

**LAICA****TAGLIANDO
DI CONTROLLO
VT3304****CONTENITORE PER
SOTTOVUOTO**

HI38 - 02/2017

LAICA**LAICA S.p.A.**Viale del Lavoro, 10 - Fraz. Ponte
36021 Barbarano Vicentino (VI) - Italy
Tel. +39 0444.795314 - 795321
Fax +39 0444.795324
Made in China**www.laica.com****LAICA****ISTRUZIONI E GARANZIA****VT3304****CONTENITORE
PER SOTTOVUOTO**

pagina 4

EN	Instructions and warranty VACUUM CANISTER	page 6
FR	Instructions et garantie BOÎTE SOUS-VIDE	page 8
ES	Instrucciones y garantía RECIPIENTE PARA CONSERVAR AL VACÍO	página 10
PT	Instruções e garantia RECIPIENTE PARA VÁCUO	página 12
DE	Anleitungen und Garantie VAKUUMBEHÄLTER	Seite 14
EL	Οδηγίες και εγγύηση ΔΟΧΕΙΟ ΓΙΑ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ	σελίδα 16
RO	Instrucțiuni și garanție CONTAINER PENTRU VID	pagina 18
CS	Informace a záruka NÁDOBKÁ PRO VAKUOVÉ BALENÍ	strana 20
SK	Informace a záruka NÁDOBA NA VÁKUUM	strana 22
HU	Használat és garancia TÁROLÓ DOBOZ VÁKUUMFÓLIÁZÓ GÉPHEZ	oldal 24

VT3304

Fig. 1

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

1. Contenitore da 2L
2. Coperchio
3. Valvola di sfiato
4. Guarnizione del coperchio
5. Tubetto
 - a. Connettore A
 - b. Connettore B

PRODUCT DESCRIPTION

1. 2L canister
2. Lid
3. Relief valve
4. Lid gasket
5. Tube
 - a. Connector A
 - b. Connector B

5

VT3114

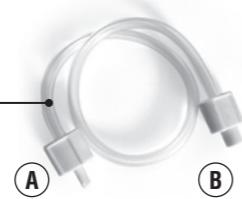


Fig. 2



Fig. 3



VT3111

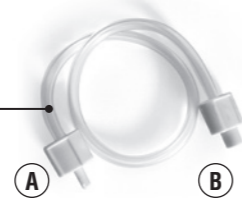


Fig. 4



VT3117

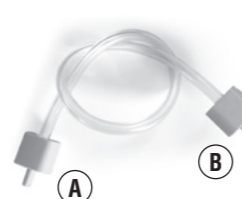


Fig. 5



Fig. 6



LAICA®

2

VT3304

ANNI DI **GARANZIA**
 YEARS **GUARANTEE**
 ANS DE **GARANTIE**
 ANOS DE **GARANTIA**
 ANOS DE **GARANTIA**
 JAHRE **GARANTIE**
 XPONIA **ΕΓΓΥΗΣΗ**
 ANI DE **GARANȚIE**
 ROK **ZÁRUKA**
 ROK **ZÁRUKA**
 ĚV **GARANCIA**

LAICA S.p.A.

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

www.laica.com

Data - Date

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

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

CONTENITORE PER SOTTOVUOTO – ISTRUZIONI E GARANZIA

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

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

Il manuale di istruzioni deve essere considerato come parte del prodotto e deve essere conservato per tutto il ciclo di vita dello stesso. In caso di cessione dell'apparecchio ad altro proprietario consegnare anche l'intera documentazione.

Per un utilizzo sicuro e corretto del prodotto, l'utente è tenuto a leggere attentamente le istruzioni e avvertenze contenute nel manuale in quanto forniscono importanti informazioni relative a sicurezza, istruzioni d'uso e manutenzione.

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

IL SOTTOVUOTO

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

Il confezionamento sottovuoto allunga la conservazione di molti cibi, riducendone l'ossidazione e impedendo la proliferazione microbica.

Tuttavia, **i cibi freschi hanno un'umidità intrinseca tale da favorire la crescita dei microrganismi anche in assenza di aria. Pertanto è essenziale la conservazione a bassa temperatura (frigorifero o freezer), al fine di prevenire tale deterioramento.** I tempi di conservazione con il confezionamento sottovuoto si allungano da 3 a 4 volte; la tabella che segue indica per alcune tipologie di cibi i tempi di conservazione in condizioni normali e sottovuoto.

Si tratta di valori indicativi che dipendono dalla qualità originale del prodotto nonché dalla modalità di preparazione e dalle condizioni igieniche rispettate.

TABELLA INDICATIVA DEI TEMPI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

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

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

ALIMENTI CONSERVATI A TEMPERATURA AMBIENTE	PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONDIZIONI NORMALI	PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
PANE	2 giorni	7-8 giorni
BISCOTTI	4-5 mesi	12 mesi
PASTA/RISO	6 mesi	12 mesi
FARINA	4 mesi	12 mesi
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 l'apparecchio si presenti integro senza visibili danneggiamenti. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al proprio rivenditore.
- Tenere il sacchetto di plastica della confezione lontano dai bambini: pericolo di soffocamento.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato concepito e nel modo indicato nelle istruzioni d'uso. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri o errati.
- Contenitore adatto allo scongelamento del cibo nel microonde; non utilizzarlo per riscaldare il cibo nel microonde.
- Prima di scongelare il cibo nel microonde togliere sempre il coperchio dal contenitore.
- Il presente apparecchio non è indicato per uso professionale ma solo per uso domestico.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO (vedi fig. 1)

1. Contenitore da 2L
2. Coperchio
3. Valvola di sfiato
4. Guarnizione del coperchio
5. Tubetto
 - a. Connettore A
 - b. Connettore B

DATI TECNICI

- Contenitore, coperchio e valvola di sfiato in SAN
- Contenitore adatto per l'uso in frigorifero e freezer
- Contenitore adatto per lo scongelamento in microonde
- Condizioni ambientali di esercizio: -20°C +60°C



ISTRUZIONI PER L'USO

UTILIZZO

Prima di ogni utilizzo assicurarsi che la guarnizione del coperchio 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 del contenitore non impedisce la crescita batterica, conservare quindi i cibi facilmente deperibili in frigorifero dopo l'aspirazione dell'aria dal contenitore.

- 1) Posizionare il contenitore per sottovuoto e la macchina su una superficie piana ed asciutta.
- 2) Collegare la macchina sottovuoto ad una presa elettrica.
- 3) Riempire il contenitore fino ad un massimo di 3 cm al di sotto del bordo.
- 4) Mettere il coperchio e ruotare la valvola di sfiato sulla posizione "•SEAL".

UTILIZZO CON MACCHINA SOTTOVUOTO VT3114

5) Collegare il connettore B del tubetto al foro di aspirazione della macchina (vedi fig. 2) ed inserire il connettore A nella valvola di sfiato del coperchio del contenitore per sottovuoto.

6) Premere il tasto bianco della macchina sottovuoto (vedi fig. 3) e attendere lo spegnimento automatico.

UTILIZZO CON MACCHINA SOTTOVUOTO VT3111

5) Collegare il connettore B del tubetto al foro di aspirazione della macchina (vedi fig. 4) ed inserire il connettore A nella valvola di sfiato del coperchio del contenitore per sottovuoto.

6) Premere il tasto "AUTOMATICO" della macchina sottovuoto e attendere lo spegnimento automatico.

UTILIZZO CON MACCHINA SOTTOVUOTO VT3117

5) Usare il tubetto in dotazione con la macchina. Collegare il connettore B del tubetto al foro di aspirazione della macchina (vedi fig. 5) ed inserire il connettore A all'interno della valvola di sfiato del coperchio del contenitore per sottovuoto.

6) Premere il tasto "canister" della macchina sottovuoto (vedi fig. 6) e attendere lo spegnimento automatico.

- 7) Scollegare il tubetto dal coperchio del contenitore facendo attenzione a non ruotare la valvola di sfiato. Scollegare il tubetto dalla macchina e successivamente scollegare la macchina dalla presa elettrica. Ora il sottovuoto è stato effettuato; riporre il contenitore in frigorifero, freezer o dispensa.
- 8) Per aprire il contenitore sfiatare l'aria ruotando la valvola di sfiato sulla posizione "•OPEN" e rimuovere il coperchio.

Per l'uso del contenitore con le macchine sottovuoto Laica codice **VT3118** e **VT3120** usare il tubetto in dotazione con le macchine e seguire il paragrafo "Utilizzo con contenitori" delle istruzioni per l'uso delle macchine.

MANUTENZIONE

- Trattare il prodotto con cura, proteggerlo da urti, luce diretta del sole e fonti dirette di calore.
- Pulire il contenitore e il relativo coperchio prima di ogni utilizzo in lavastoviglie o a mano utilizzando del detersivo per piatti.
- Non utilizzare mai prodotti abrasivi (come detersivi o spugne ruvide).
- Pulire il tubetto con un panno umido.
- Conservare il contenitore e il coperchio perfettamente asciutti in un luogo fresco e asciutto.
- Durante le operazioni di pulizia controllare che le parti di chiusura (bordo del barattolo e guarnizione del coperchio) non siano graffiati o danneggiati.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il contenitore non mantiene il vuoto	Residui di cibo e/o corpi estranei a livello della valvola di sfiato e /o della guarnizione del coperchio hanno impedito la corretta operazione di estrazione dell'aria. La valvola di sfiato non è stata posizionata su •SEAL prima di effettuare il vuoto.	Pulire e asciugare accuratamente la valvola e la guarnizione e ripetere l'operazione come da istruzione. Ruotare la valvola di sfiato sulla posizione •SEAL prima di ogni ciclo di sottovuoto.

