioni selezionate.
 - 11-12. Presa tubetto per contenitori:** per collegare la macchina ai contenitori attraverso il tubetto in dotazione.
 - 13. Maniglia di bloccaggio:** per agganciare e sganciare il coperchio alla base della macchina.
 - 14. Doppia barra saldante:** esegue la saldatura.
 - 15-16. Camera di aspirazione/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

- Tipo di spina: spina di rete BS 1363 con fusibile da 13A. Se dovesse essere necessario sostituire il fusibile, utilizzare solo fusibili contrassegnati con la sigla BS 1362 e con una corrente nominale di 13A.
- Condizioni ambientali di esercizio: +10°C +40°C; umidità relativa ≤ 85%
- Condizioni ambientali di conservazione: +10°C +50°C; umidità relativa ≤ 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 “FOOD” e “VACUUM” si accendano.
- Inserire omogeneamente il cibo da conservare nel sacchetto. Verificare che la lunghezza del sacchetto sia 8 cm circa superiore al cibo da conservare.
- Sollevare il coperchio.



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

UTILIZZO CON I SACCHETTI

- 1) Posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno della camera di aspirazione come illustrato in figura 2. Posizionare il sacchetto, che presenta un solo lato gofrato, 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 gofrato, 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 la finestra PROGRESS mostra 0 la saldatura è completata.
9. Attendere fino a quando il display visualizza 0 e le spie luminose si spengono. Aprire il coperchio sollevando la maniglia.
10. Verificare la saldatura del sacchetto.
11. Proseguire come descritto nei paragrafi “PREPARAZIONE” e “ISTRUZIONI PER L'USO - UTILIZZO CON I SACCHETTI”.

SOTTOVUOTO MANUALE

L'aspirazione totale dell'aria con il metodo automatico tende a schiacciare i cibi di consistenza più delicata (come fragole, frutti di bosco, grissini, verdura, etc) danneggiandoli; pertanto in questi casi è possibile utilizzare il sottovuoto manuale, cioè l'interruzione dell'aspirazione dell'aria nel momento che si ritiene più opportuno.

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 sfogo 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 “Descrizione funzioni”).
 - 3) Agganciare il coperchio alla macchina abbassando la maniglia di bloccaggio.

- 4) Premere il tasto "MARINATE": il display PROGRESS visualizza il numero 9 e inizia il primo ciclo di aspirazione e rilascio dell'aria. Il display progress visualizza lo stato di avanzamento del ciclo di marinatura. Attendere fino a quando il display visualizza 0 e le spie luminose si spengono. Il processo di marinatura rapida è terminato.
- 5) Estrarre il tubetto 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

- o guarnizioni di tenuta e guarnizione sigillante: cod. AH1018,
- o vaschetta raccogli liquidi: cod. AH1037,
- o tubetto per contenitori: cod. AH1039.

Per i ricambi, visitare www.laica.com o scrivere a info.uk@laica.com per l'assistenza clienti (Isola di Man).

PROBLEMI E SOLUZIONI		
Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella presa elettrica.	Inserire la spina del prodotto in una presa elettrica.
	È intervenuto il termoprotettore.	Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti e accendere nuovamente.
L'apparecchio non esegue un vuoto completo nel sacchetto.	Il sacchetto potrebbe essere forato.	Verificare l'integrità del sacchetto o sostituirlo con uno nuovo.
	Il sacchetto non è correttamente posizionato all'interno della camera di aspirazione e raccogli liquidi.	Posizionare il sacchetto come descritto nel paragrafo "Istruzioni – utilizzo con i sacchetti".
	La barra saldante potrebbe essersi surriscaldata: questo accade quando si eseguono numerose saldature consecutivamente con intervalli rapidissimi.	Attendere alcuni minuti per lasciare raffreddare la barra saldante. Tra una saldatura e l'altra si consiglia di attendere almeno 60 secondi.
Il sacchetto non tiene il vuoto dopo essere stato saldato.	Il sacchetto potrebbe essere forato.	Verificare l'integrità del sacchetto o sostituirlo con uno nuovo.
	Il bordo del sacchetto non è perfettamente pulito.	Controllare che lungo la saldatura non ci siano impurità: briciole, grasso, ecc. Riaprire il sacchetto e riprovare ad eseguire la saldatura.
Il sacchetto si fonde e non viene saldato correttamente	La zona di saldatura del sacchetto è sporca o non è ben distesa.	Assicurarsi che l'interno del sacchetto sia pulito e che lo stesso sia ben disteso.
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. È possibile continuare ad utilizzare la macchina effettuando la saldatura manualmente. Premere il tasto "Seal" quando il display progress si blocca sul numero 5 o 6.

PROCEDURA DI SMALTIMENTO



Questo simbolo sul prodotto e nella documentazione di accompagnamento indica che i prodotti elettrici e d'elettronici non devono essere gettati tra i rifiuti domestici indifferenziati.

