



ISTRUZIONI E GARANZIA

VT3250

MACCHINA PER SOTTOVUOTO

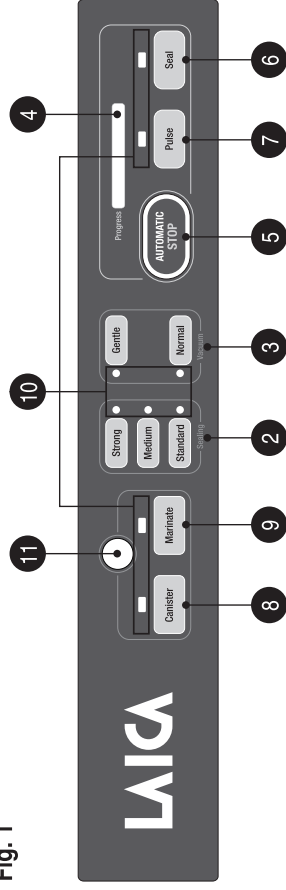
pagina 4

EN	Instructions and warranty VACUUM SEALER	page 10
ES	Instrucciones y garantía SELLADOR DE VACÍO	página 17
PT	Instruções e garantia VEDANTE DE VÁCUO	página 24
DE	Anleitung und Garantie VAKUUM-VERSIEGLER	Seite 31
FR	Instructions et garantie MACHINE SOUS-VIDE	page 38
EL	Οδηγίες και εγγύηση ΣΦΡΑΓΙΣΤΗΡΙΟ ΑΕΡΙΟΥ	σελίδα 45
RO	Instrucțiuni și garanție ETANȘATOR DE VID	pagina 52
CS	Návod k použití a záruka VAKUOVÁ SVÁŘEČKA	strana 59
SK	Návod na použitie a záruka VÁKUOVÁ ZVÁRAČKA	strana 65
HU	Útmutató és garancia VÁKUUMZÁRÓ KÉSZÜLÉK	oldal 71
SL	Navodila in garancija VAKUUMSKO TESNILO	stran 78
HR	Upute i jamstvo VAKUUMSKI ZATVARAČ	stranica 85
BG	Инструкции и гаранция УПЛЪТНИТЕЛ ЗА ВАКУУМИРАНЕ	страница 91



VT3250

Fig. 1

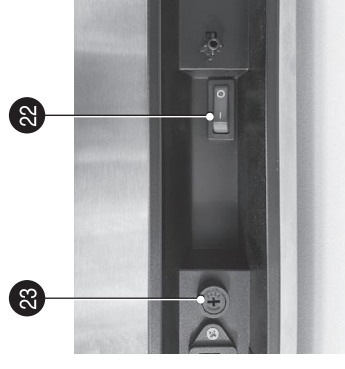


DESCRIZIONE PRODOTTO

1. Coperchio: a. coperchio superiore / b. coperchio inferiore
2. Tasto "Sealing" (Strong - Medium - Standard)
3. Tasto "Vacuum" (gentle - normal)
4. Display "Progress"
5. Tasto "AUTOMATIC / STOP"
6. Tasto "Seal"
7. Tasto "Pulse"
8. Tasto "Canister"
9. Tasto "Marinate"
10. Spie luminose
11. Presa per tubetto contenitori
12. Tubetto per contenitori
13. Maniglia di bloccaggio
14. Doppia barra saldante
15. Camera di aspirazione
16. Presa d'aria
17. Guarnizioni di tenuta
18. Guarnizione sigillante
19. Taglierina bi-direzionale
20. Supporto taglierina
21. Vano porta rotolo
22. Interruttore di alimentazione I = On / 0 = Off
23. Vano fusibili

PRODUCT DESCRIPTION

1. Lid: a. upper lid / b. lower lid
2. "Sealing" (Strong - Medium - Standard) key
3. "Vacuum" (Gentle - Normal) key
4. "Progress" display
5. "AUTOMATIC / STOP" key
6. "SEAL" key
7. "Pulse" key
8. "Canister" key
9. "Marinate" key
10. Lights
11. Socket for container tube
12. Container tube
13. Locking handle
14. Double sealing bar
15. Vacuum chamber
16. Air intake
17. Gaskets
18. Sealing strip
19. Two-way cutter
20. Cutter support
21. Roll compartment
22. Power Switch I = On / 0 = Off
23. Fuse compartment