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 rientrano nei termini della garanzia. In caso di guasti rivolgersi al rivenditore; NON spedire direttamente a LAICA. Tutti gli interventi in garanzia (compresi quelli di sostituzione del prodotto o di una sua parte) non prolungheranno la durata del periodo di garanzia originale del prodotto sostituito. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni e concernenti, specialmente, le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio. È facoltà della ditta Laica, essendo costantemente impegnata nel miglioramento dei propri prodotti, modificare senza alcun preavviso in tutto o in parte i propri prodotti in relazione a necessità di produzione, senza che ciò comporti nessuna responsabilità da parte della ditta Laica o dei suoi rivenditori. Per ulteriori informazioni: www.laica.com

 **VACUUM CANISTER – INSTRUCTIONS AND WARRANTY**

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

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

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



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

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

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

VACUUM SEALING

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

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

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

INDICATIVE TABLE OF FOOD PRESERVATION TIMES

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

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

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

SYMBOLS KEY



Warning



Prohibited



Food grade

SAFETY WARNINGS

- Prior to use, ensure the product is intact and that there is no visible damage. If in doubt, refrain from using the appliance and contact the retailer that sold you the product.
- Keep the plastic bag away from children: danger of suffocation.
- This appliance must be used only for its intended purpose and according to the instructions for use. All other types of use shall be considered inappropriate and therefore hazardous. The manufacturer shall not be deemed liable for any damage caused by inappropriate or incorrect use.
- The canister is suitable for food thawing in the microwave; do not use it to heat food in the microwave.
- Prior to defrost food in the microwave, always remove the lid from the canister.
- This appliance is not intended for professional use, but rather only for domestic use.

PRODUCT DESCRIPTION (see fig.1)

1. 2L canister
2. Lid
3. Relief valve
4. Lid gasket
5. Tube
 - a. Connector A
 - b. Connector B

TECHNICAL DATA

- Canister, lid, and relief valve in SAN
- Canisters suitable for use in the refrigerator and freezer
- Canister suitable for defrosting in the microwave
- Environmental operating conditions: -20°C +60°C



INSTRUCTIONS FOR USE

USE

Prior to each use, make sure the gasket of the lid is completely clean and dry and free of all foreign matter or residual food, so as not to compromise the quality and duration of the vacuum.

The vacuum inside the canister does not inhibit the spread of bacteria, therefore store easily perishable foods in the refrigerator after extracting the air from the canister.

- 1) Place the vacuum canister and the machine on a flat, dry surface.
- 2) Connect the vacuum machine to an electrical outlet.
- 3) Fill the canister up to a maximum of 3 cm below the top edge.
- 4) Put on the lid and turn the relief valve to the "• SEAL" position.

USE WITH VACUUM MACHINE VT3114

- 5) Connect connector B of the tube to the air extraction inlet of the machine (see fig. 2) and insert connector A in the relief valve of the lid of the vacuum canister.
- 6) Press the white key of the vacuum machine (see fig. 3) and wait for automatic shutdown.

USE WITH VACUUM MACHINE VT3111

- 5) Connect connector B of the tube to the air extraction inlet of the machine (see fig. 4) and insert connector A in the relief valve of the lid of the vacuum canister.
- 6) Press the "AUTOMATIC" key of the vacuum machine and wait for automatic shutdown.

USE WITH VACUUM MACHINE VT3117

- 5) Use the tube supplied with the machine. Connect connector B of the tube to the air extraction inlet of the machine (see fig. 5) and insert connector A within the relief valve of the lid of the vacuum canister.
- 6) Press the "canister" key of the vacuum machine (see fig. 6) and wait for automatic shutdown.

- 7) Disconnect the tube from the lid of the canister, being careful not to rotate the relief valve. Disconnect the tube from the machine and then disconnect the machine from the electrical outlet. The vacuum has now been created; place the canister in the refrigerator, freezer or pantry.
- 8) To open the canister release the air by rotating the relief valve to the "• OPEN" position and remove the lid.

For the use of the canister with the Laica vacuum machines codes VT3118 and VT3120 use the tube supplied

with the machine and follow the section "Use with canisters" of the instructions for use of the machines.

MAINTENANCE

- Handle the product with care, protect it against knocks, direct sunlight and sources of heat.
- Clean the canisters and their lids before each use, either in the dishwasher or by hand, using dish-washing detergent.
- Never use abrasive products (such as detergents or abrasive sponges).
- Clean the tube with a damp cloth.
- Store the perfectly dry canister and lid in a cool and dry place.
- When cleaning, check that the closing mechanisms (canister edges and lid gaskets) are not scratched or damaged.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The canister does not maintain the vacuum	Food residue and/or foreign matter in the relief valve and/or lid gasket have prevented the correct extraction of air.	Carefully clean and dry the valve and gasket, then repeat the operation as per instructions.
	The relief valve was not positioned over "•SEAL" before making the vacuum.	Rotate the relief valve to the "•SEAL" position before each vacuum cycle.

WARRANTY

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

**BOÎTE SOUS-VIDE - INSTRUCTIONS ET GARANTIE**

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

**IMPORTANT
LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION
CONSERVER POUR TOUTE REFERENCE FUTURE**

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

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

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

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

LE SOUS-VIDE

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

Toutefois, les aliments frais ont une humidité intrinsèque qui favorise l'augmentation des micro-organismes même en absence d'air. **Par conséquent, pour prévenir cette détérioration, la conservation à basse température est essentielle (réfrigérateur ou congélateur).**

Les temps de conservation avec le conditionnement sous-vide sont prolongés de 3 à 4 fois; le tableau suivant indique les temps de conservation en conditions normales et sous-vide pour certains types d'aliments. **Il s'agit de valeurs indicatives qui dépendent de la qualité originale du produit, du mode de préparation et du respect des conditions d'hygiène.**

TABLEAU INDICATIF DES TEMPS DE CONSERVATION DES ALIMENTS

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

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

LÉGENDE SYMBOLES

Avertissements



Interdiction



Par aliments

MISES EN GARDE SUR LA SÉCURITÉ

- Contrôler, avant l'utilisation du produit, que l'appareil est intact sans dommages visibles. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser au revendeur.
- Garder le sachet en plastique de l'emballage hors de la portée des enfants: danger de suffocation.
- Cet appareil devra être destiné exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été conçu et de la façon indiquée dans la notice. Toute autre utilisation est non conforme et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être retenu responsable pour les éventuels dommages dérivant d'usages impropres ou erronés.
- Peut-être utilisé pour décongeler les aliments au four à micro-ondes; ne pas utiliser pour chauffer les aliments au four à micro-ondes.
- Enlever toujours le couvercle de la boîte avant de décongeler les aliments au four à micro-ondes.
- Le présent appareil n'est pas destiné à un usage professionnel mais seulement pour un usage domestique.

DESCRIPTION DU PRODUIT (voir fig.1)

- Boîte de 2L
- Couvercle
- Soupape
- Joint du couvercle
- Tuyau
 - Connecteur A
 - Connecteur B

DONNÉES TECHNIQUES

- Boîte, couvercle et soupape en SAN
- Compatible avec le réfrigérateur et le congélateur
- Peut-être utilisé pour la décongélation au four à micro-ondes
- Conditions environnementales d'exercice: -20°C +60°C

**INSTRUCTIONS D'UTILISATION****UTILISATION**

Avant chaque utilisation, s'assurer que le joint du couvercle est complètement propre, sec, sans corps étranger ni résidu de nourriture pour ne pas compromettre la qualité et la durée de la mise sous-vide. Le vide à l'intérieur de la boîte n'empêche pas l'augmentation bactérienne. Nous conseillons donc de conserver les aliments facilement périssables au réfrigérateur après l'aspiration de l'air de la boîte.

- Positionner la boîte sous-vide et la machine sur une surface plate et sèche.
- Brancher la machine sous-vide à une prise électrique.
- Remplir la boîte jusqu'à un maximum de 3 cm en dessous du bord.
- Fermer avec le couvercle et positionner la soupape sur "•SEAL".

UTILISATION AVEC LA MACHINE SOUS-VIDE VT3114

- Relier le connecteur B du tuyau au trou d'aspiration de la machine (voir fig. 2) et insérer le connecteur A à l'intérieur de la soupape du couvercle de la boîte sous-vide.
- Appuyer sur le bouton blanc de la machine sous-vide (voir fig. 3) et attendre l'arrêt automatique.

UTILISATION AVEC LA MACHINE SOUS-VIDE VT3111

- Relier le connecteur B du tuyau au trou d'aspiration de la machine (voir fig. 4) et insérer le connecteur A à l'intérieur de la soupape du couvercle de la boîte sous-vide.
- Appuyer sur le bouton "AUTOMATIQUE" de la machine sous-vide et attendre l'arrêt automatique.

