LAICA®

VT3520

IT SACCHETTI PER SOTTOVUOTO RIUTILIZZABILI
Istruzioni e garanzia

EN REUSABLE VACUUM BAGS
Instructions and warranty

ES BOLSAS DE VACÍO REUTILIZABLES
Instrucciones y garantía

PT SACOS PARA VÁCUO REUTILIZÁVEIS
Instruções e garantia

DE WIEDERVERWENDBARE VAKUUMBEUTEL
Anleitungen und Garantie

FR SACHETS RÉUTILISABLES POUR EMBALLAGES
Instructions et garantie

EL ΕΠΑΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΕΣ ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ
Οδηγίες και εγγύηση

RO PUNGI REFOLOSIBILE PENTRU VIDAT
Instrucțiuni și garanție

CS OPAKOVANĚ POUŽITELNÉ SÁČKY PRO VAKUOVÉ BALENÍ
Informace a záruka

SK VÁKUOVÉ VRECKÁ NA VIACNÁSOBNÉ POUŽITIE
Informace a záruka

HU ÚJRAHASZNÁLHATÓ VÁKUUM ZACSKÓK
Használat és garancia

HR VAKUUMSKE VREĆICE ZA VIŠEKRATNU UPOTREBU
Upute i jamstvo

SL VAKUUM VREČKE ZA PONOVNO UPORABO
Navodila in garancija

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

www.laica.it

Data - Date

www.laica.it

Timbro rivenditore
Retailer's stamp
Sello del revendedor
Carimbo do revendedor
Stempel des Händlers
Cachet du revendeur
Σφραγίδα καταστήματος
Ștampilă distribuitor
Razítko prodejce
Pečiatka predajcu
Bolti pecsét
Pečat prodajalca
Pečat prodavaoca

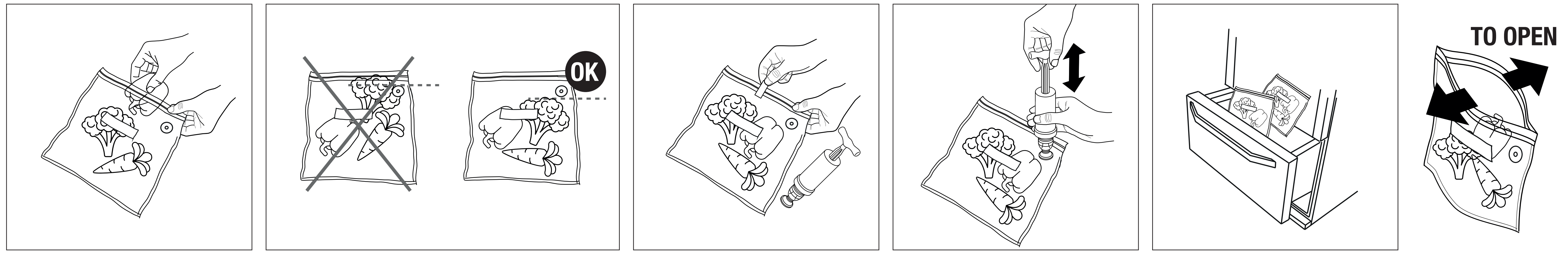
ANNI DI **GARANZIA**
YEARS **GUARANTEE**
ANOS DE **GARANTIA**
ANOS DE **GARANTIA**
JAHRE **GARANTIE**
ANS DE **GARANTIE**
ΧΡΟΝΙΑ **ΕΓΓΥΗΣΗ**
ANI DE **GARANȚIE**
ROK **ZÁRUKA**
ROK **ZÁRUKA**
ÉV **GARANCIA**
LET **GARANCIJE**
GODINA **GARANCIJE**

TAGLIANDO DI CONTROLLO
VT3520
SACCHETTI PER SOTTOVUOTO RIUTILIZZABILI

HI49 - 07/2019

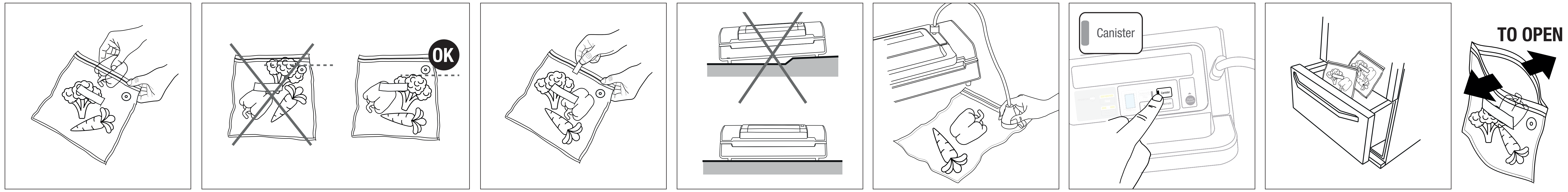
SOTTOVUOTO MANUALE

MANUAL VACUUM
VACÍO MANUAL
VÁCUO MANUAL
MANUELLE VAKUUMVERPACKUNG
CONDITIONNEMENT MANUEL SOUS VIDE
ΧΕΙΡΟΚΊΝΗΤΟ ΚΕΝΌ ΑΈΡΟΣ
VIDARE MANUALĂ
RUČNÍ VAKUOVÉ BALENÍ
RUČNÉ VÁKUOVANIE
KÉZI VÁKUUMOZÁSHOZ
RUČNO VAKUUMSKO PAKIRANJE
ROČNA ZA VAKUUMIRANJE



CON MACCHINE SOTTOVUOTO

WITH VACUUM SEALERS
CON LAS MÁQUINAS DE VACÍO
COM MÁQUINAS DE VÁCUO
MIT DEN VAKUUMMASCHINEN
AVEC LES MACHINES SOUS-VIDE
ΜΕ ΤΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΆΤΩΝ ΚΕΝΟΎ ΑΈΡΟΣ
CU MAȘINILE DE VIDAT
S VAKUOVÝCH BALIČEK
S VÁKUOVÝMI BALIČKAMI
VÁKUUMFÓLIÁZÓ GÉPEKKEL
S VAKUUMSKIM STROJEVIMA
Z VAKUUMSKIMI APARATI



IT Italiano

SACCHETTI PER SOTTOVUOTO RIUTILIZZABILI ISTRUZIONI E GARANZIA

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

IL SOTTOVUOTO

Il sottovuoto è una tecnica di confezionamento dei prodotti alimentari basata sulla riduzione della pressione assoluta dell'aria all'interno di un sacchetto o di un contenitore finalizzata ad eliminare l'ossigeno in esso presente. L'ossigeno è infatti responsabile del deterioramento del cibo attraverso una reazione chimica di ossidazione. L'aria inoltre contribuisce alla crescita della maggior parte di microrganismi. Il confezionamento sottovuoto allunga la conservazione di molti cibi, riducendone l'ossidazione e impedendo la proliferazione microbica.
Tuttavia, **i cibi freschi hanno un'umidità intrinseca tale da favorire la crescita dei microrganismi anche in assenza di aria. Pertanto è essenziale la conservazione a bassa temperatura (frigorifero o freezer), al fine di prevenire tale deterioramento.** I tempi di conservazione con il confezionamento sottovuoto si allungano da 3 a 4 volte; la tabella che segue indica per alcune tipologie di cibi i tempi di conservazione in condizioni normali e sottovuoto. **Si tratta di valori indicativi che dipendono dalla qualità originale del prodotto nonché dalla modalità di preparazione e dalle condizioni igieniche rispettate.**

TABELLA INDICATIVA DEI TEMPI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

ALIMENTI CONSERVATI IN FREEZER (TEMPERATURA -16° / -20°C)	PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONDIZIONI NORMALI	PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
CARNE	4-5 mesi	15-20 mesi
PESCE	3-4 mesi	12 mesi
FRUTTA E VERDURA	10 mesi	18-24 mesi
ALIMENTI CONSERVATI IN FRIGO (TEMPERATURA +3°/+5°C)	**PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONDIZIONI NORMALI**	**PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO**
CARNE CRUDA	2-3 giorni	6 giorni
PESCE FRESCO	1-3 giorni	4-5 giorni
SELVAGGINA	2 giorni	6 giorni
SALUMI AFFETTATI	4-6 giorni	15-22 giorni
SALUMI	7-14 giorni	25-40 giorni
FORMAGGI STAGIONATI E DURI	6-20 giorni	25-60 giorni
VERDURA FRESCA	1-4 giorni	18-20 giorni
FRUTTA FRESCA	5-8 giorni	8-20 giorni
PASTA/RISOTTI/LASAGNE	2-3 giorni	10 giorni
CARNE COTTA	4-5 giorni	8-10 giorni
PASTICCERIA FRESCA	5 giorni	15-20 giorni
ALIMENTI CONSERVATI A TEMPERATURA AMBIENTE	**PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONDIZIONI NORMALI**	**PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO**
PANE	2 giorni	7-8 giorni
BISCOTTI	4-5 mesi	12 mesi
PASTA/RISO	6 mesi	12 mesi
FARINA	4 mesi	12 mesi
CAFFE MACINATO	3 mesi	12 mesi
TÉ	5 mesi	12 mesi
FRUTTA SECCA	4 mesi	12 mesi

LEGENDA SIMBOLI

Avvertenza Divieto Per alimenti

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- Prima dell'utilizzo del prodotto controllare che si presenti integro senza visibili danneggiamenti. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al proprio rivenditore.
- Tenere i sacchetti lontani dai bambini: pericolo di soffocamento.
- Questo prodotto dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato concepito e nel modo indicato nelle istruzioni d'uso. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri o errati.

⊘ **Non riutilizzare il sacchetto dopo avere conservato carne o pesce crudi.**
⊘ Non utilizzare i sacchetti per conservare cibi liquidi, cibi con parti appuntite che potrebbero forare il sacchetto e cibi troppo farinosi che potrebbero danneggiare la valvola di aspirazione del sacchetto (AIR VALVE).

- I sacchetti riutilizzabili Laica sono indicati solo per uso domestico e non per uso professionale.

In dotazione:
- 5 sacchetti riutilizzabili 22x34 cm
- 5 sacchetti riutilizzabili 26x34 cm
- 1 accessorio per la chiusura ermetica
- 1 pompa per il sottovuoto manuale

ISTRUZIONI PER L'USO

UTILIZZO
Prima di ogni utilizzo assicurarsi che la doppia cerniera dei sacchetti sia completamente pulita e asciutta e priva di qualsiasi corpo estraneo o residuo di cibo, affinché la qualità e la durata del vuoto effettuato non siano compromessi.
Il vuoto all'interno dei sacchetti non impedisce la crescita batterica, conservare quindi i cibi facilmente deperibili in frigorifero dopo l'aspirazione dell'aria.

I sacchetti riutilizzabili VT3520 si possono utilizzare con le macchine sottovuoto LAICA modelli VT3120, VT3119, VT118, VT3117, VT3104 utilizzando l'accessorio AHI031 (non in dotazione con le macchine).

MANUTENZIONE

- Trattare il prodotto con cura, proteggerlo da urti, luce diretta del sole e fonti dirette di calore.
- Lavare i sacchetti a mano utilizzando del detersivo per piatti, sciacquare abbondantemente per rimuovere ogni residuo di detersivo. Asciugare perfettamente il sacchetto prima di utilizzarlo nuovamente.

⊘ Non utilizzare mai prodotti abrasivi (come detersivi o spugne ruvide).

- Pulire la pompa con un panno umido, non immergerla mai in acqua o altri liquidi.
- Conservare i sacchetti e la pompa perfettamente asciutti in un luogo fresco e asciutto.
- Durante le operazioni di pulizia controllare che la doppia cerniera del sacchetto non sia graffiata o danneggiata.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Durante l'aspirazione dell'aria il sacchetto non si stringe vicino al cibo.	Il sacchetto non è perfettamente chiuso.	Aprire il sacchetto e chiuderlo nuovamente con l'accessorio per la chiusura ermetica.
	La valvola di aspirazione (AIR VALVE) non è posizionata su una superficie piana.	Posizionare il sacchetto su una superficie piana ed asciutta.
	La pompa di aspirazione non è ben posizionata sulla valvola di aspirazione (AIR VALVE), oppure si sta applicando troppa pressione sulla valvola.	Posizionare la pompa di aspirazione sulla valvola di aspirazione (AIR VALVE) senza applicare troppa pressione.
	Il cibo a livello della valvola di aspirazione ha impedito la corretta operazione di estrazione dell'aria.	Inserire il cibo nel sacchetto verificando che non superi la valvola di aspirazione e ripetere l'operazione.
Il sacchetto non tiene il vuoto.	Possibili residui di cibo sulla doppia cerniera.	Rimuovere ogni residuo di cibo dalla doppia cerniera prima della chiusura.
	Il sacchetto non è perfettamente chiuso.	Aprire il sacchetto e chiuderlo nuovamente con l'accessorio per la chiusura ermetica.
	La valvola di aspirazione (AIR VALVE) non è chiusa.	Aspirare nuovamente l'aria dal sacchetto e successivamente premere il centro della valvola con un dito per assicurare la chiusura.

GARANZIA

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

EN English

REUSABLE VACUUM BAGS INSTRUCTIONS AND WARRANTY

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

VACUUM SEALING

Vacuum sealing is a food packing technique involving the total extraction of air inside a bag or container in order to eliminate all oxygen therein. Oxygen in fact causes the deterioration of food through a chemical oxidation reaction. Air also contributes to the spread of most microorganisms.
Vacuum packing prolongs the life of most foods, reducing oxidation and inhibiting the spread of microbes. In any case, **fresh foods have an intrinsic moisture content that tends to favour the spread of microorganisms even in the absence of air. They must therefore be stored at low temperatures (in the fridge or freezer) so as to prevent their deterioration.** Preservation times with vacuum packing are 3 to 4 times as long; the following table indicates preservation times in normal and vacuum conditions for various types of foods. **These values are indicative only and depend on the original quality of the product, as well as the method and hygienic conditions of preparation.**

INDICATIVE TABLE OF FOOD PRESERVATION TIMES

FOODS PRESERVED IN THE FREEZER (TEMPERATURE -16° / -20°C)	PRESERVATION TIME IN NORMAL CONDITIONS	PRESERVATION TIME WITH VACUUM PACKING
MEAT	4-5 months	15-20 months
FISH	3-4 months	12 months
FRUIT AND VEGETABLES	10 months	18-24 months
FOODS PRESERVED IN THE FRIDGE (TEMPERATURE +3°/ +5°C)	**PRESERVATION TIME IN NORMAL CONDITIONS**	**PRESERVATION TIME WITH VACUUM PACKING**
RAW MEAT	2-3 days	6 days
FRESH FISH	1-3 days	4-5 days
GAME	2 days	6 days
SLICED CURED MEATS	4-6 days	15-18 days
CURED MEATS	7-14 days	25-40 days
RIPENED AND HARD CHEESES	6-20 days	25-60 days
FRESH VEGETABLES	1-4 days	18-20 days
FRESH FRUIT	5-8 days	8-20 days
PASTA/RISOTTO/LASAGNE	2-3 days	10 days
COOKED MEAT	4-5 days	8-10 days
DRY SWEETS	5 days	15-20 days
FOODS STORED AT ROOM TEMPERATURE	**PRESERVATION TIME IN NORMAL CONDITIONS**	**PRESERVATION TIME WITH VACUUM PACKING**
BREAD	2 days	7-8 days
BISCUITS	4-5 months	12 months
PASTA/RICE	6 months	12 months
FLOUR	4 months	12 months
GROUND COFFEE	3 months	12 months
TEA	5 months	12 months
DRIED FRUIT	4 months	12 months

SYMBOLS KEY

Warning Prohibited Food grade

SAFETY WARNINGS

- Before using the product, check that it is intact without any visible damage. In case of doubt, do not use and contact your dealer.
- Keep the bags out of reach of children: risk of suffocation.
- This device must be used only for its intended purpose and according to the user 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.