ES - DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Tapa: a. tapa superior / b. tapa inferior
2. Tecla "Sealing" (Strong - Medium - Standard)
3. Tecla "Vacuum" (Gentle - Normal)
4. Indicador "Progress"
5. Tecla "AUTOMATIC / STOP"
6. Tecla "Seal"
7. Tecla "Pulse"
8. Tecla "Canister"
9. Tecla "Marinate"
10. Luzes
11. Enchufe para tubo contenedor
12. Tubo contenedor
13. Asa de cierre
14. Barra de sellado doble
15. Cámara de vacío
16. Toma de aire
17. Juntas
18. Banda de sellado
19. Cortador bidireccional
20. Soporte del cortador
21. Compartimento para rollos
22. Interruptor de encendido / I = Encendido / O = Apagado
23. Compartimento de fusibles

PT - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1. Tampa: a. tampa superior / b. inferior
2. Tecla "Sealing" (Strong - Medium - Standard)
3. Tecla "Vacuum" (Gentle - Normal)
4. Ecrã "Progress"
5. Tecla "AUTOMATIC / STOP"
6. Tecla "Seal"
7. Tecla "Pulse"
8. Tecla "Canister"
9. Tecla "Marinate"
10. Luzes
11. Tomada para o tubo do contêntor
12. Tubo do recipiente
13. Pega de fecho
14. Barra de selagem dupla
15. Câmara de vácuo
16. Entrada de ar
17. Juntas
18. Fita de selagem
19. Cortador de duas vias
20. Suporte do cortador
21. Compartimento do rolo
22. Interruptor de alimentação I = Ligado / O = Desligado
23. Compartimento de fusíveis

DE - PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Lid: a. Oberlid / b. Unterlid
2. "Sealing" (Strong - Medium - Standard) Taste
3. "Vacuum" (Gentle - Normal) Taste
4. Anzeige "Progress"
5. Taste "AUTOMATIC / STOP"
6. "Seal" Taste
7. "Pulse" Taste
8. "Canister" Taste
9. "Marinate" Taste
10. Lichter
11. Stutzen für Behälterrohr
12. Container-Rohr
13. Abschließbarer Griff
14. Doppelte Sealing-Leiste
15. Vakuumkammer
16. Luftansaugung
17. Dichtungen
18. Dichtungsstreifen
19. Zwei-Wege-Schneider
20. Unterstützung für das Schneidwerk
21. Rollenfach
22. Netzschalter I = Ein / O = Aus
23. Sicherungsfach

FR - DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Couverture : a. couvercle supérieur / b. couvercle inférieur
2. Touche "Sealing" (Strong - Medium - Standard)
3. Touche "Vacuum" (Gentle - Normal)
4. "Affichage" "Progress"
5. "Touche" "AUTOMATIC / STOP"
6. "Touche" "Seal"
7. "Touche" "Pulse"
8. "Touche" "Canister"
9. Clé "Marinate"
10. Lumières
11. Douille pour tube conteneur
12. Tube conteneur
13. Poignée de verrouillage
14. Double barre de soudure
15. Chambre à vide
16. Admission d'air
17. Joints
18. Bande d'étanchéité
19. Coupeur à deux voies
20. Support de coupe
21. Compartiment à rouleaux
22. Interrupteur d'alimentation I = Marche / O = Arrêt
23. Compartiment à fusibles