UTILISATION AVEC LA MACHINE SOUS-VIDE VT3117

- Utiliser le tuyau fourni avec la machine. Relier le connecteur B du tuyau au trou d'aspiration de la machine (voir fig. 5) et insérer le connecteur A à l'intérieur de la soupape du couvercle de la boîte sous-vide.
- Appuyer sur le bouton "canister" de la machine sous-vide (voir fig. 6) et attendre l'arrêt automatique.

- Débrancher le tuyau du couvercle de la boîte en faisant attention de ne pas tourner la soupape. Débrancher le tuyau de la machine puis débrancher la machine de la prise électrique.
- Le sous-vide a été effectué; ranger la boîte dans le réfrigérateur, congélateur ou le garde-manger.
- Pour ouvrir la boîte, évacuer l'air en positionnant la soupape sur "•OPEN" et ôter le couvercle.

Pour utiliser la boîte avec les machines sous-vide Laica (codes **VT3118** et **VT3120**), utiliser le tuyau fourni avec les machines et suivre les instructions du paragraphe "Utilisation avec les boîtes" de la notice.t

ENTRETIEN

- Traiter le produit avec soin en le protégeant des chocs, des rayons du soleil et des sources de chaleur.
- Nettoyer la boîte et le couvercle avant chaque utilisation au lave-vaisselle ou à la main avec du liquide vaisselle.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs (comme les détergents ou éponges abrasives).
- Nettoyer le tuyau avec un chiffon humide.
- La boîte et le couvercle doivent être rangés parfaitement secs, dans un endroit frais et sec.
- Pendant les opérations de nettoyage, contrôler que les éléments de fermeture (bord de la boîte, joint du couvercle) ne sont pas rayés ni abîmés.

PROBLÈMES ET REMÈDES

Problème	Cause possible	Remède
Le vide n'est pas maintenu.	Les résidus de nourriture et/ou les corps étrangers au niveau de la soupape et/ou du joint du couvercle ont empêché l'opération d'extraction de l'air.	Nettoyer et sécher soigneusement la soupape, le joint et répéter l'opération en suivant les instructions.
	La soupape n'a pas été positionnée sur "•SEAL" avant la mise sous-vide.	Positionner la soupape sur "•SEAL" avant chaque mise sous-vide.

GARANTIE

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

Cette période est conforme à la législation en vigueur et s'applique seulement au cas où le consommateur soit un sujet particulier. Les produits Laica sont projetés pour un emploi à la maison et on ne permet pas son emploi dans les locaux publics. La garantie couvre uniquement les défauts de production et n'est pas valable si les dommages sont causés par des événements accidentels, par une utilisation incorrecte, par négligence ou par utilisation impropre du produit. Utiliser uniquement les accessoires fournis; l'utilisation d'accessoires divers peut entraîner l'annulation de la garantie. N'ouvrir en aucun cas l'appareil; en cas d'ouverture ou d'endommagement, la garantie sera annulée définitivement. La garantie n'est pas valide pour les pièces soumises à usure suite à leur emploi et aux batteries lorsqu'elles sont fournies en dotation. Une fois écoulés 2 ans dès la date d'achat, la garantie s'échoit; dans ce cas les interventions d'assistance technique seront réalisées sous paiement. Les informations sur les interventions d'assistance technique, soient elles en garantie ou sous paiement, pourront être demandées en contactant notre société à info@laica.com. Aucune forme de contribution est due pour les réparations et les remplacements inclus dans les termes de la garantie. En cas de pannes, s'adresser à son revendeur; NE PAS expédier directement à LAICA. Toutes les interventions en garantie (incluses celles de remplacement du produit ou bien d'une de ses parties) ne prolongeront pas la durée de la période de garantie originale du produit remplacé.

La maison constructrice décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages causés, directement ou indirectement, aux personnes, choses et animaux domestiques suite au manque d'attention à toutes les prescriptions indiquées sur le livret d'instruction et concernant, de manière particulière, les conseils relatifs à l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Il est faculté de la société Laica, qui est constamment engagée dans l'amélioration de ses produits, de modifier sans aucun avis au préalable totalement ou partiellement ses propres produits en relation avec la nécessité de production, sans que cela implique aucune responsabilité de la part de la société Laica ou de ses vendeurs.

RECIPiente PARA CONSERVAR AL VACÍO – INSTRUCCIONES Y GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

ENVASADO AL VACÍO

El envasado al vacío es una técnica de envasado de los productos alimenticios que consiste en la reducción absoluta de la presión del aire en el interior de una bolsa o de un envase finalizada a eliminar el oxígeno presente en el mismo.

El oxígeno es en efecto responsable del deterioro del alimento mediante una reacción química de oxidación. El aire además contribuye al crecimiento de la mayor parte de microorganismos.

El envasado al vacío prolonga la conservación de muchos alimentos, reduciendo la oxidación e impidiendo la proliferación microbiana.

No obstante, **los alimentos frescos tienen una humedad intrínseca tal para favorecer el crecimiento de los microorganismos aunque en ausencia de aire.**

Por lo tanto es esencial la conservación a baja temperatura (frigorífico o freezer), para prevenir dicho deterioro.

Los tiempos de conservación con el envasado al vacío se prolongan de 3 a 4 veces; la tabla que sigue indica para cada tipo de alimentos los tiempos de conservación en condiciones normales y al vacío.

Se trata de valores indicativos que dependen de la calidad original del producto como así también de la modalidad de preparación y de las condiciones higiénicas respetadas.

TABLA INDICATIVA DE LOS TIEMPOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

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

ALIMENTOS CONSERVADOS EN LA NEVERA (TEMPERATURA +3°/+5°C)	PERÍODO DE CONSERVACIÓN EN CONDICIONES NORMALES	PERÍODO DE CONSERVACIÓN CON ENVASADO AL VACÍO
CARNE CRUDA	2-3 días	6 días
PESCADO FRESCO	1-3 días	4-5 días
ANIMALES DE CAZA	2 días	6 días
EMBUTIDOS CORTADOS EN REBANADAS	4-6 días	15-18 días
EMBUTIDOS	7-14 días	25-40 días
QUESOS MADUROS Y DUROS	6-20 días	25-60 días
VERDURA FRESCA	1-4 días	18-20 días
FRUTA FRESCA	5-8 días	8-20 días
PASTA/RISOTTOS/LASANAÑAS	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 usar el producto verifique que el aparato está íntegro, sin daños visibles. En caso de duda no use el aparato y consulte con el vendedor.
- Tenga la bolsa de plástico del envase fuera del alcance de los niños: peligro de asfixia.
- Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido concebido y en la manera indicada en las instrucciones de uso. Cualquier otro uso se considera impropio y, por tanto, peligroso. El fabricante no se considerará responsable de los daños causados por el uso impropio e incorrecto.
- Recipiente adecuado para la descongelación de la comida en el microondas; no usarlo para calentar la comida en el microondas.
- Antes de descongelar la comida en el microondas siempre quitar la tapa del recipiente.
- El presente aparato no está indicado para uso profesional sino sólo para uso doméstico.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (ver fig.1)

1. Recipiente de 2L
2. Tapa
3. Válvula de descarga
4. Guarnición de la tapa
5. Tubo
 - a. Conector A
 - b. Conector B

DATOS TÉCNICOS

- Recipiente, tapa y válvula de descarga en SAN
- Recipiente adecuado para el uso en frigorífico, freezer
- Recipiente adecuado para la descongelación en microondas
- Condiciones ambientales de ejercicio: -20°C +60°C



INSTRUCCIONES PARA EL USO

USO

Antes de cada uso asegurarse que la guarnición de la tapa esté completamente limpia y seca y sin ningún cuerpo extraño o residuo de alimento, para que la calidad y la duración del vacío no se comprometan. El vacío en el interior del envase no impide el crecimiento bacteriano, conservar luego los alimentos fácilmente deteriorables en frigorífico después de la aspiración del aire del envase.

- 1) Colocar el envase para vacío y la máquina en una superficie plana y seca.
- 2) Conectar la máquina a una toma eléctrica.
- 3) Llenar el envase hasta un máximo de 3 cm por debajo del borde.
- 4) Colocar la tapa y girar la válvula de descarga en la posición "•SEAL".

USO CON MÁQUINA PARA CONSERVAR AL VACÍO VT3114

5) Conectar el conector B del tubo al horno de aspiración de la máquina (véase fig. 2) e introducir el conector A en la válvula de descarga de la tapa del envase para vacío.

6) Presionar la tecla blanca de la máquina de vacío (véase fig. 3) y esperar el apagado automático.

USO CON MÁQUINA PARA CONSERVAR AL VACÍO VT3111

5) Conectar el conector B del tubo al horno de aspiración de la máquina (véase fig. 4) e introducir el conector A en la válvula de descarga de la tapa del envase para vacío.

6) Presionar la tecla "AUTOMÁTICO" de la máquina de vacío y esperar el apagado automático.

USO CON MÁQUINA PARA CONSERVAR AL VACÍO VT3117

5) Usar el tubo en dotación con la máquina. Conectar el conector B del tubo al horno de aspiración de la máquina (véase fig. 5) e introducir el conector A en el interior de la válvula de descarga de la tapa del envase para vacío.

6) Presionar la tecla "canister" de la máquina de vacío (véase fig. 6) y esperar el apagado automático.