Per lo smaltimento o il trattamento idoneo, il recupero e il riciclo, si prega di portare questi prodotti presso i punti di raccolta designati, dove saranno accettati a titolo gratuito. In alcuni paesi, potrebbe essere possibile restituire i prodotti presso il proprio rivenditore locale dietro l'acquisto di un nuovo prodotto. In conformità con la legislazione nazionale, si applicano delle sanzioni nell'eventualità di uno smaltimento errato di questo prodotto.



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.uk@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: info.uk@laica.com.

 **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.
- ⊘ NO deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia, una vez terminado el uso apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento, apagar el aparato sin alterarlo. Para las reparaciones dirigirse siempre a su vendedor.
- ⊘ NO conecte ni desconecte el aparato y NO usarlo con las manos mojadas o húmedas.
- ⊘ NO tire del cable de alimentación o del aparato para sacar la clavija de la toma de corriente.
- Trate con cuidado el producto, protéjalo de golpes, variaciones extremas de temperatura, humedad, polvo, luz directa del sol y fuentes de calor.
- Quite la clavija de la toma de corriente inmediatamente después del uso y, en todo caso, siempre antes de limpiarlo.
- Si un aparato eléctrico cae al agua no trate de cogerlo, en lugar de ello desenchúfelo de inmediato.
- ⊘ ¡Atención! NO manipule bajo ningún concepto el cable eléctrico. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por 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.**
- 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 “FOOD” (dry – moist – wet)
3. Tecla “VACUUM” (normal – gentle)
4. Pantalla “PROGRESS”
5. Tecla “AUTOMATIC / STOP”
6. Tecla “SEAL”
7. Tecla “CANISTER”

8. Tecla “MARINATE”
9. Tecla “PULSE/VACUUM”
10. Indicadores luminosos
11. Toma para tubo recipientes
12. Tubo para recipientes
13. Tirador de bloqueo
14. Barra soldadora doble
15. Cámara de aspiración/cubeta recoge líquidos extraíble
16. Agujero de aspiración
17. Guarniciones de estanquidad
18. Guarnición selladora
19. Cuchilla bi-direccional
20. Soporte cuchilla
21. Compartimiento porta rollo

DESCRIPCIÓN FUNCIONES

1. **Tapa:** crea la hermeticidad necesaria para generar el vacío en la bolsa.
2. **Tecla “FOOD”:** presionando esta tecla se puede seleccionar el tiempo de soldadura del aparato en base al alimento que se esta envolviendo:
 - “DRY” para alimentos secos como pan, pasta, galletas y alimentos parecidos que necesitan un tiempo más breve de soldadura;
 - “MOIST” para alimentos húmedos que contengan líquidos y humedad, como fruta, verdura y embutidos, que necesitan mayor tiempo de soldadura;
 - “WET” para alimentos mojados o con mucha humedad como carnes y verdura cocida que necesitan un tiempo prolongado de soldadura.
3. **Tecla “VACUUM”:** presionando esta tecla se puede seleccionar la potencia de aspiración del aparato en base al alimento que se esta envolviendo:
 - “GENTLE” adecuado para alimentos de consistencia más delicada como fruta y verdura;
 - “NORMAL” adecuada para todos los demás alimentos.
4. **Pantalla “PROGRESS”:** indicador luminoso numérico que visualiza el estado de avance del proceso seleccionado.
5. **Tecla “AUTOMATIC / STOP”:**
 - presionando esta tecla la máquina automáticamente realiza el ciclo de aspiración y soldadura de la bolsa.
 - cuando la máquina está en función presionando esta tecla se bloquea la

función precedentemente seleccionada.

6. **Tecla “SEAL”:** presionando esta tecla:
 - el aparato realiza la soldadura;
 - se bloquea la aspiración del aire y la bolsa se sella automáticamente.
7. **Tecla “CANISTER”:** presionando esta tecla inicia el ciclo de vacío para los recipientes (no suministrado).
8. **Tecla “MARINATE”:** presionando esta tecla inicia el ciclo específico de escabeche rápido.
9. **Tecla “PULSE/VACUUM”:** esta tecla permite realizar el vacío a impulsos: presionándolo inicia la aspiración del aire que se bloquea al liberarlo.
10. **Indicadores luminosos:** indican las operaciones en curso y las funciones seleccionadas.
- 11.-12. **Toma tubo para recipientes:** para conectar la máquina a los recipientes mediante el tubo suministrado.
13. **Tirador de bloqueo:** para enganchar y desenganchar la tapa en la base de la máquina.
14. **Barra soldadora doble:** realiza la soldadura.
- 15-16. **Cámara de aspiración/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 estanquidad:** crean una adecuada hermeticidad en la cámara de aspiración para poder realizar el vacío en las bolsas.
18. **Guarnición selladora:** garantiza la adherencia de la bolsa en la barra de soldadura.
19. **Cuchilla bi-direccional:** corta el rollo en bolsas de la medida deseada.