EL - ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. Καπάκι: α. άνω καπάκι / β. κάτω καπάκι
2. Πλήκτρο "Sealing" (Strong - Medium - Standard)
3. Πλήκτρο "Vacuum" (Gentle - Normal)
4. Εμφάνιση "Progress"
5. Πλήκτρο "AUTOMATIC / STOP"
6. Πλήκτρο "Seal"
7. Πλήκτρο "Pulse"
8. Πλήκτρο "Canister"
9. Πλήκτρο "Marinate"
10. Φώτα
11. Υποδοχή για σωλήνα δοχείου
12. Σωλήνας εμφορευματοκιβωτίου
13. Λαβή κλειδώματος
14. Διπλή μπάρα σφράγισης
15. Θάλαμος κενού
16. Εισαγωγή αέρα
17. Φόνοτρες
18. Λαβίδα σφράγισης
19. Κόφτης διπλής κατεύθυνσης
20. Υποστήριξη κόφτη
21. Θήκη ρολού
22. Διακόπτης ισχύος I = Ένεργο / O = Ανενεργοποιημένο
23. Θήκη ασφαλειών

RO - DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Capac: a. capacul superior / b. capacul inferior
2. Tasta "Sealing" (Strong - Medium - Standard)
3. Tasta "Vacuum" (Gentle - Normal)
4. Afişaj "Progress"
5. Tasta "AUTOMATIC / STOP"
6. Tasta "Seal"
7. Tasta "Pulse"
8. Cheia "Canister"
9. Cheia "Marinate"
10. Lumini
11. Manşon pentru tubul containerului
12. Tubul containerului
13. Măner de blocare
14. Bară dublă de etanşare
15. Cameră de vid
16. Admisie de aer
17. Garnitură
18. Bandă de etanşare
19. Cutter cu două căi
20. Suport tăietor
21. Compartiment pentru rulouri
22. Comutator de alimentare I = Pornit / O = Oprit
23. Compartiment siguranţe

CS - POPIS VÝROBKU

1. Víčko: a. horní víčko / b. dolní víčko
2. "Sealing" (Strong - Medium - Standard) klíč
3. Tlačítko "Vacuum" (Gentle - Normal)
4. Zobrazení "Progress"
5. Tlačítko "AUTOMATIC / STOP"
6. Klíč "Seal"
7. Klávesa "Pulse"
8. Klíč "Canister"
9. Klíč "Marinate"
10. Světla
11. Zásuvka pro kontejnerovou trubku
12. Kontejnerová trubka
13. Uzamykací ná rukojet
14. Dvojitá těsnicí lišta
15. Vákuová komora
16. Přívod vzduchu
17. Těsnění
18. Těsnicí páska
19. Obousměrná řezačka
20. Podpora řezky
21. Přhradka na role
22. Přepínač napájení I = zapnuto / O = vypnuto
23. Prostor pro pojistky

SK - POPIS VÝROBKU

1. Viečko: a. horné viečko / b. dolné viečko
2. Kľúč "Sealing" (Strong - Medium - Standard)
3. Tlačítko "Vacuum" (Gentle - Normal)
4. Zobrazenie "Progress"
5. Tlačítko "AUTOMATIC / STOP"
6. Kľúč "Seal"
7. Tlačítko "Pulse"
8. Kľúč "Canister"
9. Kľúč "Marinate"
10. Svetlá
11. Zásuvka pre rúrku kontajnera
12. Rúrka kontajnera
13. Uzamykateľná rukoväť
14. Dvojitá tesniaca lišta
15. Vákuová komora
16. Prívod vzduchu
17. Tesnenia
18. Tesniaci pás
19. Obousmerná fréza
20. Podpora frézy
21. Priehradka na role
22. Prepínač napájania I = zapnutý / O = vypnutý
23. Priestor na poistky

HU - TERMÉKLEÍRÁS

1. Fedél: a. felső szemhéj / b. alsó szemhéj
2. "Sealing" (Strong - Medium - Standard) gomb
3. "Vacuum" (Gentle - Normal) gomb
4. "Progress" kijelző
5. "AUTOMATIC / STOP" gomb
6. "Seal" gomb
7. "Pulse" gomb
8. "Canister" kulcs
9. "Marinate" gomb
10. Fények
11. Tartályosó foglalat
12. Konténer cső
13. Záró fogantyú
14. Dupla tömítő rúd
15. Vákuumkamra
16. Légbeszívás
17. Brtve
18. Tömítések
19. Tömítő szalag
20. Nosac' rezač
21. Vágóép-támogatás
22. Tekerés rekesz
23. Biztosíték rekesz