- 7) Desconectar el tubo de la tapa del envase prestar atención para no girar la válvula de descarga. Desconectar el tubo de la máquina y luego desconectar la máquina de la toma eléctrica. Ahora el cierre al vacío se ha realizado; volver a colocar el envase en el frigorífico, freezer o despensa.
- 8) Para abrir el recipiente sacar el aire girando la válvula de descarga en la posición "•OPEN" y quitar la tapa.

Para el uso del recipiente con las máquina para conservar al vacío Laica código **VT3118** y **VT3120** usar el tubo en dotación con las máquinas y seguir el párrafo "Uso con recipientes" de las instrucciones para el uso de las máquinas.

MANTENIMIENTO

- Tratar el producto con precaución, protegerlo de golpes, luz directa del sol y fuentes directas de calor.
- Limpiar el envase y la respectiva tapa antes de cada uso en lavavajillas o a mano utilizando el detergente para platos.
- No utilice nunca productos abrasivos (como detergentes o esponjas ásperas).
- Limpiar el tubo con un paño húmedo.
- Conservar el envase y la tapa perfectamente secos en un lugar fresco y seco.
- Durante las operaciones de limpieza controlar que las partes de cierre (borde del envase y guarnición) no estén rayadas o dañadas.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Solución
El envase no mantiene el vacío	Residuos de comida y/o cuerpos extraños en el nivel de la válvula de descarga y/o de la guarnición de la tapa han impedido la operación correcta de extracción de aire. La válvula de descarga no se ha colocado en "•SEAL" antes de realizar el vacío.	Limpiar y secar cuidadosamente la válvula y la guarnición y repetir la operación como se describe en las instrucciones. Girar la válvula de descarga en la posición "•SEAL" antes de cada ciclo de vacío.

GARANTÍA

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

Dicho periodo es conforme a la legislación vigente y se aplica solamente en el caso en que el consumidor sea un sujeto particular. Los productos Laica han sido proyectados para el uso doméstico y no se permite el empleo en ejercicios públicos. La garantía ampara sólo los defectos de producción y no es válida si el daño fuera causado por un accidente, uso incorrecto, negligencia o uso impropio del producto.

Emplee sólo los accesorios entregados, el empleo de otros accesorios puede hacer que la garantía pierda su validez. No abra por ningún motivo el aparato; en caso de apertura o alteración, la garantía pierde definitivamente su validez. La garantía no se aplica a las partes sometidas a desgaste debido al uso y a las baterías cuando se suministren en dotación. Pasados los 2 años desde la compra, la garantía se vence; en este caso las intervenciones de asistencia técnica se realizarán bajo pago. Informaciones sobre las intervenciones de asistencia técnica, sea en garantía o bajo pago, se pueden solicitar contactando info@laica.com. No es debida ninguna forma de contribución para las reparaciones o sustituciones de productos incluidos en los términos de la garantía. En caso de averías, dirijase al revendedor; NO envíe directamente a LAICA.

Todas las intervenciones en garantía (incluso aquellas de sustitución del producto o de una de sus partes) no extienden la duración del periodo de garantía original del producto sustituido.

El fabricante no se considera responsable por posibles daños que puedan, directa o indirectamente, afectar a personas, cosas o animales domésticos por la observancia 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.

RECIPIENTE PARA VÁCUO – INSTRUÇÕES E GARANTIA

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

IMPORTANTE LER ATENTAMENTE ANTES DA UTILIZAÇÃO CONSERVAR PARA CONSULTA FUTURA

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

Em caso de cessão do aparelho a outro proprietário entregue também toda a documentação. Para uma utilização segura e correta do produto, o utilizador deve ler atentamente as instruções e avisos contidos no manual porque fornecem informações importantes relativas à segurança, instruções de uso e manutenção.

Em caso de perda do manual de instruções ou necessidade de receber mais informações ou esclarecimentos contacte a empresa no endereço indicado abaixo:

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

O VÁCUO

O vácuo é uma técnica de embalagem dos produtos alimentares baseada na redução da pressão absoluta do ar dentro de um saco ou de um recipiente, destinada a eliminar o oxigénio presente no mesmo.

De facto, o oxigénio é responsável pelo deterioramento dos alimentos através de uma reação química de oxidação. O ar contribui também para o crescimento da maior parte dos microrganismos.

O embalagem em vácuo prolonga a conservação de muitos alimentos, reduzindo a oxidação e impedindo a proliferação microbiana.

No entanto, **os alimentos frescos têm uma humidade intrínseca que favorece o crescimento dos microrganismos mesmo na ausência de ar. Como tal, é essencial a conservação a baixa temperatura (frigorífico ou congelador) para prevenir este deterioramento.**

Os tempos de conservação com o embalagem sob vácuo prolongam-se de 4 a 6 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 de utilizar o produto, verificar se o aparelho se encontra em boas condições e sem danos visíveis. Caso contrário, não utilize o aparelho e contactar o revendedor.
- Guardar o saco plástico da embalagem fora do alcance de crianças: perigo de sufocação.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso para o qual foi concebido e da forma indicada nas instruções de uso.
- 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 erróneos.
- Recipiente próprio para o descongelamento de alimentos no micro-ondas; não utilizá-lo para aquecer o alimento no micro-ondas.
- Antes de descongelar os alimentos no micro-ondas, sempre retirar a tampa do recipiente.
- O presente aparelho não é indicado para uso profissional, mas apenas para uso doméstico.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO (veja a a fig.1)

- Recipiente de 2L
- Tampa
- Válvula de purga
- Vedante da tampa
- Tube
 - Conector A
 - Conector B

DADOS TÉCNICOS

- Recipiente, tampa e válvula de purga em SAN
- Recipiente adequado para uso em frigorífico e congelador
- Recipiente adequado para o descongelamento em micro-ondas
- Condições ambientais de uso: -20°C +60°C



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

USO

Antes de cada uso, assegurar-se de que a vedação da tampa esteja completamente limpa e seca e sem qualquer corpo estranho ou resíduo de alimento, para que a qualidade e a duração do vácuo não sejam comprometidas.

O vácuo dentro do recipiente não impede o crescimento bacteriano; assim, conservar os alimentos facilmente perecíveis no frigorífico após a aspiração do ar do recipiente.

- Posicionar o recipiente para vácuo e a máquina em uma superfície plana e seca.
- Ligar a máquina de embalar a vácuo a uma tomada elétrica.
- Encher o recipiente no máximo até 3 cm abaixo da borda.
- Pôr a tampa e girar a válvula de purga para a posição "•SEAL".

USO COM MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO VT3114

- Encaixar o conector B do tubo ao furo de aspiração da máquina (ver fig. 2) e inserir o conector A na válvula de purga da tampa do recipiente para vácuo.

- Premer a tecla branca da máquina de embalar a vácuo (ver fig. 3) e esperar o desligamento automático.

USO COM MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO VT3111

- Encaixar o conector B do tubo ao furo de aspiração da máquina (ver fig. 4) e inserir o conector A na válvula de purga da tampa do recipiente para vácuo.

- Premer a tecla "AUTOMATICO" da máquina de embalar a vácuo e esperar o desligamento automático.

USO COM MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO VT3117

- Encaixar o conector B do tubo ao furo de aspiração da máquina (ver fig. 5) e inserir o conector A dentro da válvula de purga da tampa do recipiente para vácuo.

- Premer a tecla "canister" da máquina de embalar a vácuo (ver fig. 6) e esperar o desligamento automático.
- Desconectar o tubo da tampa do recipiente, com atenção para não girar a válvula de purga. Desconectar o tubo da máquina e, em seguida, desconectar a máquina da tomada.
 - Agora o recipiente encontra-se sob vácuo; volte a colocá-lo no frigorífico, congelador ou despensa.
 - Para abrir o recipiente, expurgar o ar girando a válvula de purga para a posição "•OPEN" e, então, remover a tampa.

Para o uso do recipiente com as máquinas de embalar a vácuo Laica códigos **VT3118** e **VT3120**, usar o tubo fornecido com as máquinas e seguir a seção "Uso com recipientes" das instruções de uso da máquina.

MANUTENÇÃO

- Tratar o produto com cuidado e protegê-lo contra choques, luz direta do sol e fontes diretas de calor.
- Antes de cada uso, lavar o recipiente e a respectiva tampa em máquina de lavar loiça ou à mão, utilizando detergente para loiça.
- Nunca utilizar produtos abrasivos (como detergentes ou esponjas ásperas).
- Limpar o tubo com um pano húmido.
- Conservar o recipiente e a tampa perfeitamente secos num local fresco e seco.
- Durante as operações de limpeza, verificar se as partes de fechamento (rebordo do frasco e vedação da tampa) não estão arranhados ou danificados.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Problema	Causa possível	Solução
O recipiente não mantém o vácuo.	Resíduos de alimentos e/ou corpos estranhos a nível da válvula de purga e/ou do vedante da tampa impediram o funcionamento correto da extração de ar.	Limpar e secar cuidadosamente a válvula e a vedação e repetir a operação de acordo com as instruções.
	A válvula de purga não foi posicionada em "•SEAL" antes de realizar o vácuo.	Girar a válvula de purga para a posição "•SEAL" antes de cada ciclo de vácuo.

GARANTIA

O sistema de garantia de 2 anos a contar da data da compra, que **devem ser certificadas pelo carimbo e assinatura do revendedor**. O recibo, deve manter-se junto.