DATOS TÉCNICOS

- Voltaje: AC 220-240V 50Hz
- Absorción eléctrica: 130W
- Valor vacío (aprox): -0.9 bar
- Tipo de enchufe: Enchufe de red BS 1363 con fusible de 13 A. Si fuera necesario sustituir el fusible, utilice únicamente fusibles marcados como BS 1362 y con una capacidad nominal de 13A.
- Condiciones ambientales de ejercicio: +10°C +40°C; humedad relativa ≤ 85%
- Condiciones ambientales de conservación: +10°C +50°C; humedad relativa ≤ 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 “FOOD” y “VACUUM” se enciendan.
- Introducir homogéneamente el alimento para conservar en la bolsa. Controlar que el largo de la bolsa sea de 8 cm aproximadamente superior al alimento que se debe conservar.
- Levantar la tapa.



Se puede seleccionar la potencia de aspiración y el tiempo de soldadura del aparato en basa al alimento que se está envasando (véase párrafo "Descripción funciones"). La máquina está configurada en automático en la función “FOOD-DRY” y “VACUUM-NORMAL”.

Una vez cambiada la selección de la potencia de aspiración y el tiempo de soldadura, la misma queda memorizada hasta cuando el aparato no se desconecta de la toma de corriente.

USO CON LAS BOLSAS

- 1) Colocar la extremidad abierta de la bolsa dentro de la cámara de aspiración como está ilustrado en figura 2. 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 estanquidad.
6. Asegurarse que la bolsa esté bien estirada, limpia y sin pliegues.
7. Bajar la tapa y engancharla en la base de la máquina presionando el tirador hacia abajo; la pantalla PROGRESS visualiza el número 0.
8. Presionar la tecla “SEAL” para iniciar la soldadura. Cuando la pantalla PROGRESS muestra 0 la soldadura está finalizada.
9. Esperar hasta cuando la pantalla visualiza 0 y los indicadores luminosos se apagan. Abrir la tapa levantando el tirador.
10. Controlar la soldadura de la bolsa.
11. Continuar como se describe en los párrafos “PREPARACIÓN” e “INSTRUCCIONES PARA EL USO - USO CON LAS BOLSAS”.

AL VACÍO MANUAL

La aspiración total del aire con el método automático tiende a aplastar los alimentos de consistencia más delicados (como fresas, frutos rojos, grisesnes, 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. Presionar la tecla “Automatic/stop” para poner en marcha la aspiración del aire. Observar atentamente la aspiración del aire de la bolsa y cuando se considera necesario bloquear el proceso de vacío presionando la tecla “SEAL”.
 - b. Presionar la tecla “Pulse/Vacuum” para la aspiración del aire y cuando se considera necesario bloquear el proceso de vacío presionando la tecla “SEAL”.
- 2) Levantar la tapa y controlar la soldadura de la bolsa.

UTILIZO CON RECIPIENTES (no suministrado)

Utilizar 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. AH1018,
- o cubeta recoge líquidos: cód. AH1037,
- o tubo para contenedores: cód. AH1039.

Para obtener piezas de repuesto, visite www.laica.com o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente (Isla de Man) en info.uk@laica.com

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



Este símbolo en los productos o en los documentos que los acompañan significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con los residuos domésticos. Para una correcta eliminación o tratamiento, recuperación y reciclado de dichos productos, llévelos a los puntos de recogida designados, donde se aceptarán sin coste adicional alguno. En algunos países, es posible que pueda devolver los productos en su tienda minorista local por la compra de un nuevo producto. La correcta eliminación de este producto ayudará a ahorrar una cantidad valiosa de recursos y a prevenir cualquier posible manipulación de los residuos. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener más información sobre los puntos de recogida de desechos eléctricos y electrónicos más cercanos. Pueden aplicarse sanciones por la incorrecta eliminación de este producto de acuerdo con la legislación nacional.



Este producto está indicado para un uso doméstico. El certificado de conformidad que lleva el marcado CE en el producto hace referencia a la siguiente legislación de CE: Directiva de compatibilidad electromagnética (EMC) 2014/30/UE, Directiva de baja tensión (LVD) 2014/35/UE, Directiva de las restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (RoHS) 2011/65/UE, Directiva 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.uk@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 periodo 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: info.uk@laica.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
AVISOS DE SEGURANÇA
DESCRIÇÃO DO PRODUTO
INSTRUÇÕES PARA O USO
MANUTENÇÃO
PROBLEMAS E SOLUÇÕES
PROCESSO DE ELIMINAÇÃO
GARANTIA

página 22
página 22
página 23
página 24
página 26
página 26
página 27
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.
- ⊗ NUNCA deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão, ao terminar a utilização desligue-o e desconecte da rede elétrica.
- Em caso de avaria e/ou mau funcionamento, desligar o aparelho sem adulterá-lo. Para as reparações contactar sempre o próprio revendedor.
- ⊗ NÃO ligue ou desligue o aparelho e NÃO utilize-o com mãos molhadas ou húmidas.
- ⊗ NÃO puxar o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para desligar a ficha pela tomada de corrente.
- Tratar o aparelho com cuidado, protegê-lo contra impactos, variações extremas de temperatura, humidade, poeira, luz direta do sol e fontes de calor.
- Desligar a ficha da tomada de corrente imediatamente após a utilização e sempre antes de limpá-lo.
- Se um aparelho elétrico cair na água não tentar pegá-lo, mas desligar imediatamente a ficha da tomada de corrente.
- ⊗ Atenção! NUNCA efetue serviços no cabo elétrico. Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
- Desenrolar o cabo por todo o comprimento e manter o mesmo longe das fontes

de calor.