⊘ **Do not reuse the bag after using it to preserve raw meat or fish.**
⊘ Do not use the bags to store liquid foods, foods with sharp tips that may puncture the bag and floury foods that may damage the bag's AIR VALVE.

- Laica reusable bags are intended only for domestic use and not for professional use.

Supplied with:
- 5 reusable bags measuring 22x34 cm
- 5 reusable bags measuring 26x34 cm
- 1 accessory for airtight closure
- 1 pump for manual vacuum

INSTRUCTIONS FOR USE

USE
Before each use, make sure the bags' double zip seal is completely clean and dry and free of any foreign impurities or food residue, so as not to compromise the quality and duration of the vacuum. The vacuum inside the bags does not prevent the spread of bacteria, therefore, easily perishable food must be stored in the fridge after extracting the air.

VT3520 reusable bags can be used with LAICA vacuum sealer models VT3120, VT3119, VT118, VT3117, VT3104 using the accessory AHI031 (not supplied with the machines).

MAINTENANCE

- Handle the product with care, protect it against knocks, direct sunlight and sources of heat.
- Wash the bags by hand using dish-washing detergent, rinse with plenty of water to remove any detergent residue. Dry the bag thoroughly before using it again.

⊘ Never use abrasive products (such as textured detergents or sponges).

- Clean the pump with a damp cloth, never submerge it in water or other liquids.
- Store the perfectly dry bags and pump in a cool and dry place.
- During cleaning operations, check that the bag's double zip seal is not scratched or damaged.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
During air extraction, the bag doesn't close in around the food.	The bag is not perfectly closed.	Open the bag and close it again using the airtight closing accessory.
	The AIR VALVE is not positioned on a flat surface.	Place the bag on a flat and dry surface.
	The suction pump is not properly positioned on the AIR VALVE, or too much pressure is being applied on the valve.	Position the suction pump on the AIR VALVE without applying too much pressure.
	The food near the suction valve has prevented the correct extraction of air.	Insert the food in the bag, checking that it does not exceed the air valve and repeat the operation.
The bag doesn't hold the vacuum.	There may be food residue on the double zip seal.	Remove any food residue from the double zip seal before closure.
	The bag is not perfectly closed.	Open the bag and close it again using the airtight closing accessory.
	The AIR VALVE is not closed.	Extract the air from the bag again, then press on the centre of the valve with one finger to check that it is closed properly.

WARRANTY

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

ES Español

BOLSAS DE VACÍO REUTILIZABLES INSTRUCCIONES Y GARANTÍA

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

ENVASADO AL VACÍO

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

TABLA INDICATIVA DE LOS TIEMPOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTOS CONSERVADOS EN FREEZER (TEMPERATURA -16° / -20°C)	PERÍODO DE CONSERVACIÓN EN CONDICIONES NORMALES	PERÍODO DE CONSERVACIÓN CON ENVASADO AL VACÍO
CARNE	4-5 meses	15-20 meses
PESCADO	3-4 meses	12 meses
FRUTA Y VERDURA	10 meses	18-24 meses
ALIMENTOS CONSERVADOS EN LA NEVERA (TEMPERATURA +3°/+5°C)	**PERÍODO DE CONSERVACIÓN EN CONDICIONES NORMALES**	**PERÍODO DE CONSERVACIÓN CON ENVASADO AL VACÍO**
CARNE CRUDA	2-3 días	6 días
PESCADO FRESCO	1-3 días	4-5 días
ANIMALES DE CAZA	2 días	6 días
EMBUTIDOS CORTADOS EN REBANADAS	4-6 días	15-18 días
EMBUTIDOS	7-14 días	25-40 días
QUESOS MADUROS Y DUROS	6-20 días	25-60 días
VERDURA FRESCA	1-4 días	18-20 días
FRUTA FRESCA	5-8 días	8-20 días
PASTA/RISOTTOS/LASAÑAS	2-3 días	10 días
CARNE COCIDA	4-5 días	8-10 días
PASTELERÍA SECA	5 días	15-20 días
ALIMENTOS CONSERVADOS A TEMPERATURA AMBIENTE	**PERÍODO DE CONSERVACIÓN EN CONDICIONES NORMALES**	**PERÍODO DE CONSERVACIÓN CON ENVASADO AL VACÍO**
PAN	2 días	7-8 días
GALLETAS	4-5 meses	12 meses
PASTA/ARROZ	6 meses	12 meses
HARINA	4 meses	12 meses
CAFÉ MOLIDO	3 meses	12 meses
TÉ	5 meses	12 meses
FRUTA SECA	4 meses	12 meses

LEYENDA SÍMBOLOS

Advertencia Prohibición Para alimentos

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes de utilizar el producto, controlar que esté íntegro, sin daños visibles. En caso de duda, no lo utilice y póngase en contacto con su vendedor.
- Mantener las bolsas fuera del alcance de los niños: peligro de asfixia.
- Este producto 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.

⊘ **No reutilizar la bolsa después de conservar la carne o el pescado crudo.**
⊘ No utilizar las bolsas para conservar alimentos líquidos, alimentos con partes afiladas que puedan perforar la bolsa y alimentos que estén demasiado harinosos que puedan dañar la válvula de aspiración de la bolsa (VÁLVULA DE AIRE).

- Las bolsas reutilizables Laica sólo son aptas para uso doméstico y no para uso profesional.

Se suministran:
- 5 bolsas reutilizables 22x34 cm
- 5 bolsas reutilizables 26x34 cm
- 1 accesorio para cierre hermético
- 1 bomba para el vacío manual

INSTRUCCIONES DE USO

USO
Antes de cada uso, asegurarse que el doble cierre de las bolsas esté completamente limpio y seco y libre de cuerpos extraños o residuos de alimentos, para no comprometer la calidad y duración del vacío realizado.
El vacío en el interior de las bolsas no previene el crecimiento de bacterias, por lo tanto conservar los alimentos que son fácilmente perecederos en el refrigerador después de la aspiración de aire.

Las bolsas reutilizables VT3520 se pueden utilizar con las máquinas de vacío LAICA modelos VT3120, VT3119, VT118, VT3117, VT3104 utilizando el accesorio AHI031 (no suministrado con las máquinas).

MANTENIMIENTO

- Tratar el producto con precaución, protegerlo de golpes, luz directa del sol y fuentes directas de calor.
- Lavar las bolsas a mano con detergente para platos, enjuagar bien para eliminar cualquier residuo de detergente. Secar bien la bolsa antes de volver a utilizarla.

⊘ No utilice nunca productos abrasivos (como detergentes o esponjas ásperas).

- Limpiar la bomba con un paño húmedo, nunca la sumerja en agua u otros líquidos.
- Conservar las bolsas y la bomba perfectamente secas en un lugar fresco y seco.
- Durante las operaciones de limpieza, controlar que el doble cierre de la bolsa no esté rayado ni dañado.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Solución
Durante la aspiración del aire, la bolsa no se aprieta cerca de la comida.	La bolsa no está perfectamente cerrada.	Abrir la bolsa y cerrarla de nuevo con el accesorio para cierre hermético.
	La válvula de aspiración (VÁLVULA DE AIRE) no está colocada sobre una superficie plana.	Colocar la bolsa sobre una superficie plana y seca.
	La bomba de aspiración no está bien colocada en la válvula de aspiración (VÁLVULA DE AIRE), o se está aplicando demasiada presión en la válvula.	Colocar la bomba de aspiración en la válvula de aspiración (VÁLVULA DE AIRE) sin aplicar demasiada presión.
	El alimento en el nivel de la válvula de aspiración ha impedido la correcta operación de extracción de aire.	Introducir el alimento en la bolsa verificando que no exceda la válvula de aspiración y repetir la operación.
La bolsa no mantiene el vacío.	Posibles residuos de comida en el doble cierre.	Quitar cualquier residuo de comida del doble cierre antes de cerrar.
	La bolsa no está perfectamente cerrada.	Abrir la bolsa y cerrarla de nuevo con el accesorio para cierre hermético.
	La válvula de aspiración (VÁLVULA DE AIRE) no está cerrada.	Quitar nuevamente el aire de la bolsa y luego presionar el centro de la válvula con un dedo para asegurar el cierre.

GARANTÍA

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

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

PT Português

SACOS PARA VÁCUO REUTILIZÁVEIS INSTRUÇÕES E GARANTIA

IMPORTANTE - LER ATENTAMENTE ANTES DA UTILIZAÇÃO
CONSERVAR PARA CONSULTA FUTURA

O VÁCUO

O vácuo é uma técnica de embalamento dos produtos alimentares baseada na redução da pressão absoluta do ar dentro de um saco ou de um recipiente, destinada a eliminar o oxigénio presente no mesmo.
De facto, o oxigénio é responsável pelo deterioramento dos alimentos através de uma reação química de oxidação. O ar contribui também para o crescimento da maior parte dos microrganismos.
O embalamento em vácuo prolonga a conservação de muitos alimentos, reduzindo a oxidação e impedindo a proliferação microbiana.
No entanto, **os alimentos frescos têm uma humidade intrínseca que favorece o crescimento dos microrganismos mesmo na ausência de ar. Como tal, é essencial a conservação a baixa temperatura (frigorífico ou congelador) para prevenir este deterioramento.**
Os tempos de conservação com o embalamento sob vácuo prolongam-se de a 4 vezes; a tabela seguinte indica para algumas tipologias de alimentos os tempos de conservação em condições normais e sob vácuo.
Trata-se de valores indicativos que dependem da quantidade original do produto, bem como da modalidade de preparação e das condições higiénicas respeitadas.

TABELA INDICATIVA DOS TEMPOS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

ALIMENTOS CONSERVADOS NO CONGELADOR (TEMPERATURA -16°/-20°C)	PERÍODO DE CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES NORMAIS	PERÍODO DE CONSERVAÇÃO EM EMBALAMENTO EM VÁCUO
CARNE	4-5 meses	15-20 meses
PEIXE	3-4 meses	12 meses
FRUTA E VERDURA	10 meses	18-24 meses
ALIMENTOS CONSERVADOS NO FRIGORÍFICO (TEMPERATURA +3°/+5°C)	**PERÍODO DE CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES NORMAIS**	**PERÍODO DE CONSERVAÇÃO EM EMBALAMENTO EM VÁCUO**
CARNE CRUA	2-3 dias	6 dias
PEIXE FRESCO	1-3 dias	4-5 dias
CARNE DE CAÇA	2 dias	6 dias
ENCHIDOS FATIADOS	4-6 dias	15-18 dias
ENCHIDOS	7-14 dias	25-40 dias
QUEIJOS CURADOS E DUROS	6-20 dias	25-60 dias
LEGUMES FRESCOS	1-4 dias	18-20 dias
FRUTA FRESCA	5-8 dias	8-20 dias
MASSA/RISOTO/LASANHA	2-3 dias	10 dias
CARNE COZINHADA	4-5 dias	8-10 dias
BOLOS SECOS	5 dias	15-20 dias
ALIMENTOS CONSERVADOS À TEMPERATURA AMBIENTE	**PERÍODO DE CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES NORMAIS**	**PERÍODO DE CONSERVAÇÃO EM EMBALAMENTO EM VÁCUO**
PÃO	2 dias	7-8 dias
BOLACHAS	4-5 meses	12 meses
MASSA/ARROZ	6 meses	12 meses
FARINHA	4 meses	12 meses
CAFÉ MOÍDO	3 meses	12 meses
CHÁ	5 meses	12 meses
FRUTOS SECOS	4 meses	12 meses

LEGENDA RELATIVA AOS SÍMBOLOS

Aviso Proibição Para alimentos

AVISOS DE SEGURANÇA

- Antes da utilização do produto, controlar se está íntegro sem danos visíveis. Em caso de dúvidas, não utilizar e procurar o revendedor.
- Manter os sacos longe de crianças: risco de asfixia.
- Este produto destina-se exclusivamente ao uso para o qual foi concebido e da forma indicada nas instruções de utilização.
  Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados por usos impróprios ou errôneos.

⊘ **Não reutilizar o saco após conservar carne ou peixe crus.**
⊘ Não utilizar os sacos para conservar alimentos líquidos, alimentos com partes pontiagudas que poderão furar o saco e alimentos muito farináceo que poderão danificar a válvula de aspiração do saco (AIR VALVE).

- Os sacos reutilizáveis Laica são indicados somente para utilização doméstica e não profissional.

Fornecidos:
- 5 sacos reutilizáveis de 22x34 cm
- 5 sacos reutilizáveis de 26x34 cm
- 1 acessório para o fecho hermético
- 1 bomba de vácuo manual

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

USO
Antes de cada utilizar, garantir que a articulação dupla dos sacos esteja completamente limpa e seca e sem qualquer corpo estranho ou resíduo de alimentos, para que a qualidade e a duração do vácuo efetuado não sejam comprometidos.
O vácuo dentro dos sacos não impede o crescimento bactérico. Portanto, conserve os alimentos facilmente perecíveis no frigorífero depois da aspiração do ar.

Os sacos reutilizáveis VT3520 podem ser utilizados com máquinas de vácuo LAICA modelos VT3120, VT3119, VT118, VT3117, VT3104 utilizando o acessório AHI031 (não fornecido com as máquinas).

MANUTENÇÃO

- Tratar o produto com cuidado, protegê-la de choques, luz direta do sol e fontes diretas de calor.
- Lavar os sacos a mão utilizando detergente de pratos e enxaguar com abundância para remover todos os resíduos. Enxugar totalmente o saco antes de utilizar novamente.

⊘ Nunca utilizar produtos abrasivos (como detergentes ou esponjas ásperas).