Este período é nos termos da legislação em vigor e só se aplica se o consumidor for um sujeito passivo e particular. Os produtos são projectados para uso doméstica e o seu emprego não é permitido em local público. A garantia cobre apenas defeitos de fabricação e não se aplica se o dano foi causado por um acidente, abuso, negligência ou uso impróprio do produto. Utilize apenas acessórios das marcas, o uso de outros podem fazer perder a validade da GARANTIA. Não abra por algum motivo o aparelho ao abrir a garantia, 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.



VAKUUMBEHÄLTER - ANLEITUNGEN UND GARANTIE

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

WICHTIG AUFMERKSAM VOR DEM GEBRAUCH LESEN FÜR ZUKÜNFTIGEN BEZUG AUFBEWAHREN

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

Der Benutzer ist für eine sichere und korrekte Verwendung des Produktes dazu angehalten, aufmerksam die im Handbuch enthaltenen Anweisungen und Warnhinweise zu lesen, da sie wichtige Informationen bezüglich der Sicherheit, des Gebrauchs und der Wartung liefern.

Im Falle des Verlusts des Gebrauchshandbuchs oder der Notwendigkeit, weitere Informationen oder Klarstellungen zu erhalten, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Unternehmen unter der folgenden Adresse auf:

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

DAS VAKUUM

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

Die Luft trägt auch zum Wachstum der meisten Mikroorganismen bei.

Die Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit vieler Lebensmittel, wodurch die Oxidation und mikrobielle Vermehrung verhindert wird.

Trotzdem **besitzen frische Lebensmittel eine solche eigene Feuchtigkeit, dass das Wachstum von Mikroorganismen auch in Abwesenheit von Luft begünstigt wird. Daher ist die Konservierung bei tiefer Temperatur (Kühlschrank oder Tiefkühlschrank) grundlegend, um eine solche Verschlechterung zu verhindern.**

Die Haltbarkeitsdauer verlängert sich mit der Vakuumverpackung um 3 bis 4 Mal; die folgende Tabelle zeigt für einige Arten von Lebensmitteln die Haltbarkeitsdauer unter normalen Bedingungen und unter Vakuum.

Es handelt sich um indikative Werte, die von der ursprünglichen Qualität des Produktes sowie der Methode der Zubereitung und den beachteten hygienischen Bedingungen abhängen.

INDIKATIVE TABELLE DER HALTBARKEITSDAUER VON LEBENSMITTELN

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

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

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

SYMBOLBEDEUTUNGEN



Hinweis



Verbot



Für Lebensmittel

SICHERHEITSHINWEISE

- Versichern Sie sich vor dem Gebrauch des Produkts, dass sich das Gerät als unversehrt ohne sichtbare Schäden erweist. Verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Händler, falls Sie Zweifel haben.
- Bewahren Sie den Plastikbeutel, der Teil der Geräteverpackung ist, außerhalb der Reichweite von Kindern auf: Erstickungsgefahr.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Zweck, für den es entwickelt wurde, und in der in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Art vorgesehen. Jeder anderweitige Gebrauch ist unsachgemäß und somit gefährlich. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen oder falschen Gebrauch entstehen.
- Der Behälter eignet sich zum Auftauen von Speisen in der Mikrowelle; verwenden Sie ihn nicht zum Aufwärmen von Speisen in der Mikrowelle.
- Nehmen Sie vor dem Auftauen von Lebensmitteln im Mikrowellenherd immer den Deckel vom Behälter ab.
- Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch, sondern nur für den Hausgebrauch geeignet.

BESCHREIBUNG DES PRODUKTS (siehe Abb.1)

1. Behälter von 2L
2. Deckel
3. Entlüftungsventil
4. Dichtung des Deckels
5. Rohr
 - a. Anschluss A
 - b. Anschluss B

TECHNISCHE DATEN

- Behälter, Deckel und Luftventil aus SAN
- Behälter, der für die Verwendung im Kühlschrank und Tiefkühlschrank geeignet ist
- Behälter, der zum Auftauen in der Mikrowelle geeignet ist
- Betriebsumgebungsbedingungen: -20° C +60° C



GEBRAUCHSANLEITUNGEN

GEBRAUCH

Versichern Sie sich vor jeder Verwendung, dass die Dichtung des Deckels vollkommen sauber und trocken sowie ohne jeglichen Fremdkörper oder Lebensmittelmrückstand ist, um die Qualität und die Dauer des ausgeführten Vakuums nicht zu beeinträchtigen.

Das Vakuum im Inneren des Behälters verhindert nicht das Wachstum von Bakterien, bewahren Sie daher leicht schlecht werdende Lebensmittel nach der Luftabsaugung vom Behälter im Kühlschrank auf.

- 1) Den Vakuumbehälter und das Gerät auf eine ebene und trockene Oberfläche stellen.
- 2) Das Vakuumiergerät an eine Steckdose anschließen.
- 3) Füllen Sie den Behälter bis maximal 3 cm unter dem Rand.
- 4) Geben Sie den Deckel auf den Behälter und drehen Sie Entlüftungsventil in die Position "•SEAL".

VERWENDUNG MIT VAKUUMIERGERÄT VT3114

5) Verbinden Sie den Anschluss B des Rohrs mit der Absaugöffnung des Geräts (siehe Abb. 2) und führen Sie die Verbindung A in das Entlüftungsventil des Vakuumbehälters ein.

6) Drücken Sie die weiße Taste des Vakuumiergeräts (siehe Abb. 3) und warten Sie, bis es sich automatisch ausschaltet.

VERWENDUNG MIT VAKUUMIERGERÄT VT3111

5) Verbinden Sie den Anschluss B des Rohrs mit der Absaugöffnung des Geräts (siehe Abb. 4) und führen Sie die Verbindung A in das Entlüftungsventil des Vakuumbehälters ein.

6) Drücken Sie die Taste "AUTOMATISCH" des Vakuumiergeräts und warten Sie, bis es sich automatisch ausschaltet.

VERWENDUNG MIT VAKUUMIERGERÄT VT3117

5) Verwenden Sie das im Lieferumfang des Geräts enthaltene Rohr. Verbinden Sie den Anschluss B des Rohrs mit der Absaugöffnung des Geräts (siehe Abb. 5) und führen Sie die Verbindung A in das Innere des Entlüftungsventils des Vakuumbehälters ein.

6) Drücken Sie die Taste "Canister" des Vakuumiergeräts (siehe Abb. 6) und warten Sie, bis es sich automatisch ausschaltet.

- 7) Nehmen Sie das Rohr aus dem Deckel des Behälters und achten Sie dabei darauf, dass Sie das Entlüftungsventil nicht drehen. Nehmen Sie das Rohr aus dem Gerät und trennen Sie das Gerät anschließend von der Stromversorgung. Jetzt wurde das Vakuum hergestellt; stellen Sie den Behälter in den Kühlschrank, den Tiefkühlschrank oder die Speisekammer.
- 8) Um den Behälter zu öffnen die Luft entweichen lassen, indem das Entlüftungsventil auf die Position "•OPEN" gebracht wird, und den Deckel abnehmen.

Zur Verwendung des Behälters mit den Vakuumiergeräten von Laica mit den Produktcodes **VT3118 und VT3120** muss

das im Lieferumfang der Geräte enthaltenen Rohr verwendet und entsprechend der Anweisungen im Absatz "Verwendung mit Behältern" in den Bedienungsanleitungen der Geräte vorgegangen werden.

WARTUNG

- Behandeln Sie das Produkt mit Sorgfalt, schützen Sie es vor Stößen, direkter Lichteinstrahlung und direkten Wärmequellen.
- Reinigen Sie den Behälter und den dazugehörigen Deckel vor jedem Gebrauch in der Spülmaschine oder von Hand und verwenden Sie dabei Spülmittel.
- Verwenden Sie niemals scheuernde Produkte (wie Reinigungsmittel oder raue Schwämme).
- Reinigen Sie das Rohr mit einem feuchten Tuch.
- Bewahren Sie die vollkommen trockenen Behälter und Deckel an einem kühlen und trockenen Ort auf.
- Kontrollieren Sie während der Reinigungsvorgänge, dass diejenigen Teile, die die Schließung betreffen, (Rand der Dose und Dichtung des Deckels) nicht zerkratzt oder beschädigt sind.

PROBLEME UND LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Behälter hält das Vakuum nicht	Reste von Lebensmitteln und/oder Fremdkörper am Entlüftungsventil und/oder an der Dichtung des Deckels verhinderten den korrekten Absaugvorgang.	Ventil und Dichtung sorgfältig reinigen und trocknen und den Vorgang wie angegeben wiederholen.
	Das Entlüftungsventil wurde vor dem Durchführen des Vakuumier-Vorganges nicht auf "•SEAL" gestellt.	Das Entlüftungsventil vor jedem Vakuumier-Vorgang auf die Position "•SEAL" stellen.

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 Austauscheneingriffe ist keine Sorte von Beitrag zu leisten. Im Falle von Ausfällen sich an den Vertragshändler wenden. KEINE direkte Lieferung zur LAICA vornehmen. Alle Eingriffe nach Garantiebedingungen (Austausch vom Produkt oder von einem Teil desselben eingeschlossen) werden die Dauer der ursprünglichen Garantieperiode für den ausgetauschten Produkt nicht verlängern. Der Hersteller lehnt jede Haftung für etwaige direkte oder indirekte Schäden an Personen, Sachwerten und Haustieren ab, welche von der Missachtung der Vorschriften entstehen, welche im zweckmäßigen Gebrauchshandbuch enthalten sind – vor allem mit Rücksicht auf Hinweise über Installation, Gebrauch und Wartung der Vorrichtung. Die Firma Laica, welche ständig nach der Verbesserung der eigenen Produkte strebt, behält sich das Recht vor, ohne Voranmeldung ihre Produkte vollkommen oder teilweise nach Herstellererfordernissen zu ändern, ohne dass dadurch irgendwelche Haftung seitens der Firma Laica oder ihrer Vertragshändler entsteht.