- ⊗ Nunca utilizar adaptadores para tensões de alimentação diferentes da indicada na etiqueta dos dados colocada no fundo do aparelho.
- Aparelho com invólucro não protegido contra a penetração de líquidos.
- ⊗ NÃO tocar a barra soldadora quando o aparelho estiver ligado: perigo de queimaduras.
- ⊗ NUNCA mergulhar a máquina na água ou em outros líquidos.

⚠ ATENÇÃO! ANTES DE USAR ESTE APARELHO

- Em condições de utilização extremas (tensão de 10% a mais da tensão nominal e temperatura por volta de 40°C) a utilização intensiva do aparelho poderia causar o disparo dos dispositivos automáticos de proteção térmica. Neste caso, é necessário aguardar que o aparelho arrefeça para poder reutilizá-lo.
- ⊗ **Não efetuar ciclos de vácuo mais de 10 vezes consecutivamente; para além deste limite poderia ocorrer o disparo dos sistemas automáticos de proteção térmica do aparelho (recomenda-se aguardar pelo menos 60 segundos entre uma soldadura e a outra).**
- Aconselha-se o uso com sacos para vácuo foscos LAICA ou de qualidade equivalente. Atenção: o uso de sacos não adequados não garante um vácuo ideal.
- ⊗ NÃO conservar a máquina para embalo a vácuo com a pega de bloqueio abaixada.
- **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 (ver fig. 1)

1. Tampa
2. Tecla “FOOD” (dry – moist – wet)
3. Tecla “VACUUM” (normal – gentle)
4. Display “PROGRESS”

5. Tecla “AUTOMATIC / STOP”
6. Tecla “SEAL”
7. Tecla “CANISTER”
8. Tecla “MARINATE”
9. Tecla “PULSE/VACUUM”
10. Indicadores luminosos
11. Entrada do tubo para recipientes
12. Tubo para recipientes
13. Pega de bloqueio
14. Barra dupla de soldagem
15. Câmara de aspiração/tina de recolha de líquidos extraível
16. Furo de aspiração
17. Vedações de retenção
18. Vedação de lacração
19. Lâmina de corte bidirecional
20. Suporte da lâmina de corte
21. Compartimento porta-rolô

DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES

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

5. Tecla “AUTOMATIC/STOP”:

- ao premer esta tecla, a máquina efetua automaticamente o ciclo de aspiração e soldagem do saco.
- quando a máquina está a funcionar, ao premer este botão, bloqueia-se a função anteriormente selecionada.

6. Tecla “SEAL”: ao premer esta tecla:

- o aparelho efetua a soldagem;
- bloqueia-se a aspiração do ar e o saco é vedado automaticamente.

7. Tecla “CANISTER”: ao premer esta tecla, tem início o ciclo de vácuo para recipientes (não fornecidos).**8. Tecla “MARINATE”:** ao premer esta tecla, tem início o ciclo específico de marinada rápida.**9. Tecla “PULSE/VACUUM”:** esta tecla permite fazer o embalo a vácuo por impulsos: ao ser premida, tem início a aspiração de ar, que é interrompida quando a tecla é solta.**10. Indicadores luminosos:** indicam as operações em andamento e as funções selecionadas.**11.-12. Entrada do tubo para recipientes:** para conectar a máquina aos recipientes por meio do tubo fornecido.**13. Pega de bloqueio:** para prender e soltar a tampa à base da máquina.**14. Barra dupla de soldagem:** efetua a soldagem.**15-16. Câmara de aspiração/tina de recolha de líquidos extraível e lavável:** zona na qual é posicionada a extremidade aberta do saco para consentir a aspiração do ar e a eliminação de eventuais líquidos em excesso.**17. Vedações de retenção:** criam a vedação hermética ideal na câmara de aspiração para poder efetuar o vácuo nos sacos.**18. Vedação de lacração:** garante a aderência do saco na barra soldadora.**19. Lâmina de corte bidirecional:** corta o rolo em sacos na medida desejada.**DADOS TÉCNICOS**

- Voltagem: AC 220-240V 50Hz
- Absorção elétrica: 130W
- Valor do vácuo (aprox.): -0.9 bar
- Tipo de plugue: BS 1363 ficha de rede contendo um fusível de 13A. Se alguma vez se tornar necessário substituir o fusível, utilizar apenas fusíveis marcados com BS 1362, e classificados com 13A.