- Limpar a bomba com pano húmido, nunca imergir em água ou outros líquidos.
- Guardar os sacos e a bomba totalmente secos em local fresco e seco.
- Durante as operações de limpeza, controlar se a articulação dupla do saco não está arranhada ou danificada.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Problema	Causa possível	Solução
Durante a aspiração do ar, o saco não aproxima-se do alimento.	O saco não está totalmente fechado.	Abrir o saco e fechar novamente com o acessório para o fecho hermético.
	A válvula de aspiração (AIR VALVE) não está posicionada em uma superfície plana.	Posicionar o saco em uma superfície plana e seca.
	A bomba de aspiração não está bem posicionada na válvula de aspiração (AIR VALVE) ou pouca pressão está sendo aplicada na válvula.	Posicionar a bomba de aspiração na válvula de aspiração (AIR VALVE) sem aplicar muita pressão.
	O alimento no nível da válvula de aspiração impediu a operação correta de extração do ar.	Inserir o alimento no saco verificando que não supere a válvula de aspiração e repetir a operação.
O saco não mantém o vácuo.	Possíveis resíduos de alimento na articulação dupla.	Remover todo o resíduo de alimentos da articulação dupla antes de fechar.
	O saco não está totalmente fechado.	Abrir o saco e fechar novamente com o acessório para o fecho hermético.
	A válvula de aspiração (AIR VALVE) não está fechada.	Remover novamente o ar do saco e premir o centro da válvula com um dedo para garantir o fecho.

GARANTIA

O sistema de garantia de 2 anos a contar da data da compra, que **devem ser certificadas pelo carimbo e assinatura do revendedor**. O recibo, deve manter-se junto. Este período é nos termos da legislação em vigor e só se aplica se o consumidor for um sujeito passivo e particular. Os produtos são projectados para uso doméstica e o seu emprego não é permitido em local público. A garantia cobre apenas defeitos de fabricação e não se aplica se o dano foi causado por um acidente, abuso, negligência ou uso impróprio do produto. Utilize apenas acessórios da marcas, o uso de outros podem fazer perde a validade da GARANTIA. Não abra por algum motivo o aparelho ao abrir a alteração, a garantia é definitivamente anulada. A garantia não se aplica a peças sujeitas a desgaste e às pilhas quando são fornecidas. Após dois anos desde a compra, a garantia expira, neste caso, as intervenções de assistência técnica serão feitas por orçamento e consequente sujeitas a pagamento. Para Informações sobre as intervenções para reparações ou substituição de produtos, contacte info@laica.com.. ou o seu fornecedor.
Todas as intervenções de reparação (Incluindo as de substituição do produto ou parte dele) não prorrogam a duração da garantia do produto original substituído. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos que podem, directa ou indirectamente, afectar as pessoas, coisas ou animais. Admitidos por não cumprir todos os requisitos especificados neste manual. Advertências sobre a instalação, utilização e manutenção dos equipamentos. A LAICA, sociedade secular, procura constantemente melhorar os seus produtos. Alterações ou substituições são da sua inteira responsabilidade pelo que o pode fazer livremente, não havendo lugar a reclamações.

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

DE Deutsch

WIEDERVERWENDBARE VAKUUMBEUTEL ANWEISUNGEN UND GARANTIE

WICHTIG - AUFMERKSAM VOR DEM GEBRAUCH LESEN
FÜR ZUKÜNFTIGEN BEZUG AUFBEWAHREN

DAS VAKUUM

Das Vakuum ist eine Technik zur Verpackung von Nahrungsmitteln auf der Basis der Verringerung des Absolutdrucks der Luft im Inneren eines Beutels oder eines Behälters, um den darin vorhandenen Sauerstoff zu eliminieren.
Sauerstoff ist in der Tat für die Verschlechterung von Nahrungsmitteln durch eine chemische Reaktion der Oxidation verantwortlich. Die Luft trägt auch zum Wachstum der meisten Mikroorganismen bei.
Die Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit vieler Lebensmittel, wodurch die Oxidation und mikrobielle Vermehrung verhindert wird. Trotzdem **besitzen frische Lebensmittel eine solche eigene Feuchtigkeit, dass das Wachstum von Mikroorganismen auch in Abwesenheit von Luft begünstigt wird. Daher ist die Konservierung bei tiefer Temperatur (Kühlschrank oder Tiefkühlschrank) grundlegend, um eine solche Verschlechterung zu verhindern.** Die Haltbarkeitsdauer verlängert sich mit der Vakuumverpackung um 3 bis 4 Mal; die folgende Tabelle zeigt für einige Arten von Lebensmittel die Haltbarkeitsdauer unter normalen Bedingungen und unter Vakuum. **Es handelt sich um indikative Werte, die von der ursprünglichen Qualität des Produktes sowie der Methode der Zubereitung und den beachteten hygienischen Bedingungen abhängen.**

INDIKATIVE TABELLE DER HALTBARKEITSDAUER VON LEBENSMITTELN

LEBENSMITTEL, DIE IM TIEFKÜHLSCHRANK AUFBEWAHRT WERDEN (TEMPERATUR -16° / -20°C)	ZEITRAUM DER HALTBARKEIT UNTER NORMALEN BEDINGUNGEN	ZEITRAUM DER HALTBARKEIT IN VAKUUMVERPACKUNG
FLEISCH	4-5 Monate	15-20 Monate
FISCH	3-4 Monate	12 Monate
OBST UND GEMÜSE	10 Monate	18-24 Monate
LEBENSMITTEL, DIE IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHRT WERDEN (TEMPERATUR +3°/+5°C)	**ZEITRAUM DER HALTBARKEIT UNTER NORMALEN BEDINGUNGEN**	**ZEITRAUM DER HALTBARKEIT IN VAKUUMVERPACKUNG**
ROHES FLEISCH	2-3 Tage	6 Tage
FRISCHER FISCH	1-3 Tage	4-5 Tage
WILD	2 Tage	6 Tage
AUFSCHNITT	4-6 Tage	15-18 Tage
WURSTWARE	7-14 Tage	25-40 Tage
GEREIFTER UND HARTKÄSE	6-20 Tage	25-60 Tage
FRISCHES GEMÜSE	1-4 Tage	18-20 Tage
FRISCHES OBST	5-8 Tage	8-20 Tage
NUDELN/RISOTTI/LASAGNE	2-3 Tage	10 Tage
GEKOCHTES FLEISCH	4-5 Tage	8-10 Tage
TROCKENES GEBÄCK	5 Tage	15-20 Tage
BEI RAUMTEMPERATUR AUFBEWAHRTE LEBENSMITTEL	**ZEITRAUM DER HALTBARKEIT UNTER NORMALEN BEDINGUNGEN**	**ZEITRAUM DER HALTBARKEIT IN VAKUUMVERPACKUNG**
BROT	2 Tage	7-8 Tage
KEKSE	4-5 Monate	12 Monate
NUDELN/REIS	6 Monate	12 Monate
MEHL	4 Monate	12 Monate
GEMAHLENER KAFFEE	3 Monate	12 Monate
TEE	5 Monate	12 Monate
TROCKENOBST	4 Monate	12 Monate

SYMBOLBEDEUTUNGEN

Hinweis Verbot Für Lebensmittel

SICHERHEITSHINWEISE

- Vor der Verwendung des Produkts sicherstellen, dass es unversehrt ist und keine sichtbaren Schäden aufweist. Im Zweifelsfall nicht verwenden und sich an den Händler wenden.
- Die Beutel fern von Kindern halten: Erstickungsgefahr.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für den Zweck, für den es entwickelt wurde, und in der, in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Art vorgesehen. Jeder anderweitige Gebrauch ist unsachgemäß und somit gefährlich. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen oder falschen Gebrauch entstehen.

⊘ **Nach der Konservierung von rohem Fleisch oder Fisch darf der Beutel nicht wiederverwendet werden.**
⊘ Die Beutel nicht verwenden, um flüssige Lebensmittel, Lebensmittel mit scharfen Teilen, die den Beutel durchstoßen könnten, und Lebensmittel, die zu mehlig sind und das Saugventil des Beutels (LUFTVENTIL) beschädigen könnten, zu konservieren.

- Die wiederverwendbaren Beutel von Laica sind nur für den Hausgebrauch und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Im Lieferumfang enthalten:
- 5 wiederverwendbare Beutel 22x34 cm
- 5 wiederverwendbare Beutel 26x34 cm
- 1 Zubehör zum dichten Verschließen
- 1 Pumpe für die manuelle Vakuumverpackung

GEBRAUCHSANLEITUNG

VERWENDUNG
Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass der Doppelreißverschluss der Beutel vollständig sauber und trocken ist und keine Fremdkörper oder Speisereste enthält, damit die Qualität und Dauer des Vakuums nicht beeinträchtigt werden. Das Vakuum in den Beuteln verhindert nicht das Wachstum von Bakterien, daher müssen leicht verderbliche Lebensmittel nach dem Absaugen der Luft im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Die wiederverwendbaren Beutel VT3520 können mit den LAICA-Vakuummaschinenmodellen VT3120, VT3119, VT118, VT3117, VT3104 unter Verwendung des Zubehörs AHI031 (nicht im Lieferumfang des Gerätes enthalten) verwendet werden.

WARTUNG

- Behandeln Sie das Produkt mit Sorgfalt, schützen Sie es vor Stößen, direkter Lichteinstrahlung und direkten Wärmequellen.
- Die Beutel von Hand mit Geschirrspülmittel reinigen und gründlich spülen, um eventuelle Reinigungsmittelrückstände zu entfernen. Den Beutel gut trocknen, bevor er erneut verwendet wird.

⊘ Niemals scheuernde Produkte verwenden (wie Reinigungsmittel oder raue Schwämme).

- Die Pumpe mit einem feuchten Tuch reinigen, Sie darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Die gut getrockneten Beutel und die Pumpe an einem kühlen, trockenen Ort lagern.
- Während des Reinigungsvorgangs überprüfen, dass der Doppelreißverschluss der Tasche nicht zerkratzt oder beschädigt ist.

PROBLEME UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Problemlösungen
Während des Ansaugens der Luft schließt sich der Beutel nicht in der Nähe der Lebensmittel.	Der Beutel ist nicht perfekt geschlossen.	Den Beutel öffnen und erneut mithilfe des entsprechenden Verschlusszubehörs schließen.
	Das Absaugventi (LUFTVENTIL) ist nicht auf einer ebenen Fläche positioniert.	Den Beutel auf eine flache und trockene Oberfläche legen.
	Die Saugpumpe sitzt nicht richtig am Absaugventil (LUFTVENTIL) bzw. es wird zu viel Druck auf das Ventil ausgeübt.	Setzen Sie die Saugpumpe auf das Absaugventil (LUFTVENTIL), ohne zu viel Druck auszuüben.
	Lebensmittel am Absaugventil verhinderten eine ordnungsgemäße Luftabsaugung.	Die Lebensmittel in den Beutel geben, sicherstellen, dass sie das Absaugventil nicht überschreiten, und den Vorgang wiederholen.
Der Beutel hält das Vakuum nicht.	Mögliche Speisereste am Doppelreißverschluss.	Die Speisereste vom Doppelreißverschluss entfernen, bevor er geschlossen wird.
	Der Beutel ist nicht perfekt geschlossen.	Den Beutel öffnen und erneut mithilfe des entsprechenden Verschlusszubehörs schließen.
	Das Absaugventil (LUFTVENTIL) ist nicht geschlossen.	Die Luft erneut aus dem Beutel entfernen und dann mit einem Finger auf die Mitte des Ventils drücken, um das Verschließen zu gewährleisten.

GARANTIE

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

FR Français

SACHETS RÉUTILISABLES POUR EMBALLAGES SOUS VIDE - INSTRUCTIONS ET GARANTIE

IMPORTANT - LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION
CONSERVER POUR TOUTE REFERENCE FUTURE

LE SOUS-VIDE

Le sous-vide est une technique de conditionnement des produits alimentaires basée sur la réduction de la pression absolue de l'air à l'intérieur d'un sachet ou d'une boîte pour éliminer l'oxygène contenu à l'intérieur. En effet, l'oxygène est responsable de la détérioration de la nourriture à travers une réaction chimique d'oxydation. L'air contribue aussi à l'augmentation de la plupart des micro-organismes. Le conditionnement sous-vide prolonge la durée de conservation de nombreux aliments en réduisant leur oxydation et en empêchant la prolifération microbienne. Toutefois, les aliments frais ont une humidité intrinsèque qui favorise l'augmentation des micro-organismes même en absence d'air. **Par conséquent, pour prévenir cette détérioration, la conservation à basse température est essentielle (réfrigérateur ou congélateur).** Les temps de conservation avec le conditionnement sous-vide sont prolongés de 3 à 4 fois; le tableau suivant indique les temps de conservation en conditions normales et sous-vide pour certains types d'aliments. **Il s'agit de valeurs indicatives qui dépendent de la qualité originale du produit, du mode de préparation et du respect des conditions d'hygiène.**

TABLEAU INDICATIF DES TEMPS DE CONSERVATION DES ALIMENTS

ALIMENTS CONSERVÉS AU RÉFRIGÉRATEUR (TEMPÉRATURE -16° / -20°C)	TEMPS DE CONSERVATION EN CONDITIONS NORMALES	TEMPS DE CONSERVATION SOUS-VIDE
VIANDE	4 à 5 mois	15 à 20 mois
POISSON	3 à 4 mois	12 mois
FRUITS ET LÉGUMES	10 mois	18 à 24 mois
ALIMENTS CONSERVÉS AU RÉFRIGÉRATEUR (TEMPÉRATURE +3°/+5°C)	**TEMPS DE CONSERVATION EN CONDITIONS NORMALES**	**TEMPS DE CONSERVATION SOUS-VIDE**
VIANDE CRUE	2 à 24 jours	6 jours
POISSON FRAIS	1 à 3 jours	4 à 5 jours
VIANDE DE GIBIER	2 jours	6 jours
CHARCUTERIE EN TRANCHES	4 à 6 jours	15 à 18 jours
CHARCUTERIE	7 à 14 jours	25 à 40 jours
FROMAGES AFFINÉS ET DURS	6 à 20 jours	25 à 60 jours
LÉGUMES FRAIS	1 à 4 jours	18 à 20 jours
FRUITS SECS	5 à 8 jours	8 à 20 jours
PÂTES/RIZ/LASAGNES	2 à 3 jours	10 jours
VIANDE CUITE	4 à 5 jours	8 à 10 jours
PÂTISSERIE SÈCHE	5 jours	15 à 20 jours
ALIMENTS CONSERVES A TEMPERATURE AMBIANTE	**TEMPS DE CONSERVATION EN CONDITIONS NORMALES**	**TEMPS DE CONSERVATION SOUS-VIDE**
PAIN	2 jours	7 à 8 jours
BISCUITS	4 à 5 mois	12 mois
PÂTES/RIZ	6 mois	12 mois
FARINE	4 mois	12 mois
CAFÉ MOULU	3 mois	12 mois
THÉ	5 mois	12 mois
FRUITS SECS	4 mois	12 mois

LÉGENDE SYMBOLES

Avertissements Interdiction Par aliments

MISES EN GARDE SUR LA SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser le produit, vérifiez qu'il est intact, sans dommage visible. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez votre revendeur.
- Gardez les sachets hors de portée des enfants : risque d'étouffement.
- 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.
- **Ne réutilisez pas le sachet après y avoir mis de la viande crue ou du poisson.**
- N'utilisez pas les sachets pour conserver des aliments liquides, des aliments avec des parties pointues qui pourraient le perforer et des aliments trop farineux qui pourraient endommager la valve d'aspiration du sachet (AIR VALVE).
- Les sachets réutilisables Laica sont uniquement destinés à un usage domestique et non professionnel.