CONTAINER PENTRU VID- INSTRUCȚIUNI ȘI GARANȚIE

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

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

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

Pentru o utilizare sigură și corectă a produsului, utilizatorul are obligația de a citi cu atenție instrucțiunile și avertismentele din cuprinsul manualului, deoarece acestea reprezintă informații importante cu privire la siguranță, instrucțiuni de utilizare și întreținere. În cazul pierderii manualului de instrucțiuni, sau dacă doriți să obțineți informații suplimentare sau explicații, contactați societatea noastră, la adresa de mai jos:

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

AMBALAREA ÎN VID

Vidarea este o tehnică de ambalare a produselor alimentare bazată pe reducerea presiunii absolute a aerului din interiorul unei pungii 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 prelungeste 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 (frigidere sau congelator), pentru a preveni această deteriorare.**

Ambalarea în vid prelungeste 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
BISCUȚIȚI	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 ca aparatul să fie întreg fără daune vizibile. Dacă aveți dubii, nu utilizați aparatul și extrageți la re-vânzare.
- Țineți departe de copii pungă de plastic: pericol de sufocare.
- Acest aparat trebuie să fie destinat exclusiv scopului pentru care a fost conceput și modulii indicat în instrucțiunile de utilizare. Orice altă utilizare este considerată improprie, prin urmare periculoasă. Fabricantul nu poate fi considerat responsabil pentru eventualele daune cauzate de utilizarea improprie sau eronată.
- Container adecvat pentru decongelarea alimentelor în cuptorul cu microunde nu-l utilizați pentru a încălzi mâncarea în cuptorul cu microunde.
- Înainte de a decongela alimentul în microunde scoateți întotdeauna capacul containerului.
- Acest aparat nu este indicat pentru uz profesional ci doar pentru uz casnic.

DESCRIEREA PRODUSULUI (vezi fig. 1)

- Container de 2L
- Capac
- Dezaerator
- Garnitura capacului
- Furtun
 - Conector A
 - Conector B

DATE TEHNICE

- Container, capac și dezaerator în SAN
- Container adecvat pentru utilizarea în frigider și congelator
- Container adecvat pentru decongelare în cuptorul cu microunde
- Condiții de utilizare: -20°C +60°C

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

UTILIZARE

Înainte de fiecare utilizare asigurați-vă că garnitura capacului este complet curată și uscată și fără niciun corp străin sau rest de alimente, pentru a nu compromite calitatea și durata vidării. Vidul din interiorul containerului nu împiedică înmulțirea bacteriilor, păstrați deci alimentele ușor alterabile în frigider după aspirarea aerului din container.

- Așezați containerul de vidare și mașina pe o suprafață plană și uscată.
- Racordați mașina de vidare la o priză electrică.
- Umpleți containerul până la maxim 3 cm sub margine.
- Puneți capacul și rotiți dezaeratorul în poziția "•SEAL".
- UTILIZARE CU MAȘINA DE VIDARE VT3114**
- Racordați conectorul B al furtunului la orificiul de aspirare al mașinii (a se vedea fig. 2) și introduceți conectorul A în dezaeratorul capacului containerului de vidare.
- Apăsăți tasta albă a mașinii de vidare (a se vedea fig. 3) și așteptați oprirea automată.
- UTILIZARE CU MAȘINA DE VIDARE VT3111**
- Racordați conectorul B al furtunului la orificiul de aspirare al mașinii (a se vedea fig. 4) și introduceți conectorul A în dezaeratorul capacului containerului de vidare.
- Apăsăți tasta "AUTOMATICO" a mașinii de vidare și așteptați oprirea automată.
- UTILIZARE CU MAȘINA DE VIDARE VT3117**
- Utilizați furtunul din dotarea mașinii. Racordați conectorul B al furtunului la orificiul de aspirare al mașinii (a se vedea fig. 5) și introduceți conectorul A în dezaeratorul capacului containerului de vidare.
- Apăsăți tasta "canister" a mașinii de vidare (a se vedea fig. 6) și așteptați oprirea automată.

- Deconectați furtunul de la capacul containerului, având grijă să nu rotiți dezaeratorul. Deconectați furtunul de la mașină și apoi deconectați mașina de la priza electrică. Acum vidarea a fost efectuată; puneți din nou containerul în frigider, congelator sau cămară.
- Pentru a deschide containerul, scoateți aerul rotind dezaeratorul la poziția "•OPEN" și scoateți capacul.

Pentru a folosi containerul cu mașini de vidare Laica cod **VT3118** și **VT3120** utilizați furtunul din dotarea mașinilor și urmați paragraful "Utilizare cu containere" din instrucțiunile de utilizare a mașinilor.

ÎNTREȚINERE

- Tratați produsul cu grijă, protejați-l de lovituri, lumina directă a soarelui și surse directe de căldură.
- Curățați containerul și capacul înainte de fiecare utilizare în mașina de spălat vase sau de mână, folosind detergentul de vase.
- Nu folosiți produse abrazive (cum ar fi detergenți sau bureți aspri).
- Curățați furtunul cu o cârpă umedă.
- Păstrați containerul și capacul perfect uscate într-un loc răcoros și uscat.
- În timpul operațiunilor de curățare asigurați-vă că părțile de închidere (marginea borcanului și garnitura capacului) nu sunt zgâriate sau deteriorate.

PROBLEME ȘI SOLUȚII

Problema	Cauza posibilă	Soluția
Containerul nu menține vidul	Resturile alimentare și/sau corpurile străine de la nivelul dezaeratorului și/sau a garniturii capacului au împiedicat operațiunea corectă de extragere a aerului. Dezaeratorul nu a fost poziționat la "•SEAL" înainte de a realiza vidarea.	Curățați și uscați bine dezaeratorul și garnitura și repetați operațiunea conform instrucțiunilor. Rotiți dezaeratorul la poziția "•SEAL" înainte de orice ciclu de vidare.

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 motiv, 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 expediți direct către LAICA. Toate intervențiile în garanție (inclusiv cele de înlocuire a produsului sau a unei componente) nu vor prelunge 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.

NÁDOBKA PRO VAKUOVÉ BALENÍ – NÁVOD K POUŽITÍ A ZÁRUKA

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

DŮLEŽITÉ PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SI POZORNĚ PŘEČTĚTE USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

Návod k použití je třeba považovat za součást výrobku a uchovávat ho po celou dobu jeho životnosti.

V případě poskytnutí výrobku jinému vlastníkovvi je třeba předat i veškerou dokumentaci. Pro bezpečné a správné používání výrobku je uživatel povinen si pozorně přečíst pokyny a upozornění obsažené v této příručce, neboť poskytují důležité informace o bezpečnosti, použití a údržbě výrobku.

V případě ztráty návodu k použití nebo pro podrobnější informace či vysvětlení se obraťte na níže uvedenou adresu společnosti:

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

VAKUOVÉ BALENÍ

Vakuování je obalová technika potravin založená na snížení absolutního tlaku vzduchu uvnitř sáčky nebo nádoby, 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
ČERSTVÁ 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 SYRY	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, že je přístroj neporušený bez viditelných známek poškození. V případě pochybností přístroj nepoužívejte a obraťte se na svého prodejce.
- Udržujte plastový sáček, který je součástí obalu, mimo dosah dětí: nebezpečí udušení.
- Tento přístroj musí být používán výhradně k účelu, pro který byl sestaven 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.
- Nádobka je vhodná pro rozmrazení jídla v mikrovlnné troubě; nepoužívejte ji pro ohřev jídla v mikrovlnné troubě.
- Před rozmrazením jídla v mikrovlnné troubě vždy sundejte víko nádoby.
- Tento výrobek není určen pro profesionální využití, ale pouze pro domácí použití.

POPIS VÝROBKU (viz obr.1)

- Nádobka o objemu 2l
- Víko
- Vzduchový ventil
- Těsnění víka
- Trubička
 - Konektor A
 - Konektor B

TECHNICKÉ ÚDAJE

- Nádobka, víko a vzduchový ventil
- Nádobka vhodná pro použití v lednici a mrazáku
- Nádobka vhodná pro rozmrazení v mikrovlnné troubě
- Okolní podmínky pro provoz: -20°C +60°C

NÁVOD K POUŽITÍ

POUŽITÍ

Před každým použitím zkontrolujte, zda je těsnění víka zcela čisté a suché a bez jakýchkoliv cizorodých látek či zbytků potravin, aby kvalita a doba trvání vakuového balení nebyly ohroženy. Vakuum uvnitř nádoby nezabraňuje růstu bakterií, uchovávejte proto snadno se kazící potraviny po odsání vzduchu z nádoby v lednici.

- Umístěte vakuovací nádobku a přístroj na rovný a suchý povrch.
- Připojte vakuovou baličku k elektrické síti.
- Naplňte nádobku až do maximální hladiny 3 cm pod okraj.
- Našajte víko a otočte vzduchový ventil na víko do polohy **“•SEAL”**.