- Condições ambientais de uso: +10°C +40°C; humidade relativa ≤ 85%
- Condições ambientais de conservação: +10°C +50°C; humidade relativa ≤ 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 "FOOD" e "VACUUM" se acendam.
- Inserir homogeneamente o alimento a conservar no saco. Verificar que o comprimento do saco seja aproximadamente de 8 cm superior ao alimento a conservar.
- Levantar a tampa.



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

UTILIZAÇÃO COM OS SACOS

- 1) Posicionar a extremidade aberta do saco no interior da câmara de aspiração conforme ilustrado na figura 2. 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. Premer a tecla "Automatic/Stop" para iniciar a aspiração do ar. Observar atentamente a aspiração do ar do saco e, quando se considerar adequado, interromper o processo de vácuo premendo a tecla "SEAL".
 - b. Premer a tecla "Pulse/Vacuum" para a aspiração do ar do saco e, quando se considerar adequado, interromper o processo de vácuo premendo a tecla "SEAL".
- 2) Levantar a tampa e verificar a soldagem do saco.

UTILIZAÇÃO COM RECIPIENTES (não fornecidos)

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. AH1018,
- o tina de recolha de líquidos: cód. AH1037,
- o tubinho para recipientes: cód. AH1039.

Para peças sobressalentes, visite www.laica.com ou contacte info.uk@laica.com - Customer Services (Isle of Man).

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 substituí-lo por um novo.
	O saco não está corretamente posicionado no interior da câmara de aspiração e recolha de líquidos.	Posicionar o saco conforme descrito no parágrafo "Instruções - utilização com os sacos.
	A barra soldadora poderia se ter sobreaquecido: isto acontece quando se efetuam numerosas soldaduras consecutivamente com intervalos muito rápidos.	Aguardar alguns minutos para deixar arrefecer a barra soldadora. Entre uma soldadura e outra recomenda-se aguardar pelo menos 60 segundos.
O saco não mantém o vácuo depois de ter sido soldado.	O saco poderia estar furado.	Verifique a integridade do saco ou substituí-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,	Durante o embalamento de alimentos húmidos, como verduras cozidas ou molhos, a máquina não executa a soldadura e o display progress se bloqueia no número 5 ou no número 6.	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



Este símbolo no produto e documentos de acompanhamento significa que os produtos eléctricos e electrónicos usados não devem ser misturados com o lixo doméstico geral.

Para uma eliminação ou tratamento adequado, recuperação e reciclagem, é favor levar estes produtos a pontos de recolha designados, onde serão aceites gratuitamente. Em alguns países poderá ser possível devolver os seus produtos ao retalhista local aquando da compra de um novo produto. A eliminação correcta deste produto ajudá-lo-á a poupar recursos valiosos e a prevenir qualquer possível manipulação de resíduos. Por favor contacte a sua autoridade local para mais detalhes sobre o ponto de recolha de REEE mais próximo de si. Poderão ser aplicadas sanções em caso de eliminação incorrecta deste produto, de acordo com a legislação nacional.



Este produto é adequado para uso doméstico. A conformidade, certificada pela marcação CE no dispositivo, refere-se à seguinte legislação de marcação CE: Directiva de Compatibilidade Electromagnética (EMC) 2014/30/EU, Directiva de Baixa Tensão (LVD) 2014/35/UE, Directiva de Restrição da Utilização de Determinadas Substâncias Perigosas em Equipamento Eléctrico e Electrónico (RoHS) 2011/65/UE, Directiva-Quadro de 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 accidental, 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.uk@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: info.uk@laica.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 aufgefordert, 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 Klärstellungen 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.
- ⊗ Lassen Sie das eingeschaltete Gerät NIEMALS unbeaufsichtigt, schalten Sie es nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Schalten Sie das Gerät im Falle eines Defekts und/oder bei eingeschränkter Funktionstüchtigkeit aus, ohne es dabei zu beschädigen. Wenden Sie sich im Hinblick auf Reparaturarbeiten stets an Ihren Händler.
- ⊗ Mit feuchten Händen sollten Sie NIEMALS das Gerät an das Stromnetz anschließen, vom Stromnetz trennen oder bedienen.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Gehen Sie mit dem Gerät sorgfältig um, schützen Sie es vor Stößen, extremen Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, Staub, direkter Sonneneinstrahlung und halten Sie es von Wärmequellen fern.
- Trennen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen stets vom Stromnetz.
- Wenn ein Elektrogerät ins Wasser fällt, so versuchen Sie nicht, das Gerät herauszuholen, sondern ziehen Sie sofort das Netzkabel aus der Steckdose.
- ⊗ Achtung! Führen Sie KEINE Arbeiten am Netzkabel durch. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren 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 Vakuuivorgänge hintereinander aus; nach 10 Vorgängen könnte der automatische Überhitzungsschutz des Geräts ausgelöst werden (Es wird empfohlen zwischen zwei Verschweißvorgängen mindestens 60 Sekunden zu warten).**
- Wir empfehlen Ihnen die Verwendung mit geprägten Vakuum-Beuteln von LAICA oder mit Vakuum-Beuteln von ähnlicher Qualität. Achtung: Bei der Verwendung ungeeigneter Beutel kann kein optimales Vakuum garantiert werden.
- ⊗ Lagern Sie das Vakuumiergerät NICHT mit gesenktem Blockiergriff.
- **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 (Vgl. Abb. 1)