SL - OPIS IZDELKA

1. Pokrov: a. zgornji pokrov / b. spodnji pokrov
2. Tipka "Sealing" (Strong - Medium - Standard)
3. Tipka "Vacuum" (Gentle - Normal)
4. Prikazovalnik "Progress"
5. Tipka "AUTOMATIC / STOP"
6. Tipka "Seal"
7. Tipka "Pulse"
8. Tipka "Canister"
9. Tipka "Marinate"
10. Luči
11. Vitičnica za cev za posodo
12. Cev za posodo
13. Ročica za zaklepanje
14. Dvojna tesnilna palica
15. Vakuumska komora
16. dovod zraka
17. Tesnila
18. Tesnilni trak
19. Dvosmerni rezalnik
20. Podpora za rezalnik
21. Predal za zvifke
22. Stikalo za napajanje I = vklopljeno / O = izklopljeno
23. Predal za varovalke

HR - OPIS PROIZVODA

1. Poklopac: a. gornji kapak / b. donji kapak
2. Tipka "Sealing" (Strong - Medium - Standard)
3. Tipka "Vacuum" (Gentle - Normal)
4. Prikaz "Progress"
5. Tipka "AUTOMATIC / STOP"
6. Ključ "Seal"
7. Tipka "Pulse"
8. Tipka "Canister"
9. Tipka "Marinate"
10. Svjetla
11. Utičnica za cijev spremnika
12. Cijev za spremnik
13. Ručka za zaključavanje
14. Dvostruka brtvena traka
15. Vakuumska komora
16. Ulaz zraka
17. Brtve
18. Brtvena traka
19. Dvosmjerni rezač
20. Nosac' rezača
21. Pretinac za role
22. Prekidač za napajanje I = Uključeno / O = Isključeno
23. Odjeljak za osigurače

BG - ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

1. Капак: а. горен капак / б. долен капак
2. Клавш "Sealing" (Strong - Medium - Standard)
3. Клавш "Vacuum" (Gentle - Normal)
4. Показване на "Progress"
5. Клавш "AUTOMATIC / STOP"
6. Клавш "Seal"
7. Клавш "Pulse"
8. Клавш "Canister"
9. Клавш "Marinate"
10. Светлини
11. Гнездо за тръбата на контейнера
12. Тръба на контейнера
13. Заклучаваща се дръжка
14. Двойна уплътнителна лента
15. Вакуумна камера
16. Вливане на въздух
17. Уплътнения
18. Уплътнителна лента
19. Двупосочен нож
20. Поддръжка на режещия апарат
21. Отделение за ролки
22. Превключвател на захранването I = Вкл. / O = Изкл.
23. Отделение за предпазители



VACUUM SEALER - INSTRUCTIONS AND WARRANTY

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

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

The instruction manual must be considered an integral part of the product and must be kept for its entire life. If the product is transferred to another owner, its documentation must also be transferred in its entirety. To ensure the safe and correct use of the product, the user must carefully read the instructions and warnings contained in the manual insofar as they provide important information regarding safety, user and maintenance instructions. Should the instruction manual get mislaid or you require additional information or clarifications, please fill in the relevant form on the website: <https://www.laica.it/> in the FAQ and Support section.