POUŽITÍ S VAKUOVOU BALIČKOU POTRAVIN VT3114

5) Připojte konektor B trubičky k odsávacímu otvoru baličky (viz obr. 2) a zasuňte konektor A do vzduchového ventilu víka vakuovací nádoby.

6) Stiskněte bílé tlačítko vakuové baličky (viz obr. 3) a počkejte na automatické vypnutí.

POUŽITÍ S VAKUOVOU BALIČKOU POTRAVIN VT3111

5) Připojte konektor B trubičky k odsávacímu otvoru baličky (viz obr. 4) a zasuňte konektor A do vzduchového ventilu víka vakuovací nádoby.

6) Stiskněte tlačítko "AUTOMATIC" vakuovací baličky a počkejte na automatické vypnutí.

POUŽITÍ S VAKUOVOU BALIČKOU POTRAVIN VT3117

5) Použijte trubičku dodanou ve výbavě spolu s baličkou. Připojte konektor B trubičky k odsávacímu otvoru baličky (viz obr. 5) a zasuňte konektor A do vzduchového ventilu víka vakuovací nádoby.

6) Stiskněte tlačítko "canister" vakuovací baličky (viz obr. 6) a počkejte na automatické vypnutí.

7) Odpojte trubičku z víka nádoby a dávejte pozor, abyste neotočili vzduchovým ventilem. Odpojte trubičku z přístroje a poté odpojte přístroj z elektrické zásuvky.

Nyní bylo provedeno vakuování; dejte nádobku do lednice, mrazáku nebo do spíže.

8) Pro otevření nádoby vypusťte vzduch otočením vzduchového ventilu do polohy **“•OPEN”** a sejměte víko.

Pro použití nádoby s vakuovými baličkami potravin Laica kódy **VT3118** a **VT3120** použijte trubičku, která je součástí vybavení baliček a postupujte podle odstavce "Vakuování s

nádobkami" návodu k použití baliček.

ÚDRŽBA

- Zacházejte s výrobkem opatrně, chraňte jej před nárazy, přímým slunečním zářením a přímými zdroji tepla.
- Vyčistěte nádobku a její kryt před každým použitím v myčce na nádobí nebo ručně použitím čistícího prostředku na nádobí.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní přípravky (jako jsou hrubé čistící prostředky nebo houbičky).
- Vyčistěte trubičku vlhkým hadříkem.
- Uschovejte nádobku a víko dokonale suché na suchém a větraném místě.
- Během čištění zkontrolujte, že zavírací části (okraj nádoby a těsnění krytu) nejsou poškořené nebo poškozené.

PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

Problém	Možná příčina	Řešení
Nádobka neudrží vakuum	Zbytky jídla a/nebo cizorodé látky v úrovni vzduchového ventilu a/nebo těsnění víka zabránily správnému odsátí vzduchu.	Vyčistěte a pečlivě osušte ventil a těsnění a opakujte postup podle pokynů.
	Před vakuováním není vzduchový ventil umístěn na “•SEAL” .	Před každým vakuovacím cyklem otočte vzduchový ventil do polohy “•SEAL” .

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 vadu 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 upravit své výrobky podle potřeb výroby, aniž to zakládá odpovědnost ze strany společnosti Laica či jejich prodeje.

**NÁDOBA NA VÁKUUM – NÁVOD A ZÁRUKA**

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

**DÔLEŽITÉ
POZORNE PREČITAŤ PRED POUŽITÍM
UCHOVAŤ PRE BUDÚCE POTREBY**

Návod na použitie musí byť považovaný za súčasť výrobku a musí byť uchovávaný po celú dobu životnosti samotného výrobku. Pri predaji zariadenia inému vlastníkovi, bude potrebné odovzdať mu aj celú dokumentáciu.

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

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

VÁKUUM

Vákuum je technika balenia potravín založená na znížení absolútneho tlaku vzduchu vo vnútri sáčky 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 kazenja.

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 VÝROBKÝ	4-6 DNI	15-22 DNI
MÄSOVÉ VÝROBKÝ	7-14 DNI	25-40 DNI
ZREĽÉ 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/RÝŽA	6 MESIACOV	12 MESIACOV
MÜKA	4 MESIACOV	12 MESIACOV
MLETÁ KÄVA	3 MESIACOV	12 MESIACOV
ČAJ	5 MESIACOV	12 MESIACOV
SUSENÉ OVOCIE	4 MESIACOV	12 MESIACOV

LEGENDA A SYMBOLY

Upozornenia



Zákazy



Pre potraviny

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred použitím výrobku sa uistite, že zariadenie je celistvé a bez viditeľného poškodenia. V prípade pochybností zariadenie nepoužívajte a obráťte sa na svojho predajcu.
- Plastikové vrečko z balenia uložte mimo dosahu detí: nebezpečenstvo udusenja.
- Tento prístroj môže byť použitý výhradne na účely, na ktoré bol určený, a spôsobom, ktorý je uvedený v návode. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a teda nebezpečné. Výrobca nie je zodpovedný za prípadné škody spôsobené nevhodným alebo nesprávnym použitím.
- Nádoba je vhodná na rozmrazovanie potravín v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte ju na ohrievanie potravín v mikrovlnnej rúre.
- Pred rozmrazením potravín v mikrovlnnej rúre vždy z nádoby odoberte veko.
- Toto zariadenie nie je určené na profesionálne použitie, iba na použitie v domácnosti.

OPIS VÝROBKU (pozri obrázok 1)

- Nádoba s obsahom 2L
- Kryt
- Odvzdušňovací ventil
- Tesnenie veka
- Hadička
 - Konektor A
 - Konektor B

TECHNICKÉ ÚDAJE

- Nádoba, veko a odvzdušňovací ventil zo SAN
- Nádoba je vhodná na použitie v chladničke a mrazničke
- Nádoba je vhodná na rozmrazovanie v mikrovlnnej rúre
- Pracovné podmienky prostredia: -20°C až +60°C

**NÁVOD NA POUŽITIE****POUŽITIE**

Pred každým použitím sa uistite, že tesnenie veka je úplne čisté a bez cudzích častíc alebo zvyškov jedla, aby nebola ohrozená kvalita a trvanlivosť vákuu.

Vákuum v nádobe nezabraňuje rastu baktérií, po odsaní vzduchu z nádoby preto uchovávajte citlivé potraviny v chladničke.

- Nádobu na vákuum a stroj položte na rovnú suchú plochu.
- Stroj na vákuum pripojte k elektrickej zásuvke.
- Nádobu naplňte na maximálne 3 cm pod okraj.
- Založte veko a otočte odvzdušňovací ventil do polohy "•SEAL".

POUŽITIE SO STROJOM NA VÁKUUM VT3114

5) Pripojte konektor B na hadičku k vysávaciemu otvoru stroja (pozri obr. 2) a konektor A vložte do odvzdušňovacieho ventilu veka nádoby na vákuum.

6) Stlačte biele tlačidlo na stroji na vákuum (pozri obr. 3) a počkajte na automatické vypnutie.

POUŽITIE SO STROJOM NA VÁKUUM VT3111

5) Pripojte konektor B na hadičku k vysávaciemu otvoru stroja (pozri obr. 4) a konektor A vložte do odvzdušňovacieho ventilu veka nádoby na vákuum.

6) Stlačte tlačidlo "AUTOMATICKÝ" na stroji na vákuum a počkajte na automatické vypnutie.

POUŽITIE SO STROJOM NA VÁKUUM VT3117

5) Použite hadičku, ktorá bola dodaná spolu so strojom. Pripojte konektor B na hadičku k vysávaciemu otvoru stroja (pozri obr. 5) a konektor A vložte dovnútra odvzdušňovacieho ventilu veka nádoby na vákuum.

6) Stlačte tlačidlo "kanister" na stroji na vákuum (pozri obr. 6) a počkajte na automatické vypnutie.

7) Odpojte hadičku od veka nádoby, dávajte pritom pozor, aby ste neotočili odvzdušňovacím ventilom. Odpojte hadičku od stroja a potom odpojte stroj od elektrického napájania.

Vákuovanie je teraz dokončené. Nádobu vložte odložiť do chladničky, mrazničky alebo komory.

8) Na otvorenie nádoby vpustte vzduch otočením odvzdušňovacieho ventilu do polohy "•OPEN" a odoberte veko.

Pre použitie nádoby pri strojoch na vákuum Laica kód **VT3118** a **VT3120** použite hadičku dodanú so strojom a postupujte podľa pokynov v odseku "Použitie s nádobami" v návode na použitie strojov.

ÚDRŽBA

- S produktom zaobchádzajte opatrne, chráňte ho pred nárazmi, priamym slnečným svetlom a zdrojmi tepla.
- Nádobu a jej veko umyte pred každým použitím v umývačke riadku alebo ručne a použite pritom saponát na riady.
- Nikdy nepoužívajte výrobky, ktoré by mohli nádobu poškriabať (ako drsné saponáty alebo špongie).
- Hadičku čistite vlhkou handričkou.
- Nádobu a veko uchovávajte úplne suché na suchom a chladnom mieste.
- Počas čistenia skontrolujte, či častí slúžiace na zatvorenie (okraj nádoby a tesnenie veka) nie sú poškriabané alebo poškodené.