1. Deckel
2. Taste "FOOD" (dry – moist – wet)
3. Taste "VACUUM" (normal – gentle)
4. Display "PROGRESS"

5. Taste "AUTOMATIC / STOP"
6. Taste "SEAL"
7. Taste "CANISTER"
8. Taste "MARINATE"
9. Taste "PULSE/VACUUM"
10. Anzeigeleuchte
11. Halterung für Behälterröhre
12. Röhre für Behälter
13. Blockiergriff
14. Doppelte Schweißstange
15. Absaugkammer / Herausnehmbarer Flüssigkeitssammelbehälter
16. Absaugloch
17. Haltungsdichtung
18. Versiegelungsdichtung
19. Bidirektionaler Schneider
20. Halterung des Schneiders
21. Fach für Rollenhalterung

FUNKTIONSBESCHREIBUNG

1. **Deckel:** Sorgt für die notwendige Dichtheit, um ein Vakuum im Beutel zu erzeugen.
2. **Taste "FOOD":** Durch Drücken dieser Taste kann die Verschweißdauer des Geräts in Abhängigkeit des zu vakuumierenden Lebensmittels ausgewählt werden:
 - "DRY" für trockene Lebensmittel wie Brot, Nudeln, Kekse und ähnliche Produkte mit einer kürzeren Verschweißdauer;
 - "MOIST" für feuchte Lebensmittel, die Flüssigkeiten und Feuchtigkeit enthalten, wie Früchte, Gemüse und Aufschnitt, die eine längere Verschweißdauer erfordern;
 - "WET" für nasse Lebensmittel oder Lebensmittel mit hoher Feuchtigkeit, wie Fleisch und gekochtes Gemüse, die eine längere Verschweißdauer erfordern.
3. **Taste "VACUUM":** Durch Drücken dieser Taste kann die Stärke der Absaugung in Abhängigkeit des zu vakuumierenden Gerichts gewählt werden:
 - "GENTLE" eignet sich für Lebensmittel mit empfindlicher Konsistenz wie Obst oder Gemüse;
 - "NORMAL" eignet sich für alle anderen Lebensmittel.
4. **Display "PROGRESS":** numerische Leuchtanzeige, die den Fortschritt des ausgewählten Prozesses anzeigt.
5. **Taste "AUTOMATIC/STOP":**
 - Durch Drücken dieser Taste führt das Gerät automatisch den Absaugungs- sowie den Verschweißvorgang des Beutels durch.

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

TECHNISCHE DATEN

- Stromversorgung: 220-240 V Wechselstrom, 50 Hz
- Stromverbrauch: 130W
- Vakuumwert (Näherungswert): -0.9 bar
- Steckertyp: BS 1363 Netzstecker mit einer 13A-Sicherung. Sollte die Sicherung jemals ersetzt werden müssen, verwenden Sie nur Sicherungen mit der Kennzeichnung BS 1362 und einem Nennwert von 13A.
- Umgebungsbedingungen des Betriebs: +10°C bis +40°C; relative Luftfeuchtigkeit ≤ 85%
- Lagerungsbedingungen: +10°C bis +50°C; relative Luftfeuchtigkeit ≤ 85%
- Maximale Breite der Beutele: 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 "FOOD" und "VACUUM" leuchten.
- Verteilen Sie die zu vakuumierenden Lebensmittel gleichmäßig im Beutel. Stellen Sie sicher, dass der Beutel um ca. 8 cm länger als die zu vakuumierenden Lebensmittel ist.
- Heben Sie den Deckel an.



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

GEBRAUCH MIT BEUTELN

- 1) Führen Sie die offene Seite des Beutels wie in Abbildung 2 dargestellt in die Vakuum-Kammer ein. 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 Absaugkammer/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 starten. Beobachten Sie die Absaugung der Luft aus dem Beutel aufmerksam und unterbrechen Sie die Absaugung sobald Sie es für angemessen halten indem Sie die Taste "SEAL" betätigen.
 - b. Die Taste "Pulse/Vacuum" drücken, um die Absaugung der Luft zu starten und unterbrechen Sie die Absaugung, sobald Sie es für angemessen halten, indem Sie die Taste "SEAL" betätigen.
- 2) Heben Sie den Deckel an und überprüfen Sie, ob der Beutel korrekt verschweißt ist.

VERWENDUNG MIT BEHÄLTERN (nicht im Lieferumfang beinhaltet)

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 des Deckels 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 Marinierzklus 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 Haltungsichtung nicht verformt werden.**

Verfügbare Ersatzteile

- o Haltungsichtungen und Versiegelungsichtung: Cod. AH1018,
- o Flüssigkeitssammelbehälter: Cod. AH1037,
- o Röhre für Behälter: Cod. AH1039.