Fournis :
- 5 sachets réutilisables 22x34 cm
- 5 sachets réutilisables 26x34 cm
- 1 accessoire pour la fermeture hermétique
- 1 pompe pour le conditionnement manuel sous vide

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

UTILISATION

Avant chaque utilisation, assurez-vous que la double fermeture à glissière des sachets est parfaitement propre, sèche et libre de tout corps étranger ou résidu d'aliments, afin que la qualité et la durée du vide ne soient pas compromises.
Le vide à l'intérieur des sachets n'empêche pas la croissance bactérienne, conserver donc les aliments facilement périssables dans le réfrigérateur après aspiration de l'air.

Les sachets réutilisables VT3520 peuvent être utilisés avec les machines sous-vide LAICA modèles VT3120, VT3119, VT118, VT3117, VT3104 en utilisant l'accessoire AHI031 (non fourni avec les machines).

ENTRETIEN

- Traiter le produit avec soin en le protégeant des chocs, des rayons du soleil et des sources de chaleur.
- Lavez les sachets à la main avec un détergent à vaisselle, rincez soigneusement pour éliminer tout résidu de détergent. Séchez parfaitement le sachet avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs (comme les détergents ou éponges abrasives).
- Nettoyez la pompe avec un chiffon humide, ne la plongez jamais dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Rangez les sacs et la pompe parfaitement secs dans un endroit frais et sec.
- Pendant les opérations de nettoyage, vérifiez que la double fermeture à glissière du sachet n'est ni rayée ni endommagée.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problème	Cause possible	Solutions
Pendant l'aspiration de l'air, le sachet ne se ferme pas près des aliments.	Le sachet n'est pas parfaitement fermé.	Ouvrez le sac et fermez-le à nouveau avec l'accessoire de fermeture hermétique.
	La valve d'aspiration (AIR VALVE) n'est pas placée sur une surface plane.	Placez le sac sur une surface plane et sèche.
	La pompe d'aspiration n'est pas bien positionnée sur la valve d'aspiration (AIR VALVE) ou une pression excessive est appliquée sur la valve.	Placez la pompe d'aspiration sur la valve d'aspiration (AIR VALVE) sans appliquer trop de pression.
	La nourriture au niveau de la valve d'aspiration empêche une extraction adéquate de l'air.	Introduisez les aliments dans le sachet, en vérifiant qu'ils ne dépassent pas la valve d'aspiration et répétez l'opération.
Le sachet ne garde pas le vide.	Présence possible de résidus alimentaires sur la double fermeture à glissière.	Enlevez tout résidu de nourriture de la double fermeture à glissière avant de fermer.
	Le sachet n'est pas parfaitement fermé.	Ouvrez le sac et fermez-le à nouveau avec l'accessoire de fermeture hermétique.
	La valve d'aspiration (AIR VALVE) n'est pas fermée.	Retirez l'air du sac à nouveau et appuyez ensuite au centre de la valve avec un doigt pour assurer la fermeture.

GARANTIE

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

EL Ελληνικά

ΕΠΑΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΕΣ ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ – ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ - ΜΕΛΕΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ
ΝΑ ΦΥΛΑΣΣΕΤΑΙ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

ΤΟ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ

Το κενό αέρος είναι μία τεχνική συσκευασίας προϊόντων διατροφής που βασίζεται στην μείωση της απόλυτης πίεσης του αέρα μέσα σε ένα σακουλάκι ή σε ένα δοχείο με σκοπό την απαλοιφή του οξυγόνου που περιέχει. Το οξυγόνο ευθύνεται για την αλλοίωση των τροφών μέσω μίας χημικής αντίδρασης οξείδωσης. Ο αέρας, επίσης, συμβάλει στην αύξηση του μεγαλύτερου μέρους των μικροοργανισμών. Η συσκευασία σε κενό αέρος παρατείνει τη διάρκεια ζωής πολλών τροφών μειώνοντας την οξείδωση και αποτρέποντας την διάδοση των μικροβίων. Ωστόσο, **οι φρέσκες τροφές έχουν υγρασία η οποία διευκολύνει την αύξηση των μικροοργανισμών ακόμη και απουσία νερού. Για το λόγο αυτό, είναι σημαντική η συντήρηση σε χαμηλή θερμοκρασία (ψυγείο ή καταψύκτη) ώστε να προληφθεί η αλλοίωση.** Οι χρόνοι φύλαξης με τη συσκευασία σε κενό αέρος παρατείνονται από 3 σε 4 φορές. Ο πίνακας που ακολουθεί υποδεικνύει, για ορισμένα είδη τροφών, τους χρόνους συντήρησης σε κανονικές συνθήκες και σε κενό αέρος. **Πρόκειται για ενδεικτικές τιμές που εξαρτώνται από την αρχική ποιότητα του προϊόντος καθώς και από τον τρόπο προετοιμασίας και τις συνθήκες υγιεινής που τηρούνται.**

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ ΦΥΛΑΞΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

ΤΡΟΦΕΣ ΠΟΥ ΦΥΛΑΣΣΟΝΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΑΤΑΨΥΚΤΗ (ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ -16° / -20°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΣΕ ΚΑΝΟΝΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ
ΚΡΕΑΣ	4-5 ΜΗΝΕΣ	15-20 ΜΗΝΕΣ
ΨΑΡΙ	3-4 ΜΗΝΕΣ	12 ΜΗΝΕΣ
ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	10 ΜΗΝΕΣ	18-24 ΜΗΝΕΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΜΕΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ (ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ +3°/+5°C)	**ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΝΟΝΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ**	**ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ**
ΩΜΟ ΚΡΕΑΣ	2-3 ΗΜΕΡΕΣ	6 ΗΜΕΡΕΣ
ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ	1-3 ΗΜΕΡΕΣ	4-5 ΗΜΕΡΕΣ
ΚΥΝΗΓΙ	2 ΗΜΕΡΕΣ	6 ΗΜΕΡΕΣ
ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΣΕ ΦΕΤΕΣ	4-6 ΗΜΕΡΕΣ	15-22 ΗΜΕΡΕΣ
ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ	7-14 ΗΜΕΡΕΣ	25-40 ΗΜΕΡΕΣ
ΤΥΡΙΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΑ	6-20 ΗΜΕΡΕΣ	25-60 ΗΜΕΡΕΣ
ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	1-4 ΗΜΕΡΕΣ	18-20 ΗΜΕΡΕΣ
ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ	5-8 ΗΜΕΡΕΣ	8-20 ΗΜΕΡΕΣ
ΖΥΜΑΡΙΚΑ/ΡΥΖΙ/ΛΑΖΑΝΙΑ	2-3 ΗΜΕΡΕΣ	10 ΗΜΕΡΕΣ
ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ	4-5 ΗΜΕΡΕΣ	8-10 ΗΜΕΡΕΣ
ΞΗΡΑ ΓΛΥΚΑ	5 ΗΜΕΡΕΣ	15-20 ΗΜΕΡΕΣ
ΤΡΟΦΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΜΕΝΕΣ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ	**ΧΡΟΝΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΣΕ ΚΑΝΟΝΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ**	**ΧΡΟΝΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ**
ΨΩΜΙ	2 ΗΜΕΡΕΣ	7-8 ΗΜΕΡΕΣ
ΜΠΙΣΚΟΤΑ	4-5 ΜΗΝΕΣ	12 ΜΗΝΕΣ
ΖΥΜΑΡΙΚΑ/ΡΥΖΙ	6 ΜΗΝΕΣ	12 ΜΗΝΕΣ
ΑΛΕΥΡΙ	4 ΜΗΝΕΣ	12 ΜΗΝΕΣ
ΑΛΕΣΜΕΝΟΣ ΚΑΦΕΣ	3 ΜΗΝΕΣ	12 ΜΗΝΕΣ
ΤΣΑΙ	5 ΜΗΝΕΣ	12 ΜΗΝΕΣ
ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ	4 ΜΗΝΕΣ	12 ΜΗΝΕΣ

ΛΕΖΑΝΤΕΣ ΣΥΜΒΟΛΩΝ

Προειδοποίηση Απαγόρευση Για τρόφιμα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Πριν από τη χρήση του προϊόντος ελέγξτε ότι αυτό είναι ακέραιο και ότι δεν παρουσιάζει εμφανείς φθορές. Σε περίπτωση αμφιβολίας μην το χρησιμοποιείτε και απευθυνθείτε στο σημείο πώλησης.
- Φυλάξτε τις σακούλες μακριά από παιδιά: κίνδυνος ασφυξίας.
- Το προϊόν αυτό θα πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τη χρήση για την οποία έχει σχεδιαστεί και με τον τρόπο που υποδεικνύεται στις οδηγίες χρήσης. Κάθε άλλη χρήση θα πρέπει να θεωρείται ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν βλάβες που προκύπτουν από την ακατάλληλη ή εσφαλμένη χρήση.
- **Μην επαναχρησιμοποιείτε τη σακούλα εάν προηγουμένως έχετε αποθηκεύσει ωμό κρέας ή ψάρι.**
- Μη χρησιμοποιείτε τις σακούλες για την αποθήκευση υγρών τροφών, τροφών με αιχμηρά σημεία που μπορεί να τρυπήσουν τη σακούλα και τροφών που είναι ιδιαίτερα αλευρώδεις, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στη βαλβίδα αναρρόφησης της σακούλας (AIR VALVE).
- Οι επαναχρησιμοποιούμενες σακούλες Laica ενδείκνυνται μόνο για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική χρήση.

Παρέχονται:
- 5 επαναχρησιμοποιούμενες σακούλες 22x34 εκ.
- 5 επαναχρησιμοποιούμενες σακούλες 26x34 εκ.
- 1 εργαλείο για ερμητική σφράγιση
- 1 αντλία για χειροκίνητο κενό αέρος

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΡΗΣΗ

Πριν από κάθε χρήση βεβαιωθείτε ότι το διπλό κλείσιμο στις σακούλες είναι εντελώς καθαρό και στεγνό και απαλλαγμένο από κάθε ξένο σώμα ή υπόλειμμα τροφής, ώστε να μην επηρεάζεται η ποιότητα και η διάρκεια του κενού αέρος που εκτελείται. Το κενό μέσα στις σακούλες δεν εμποδίζει την ανάπτυξη βακτηρίων, επομένως διατηρήστε τα ευπαθή τρόφιμα στο ψυγείο ύστερα από την αναρρόφηση του αέρα.

Οι επαναχρησιμοποιούμενες σακούλες VT3520 μπορούν να χρησιμοποιηθούν με τα μοντέλα των μηχανημάτων κενού αέρος VT3120, VT3119, VT118, VT3117, VT3104 της LAICA, χρησιμοποιώντας το εργαλείο AHI031 (δεν παρέχεται με τα μηχανήματα).

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Χειριστείτε το προϊόν με προσοχή, προστατεύστε το από τα χτυπήματα, από το άμεσο ηλιακό φως και από άμεσες πηγές θερμότητας.
- Πλύνετε τις σακούλες στο χέρι χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό για τα πιάτα και ξεβγάλτε με άφθονο νερό για να αφαιρέσετε κάθε ίχνος απορρυπαντικού. Στεγνώστε καλά τη σακούλα προτού τη χρησιμοποιήσετε ξανά.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά προϊόντα (π.χ. καθαριστικά ή τραχιά σφουγγάρια).
- Καθαρίστε την αντλία με βρεγμένο πανί και μην τη βυθίζετε ποτέ σε νερό ή σε άλλα υγρά.
- Αποθηκεύστε τις σακούλες και την αντλία σε δροσερό και ξηρό μέρος, αφού πρώτα τις έχετε στεγνώσει καλά.
- Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού φροντίστε να μη γρατζουνιστεί ή φθαρεί το διπλό κλείσιμο της σακούλας.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Επίλυση
Κατά τη διάρκεια της αναρρόφησης του αέρα η σακούλα δεν σφίγγει στα σημεία γύρω από την τροφή.	Η σακούλα δεν έχει κλείσει καλά.	Ανοίξτε τη σακούλα και ξανακλείστε την με το εργαλείο που εκτελεί το ερμητικό κλείσιμο.
	Η βαλβίδα αναρρόφησης (AIR VALVE) δεν έχει τοποθετηθεί πάνω σε επίπεδη επιφάνεια.	Τοποθετήστε τη σακούλα πάνω σε επίπεδη και στεγνή επιφάνεια.
	Η αντλία αναρρόφησης δεν έχει τοποθετηθεί καλά στη βαλβίδα αναρρόφησης (AIR VALVE), ή ασκείτε πολλή πίεση στη βαλβίδα.	Τοποθετήστε την αντλία αναρρόφησης στη βαλβίδα αναρρόφησης (AIR VALVE) χωρίς να ασκείτε πολλή πίεση.
	Η τροφή που βρίσκεται στο επίπεδο της βαλβίδας αναρρόφησης εμποδίζει τη σωστή εξαγωγή του αέρα.	Τοποθετήστε την τροφή στη σακούλα επιβεβαιώνοντας ότι δεν ξεπερνά τη βαλβίδα αναρρόφησης και επαναλάβετε την ενέργεια.
Η σακούλα δεν διατηρεί το κενό αέρος.	Πιθανά υπολείμματα τροφής στο διπλό κλείσιμο.	Αφαιρέστε κάθε υπόλειμμα τροφής από το διπλό κλείσιμο προτού προβείτε στη σφράγιση.
	Η σακούλα δεν έχει κλείσει καλά.	Ανοίξτε τη σακούλα και ξανακλείστε την με το εργαλείο που εκτελεί το ερμητικό κλείσιμο.
	Η βαλβίδα αναρρόφησης (AIR VALVE) δεν είναι κλειστή.	Αφαιρέστε ξανά τον αέρα από τη σακούλα και έπειτα πατήστε το κέντρο της βαλβίδας με το δάχτυλο για να επιβεβαιώσετε το κλείσιμό της.