PROBLÉMY A RIEŠENIA

Problém	Možná príčina	Riešenie
Nádoba neudrží vákuum	Zvyšky jedla a/alebo cudzie častice na odvzdušňovacom ventilu a/alebo tesnení veka zabránili správne mu odsatiu vzduchu. Pred odsatím vzduchu nebol odvzdušňovací ventil otočený do polohy "•SEAL".	Riadne umyte a osušte ventil a tesnenie a zopakujte operáciu podľa pokynov. Odvzdušňovací ventil otočte do polohy "•SEAL" pred každým vákuovacím cyklom.

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, chybým používaním, nedbanlivosťou alebo nevhodným používaním výrobku. Používajte iba príslušenstvo určené pre výrobok; používanie iného príslušenstva môže mať za následok neplatnosť záruky. V žiadnom prípade prístroj neotvárajte; v prípade otvorenia alebo poškodenia záruka definitívne stráca platnosť. Záruka sa nevzťahuje na časti podliehajúce opotrebeniu počas používania a na batérie, ak sú k prístroju dodané. Po uplynutí 2 rokov od kúpy záruka stráca platnosť; v tomto prípade sú zásahy uskutočnené technickým servisom sponatnené. Informácie o poskytovaní technického servisu, či už v rámci záruky alebo za poplatok, získate na emailovej adrese info@laica.com. Na opravy a výmenu výrobkov, ktoré spadajú do záručnej lehoty, sa nevzťahujú žiadne poplatky. V prípade porúch sa obráťte na predajcu; NEPOSIELAJTE prístroj priamo spoločnosti LAICA. Všetky zásahy v rámci záručnej lehoty (vrátane výmeny výrobku alebo jeho 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.

TÁROLÓ DOBOZ VÁKUUMFÓLIÁZÓ GÉPHEZ - UTASÍTÁSOK ÉS GARANCIA

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

FONTOS HASZNÁLAT ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HIVATKOZÁS CÉLJÁBÓL

Az utasítások a termék részét képzik, ezért a termék teljes élettartama alatt őrizze meg. Ha a készüléket eladja vagy másik tulajdonosnak átadja, akkor adja át vele a teljes dokumentációt is.

A termék biztonságos és helyes használata érdekében a felhasználó gondosan olvassa el a kézikönyvben tartalmazott utasításokat és figyelmeztetéseket, mivel fontos biztonságra vonatkozó információkat, használati és karbantartási utasításokat tartalmaznak. Ha az utasításokat elvesztené illetve további információra vagy adatokra lenne szüksége, keresse fel a céget az alábbi címen:

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

VÁKUUMCSOMAGOLÁS

A vákuumcsomagolás egy élelmiszeripari csomagolási technika, mely a zacskókban vagy tároló dobozokban levő levegőt 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 lévő 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 HÖM.)	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

HŰTŐSZEKRENYBEN TÁROLT ÉLELMISZEREK (+3 °/+5 ° KÖZÖTTI HÖM.)	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 a készüléken nincsenek látható sérülési nyomok. Ha kétségük merül fel, ne használják a készüléket és forduljanak a viszonteladóhoz.
- Tartsák a csomagolás részét képező műanyag zacskót gyermekektől távol: fulladást okozhat.
- 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.
- Az étel mikrohullámú sütőben történő felolvasztására alkalmas tároló doboz; ne használja mikrohullámú sütőben történő ételmelegítésre.
- Az étel mikrohullámú sütőben történő felolvasztása előtt mindig vegye le a tároló doboz fedelét.
- Jelen készülék nem alkalmas profi vagy orvosi használatra, kizárólag otthoni használatra tervezték.

A TERMÉK LEÍRÁSA (lásd az 1. ábrát)

- 2L-es edény
- Fedél
- Légtelenítő szelep
- A fedél tömítése
- Cső
 - A csatlakozó
 - B csatlakozó

MŰSZAKI ADATOK

- Tároló doboz, fedél és légtelenítő szelep SAN anyagból
- Hűtőszekrényben és fagyasztóban történő használatra alkalmas tároló doboz
- Mikrohullámú sütőben történő felolvasztásra alkalmas tároló doboz
- Környezeti feltételek a működéshez: -20°C +60°C

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

HASZNÁLAT

Minden egyes használat előtt győződjön meg arról, hogy a fedél tömítése teljesen tiszta és száraz és bármilyen idegen testtől vagy ételmaradványtól mentes azért, hogy befolyásolják a vákuumozás minőségét és tartósságát. A tároló dobozban levő vákuum nem akadályozza meg a baktériumok növekedését, ezért a könnyen romlandó ételeket hűtőszekrényben tárolják a levegőnek a tároló dobozból történő kiszívását követően.

- A vákuumozható zacskót és a gépet egy sík és száraz felületre helyezzék.
- A vákuumfóliázó gépet csatlakoztassák egy konnektorba.
- Töltsek fel a tároló dobozt a perem alatt max. 3 cm-ig.
- Helyezzék el a fedelet és forgassák a fedél légtelenítő szelepét "•SEAL" állásba.
- CSatlakoztassák a cső B csatlakozóját a gép elszívónyílásába (lásd a 2.ábrát) és illesszék az A csatlakozót a vákuumozható tároló doboz fedelének légtelenítő szelepébe.
- Nyomják meg a vákuumfóliázó gép fehér gombját (lásd 3.ábra) és várják meg az automata kikapcsolást.

VT311 VÁKUUMFÓLIÁZÓ GÉPPEL TÖRTÉNŐ HASZNÁLAT

- Csatlakoztassák a cső B csatlakozóját a gép elszívónyílásába (lásd a 4.ábrát) és illesszék az A csatlakozót a vákuumozható tároló doboz fedelének légtelenítő szelepébe.
- Nyomják meg a vákuumfóliázó gép "AUTOMATICO" gombját és várják meg az automata kikapcsolást.
- VT3117 VÁKUUMFÓLIÁZÓ GÉPPEL TÖRTÉNŐ HASZNÁLAT
- Használják a géppel kapot csövet. Csatlakoztassák a cső B csatlakozóját a gép elszívónyílásába (lásd a 5.ábrát) és illesszék az A csatlakozót a vákuumozható tároló doboz fedelének légtelenítő szelepébe.
- Nyomják meg a vákuumfóliázó gép "canister" gombját (lásd 6.ábra) és várják meg az automata kikapcsolást.

- Húzzák ki a csövet a tároló doboz fedeléből, ügyeljenek arra, hogy ne forgassák el a légtelenítő szelepet. Húzzák ki a csövet a gépből és ezt követően a gépet a konnektorból. Megtörtént a vákuumcsomagolás; tegyék a tároló dobozt a hűtőszekrénybe, a fagyasztóba vagy a spájzba.
- A tároló doboz kinyitásához forgassák a légtelenítő szelepet "•OPEN" állásba, és távolítsák el a fedelet.

A tároló doboznak a **VT3118** és **VT3120** kódszámú Laica vákuumfóliázó gépekkel történő használatához



használják a gépekhez kapott csövet és kövessék a gépek használati utasításának "Tároló dobozokkal történő használat" c. szakaszát.

KARBANTARTÁS

- Nagy gondnal bánjanak a készülékkel, ütésektől, közvetlen napfénytől és hőforrásoktól óvják.
- Mosogatógépben vagy kézzel történő mosás előtt tisztítsák meg a tároló dobozt mosogatószerrel.
- Soha ne használjanak dörzshatású termékeket (mint pl. tisztítószeres vagy érdes szivacsokat).
- Tisztítsák meg a csövet egy nedves ronggyal.
- A tároló dobozt és annak fedelét teljesen tiszta állapotban tárolják hűvös és száraz helyen.
- A tisztítás során ellenőrizzék, hogy a záró részekben (a tároló doboz szélén és a fedél tömítésén) ne legyenek karcolások vagy sérülések.

PROBLÉMÁK ÉS MEGOLDÁSOK

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A tároló dobozt nem lehet légteleníteni.	A légtelenítő szelep és/vagy a fedél tömítésének szinijén levő ételmaradványok és/vagy a idegen testek megakadályozták a helyes légelszívási műveletet.	Alaposan tisztítsák meg és töröljék szárazra a szelepet és a tömítést, majd ismételjék meg a műveletet az utasításokat követve.
	A légtelenítő szelepet a vákuumozás előtt nem állították "•SEAL" állásba.	Forgassák a légtelenítő szelepet "•SEAL" állásba minden egyes vákuum ciklus előtt.

GARANCIA

A készüléket a vásárlástól számított 2 éves garancia fedi. **A vásárlás dátumát a viszonteladó bélyegzőjének vagy aláírásának és a számlának kell tanúsítania, ezért a mellékelt számlát gondosan meg kell őrizni.** Ez az időszak megfelel az érvényben lévő előírásoknak és csak akkor alkalmazható, ha a vásárló magánszemély. A Laica termékek háztartási használatra készültek és ezért nem használhatók közszolgálatokban. A garancia csak a gyártási hibákra érvényes és nem alkalmazható akkor, ha a hibát véletlen esemény, helytelen használat, hanyagosság 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 beavatkozásaiával kapcsolatos információkért, érvényes garancia vagy fizetés esetében is, küldjön e-mailt az info@laica.com címre. Ervényes 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.

NOTE

NOTE