Für Ersatzteile gehen Sie bitte auf www.laica.com oder wenden sich an die info.uk@laica.com – Kundenservice (Isle of Man, GB).

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



Dieses Symbol am Produkt und den Begleitdokumenten besagt, dass gebrauchte Elektro- und Elektronikprodukte nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen.

Für eine ordnungsgemäße Entsorgung oder Behandlung, Rückgewinnung oder Recyclingdurchführung geben Sie diese Produkte bitte kostenlos an den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab. In einigen Ländern können Sie die Produkt ggf. bei Kauf eines Neugeräts auch bei Ihrem Händler vor Ort abgeben. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts trägt zum Erhalt wertvoller Rohstoffe bei und verhindert ggf. die Verarbeitung von Abfällen. Für weitere Informationen zu Ihrer nächstgelegenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte wenden Sie sich bitte an Ihre Kommunalbehörde. Bei laut Landesgesetzen unsachgemäßer Entsorgung dieses Produkts können Geldbußen drohen.



Dieses Produkt ist für Haushaltgebrauch bestimmt. Die Konformität, die durch die CE-Kennzeichnung am Gerät zertifiziert ist, bezieht sich auf folgende CE-Kennzeichnungsgesetze: EU-Richtlinie 2014/30 (EMC) über die elektromagnetische Verträglichkeit, EU-Richtlinie 2014/35 (LVD) zu Niederspannung, EU-Richtlinie 2011/65 (RoHS) zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten, Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG (ErP) zu Anforderungen an die Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte. 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.uk@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: info.uk@laica.com



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

MISES EN GARDE SUR LA SÉCURITÉ

DESCRIPTION DU PRODUIT

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ENTRETIEN

PROBLÈMES ET REMÈDES

PROCÉDURE D'ÉLIMINATION

GARANTIE

page 34

page 34

page 35

page 36

page 38

page 38

page 39

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.
- ⊗ NE jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance, l'éteindre après l'utilisation et le débrancher du réseau électrique.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil sans l'altérer. Pour les réparations, s'adresser toujours au revendeur de confiance.
- ⊗ NE PAS brancher ou débrancher l'appareil ni l'utiliser avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- ⊗ NE PAS tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Traiter le produit avec soin, en le protégeant contre les chocs, les variations de température extrêmes, l'humidité, la poussière, le soleil et les sources de chaleur.
- Débrancher la fiche de la prise de courant immédiatement après l'utilisation et

dans tous les cas toujours avant de le nettoyer.

- Si un appareil électrique tombe dans l'eau, ne pas essayer de le prendre mais débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant.
- ⊗ Attention! NE PAS intervenir pour aucune raison sur le câble électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Dérouler le câble sur toute sa longueur et le garder éloigné des sources de chaleur.
- ⊗ Ne jamais utiliser d'adaptateurs pour des tensions d'alimentation différentes de celles indiquées sur l'étiquette des données d'identification fixée sous l'appareil.
- Appareil avec revêtement non protégé contre la pénétration de liquides.
- ⊗ NE PAS toucher la barre de scellage quand l'appareil est éclairé: danger de brûlures.
- ⊗ NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.



ATTENTION! AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

- En conditions d'utilisation extrêmes (tension 10% supérieure à la tension nominale et température aux alentours de 40°C) l'utilisation intensive de l'appareil pourrait déclencher les dispositifs automatiques de protection thermique. Dans ce cas, il faut attendre que l'appareil refroidisse avant de le réutiliser.
- ⊗ **Ne pas effectuer de plus de 10 cycles consécutifs de mise sous-vide; au-delà de cette limite les systèmes de protection thermique de l'appareil risquent de se déclencher (nous conseillons d'attendre au moins 60 secondes entre deux scellages).**
- Nous conseillons d'utiliser les sachets sous-vide gaufrés LAICA ou de la même qualité. Attention: l'utilisation de sachets non conformes ne garantit pas une mise sous-vide optimale.
- ⊗ NE PAS conserver la machine sous-vide avec la poignée de blocage baissée.
- **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. Bouton "FOOD" (dry – moist – wet)
3. Bouton "VACUUM" (normal – gentle)
4. Afficheur "PROGRESS"
5. Bouton "AUTOMATIC / STOP"
6. Bouton "SEAL"
7. Bouton "CANISTER"
8. Bouton "MARINATE"
9. Bouton "PULSE/VACUUM"
10. Voyants lumineux
11. Prise pour le tuyau (pour les boîtes)
12. Tuyau (pour les boîtes)
13. Poignée de blocage
14. Double barre de scellage
15. Chambre d'aspiration / 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 DES FONCTIONS

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

de l'appareil en fonction de l'aliment.