ΕΓΓΥΗΣΗ

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

RO Română

PUNGI REFOLOSIBILE PENTRU VIDAT INSTRUCȚIUNI ȘI GARANȚIE

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

AMBALAREA ÎN VID

Vidarea este o tehnică de ambalare a produselor alimentare bazată pe reducerea presiunii absolute a aerului din interiorul unei pungi sau recipient, care are scopul de a elimina oxigenul prezent în acesta. Oxigenul este, de fapt, responsabil de deteriorarea alimentelor prin reacția chimică numită oxidare. Aerul contribuie, de asemenea, la proliferarea majorității tipurilor de microorganisme. ambalarea în vid prelungește perioada de conservare a multor alimente, reducând oxidarea și prevenind proliferarea microbiană. Cu toate acestea, **alimentele proaspete au o umiditate intrinsecă ce poate favoriza proliferarea microorganismelor chiar Și în absența aerului. Din acest motiv, este esențial să depozitați alimentele la temperatură scăzută (frigider sau congelator), pentru a preveni această deteriorare.** Ambalarea în vid prelungește perioada de conservare a produselor de 3-4 ori; tabelul următor prezintă perioada de depozitare în condiții normale și în vid a câtorva tipuri de alimente. **Valorile de mai jos sunt orientative, acestea depinzând de calitatea inițială a produsului, de metoda de preparare și de condițiile de igienă.**

TABEL ORIENTATIV AL PERIOADELOR DE CONSERVARE PENTRU PRODUSELE

ALIMENTARE DEPOZITATE ÎN CONGELATOR (TEMPERATURA -16° / -20°C)	PERIOADA DE CONSERVARE ÎN CONDIȚII NORMALE	PERIOADA DE CONSERVARE PRIN AMBALAREA ÎN VID
CARNE	4-5 LUNI	15-20 LUNI
PEȘTE	3-4 LUNI	12 LUNI
FRUCTE ȘI ZARZAVATURI	10 LUNI	18-24 LUNI
ALIMENTE CONSERVATE ÎN FRIGIDER (TEMPERATURA +3°/+5°C)	**PERIOADA DE CONSERVARE ÎN CONDIȚII NORMALE**	**PERIOADA DE CONSERVARE PRIN AMBALARE ÎN VID**
CARNE CRUDĂ	2-3 ZILE	6 ZILE
PEȘTE PROASPĂT	1-3 ZILE	4-5 ZILE
VÂNAT	2 ZILE	6 ZILE
MEZELURI FELIATE	4-6 ZILE	15-22 ZILE
MEZELURI	7-14 ZILE	25-40 ZILE
BRÂNZETURI MATURATE ȘI TARI	6-20 ZILE	25-60 ZILE
ZARZAVATURI PROASPETE	1-4 ZILE	18-20 ZILE
FRUCTE PROASPETE	5-8 ZILE	8-20 ZILE
PASTE/PILAF/LASAGNA	2-3 ZILE	10 ZILE
CARNE GĂTITĂ	4-5 ZILE	8-10 ZILE
PRODUSE DE PATISERIE USCATE	5 ZILE	15-20 ZILE
ALIMENTE DEPOZITATE LA TEMPERATURA CAMEREI	**ALIMENTE DEPOZITATE LA TEMPERATURA CAMEREI**	**PERIOADA DE CONSERVARE PRIN AMBALAREA ÎN VID**
PÂINE	2 ZILE	7-8 ZILE
BISCUIȚI	4-5 LUNI	12 LUNI
PASTE/OREZ	6 LUNI	12 LUNI
FĂINĂ	4 LUNI	12 LUNI
CAFEA MĂCINATĂ	3 LUNI	12 LUNI
CEAI	5 LUNI	12 LUNI
FRUCTE USCATE	4 LUNI	12 LUNI

LEGENDĂ SIMBOLURI

Avertisment Interzis Pentru alimente

AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ

- Înainte de a utiliza produsul, verificați dacă acesta este intact, fără daune vizibile. În cazul în care aveți îndoieli, nu folosiți produsul și adresați-vă distribuitorului dumneavoastră.
- Nu lăsați pungile la îndemâna copiilor: pericol de sufocare.
- Acest produs trebuie să fie destinat exclusiv utilizării pentru care a fost conceput și doar în modul indicat în instrucțiunile de utilizare. Orice altă utilizare se va considera improprie și așadar periculoasă. Producătorul va fi exonerat de răspunderea pentru eventualele daune provocate de o utilizare necorespunzătoare sau eronată a produsului.
- **Nu refolosiți punga, după ce ați păstrat în aceasta carne crudă sau pește crud.**
- Nu folosiți pungile pentru a păstra mâncăruri lichide, mâncăruri cu bucăți ascuțite ce pot găuri punga, sau mâncăruri prea făinoase, care pot deteriora supapa de aspirare a aerului din pungă (AIR VALVE).
- Pungile refolosibile marca Laica sunt indicate doar pentru uz casnic și nu pentru uz profesional.

Setul include:
- 5 pungi refolosibile 22x34 cm
- 5 pungi refolosibile 26x34 cm
- 1 accesoriu pentru închiderea ermetică
- 1 pompă pentru vidare manuală

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

UTILIZARE

Înaintea fiecărei utilizări, asigurați-vă că fermoarul dublu al pungilor este perfect curat și uscat, fără nicio urmă de corpuri străine sau resturi alimentare, astfel încât să nu se compromită calitatea și rezistența în timp a vidului creat.
Vidul creat în interiorul pungilor nu împiedică dezvoltarea bacteriilor, prin urmare alimentele ușor perisabile trebuie păstrate la frigider, după aspirarea aerului.

Pungile refolosibile VT3520 se pot folosi cu mașinile de vidat LAICA modelele VT3120, VT3119, VT118, VT3117, VT3104 utilizând accesoriul AHI031 (nu se livrează împreună cu mașinile).

ÎNTREȚINERE

- Manevrați produsul cu atenție, ferindu-l de lovituri, de razele directe ale soarelui și de sursele directe de căldură.
- Spălați pungile cu mâna, folosind detergent de vase, apoi clătiți-le cu apă din abundență pentru a îndepărta orice urmă de detergent. Uscați perfect punga, înainte de a o refolosi.
- Sub nicio formă nu folosiți produse abrazive (cum ar fi detergenți sau bureți aspri).
- Curățați pompa cu o lavetă umedă. Nu scufundați pompa în apă sau în alte lichide.
- Păstrați pungile și pompa perfect uscate, într-un loc răcoros și uscat.
- În timpul operațiunilor de curățare, verificați ca fermoarul dublu al pungii să nu fie zgâriat sau deteriorat.

PROBLEME ȘI SOLUȚII

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
În timpul aspirării aerului, punga nu se lipește de aliment.	Punga nu este perfect închisă.	Deschideți punga și închideți-o din nou, folosind accesoriul pentru închiderea ermetică.
	Supapa de aspirare (AIR VALVE) nu este poziționată pe o suprafață plană.	Așezați punga pe o suprafață plană și uscată.
	Pompa de aspirare nu este bine poziționată pe supapa de aspirare (AIR VALVE), sau asupra supapei se exercită o presiune prea mare.	Poziționați pompa de aspirare pe supapa de aspirare (AIR VALVE), fără a exercita o presiune prea mare.
	Alimentul acumulat în dreptul supapei de aspirare nu a permis executarea corectă a operațiunii de extragere a aerului.	Introduceți alimentul în pungă, asigurându-vă că acesta nu trece dincolo de supapa de aspirare și repetați operațiunea.
Punga nu se menține vidată.	Posibile resturi alimentare pe fermoarul dublu.	Îndepărtați orice urme de mâncare de pe fermoarul dublu, înainte de a închide punga.
	Punga nu este perfect închisă.	Deschideți punga și închideți-o din nou, folosind accesoriul pentru închiderea ermetică.
	Supapa de aspirare (AIR VALVE) nu este închisă.	Aspirați din nou aerul din pungă, după care apăsați pe mijlocul supapei cu un deget, pentru a asigura închiderea acesteia.

GARANȚIE

Prezentul aparat are garanție 2 ani de la data cumpărării, dată ce trebuie demonstrată de către **ștampila sau semnătura vânzătorului și de bonul fiscal, pe care trebuie să îl păstrați, atașat aici**. Această perioadă este în conformitate cu legislația în vigoare și se aplică numai în cazul în care consumatorul este persoană fizică. Produsele Laica sunt proiectate pentru uz casnic și nu este permisă utilizarea acestora pentru servicii publice. Garanția acoperă numai defectele de producție și nu este valabilă dacă daunele sunt produse de un eveniment accidental, utilizare greșită, neglijență sau folosire incorectă a produsului. Utilizați numai accesoriile furnizate; utilizarea unor alte accesorii poate duce la anularea garanției. Nu desfaceți aparatul din niciun amotiv, dacă îl desfaceți sau dacă îl manevrați, garanția se anulează automat. Garanția nu se aplică pieselor supuse uzurii din cauza utilizării și din cauza bateriilor când acestea sunt furnizate din dotare. După 2 ani de la cumpărare, garanția expiră; în acest caz intervențiile de asistență tehnică vor fi efectuate contra cost. Puteți obține informații despre intervențiile de asistență tehnică, chiar dacă sunt în garanție sau contra cost, contactând info@laica.com. Nu este necesară nicio contribuție pentru reparațiile și înlocuirile de produse care se încadrează în termenul de garanție. În caz de defecțiuni adresați-vă vânzătorului; NU expediați direct către LAICA. Toate intervențiile în garanție (inclusiv cele de înlocuire a produsului sau a unei componente) nu vor prelungi durata inițială a garanției produsului înlocuit. Fabricantul neagă orice responsabilitate pentru eventualele daune care pot fi cauzate, direct sau indirect, persoanelor, lucrurilor și animalelor de companie din cauza nerespectării tuturor indicațiilor date în manualul de instrucțiuni corespunzător și care privesc în mod special instrucțiunile pe tema instalării, utilizării și întreținerii aparatului. Compania Laica, fiind mereu implicată în îmbunătățirea propriilor produse, are dreptul de a modifica fără niciun preaviz, complet sau parțial, propriile produse în raport cu nevoile de producție, fără ca acest lucru să implice o responsabilitate din partea companiei Laica sau din partea vânzătorilor acestora.

CS Czech

OPAKOVANĚ POUŽITELNÉ SÁČKY PRO VAKUOVÉ BALENÍ – POKYNY A ZÁRUKA

DŮLEŽITÉ - PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SI POZORNĚ PŘEČTĚTE USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

VAKUOVÉ BALENÍ

Vakuování je obalová technika potravin založená na snížení absolutního tlaku vzduchu uvnitř sáčku nebo nádobky, s cílem odstranit kyslík v nich přítomný. Kyslík je totiž odpovědný za zhoršování stavu potravin vyvolané chemickou reakcí oxidace. Vzduch také přispívá k růstu většiny mikroorganismů. Vakuové balení prodlužuje skladování mnoha potravin, snížením oxidace a zabráněním mikrobiální proliferaci. Nicméně, **čerstvé potraviny mají takovou vnitřní vlhkost, která pomáhá růstu mikroorganismů i v nepřítomnosti vzduchu.**
Z tohoto důvodu je nezbytné skladování při nízké teplotě (chladničky a mrazáky), aby se zabránilo jejich zhoršení. Doby skladování ve vakuovém balení se prodlouží 3 až 4 krát; v následující tabulce jsou u některých typů potravin uvedeny doby skladování v běžných podmínkách a vakuově zabalené.
Jedná se o orientační hodnoty, které jsou závislé na původní kvalitě výrobku, jakož i na způsobu přípravy a na dodržení hygienických podmínek.

ORIENTAČNÍ TABULKY S DOBAMI SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

POTRAVINY SKLADOVANÉ V MRAZÁKU (TEPLOTA -16° / -20°C)	DOBA SKLADOVÁNÍ V BĚŽNÝCH PODMÍNKÁCH	DOBA SKLADOVÁNÍ VE VAKUOVÉM BALENÍ
MASO	4-5 MĚSÍCŮ	15-20 MĚSÍCŮ
RYBY	3-4 MĚSÍCŮ	12 MĚSÍCŮ
OVOCE A ZELENINA	10 MĚSÍCŮ	18-24 MĚSÍCŮ
POTRAVINY SKLADOVANÉ V CHLADNIČCE (TEPLOTA +3°/+5°C)	**DOBA SKLADOVÁNÍ V BĚŽNÝCH PODMÍNKÁCH**	**DOBA SKLADOVÁNÍ VE VAKUOVÉM BALENÍ**
SYROVÉ MASO	2-3 DNY	6 DNY
ČERSTVÉ RYBY	1-3 DNY	4-5 DNY
ZVĚŘINA	2 DNY	6 DNY
NAKRÁJENÉ SALÁMY	4-6 DNY	15-22 DNY
SALÁMY	7-14 DNY	25-40 DNY
ZRALÉ A TVRDÉ SÝRY	6-20 DNY	25-60 DNY
ČERSTVÁ ZELENINA	1-4 DNY	18-20 DNY
ČERSTVÉ OVOCE	5-8 DNY	8-20 DNY
TĚSTOVINY/RIZOTA/LASAGNE	2-3 DNY	10 DNY
VAŘENÉ MASO	4-5 DNY	8-10 DNY
SUCHÉ CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY	5 DNY	15-20 DNY
POTRAVINY SKLADOVANÉ PŘI POKOJOVÉ TEPLOTĚ	**DOBA SKLADOVÁNÍ V BĚŽNÝCH PODMÍNKÁCH**	**DOBA SKLADOVÁNÍ VE VAKUOVÉM BALENÍ**
PEČIVO	2 DNY	7-8 DNY
SUŠENKY	4-5 MĚSÍCŮ	12 MĚSÍCŮ
TĚSTOVINY/RÝŽE	6 MĚSÍCŮ	12 MĚSÍCŮ
MOUKA	4 MĚSÍCŮ	12 MĚSÍCŮ
MLETÁ KÁVA	3 MĚSÍCŮ	12 MĚSÍCŮ
ČAJE	5 MĚSÍCŮ	12 MĚSÍCŮ
SUŠENÉ OVOCE	4 MĚSÍCŮ	12 MĚSÍCŮ

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

Upozornění Zákaz Pro potraviny

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před použitím výrobku zkontrolujte, zda je neporušený bez viditelného poškození. V případě pochybností jej nepoužívejte a obraťte se na svého prodejce.
- Uchovávejte sáčky mimo dosah dětí: nebezpečí udušení.
- Tento výrobek musí být používán výhradně k účelu, pro který byl vyroben, a způsobem označeným v návodu k použití. Jakékoli jiné použití je považováno za nesprávné a tudíž nebezpečné. Výrobce nenese odpovědnost za případné škody vzniklé v důsledku nevhodného či chybného použití.
- **Nepoužívejte sáček po uchování syrového masa nebo ryb.**
- Nepoužívejte sáčky pro skladování tekutých potravin, potravin se špičatými částmi, které by mohly sáček propíchnout, a potravin, které jsou příliš moučné a mohly by poškodit sací ventil sáčku (AIR VALVE).
- Sáčky Laica pro opakované použití jsou určeny pouze pro domácí použití a nikoli pro profesionální použití.