- la fonction "GENTLE" est indiquée pour les aliments ayant une consistance plus délicate comme les fruits et les légumes;
 - la fonction "NORMAL" s'adapte à tous les autres aliments.
- Afficheur "PROGRESS":** voyant numérique qui signale l'état d'avancement du processus sélectionné.
 - Bouton "AUTOMATIC / STOP":**
 - ce bouton permet d'effectuer automatiquement le cycle d'aspiration et de scellage du sachet.
 - quand la machine est en marche, ce bouton permet de bloquer la fonction précédemment sélectionnée.
 - Bouton "SEAL":** ce bouton permet de:
 - sceller;
 - bloquer l'aspiration de l'air et sceller automatiquement le sachet.
 - Bouton "CANISTER":** permet de lancer le cycle de mise sous-vide pour les boîtes (non incluses).
 - Bouton "MARINATE":** permet de lancer le cycle spécifique de marinade rapide.
 - Bouton "PULSE/VACUUM":** pour lancer un cycle de mise sous vide à impulsions: l'aspiration de l'air commence à la pression du bouton et s'arrête au relâchement.
 - Voyants lumineux:** Ils signalent les opérations en cours et les fonctions sélectionnées.
 - 12. Prise pour le tuyau (pour les boîtes):** pour relier la machine aux boîtes grâce au tuyau (fourni).
 - Poignée de blocage:** pour accrocher et décrocher le couvercle de la machine.
 - Double barre de scellage:** pour 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.
 - Joint d'étanchéité:** ils créent une étanchéité optimale dans la chambre d'aspiration et permettent d'effectuer le vide dans les sachets.
 - 18. Joint de scellage:** il garantit l'adhérence du sachet sur la barre de scellage.
 - 19. Système de coupe bidirectionnel:** pour couper le rouleau de sachets de la taille souhaitée.

DONNÉES TECHNIQUES

- Voltage: AC 220-240V 50Hz
- Absorption électrique: 130W
- Valeur à vide (approx.): -0.9 bar

- Type de prise : Fiche secteur BS 1363 contenant un fusible de 13A. S'il s'avère nécessaire de remplacer le fusible, utilisez uniquement des fusibles marqués BS 1362 et d'une capacité de 13A.
- Conditions environnementales d'exercice: +10°C +40°C; humidité relative ≤ 85%
- Conditions environnementales de conservation: +10°C +50°C; humidité relative ≤ 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 "FOOD" et "VACUUM" s'éclairent.
- Insérer de manière homogène les aliments à conserver dans le sachet. Vérifier que le sachet soit d'environ 8 cm plus long que les aliments à conserver.
- Soulever le couvercle.



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

UTILISATION DE LA MACHINE AVEC LES SACHETS

- 1) Positionner l'extrémité ouverte du sachet à l'intérieur de la chambre d'aspiration comme illustré dans la figure 2. 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'afficheur PROGRESS visualise 0.
9. Attendre jusqu'à ce que le message 0 s'affiche et que les voyants s'éteignent. Ouvrir le couvercle en soulevant la poignée.
10. Vérifier le scellage du sachet.
11. Procéder en suivant les indications des paragraphes "PRÉPARATION" et "INSTRUCTIONS D'UTILISATION - UTILISATION DE LA MACHINE AVEC LES SACHETS".

MISE SOUS-VIDE MANUELLE

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

très mouillés comme 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 reniflard du 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, vérifiez 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 AH1046,
- o bac d'égouttement de liquides : cod. AH1044,
- o tube pour récipients : cod. AH1039.

Pour les pièces de rechange, consulter www.laica.com ou contacter info.uk@laica.com - Service clients (île de Man).

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

 Ce symbole présent sur le produit et les documents qui l'accompagnent indique que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers.

Pour une mise au rebut ou un traitement, une récupération et un recyclage convenables, apporter ces produits aux points de collecte indiqués qui les récupéreront gratuitement. Dans certains pays, vous pourrez retourner vos produits au détaillant à l'achat d'un nouveau produit. En veillant à une mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuez à préserver des ressources précieuses et à éviter des opérations de traitement des déchets. Veuillez contacter les autorités locales pour obtenir plus de renseignements sur votre point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) le plus proche. Une mise au rebut incorrecte de ce produit peut entraîner des pénalités, conformément à la législation du pays.

CE Ce produit est indiqué pour en emploi domestique.
 La conformité, prouvée par le marquage CE indiqué sur le dispositif, est relative à la directive 2014/30/Eu concernant la compatibilité électromagnétique, à la 2014/35/Eu concernant le matériau électrique destiné à être utilisé dans certaines limites de tension, à la Directive 2011/65/UE sur la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la Directive 2009/125/CE établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.
 Ce produit est un instrument électronique qui a été vérifié pour garantir, à l'état actuel des connaissances techniques, soit de ne pas interférer avec d'autres appareils placés aux alentours (compatibilité électromagnétique) soit d'être sécurisé si utilisé selon les indications des instructions pour l'emploi. En cas de comportements anormaux du dispositif, ne pas prolonger l'emploi et éventuellement contacter directement le producteur.

GARANTIE

Cet appareil est garanti 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.uk@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 : info.uk@laica.com.