Součástí vybavení:
- 5 opakovaně použitelných sáčků 22x34 cm
- 5 opakovaně použitelných sáčků 26x34 cm
- 1 příslušenství pro hermetické uzavření
- 1 pumpa pro ruční vakuové balení

NÁVOD K POUŽITÍ

POUŽITÍ

Před každým použitím se ujistěte, že dvojitý zip sáčků je zcela čistý a suchý a bez jakýchkoli cizích těles nebo zbytků potravin, aby nedošlo ke zhoršení kvality a doby trvání provedeného vakuování. Vakuum uvnitř sáčků nezabraňuje bakteriálnímu růstu, proto uchovávejte potraviny podléhající rychlé zkáze po odsátí vzduchu v chladničce.

Opakovaně použitelné sáčky VT3520 lze použít s modely vakuových baliček LAICA VT3120, VT3119, VT118, VT3117, VT3104 použitím příslušenství AHI031 (není součástí dodávky s přístroji).

ÚDRŽBA

- S výrobkem zacházejte opatrně, chraňte jej před otřesy, přímým slunečním zářením a přímými zdroji tepla.
- Sáčky omyjte ručně pomocí mycího prostředku, důkladně opláchněte, aby se odstranily zbytky detergentu. Před opětovným použitím sáček dokonale osušte.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní prostředky (např. mycí prostředky nebo hrubé houbičky).
- Pumpu čistěte vlhkým hadříkem, nikdy jej neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
- Sáčky a pumpu skladujte na větraném a suchém místě.
- Během čištění zkontrolujte, zda dvojitý zip sáčku není poškrábaný nebo poškozený.

PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

Problém	Možná příčina	Náprava
Během odsávání vzduchu se sáček nestahuje v blízkosti potravin.	Sáček není dokonale uzavřen.	Otevřete sáček a znovu ho uzavřete hermetickým uzávěrem.
	Sací ventil (AIR VALVE) není umístěn na rovném povrchu.	Umístěte sací pumpu na sací ventil (AIR VALVE) bez použití přílišného tlaku.
	Sací pumpa není dobře umístěna na sacím ventilu (AIR VALVE), nebo na ventil působí příliš velký tlak.	Umístěte sací pumpu na sací ventil (AIR VALVE) bez použití přílišného tlaku.
	Potraviny v úrovni sacího ventilu zabránily správnému odebrání vzduchu.	Vložte potraviny do sáčku, zkontrolujte, zda nepřesahují sací ventil a operaci zopakujte.
Sáček neudrží vakuum.	Možné zbytky potravin na dvojitém zipu.	Před uzavřením odstraňte všechny zbytky potravin z dvojitého zipu.
	Sáček není dokonale uzavřen.	Otevřete sáček a znovu ho uzavřete hermetickým uzávěrem.
	Sací ventil (AIR VALVE) není uzavřen.	Ze sáčku znovu odstraňte vzduch a potom prstem zatlačte střed ventilu, abyste zajistili uzavření.

ZÁRUKA

Na tento přístroj se poskytuje záruka 2 roky od data zakoupení, **které je nutné prokázat razítkem a podpisem prodejce a dokladem o zaplacení.** Ten laskavě uschovejte společně se záručním listem. Tato lhůta je v souladu s platnou legislativou a je použitelná pouze v případech, kdy spotřebitel je soukromý subjekt. Výrobky Laica jsou určeny pro domácí použití a není povoleno jejich využívání ve veřejných zařízeních.
Záruka se vztahuje pouze na výrobní vady a nevztahuje se na škody způsobené nehodou, zanedbáním nebo nesprávným či nevhodným použitím výrobku. Používejte pouze dodávané příslušenství. Použití jiného příslušenství může mít za následek zánik záruky. Přístroj z žádného důvodu neotvírejte.
V případě otevření či zásahu do přístroje záruka s konečnou platností zaniká. Záruka se nevztahuje na díly podléhající opotřebení a na baterie, pokud byly dodány v příslušenství. Po uplynutí 2 let od nákupu záruka zaniká a případné opravy v technickém servisu budou provedeny za úhradu. Informace o opravách v technickém servisu, ať již se jedná o opravy pokryté zárukou či za úhradu, si můžete vyžádat na adrese info@laica.com.
Za opravy a náhrady výrobků, na které se vztahuje záruka, nic neplatíte. V případě poruchy kontaktujte svého prodejce. NEZASÍLEJTE přístroj přímo společnosti LAICA. Jakékoli záruční práce (včetně výměny výrobku nebo jeho části) neprodlužují původní záruční dobu nahrazeného výrobku. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za případné škody, které mohou přímo nebo nepřímo vzniknout osobám, na majetku a domácích zvířatech v důsledku nedodržení veškerých požadavků uvedených v příslušném návodu, zejména pak výstrah týkajících se instalace, používání a údržby přístroje. Společnost Laica neustále vylepšuje své výrobky a vyhrazuje si právo bez předchozího upozornění úplně či částečně upravovat své výrobky podle potřeb výroby, aniž to zakládá odpovědnost ze strany společnosti Laica či jejích prodejců.

SK Slovensky

VÁKUOVÉ VRECKÁ NA VIACNÁSOBNÉ POUŽITIE – NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ZÁRUKA

DÔLEŽITÉ - POZORNE PREČÍTAŤ PRED POUŽITÍM UCHOVAŤ PRE BUDÚCE POTREBY

VÁKUUM

Vákuum je technika balenia potravín založená na znížení absolútneho tlaku vzduchu vo vnútri sáčku alebo nádoby, ktorého cieľom je odstránenie kyslíka, ktorý sa v nich nachádza. Práve kyslík je zodpovedný za kazenie potravín, ktoré prebieha prostredníctvom oxidácie. Vzduch tiež prispieva k rastu väčšiny mikroorganizmov. Vákuové balenie predlžuje dobu skladovateľnosti mnohých potravín, pričom redukuje oxidáciu a zabraňuje množeniu mikróbov.
Čerstvé potraviny však obsahujú vnútornú vlhkosť, ktorá umožňuje rast mikroorganizmov aj v neprítomnosti vzduchu. Preto je nevyhnutné skladovanie pri nízkej teplote (v chladničke alebo mrazničke), aby sa zabránilo takémuto druhu kazenia. Doba skladovateľnosti sa pri vákuovom balení predlžuje 3 až 4-násobne. V nasledujúcej tabuľke sú pri niektorých typoch jedla uvedené doby skladovateľnosti v bežných podmienkach a vo vákuovom balení. **Sú to orientačné hodnoty, ktoré závisia od pôvodnej kvality výrobku, spôsobu prípravy a dodržaných hygienických podmienok.**

ORIENTAČNÁ TABUĽKA DOBY SKLADOVATEĽNOSTI POTRAVÍN

POTRAVINY SKLADOVANÉ V MRAZNIČKE (TEPLOTA -16°C / -20°C)	DOBA SKLADOVATEĽNOSTI V BEŽNÝCH PODMIENKACH	DOBA SKLADOVATEĽNOSTI VO VÁKUOVOM BALENÍ
MÄSO	4-5 MESIACOV	15-20 MESIACOV
RYBY	3-4 MESIACOV	12 MESIACOV
OVOCIE A ZELENINA	10 MESIACOV	18-24 MESIACOV
POTRAVINY SKLADOVANÉ V CHLADNIČKE (TEPLOTA +3°C / +5°C)	**DOBA SKLADOVATEĽNOSTI V BEŽNÝCH PODMIENKACH**	**DOBA SKLADOVATEĽNOSTI VO VÁKUOVOM BALENÍ**
SUROVÉ MÄSO	2-3 DNI	6 DNI
ČERSTVÁ RYBA	1-3 DNI	4-5 DNI
DIVINA	2 DNI	6 DNI
KRÁJANÉ MÄSOVÉ VÝROBKY	4-6 DNI	15-22 DNI
MÄSOVÉ VÝROBKY	7-14 DNI	25-40 DNI
ZRELÉ A TVRDÉ SYRY	6-20 DNI	25-60 DNI
ČERSTVÁ ZELENINA	1-4 DNI	18-20 DNI
ČERSTVÉ OVOCIE	5-8 DNI	8-20 DNI
CESTOVINY/RIZOTO/LASAGNA	2-3 DNI	10 DNI
VARENÉ MÄSO	4-5 DNI	8-10 DNI
SUCHÉ PEČIVO	5 DNI	15-20 DNI
POTRAVINY SKLADOVANÉ PRI IZBOVEJ TEPLOTE	**DOBA SKLADOVATEĽNOSTI V BEŽNÝCH PODMIENKACH**	**DOBA SKLADOVATEĽNOSTI VO VÁKUOVOM BALENÍ**
CHLIEB	2 DNI	7-8 DNI
KEKSY	4-5 MESIACOV	12 MESIACOV
CESTOVINY/RYŽA	6 MESIACOV	12 MESIACOV
MÚKA	4 MESIACOV	12 MESIACOV
MLETÁ KÁVA	3 MESIACOV	12 MESIACOV
ČAJ	5 MESIACOV	12 MESIACOV
SUŠENÉ OVOCIE	4 MESIACOV	12 MESIACOV

LEGENDA A SYMBOLY

Upozornenia Zákazy Pre potraviny

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred používaním skontrolujte, či je výrobok neporušený a bez viditeľných poškodení. V prípade pochybností výrobok nepoužívajte a obráťte sa na svojho predajcu.
- Uchovávajte vrecká mimo dosahu detí: nebezpečenstvo udusenia.
- Tento výrobok sa smie používať výhradne na účely, na ktoré je určený, a spôsobom, ktorý je uvedený v návode na používanie. Akékoľvek iné použitie sa považuje za neprimerané, a teda nebezpečné. Výrobca nie je zodpovedný za prípadné škody spôsobené neprimeraným alebo nesprávnym použitím.
- **Vrecko opätovne nepoužívajte, ak sa predtým použilo na konzerváciu surového mäsa alebo rýb.**
- Nepoužívajte vrecká na konzerváciu tekutých potravín, potravín s ostrými časťami, ktoré by mohli prederaviť vrecko, a príliš sypkých potravín, ktoré by mohli poškodiť odsávací ventil vrecka (AIR VALVE).
- Vrecká spoločnosti Laica na viacnásobné použitie sú určené iba na používanie v domácnosti, nie na profesionálne používanie.

Balenie obsahuje:
- 5 vreciek na viacnásobné používanie 22x34 cm
- 5 vreciek na viacnásobné používanie 26x34 cm
- 1 prípojka na hermetické uzavretie
- 1 čerpadlo na ručné vákuovanie

NÁVOD NA POUŽÍVANIE

POUŽÍVANIE

Pred každým používaním sa ubezpečte, že dvojitý uzáver vrecka je úplne čistý a suchý, bez akýchkoľvek cudzích predmetov alebo zvyškov potravín, aby nebola narušená kvalita a trvanlivosť vytvoreného vákua.
Vákuum vo vnútri vreciek nezabraňuje tvorbe baktérií, preto potraviny podliehajúce rýchlej skaze po odsaní vzduchu konzervujte v chladničke.

Vrecká na viacnásobné používanie VT3520 sa môžu používať s vákuovými baličkami LAICA modely VT3120, VT3119, VT118, VT3117, VT3104 s použitím príslušenstva AHI031 (nie je vo výbave baličiek).

ÚDRŽBA

- Zaobchádzajte s výrobkom opatrne, chráňte ho pred nárazmi, priamym slnečným žiarením a priamymi zdrojmi tepla.
- Vrecká umývajte ručne prostriedkom na umývanie riadu, dôkladne opláchnite, aby ste odstránili všetky zvyšky umývacieho prostriedku. Pred opätovným použitím nechajte vrecko dôkladne vyschnúť.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne prípravky (čistiace prostriedky alebo drsné špongie).
- Čerpadlo čistite iba navlhčenou utierkou, nikdy ju úplne neponárajte do vody alebo iných tekutín.
- Vrecká a čerpadlo skladujte úplne suché na vetranom a suchom mieste.
- Po vyčistení skontrolujte, či dvojitý uzáver vrecka nie je poškriabaný alebo poškodený.

PROBLÉMY A RIEŠENIA

Problém	Možná príčina	Riešenie
Pri odsávaní vzduchu sa vrecko nestiahne okolo potraviny.	Vrecko nie je úplne uzavreté.	Otvorte vrecko a znovu ho uzavrite pomocou prípojky na hermetické uzavretie.
	Odsávací ventil (AIR VALVE) nie je umiestnený na rovnom povrchu.	Umiestnite vrecko na rovný a suchý povrch.
	Odsávacie čerpadlo nie je správne umiestnené na odsávacom ventile (AIR VALVE), alebo je na ventil vyvíjaný príliš vysoký tlak.	Umiestnite odsávacie čerpadlo na odsávací ventil (AIR VALVE) bez vyvinutia vysokého tlaku.
	Potravina na úrovni odsávacieho ventilu zabránila správnemu odsatiu vzduchu.	Vložte potravinu do vrecka tak, že neprekročí úroveň odsávacieho ventilu a zopakujte úkon.
Vrecko nedrží vákuum.	Možné zvyšky potraviny na dvojitom uzávere.	Pred uzavretím odstráňte všetky zvyšky potraviny z dvojitého uzáveru.
	Vrecko nie je úplne uzavreté.	Otvorte vrecko a znovu ho uzavrite pomocou prípojky na hermetické uzavretie.
	Odsávací ventil (AIR VALVE) nie je uzavretý.	Znovu odsajte vzduch z vrecka a následne prstom stlačte stred ventilu, aby sa zabezpečilo správne uzavretie.

ZÁRUKA

Na tento prístroj sa vzťahuje záruka 2 roky od dátumu kúpy, **ktorý musí byť potvrdený pečiatkou alebo podpisom predajcu a doložený pokladničným blokom, ktorý je potrebné si uschovať.** Toto obdobie je v súlade s platnou legislatívou a aplikuje sa iba v prípade, ak spotrebiteľ je súkromným subjektom. Výrobky Laica sú vyrobené pre domáce používanie a nie je dovolené ich používať vo verejných prevádzkach. Záruka pokrýva iba výrobné chyby a nie je platná, ak by poškodenie bolo spôsobené náhodnou udalosťou, chybným používaním, nedbanlivosťou alebo nevhodným používaním výrobku. Používajte iba príslušenstvo určené pre výrobok; používanie iného príslušenstva môže mať za následok neplatnosť záruky.
V žiadnom prípade prístroj neotvárajte; v prípade otvorenia alebo poškodenia záruka definitívne stráca platnosť. Záruka sa nevzťahuje na časti podliehajúce opotrebeniu počas používania a na batérie, ak sú k prístroju dodané. Po uplynutí 2 rokov od kúpy záruka stráca platnosť; v tomto prípade sú zásahy uskutočnené technickým servisom spoplatnené. Informácie o poskytovaní technického servisu, či už v rámci záruky alebo za poplatok, získate na emailovej adrese info@laica.com. Na opravy a výmenu výrobkov, ktoré spadajú do záručnej lehoty, sa nevzťahujú žiadne poplatky. V prípade porúch sa obráťte na predajcu; NEPOSIELAJTE prístroj priamo spoločnosti LAICA.
Všetky zásahy v rámci záručnej lehoty (vrátane výmeny výrobku alebo jeho časti) nepredlžujú trvanie pôvodnej záručnej lehoty vymeneného výrobku. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za prípadné škody, ktoré môžu vzniknúť, priamo alebo nepriamo, na osobách, veciach a domácich zvieratách následkom nedostatočného dodržania všetkých predpisov uvedených v tomto návode na používanie a týkajúce sa obzvlášť upozornení vzhľadom na inštaláciu, používanie a údržbu prístroja. Firma Laica je vzhľadom na neustále zlepšovanie vlastných výrobkov oprávnená zmeniť bez akéhokoľvek predbežného upozornenia celkom alebo sčasti vlastné výrobky vzhľadom na nevyhnutnosť výroby bez toho, aby tým vznikla akákoľvek zodpovednosť firme Laica alebo jej predajcom.

HU Magyar

ÚJRAHASZNÁLHATÓ VÁKUUM ZACSKÓK UTASÍTÁSOK ÉS GARANCIA

FONTOS - HASZNÁLAT ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HIVATKOZÁS CÉLJÁBÓL

VÁKUUMCSOMAGOLÁS

A vákuumcsomagolás egy élelmiszeripari csomagolási technika, mely a zacskókban vagy tároló dobozokban levő levegő teljes mértékű elszívásán alapul, melynek célja a bennük lévő oxigén eltávolítása. Az oxigén felelős az ételek romlásáért egy kémiai oxidációs reakció révén. A levegő ezen kívül hozzájárul a mikroorganizmusok nagy részének szaporodásához. A vákuumcsomagolás meghosszabbítja számos étel tárolását, csökkentve az oxidációt és megakadályozva a mikrobák szaporodását. Ugyanakkor, **a friss ételek belső nedvesség tartalma kedvez a levegőben levő mikroorganizmusok növekedésének. Ezért alapvető fontosságú az alacsony hőmérsékleten (hűtőszekrényben vagy fagyasztóban) történő tárolás, a romlás megakadályozása érdekében.** A vákuumcsomagolással történő tárolás 3-4-szeresére növeli a tárolási időt; az alábbi táblázat néhány étel tárolási idejét mutatja normál körülmények között és vákuumcsomagolásban. **Tájékoztató jellegű értékekről van szó, melyek függnek a termék eredeti minőségétől, valamint az elkészítés módjától és a betartott higiéniai feltételektől.**

AZ ÉLELMISZEREK TÁROLÁSI IDEJÉT MUTATÓ TÁBLÁZAT

FAGYASZTÓBAN TÁROLT ÉLELMISZEREK (-16° / -20° KÖZÖTTI HŐM.)	TÁROLÁSI IDŐ NORMÁL KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT	TÁROLÁSI IDŐ VÁKUUMCSOMAGOLÁSBAN
HÚS	4-5 HÓNAP	15-20 HÓNAP
HAL	3-4 HÓNAP	12 HÓNAP
GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG	10 HÓNAP	18-24 HÓNAP
HŰTŐSZEKRÉNYBEN TÁROLT ÉLELMISZEREK (+3°/+5° KÖZÖTTI HŐM.)	**TÁROLÁSI IDŐ NORMÁL KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT**	**TÁROLÁSI IDŐ VÁKUUMCSOMAGOLÁSBAN**
NYERS HÚS	2-3 NAP	6 NAP
FRISS HAL	1-3 NAP	4-5 NAP
VADHÚS	2 NAP	6 NAP
FELVÁGOTTAK	4-6 NAP	15-22 NAP
SZALÁMIK	7-14 NAP	25-40 NAP
ÉRLELT ÉS KEMÉNY SAJTOK	6-20 NAP	25-60 NAP
FRISS ZÖLDSÉG	1-4 NAP	18-20 NAP
FRISS GYÜMÖLCS	5-8 NAP	8-20 NAP
TÉSZTA/RIZS/LASAGNA	2-3 NAP	10 NAP
FŐTT HÚS	4-5 NAP	8-10 NAP
SZÁRAZ SÜTEMÉNYEK	5 NAP	15-20 NAP

KÖRNYEZETI HŐMÉRSÉKLETEN TÁROLT ÉLELMISZEREK	NORMÁL KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT TÁROLT ÉLELMISZEREK	VÁKUUMCSOMAGOLÁSBAN TÁROLT ÉLELMISZEREK
KENYÉR	2 NAP	7-8 NAP
KEKSZEK	4-5 HÓNAP	12 HÓNAP
TÉSZTA/RIZS	6 HÓNAP	12 HÓNAP
LISZT	4 HÓNAP	12 HÓNAP
ŐRÖLT KÁVÉ	3 HÓNAP	12 HÓNAP
TEA	5 HÓNAP	12 HÓNAP
ASZALT GYÜMÖLCS	4 HÓNAP	12 HÓNAP

SZIMBÓLUMOK OLVASATA

Figyelmeztetés Tiltás Élelmiszerekhez

A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

- A termék használata előtt ellenőrizzék, hogy ép-e, látható sérülések nélkül. Ha kétségük van, ne használják és forduljanak a viszonteladóhoz.
- A zacskókat gyermekektől távol kell tartani: fulladás veszélye áll fenn.
- Ez a készülék kizárólag arra a célra használható, amelyre tervezték és a használati útmutatóban leírt módon. Minden ettől eltérő használat helytelen, tehát veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre a helytelen vagy hibás használatból eredő esetleges károkért.
- **Nyers hús vagy hal tárolása esetén tilos a zacskót újrahasznosítani.**
- Ne használják a zacskókat folyékony, hegyes részekkel rendelkező élelmiszerek tárolására, melyek kibökhetik a zacskót, illetve túl lisztes ételek tárolására, melyek károkat okozhatnak a zacskó elszívó szelepében (AIR VALVE).
- A Laica újrahasznosítható zacskói csak otthoni, és nem professzionális használatra alkalmasak.

Készletben:
- 5 db 22x34 cm-es újrahasznosítható zacskó
- 5 db 26x34 cm-es újrahasznosítható zacskó
- 1 tartozék a hermetikus záráshoz
- 1 szivattyú a kézi vákuumozáshoz

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

HASZNÁLAT

Minden egyes használat előtt győződjenek meg arról, hogy a zacskók kettős cipzárja tökéletesen tiszta és száraz legyen, ne legyenek rajta idegen testek vagy ételmaradékok annak érdekében, hogy a vákuum minősége és tartóssága ne szenvedjenek csorbát. A zacskók belsejében lévő vákuum nem akadályozza meg a baktériumok növekedését, ezért a romlandó ételeket, a levegő elszívása után, hűtőszekrényben kell tárolni.

Az újrahasznosítható VT3520 zacskókat a VT3120, VT3119, VT118, VT3117, VT3104 típusú LAICA vákuumfóliázó gépekkel lehet használni, az AHI031 tartozék segítségével (nincs készletben a géphez).

KARBANTARTÁS

- A terméket gondosan kezeljék, ütésektől, közvetlen napfénytől és közvetlen hőforrásoktól védjék.
- A zacskókat kézzel mossák el mosogatószerrel, bőségesen öblítsék le őket a mosogatószer maradványok eltávolítása érdekében. Az újbóli használat előtt tökéletesen szárítsák meg a zacskót.
- Soha ne használjanak súrolószereket (mosószert vagy dörzsszivacsot).
- A szivattyút egy nedves ronggyal tisztítsák meg, soha ne merítsék vízbe vagy más folyadékba.
- A zacskókat és a szivattyút tökéletesen szárazon, hűvös és száraz helyen tárolják.
- A tisztítási műveletek során ellenőrizzék, hogy a zacskó kettős cipzárán ne legyenek karcolások vagy sérülések.

PROBLÉMÁK ÉS MEGOLDÁSOK

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A levegő elszívása során a zacskó nem simul az ételre.	A zacskó nem zár tökéletesen.	Nyissák ki a zacskót és ismét zárják le a hermetikus záráshoz szükséges tartozékkal.
	Az elszívó szelepet (AIR VALVE) nem sík felületre helyezték.	Helyezzék a zacskót sík és száraz felületre.
	Az elszívó szivattyút nem az elszívó szelepre (AIR VALVE) helyezték, vagy túl nagy nyomást fejtenek ki a szelepre.	Helyezzék az elszívó szivattyút az elszívó szelepre (AIR VALVE), túl nagy nyomás kifejtése nélkül.
	Az elszívó szelep szintjén elhelyezkedő étel megakadályozta a helyes levegő elszívást.	Tegye az ételt a zacskóba, ellenőrizze, hogy ne lógjon az elszívó szelepen túlra és ismételje meg a műveletet.
A zacskó nem tartja a vákuumot.	Lehetséges ételmaradványok a kettős cipzáron.	Lezárás előtt távolítsa el az összes ételmaradványt a kettős cipzárról.
	A zacskó nem zár tökéletesen.	Nyissák ki a zacskót és ismét zárják le a hermetikus záráshoz szükséges tartozékkal.
	Az elszívó szelep (AIR VALVE) nyitva van.	Ismét távolítsa el a levegőt a zacskóból, majd ezt követően nyomja meg a szelep közepét az egyik ujjával a zárás biztosítása érdekében.

GARANCIA

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

HR Hrvatski

VAKUUMSKE VREĆICE ZA VIŠEKRATNU UPOTREBU - UPUTE I JAMSTVO

VAŽNO - PRIJE UPORABE POZORNO PROČITATI SAČUVATI ZA BUDUĆE REFERENCE

VAKUUMSKO PAKIRANJE

Vakuumsko pakiranje je tehnika pakiranja prehrambenih proizvoda temeljena na smanjenju apsolutnog pritiska zraka unutar jedne plastične vrećice ili posude koja je finalizirana u cilju uklanjanja u njoj nazočnog kisika. Kisik je, ustvari, odgovoran za uništenje hrane putem kemijske reakcije oksidacije. Pored toga, zrak podstiče rast većeg dijela mikroorganizama.
Vakuumsko pakiranje produljuje očuvanje većine hrane, smanjujući oksidaciju i sprečavajući mikrobsku proliferaciju. Ipak, **svježa hrana ima unutarnju vlažnost takvu da podstiče rast mikroorganizama čak i u odsustvu zraka**. Stoga je veoma važno sačuvati nisku temperaturu (hladnjak ili zamrzivač) kako bi se spriječilo takvo kvarenje.
Vremena pohranjivanja se protežu vakuumskim pakiranjem, 3 do 4 puta; sljedeća tablica pokazuje za neke vrste namirnica vremena skladištenja u normalnim uvjetima i pod vakuumom. **Radi se o indikativnim vrijednostima koje ovise o izvornom kvalitetu proizvoda, kao i o načinu pripreme i poštivanju higijenskih uvjeta.**

INDIKATIVNA TABLICA VREMENA KONZERVIRANJA NAMIRNICA

NAMIRNICE KOJE SE ČUVAJU U ZAMRZIVAČU (TEMPERATURA -16° / -20)	ROK VALJANOSTI U NORMALNIM UVJETIMA	VRIJEME ČUVANJA U VAKUUM PAKIRANJU
MESO	4-5 MJESECI	15-20 MJESECI
RIBA	3-4 MJESECI	12 MJESECI
VOĆE I POVRĆE	10 MJESECI	18-24 MJESECI
SAČUVANA HRANA IN FRIŽIDERU (TEMPERATURA +3°/+5°)	**PERIOD OČUVANJA U NORMALNIM UVJETIMA**	**PERIOD OČUVANJA U VAKUUMSKOM PAKIRANJU**
SIROVO MESO	2-3 DANA	6 DANA
SVJEŽA RIBA	1-3 DANA	4-5 DANA
DIVLJAČ	2 DANA	6 DANA
NAREZANO MESO	4-6 DANA	15-18 DANA
NARESCI	7-14 DANA	25-40 DANA
ZAČINJENI I TVRDI SIREVI	6-20 DANA	25-60 DANA
SVJEŽI ZELENIŠ	1-4 DANA	18-20 DANA
SVJEŽE VOĆE	5-8 DANA	8-20 DANA
TJESTENINA/RIŽA/LAZANJE	2-3 DANA	10 DANA
PEČENO MESO	4-5 DANA	8-10 DANA
SUHO TIJESTO	5 DANA	15-20 DANA
HRANA KOJA SE ČUVA NA SOBNOJ TEMPERATURI	**ROK VALJANOSTI U NORMALNIM UVJETIMA**	**PERIOD OČUVANJA U VAKUUMSKOM PAKIRANJU**
KRUH	2 DANA	7-8 DANA
BISKVITI	4-5 MJESECI	12 MJESECI
TJESTENINA/RIŽA	6 MJESECI	12 MJESECI
BRAŠNO	4 MJESECI	12 MJESECI
MLJEVENA KAVA	3 MJESECI	12 MJESECI
ČAJ	5 MJESECI	12 MJESECI
SUHO VOĆE	4 MJESECI	12 MJESECI

SIMBOLI

Upozorenje Zabrana za namirnice

SIGURNOSNA UPOZORENJA

- Prije uporabe proizvoda provjerite je li netaknut i bez vidljivih oštećenja. Ako ste u nedoumici, nemojte ga koristiti i obratite se prodavaču.
- Držite vrećice dalje od djece: opasnost od gušenja.
- Ovaj proizvod mora se koristiti isključivo u svrhu za koju je namijenjen i na način naveden u uputama. Svaka druga upotreba smatra se nepravilnom i stoga opasnom. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu uzrokovanu neodgovarajućom ili nepravilnom upotrebom.
- **Nemojte ponovno koristiti vrećicu nakon čuvanja sirovog mesa ili ribe.**
- Nemojte koristiti vrećice za čuvanje tekućih namirnica, namirnica s oštrim dijelovima koji bi mogli probušiti vrećicu i namirnica koja je previše brašnasta, jer bi mogla oštetiti usisni ventil vrećice (AIR VALVE).
- Vrećice za višekratnu uporabu tvrtke Laica namijenjene su samo za kućnu uporabu, a ne i za profesionalnu uporabu.

Uključeno je:
- 5 vrećica za višekratnu uporabu 22x34 cm
- 5 vrećica za višekratnu uporabu 26x34 cm
- 1 pribor za hermetičko zatvaranje
- 1 pumpa za ručno vakuumsko pakiranje

UPUTE ZA UPORABU

UPOTREBA

Prije svake uporabe provjerite da je dvostruki zatvarač vrećica potpuno čist i suh, bez stranih tijela ili ostataka hrane, tako da kvaliteta i trajanje vakuuma nisu ugroženi. Vakuum unutar vrećica ne sprječava rast bakterija, stoga pohranite lako kvarljivu hranu u hladnjaku nakon isisavanja zraka.

VT3520 vrećice za višekratnu uporabu mogu se koristiti s vakuumskim strojevima LAICA model VT3120, VT3119, VT118, VT3117, VT3104 upotrebom AHI031 dodatka (nije isporučen sa strojevima).

ODRŽAVANJE

- Pažljivo rukujte proizvodom, zaštitite ga od udara, izravnog sunčevog svjetla i izravnih izvora topline.
- Ručno perite vrećice s deterdžentom za posuđe te temeljito isperite kako biste uklonili ostatke deterdženta. Vrećicu savršeno osušite prije ponovnog korištenja.
- Nikada nemojte koristiti abrazivne proizvode (kao što su deterdženti ili grube spužve).
- Pumpu očistite vlažnom krpom, nemojte je uranjati u vodu ili druge tekućine.
- Čuvajte vrećice i pumpu na suhom i hladnom mjestu.
- Tijekom operacija čišćenja provjerite da dvostruki zatvarač vrećice nije ogreban ili oštećen.

PROBLEMI I RJEŠENJA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Tijekom usisavanja zraka vrećica se ne skuplja oko namirnica.	Vrećica nije savršeno zatvorena.	Otvorite vrećicu i ponovno je zatvorite hermetičkim zatvaračem.
	Usisni ventil (AIR VALVE) nije postavljen na ravnu površinu.	Stavite vrećicu na ravnu i suhu površinu.
	Usisna pumpa nije dobro postavljena na usisnom ventilu (AIR VALVE) ili se na ventil primjenjuje previše pritiska.	Postavite usisnupumpu na usisni ventil (AIR VALVE) bez primjene prevelikog pritiska.
	Hrana na razini usisnog ventila spriječila je pravilno odvođenje zraka.	Umetnite hranu u vrećicu, provjerite da ne prelazi usisni ventil i ponovite postupak.
Vrećica ne drži vakuum.	Mogući ostaci hrane na dvostrukom zatvaraču.	Prije zatvaranja uklonite sve ostatke hrane s dvostrukog zatvarača.
	Vrećica nije savršeno zatvorena.	Otvorite vrećicu i ponovno je zatvorite hermetičkim zatvaračem.
	Usisni ventil (AIR VALVE) nije zatvoren.	Ponovno ispraznite zrak iz vrećice i prstom pritisnite središte ventila kako biste osigurali zatvaranje.

JAMSTVO

Uređaj je zajamčen na 2 godine od datuma kupnje koja mora biti potvrđena **pečatom ili potpisom prodavača i fiskalnim računom, koji morate pažljivo, ovdje pohraniti.** Ovaj period je u skladu s važećim zakonskim propisima, a primjenjuje se samo u slučajevima kada je potrošač privatna osoba. Laika proizvodi su dizajnirani samo za kućnu uporabu i ne smiju se koristiti u javnim prostorima. Jamstvo pokriva samo greške proizvodnje i ne primjenjuje se ako je šteta uzrokovana nezgodom, nemarom ili zloupotrebom proizvoda. Koristite samo isporučeni pribor; korištenje drugih dodataka može poništiti jamstvo. Ne otvarajte uređaj ni pod kojim okolnostima; ako je uređaj otvoren ili neovlašteno mijenjan, jamstvo je definitivno poništeno.
Jamstvo se ne odnosi na dijelove koji podliježu trošenju i na baterije kada se isporučuju s uređajem. Nakon 2 godine od kupnje, jamstvo ističe; u ovom slučaju tehnička pomoć će biti izvedena uz naknadu. Informacije o tehničkoj pomoći, bilo da je pod jamstvom ili se plaća, možete zatražiti kontaktiranjem info@laica.com. Nije potrebna nikakva vrsta doprinosa za popravke i zamjene proizvoda koje spadaju pod ovim jamstvom. U slučaju kvara obratite se zastupniku; NIKADA ne šaljite proizvod direktno proizvođaču LAICA.
Sve popravke za vrijeme jamstva (uključujući i zamjenu proizvoda ili njegov dio) neće produžiti trajanje razdoblja jamstva proizvoda koji se zamjenjuje.
Proizvođač ne preuzima odgovornost za bilo kakvu štetu koja može izravno ili neizravno, utjecati na osobe, objekte i kućne ljubimce kao posljedica neispunjavanja svih uputa danih u knjižici s uputama, posebno, upozorenjima u vezi instalacije, uporabe i održavanja. Isključivo je pravo tvrtke Laica, koja kontinuirano nastoji poboljšati svoje proizvode, bez prethodne obavijesti mijenjati sve ili dio svojih proizvoda u odnosu na proizvodne potrebe, bez da to dovede do bilo kakve odgovornosti tvrtke Laica ili njezinih zastupnika.

SL Slovenščina

VAKUUM VREČKE ZA PONOVNO UPORABO - NAVODILA IN GARANCIJA

POMEMBNO - PRED UPORABO POZORNO PREBERITE SHRANITE ZA NADALJNJO UPORABO

VAKUUM

Vakuumiranje je tehnika za shranjevanje živilskih proizvodov, ki je osnovana na zmanjšanju tlak v notranjosti vrečke ali vsebnika z namenom, da se odstrani kisik, ki je prisoten v njem. Kisik je namreč odgovoren za kvarjenje živil preko kemijske reakcije oksidacije. Poleg tega zrak prispeva k rasti velike večine mikroorganizmov. Vakuumsko pakiranje podaljšuje shranjevanje številnih živil, zmanjšuje oksidacijo in preprečuje rast mikroorganizmov. Vendar **imajo sveža živila notranjo vlažnost, ki spodbuja rast mikroorganizmov tudi v odsotnosti zraka.** Zato je bistvenega pomena shranjevanje pri nizkih temperaturah (v hladilniku ali zamrzovalniku), da bi preprečili kvarjenje.
Čas shranjevanja z vakuumskim pakiranjem je 3 do 4-krat daljši; sledeča tabela prikazuje čas shranjevanja za običajne vrste živil v normalnih in vakuumskih pogojih**. To so okvirne vrednosti, ki so odvisne od prvotne kakovosti proizvoda ter metode priprave ter spoštovanja higienskih pogojev.**

OKVIRNA PREGLEDNICA ČASA SHRANJEVANJA ŽIVIL

ZAMRZNJENA ŽIVILA (TEMPERATURA -16° / -20)	OBDOBJE SHRANJEVANJA PRI NORMALNIH POGOJIH	OBDOBJE SHRANJEVANJA PRI VAKUUMSKEM PAKIRANJU
MESO	4-5 MESECEV	15-20 MESECEV
RIBE	3-4 MESECEV	12 MESECEV
SADJE IN ZELENJAVA	10 MESECEV	18-24 MESECEV
KONZERVIRANA ŽIVILA V HLADILNIKU (TEMPERATURA +3°/+5°)	**ČAS SHRANJEVANJA V NORMALNIH POGOJIH**	**ČAS SHRANJEVANJA VAKUUMSKO PAKIRANO**
SUROVO MESO	2-3 DNI	6 DNI
SVEŽE RIBE	1-3 DNI	4-5 DNI
DIVJAČINA	2 DNI	6 DNI
NAREZAN NAREZEK	4-6 DNI	15-18 DNI
SALAME	7-14 DNI	25-40 DNI
TRDNI SIRI	6-20 DNI	25-60 DNI
SVEŽA ZELENJAVA	1-4 DNI	18-20 DNI
SVEŽE SADJE	5-8 DNI	8-20 DNI
TESTENINE/RIŽOTE/LAZANJE	2-3 DNI	10 DNI
KUHANO MESO	4-5 DNI	8-10 DNI
SUHE SLAŠČICE	5 DNI	15-20 DNI
ŽIVILA SHRANJENA PRI SOBNI TEMPERATURI	**ČAS SHRANJEVANJA V NORMALNIH POGOJIH**	**ČAS SHRANJEVANJA ZA VAKKUMSKO PAKIRANO**
KRUH	2 DNI	7-8 DNI
KEKSI	4-5 MESECEV	12 MESECEV
TESTENINE/RIŽ	6 MESECEV	12 MESECEV
MOKA	4 MESECEV	12 MESECEV
MLETA KAVA	3 MESECEV	12 MESECEV
ČAJ	5 MESECEV	12 MESECEV
SUHO SADJE	4 MESECEV	12 MESECEV

LEGENDA SIMBOLOV

Opozorilo Prepoved za živila

VARNOSTNA OPOZORILA

- Pred uporabo izdelka preverite, ali je nedotaknjen brez vidnih poškodb. Če ste v dvomih, je ne uporabljajte in se obrnite na prodajalca.
- Vrečke shranjujte izven dosega otrok: nevarnost zadušitve.
- Ta izdelek se mora uporabljati izključno samo za namene, za katere je zasnovan, in na način, ki je opisan v navodilih za uporabo. Vsaka drugačna uporaba se smatra za neprimerno in zato nevarno. Proizvajalec ne more biti odgovoren za morebitno škodo, ki bi nastala z neprimerno ali napačno rabo izdelka.
- **Po shranjevanju surovega mesa ali ribe vrečke ne uporabljajte več.**
- V vrečah ne shranjujte tekoče hrane, živil z ostrimi deli, ki bi lahko predrli vrečko in živila, ki so preveč mokasta in lahko poškodujejo sesalni ventil vrečke (ZRAČNI VENTIL).
- Vrečke Laica za večkratno uporabo so namenjene samo za domačo uporabo in ne za profesionalno uporabo.

Vključeno:
- 5 vrečk za večkratno uporabo 22x34 cm
- 5 vrečk za večkratno uporabo 26x34 cm
- 1 dodatek za hermetično zapiranje
- 1 ročna črpalka za vakuumiranje

NAVODILA ZA UPORABO

UPORABA

Pred vsako uporabo poskrbite, da je dvojna zadrga v vrečah popolnoma čista in suha ter brez tujka ali ostankov hrane, tako da kakovost in trajanje vakuuma nista ogrožena. Vakuum v notranjosti vrečk ne preprečuj rast bakterij, hitro pokvarljiva živila zato hranite v hladilniku po sesanju zraka.

VT3520 vreče za večkratno uporabo se lahko uporabljajo z vakuumskimi aparati LAICA modelov VT3120, VT3119, VT118, VT3117, VT3104 z dodatkom AHI031 (niso priloženi strojem).

VZDRŽEVANJE

- Z izdelkom ravnajte previdno, zaščitite ga pred udarci, neposredno sončno svetlobo in neposrednimi viri toplote.
- Vrečke umijte ročno z detergentom za posodo, temeljito sperite, da odstranite ostanke detergenta. Pred ponovno uporabo dobro posušite vrečko.
- Nikoli ne uporabljajte abrazivnih izdelkov (kot so detergenti ali grobe gobice).
- Črpalko očistite z vlažno krpo, nikoli je ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
- Vrečke in črpalko hranite popolnoma suhe v hladnem in suhem prostoru.
- Med čiščenjem preverite, da dvojna zadrga vrečke ni opraskana ali poškodovana.

TEŽAVE IN REŠITVE

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Med izsesavanjem zraka se vrečka ne stiche blizu hrane.	Vrečka ni popolnoma zaprta.	Odprite vrečko in jo znova zaprite z dodatkom za nepredušno zapiranje.
	Sesalni ventil (ZRAČNI VENTIL) ni postavljen na ravno površino.	Vrečko postavite na ravno in suho površino.
	Sesalna črpalka ni dobro nameščena na sesalnem ventilu (ZRAČNI VENTIL) ali pa se preveč pritiska na ventil.	Sesalno črpalko namestite na sesalni ventil (ZRAČNI VENTIL) brez prevelikega pritiska.
	Hrana na nivoju sesalnega ventila je preprečila pravilno odvajanje zraka.	Vstavite hrano v vrečko in preverite, da ne presega sesalnega ventila in ponovite postopek.
Vrečka ni nepredušna.	Možni ostanki hrane na dvojni zadrgi.	Pred zapiranjem odstranite vse ostanke hrane iz dvojne zadrge.
	Vrečka ni popolnoma zaprta.	Odprite vrečko in jo znova zaprite z dodatkom za nepredušno zapiranje.
	Sesalni ventil (ZRAČNI VENTIL) ni zaprt.	Ponovno odstranite zrak iz vrečke in s prstom pritisnite sredino ventila, da zagotovite zapiranje.

GARANCIJA

Garancija za ta aparat velja 2 leti od dneva nakupa, **kar potrjuje žig ali podpis prodajalca in davčni račun, ki ju morate hraniti kot prilogo tej publikaciji.** Trajanje garancije je skladno z veljavno zakonodajo in se lahko uveljavlja samo, če je potrošnik zasebni uporabnik. Izdelki Laica so zasnovani za uporabo v gospodinjstvu.
Uporaba v javnih storitvah ni dovoljena. Garancija krije samo pomanjkljivosti izdelave in ne velja v primeru škode, nastale zaradi nezgodnega dogodka, napačne uporabe, malomarnosti ali nenamenske rabe izdelka. Uporabljajte samo priloženi pribor; raba drugačnega pribora lahko vodi v razveljavitev garancije. V nobenem primeru ne odpirajte ohišja izdelka; v primeru odprtja ali spreminjanja se garancija dokončno razveljavi.
Garancija ne velja za obrabi podvržene dele in baterije, če so te dobavljene v priboru. Garancija preneha veljati po preteku 2 let od nakupa; po tem roku se bo servisne posege zaračunalo. Informacije o servisnih posegih, bodisi v garancijskem roku kot tudi plačljivih, lahko dobite z zahtevkom na naslov info@laica.com.
Za popravilo ali zamenjavo izdelka v skladu z garancijskimi pogoji ni potrebno plačati nobenega prispevka. V primeru okvare se obrnite na prodajalca; NE pošiljajte direktno v podjetje LAICA.
V primeru posegov v garancijskem roku (vključno z zamenjavo izdelka ali njegovega dela) se trajanje originalne garancijske dobe zamenjanega izdelka ne podaljša. Proizvajalec zavrača vsako odgovornost za morebitno škodo, ki bi bila neposredno ali posredno povzročena osebam, predmetom ali domačim živalim kot posledica neupoštevanja vseh določil, navedenih v ustrezni knjižici z navodili, posebej tistih, ki se nanašajo na opozorila o namestitvi, uporabi in vzdrževanju aparata. Podjetje Laica se nenehno trudi izboljšati svoje izdelke, zato si jemlje pravico, brez predhodnega obveščanja, do delnega ali celotnega spreminjanja svojih izdelkov v skladu s potrebami proizvodnje, ne da bi to predstavljalo kakršno koli odgovornost podjetja Laica ali njenih prodajalcev.