CONTENTS

SYMBOL LEGEND	page 11
SAFETY INSTRUCTIONS	page 11
PRODUCT DESCRIPTION	page 12
INSTRUCTIONS FOR USE	page 13
MAINTENANCE	page 15
TROUBLESHOOTING	page 15
DISPOSAL PROCEDURE	page 16
WARRANTY	page 16

SYMBOL LEGEND



Warning



Prohibition



Food grade

SAFETY INSTRUCTIONS

- Prior to use, ensure the product is intact and that there is no visible damage. If in doubt, refrain from using the device and contact the retailer that sold you the product.
- Keep the plastic bag away from children: danger of suffocation.
- Before connecting the appliance, make sure the mains voltage corresponds with the voltage on the plate located on the base of the appliance and that the locking handle is raised.
- This device must only be used for its intended purpose and in the manner indicated in the instructions. All other types of use shall be considered inappropriate and therefore hazardous. The manufacturer shall not be deemed liable for any damage caused by inappropriate or incorrect use.
- ⊘ This device is not a toy and may be used by children aged 14 years and over.
- This appliance may only be used or maintained by individuals with reduced physical, sensory, or mental capacities or unskilled individuals under adequate adult supervision. Children must not play with the device.
- ⊘ No user cleaning or maintenance must be done by children without supervision.
- ⊘ NEVER leave the appliance operating unsupervised. Once finished using it, turn it off and unplug it from the mains.
- In the event of a failure and/or malfunction, turn off the appliance without tampering with it. Always contact the retailer for repairs.
- ⊘ Do NOT connect or disconnect the appliance and do NOT use it with wet or damp hands.
- ⊘ Do NOT pull on the power cord or the device itself to unplug.
- Handle the product with care, protect it against impacts, extreme temperature fluctuations, humidity, dust, direct sunlight and sources of heat.
- Unplug immediately after use and always before cleaning.
- If an electrical appliance falls into water, do not attempt to extract it, but immediately remove the plug from the power socket.
- Keep away from moving parts.
- ⊘ Attention! Do NOT tamper with the power cord for any reason. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by qualified staff to avoid any risks.
- Unwind the cable for its entire length and keep it away from heat sources.
- ⊘ Never use power adapters other than those reported on the data label located on the bottom of the appliance.

- ⊘ In case of incompatibility between the power plug and the power socket, have it replaced by an authorised technical assistance centre
- The appliance cover is not protected against liquid penetration.
- ⊘ Do NOT touch the sealing bar when the appliance is on. Danger of burns.
- ⊘ NEVER submerge the device into water or any other liquids.
- ⊘ DO NOT use the appliance outdoors

WARNING! BEFORE USING THIS DEVICE

- During extreme conditions (voltage 10% above the nominal voltage and temperature around 40°C), intensive use of the appliance could trigger the automatic thermal protection device. In this case, wait for the appliance to cool before using.
- ⊘ **Do not perform more than 100 vacuum packing operations in a row. Beyond this limit, the appliance's automatic thermal protection systems could be triggered (we recommend waiting at least 60 seconds between sealing operations.) In any case, the machine will not work when the "Seal" key is pressed within 15 seconds of the previous use.**
 - We recommend using LAICA embossed vacuum bags or of equivalent quality.
 - Caution: the use of unsuitable bags does not guarantee an optimal vacuum sealing.
 - Do NOT store the vacuum sealer with the locking handle lowered.
 - **Do not perform the automatic cycle when vacuum sealing very wet foods such as cooked vegetables or sauces, but use manual vacuum sealing instead. This is to prevent aspirating liquids that could damage the correct operation of the machine.**
 - It is recommended to leave approximately 8/10 cm between the bottom of the vacuum sealed product and the bag opening.
 - This device is not intended for professional use, but rather only for domestic use.
 - DO NOT reuse the bag after having stored raw meat, fish or fatty foods in it. DO NOT use the bag for cooking in the oven, on a char-grill on a hot plate or grill.

PRODUCT DESCRIPTION (see fig. 1)

1. Lid: a. upper lid / b. lower lid
2. "Sealing" (Strong - Medium - Standard) key
3. "Vacuum" (Gentle- Normal) key
4. "Progress" display

5. "AUTOMATIC / STOP" key
6. "Seal" key
7. "Pulse" key
8. "Canister" key
9. "Marinate" key
10. Lights
11. Socket for container tube
12. Container tube
13. Locking handle
14. Double sealing bar
15. Vacuum chamber
16. Air intake
17. Gaskets
18. Sealing strip
19. Two-way cutter
20. Cutter support
21. Roll compartment
22. Power Switch I = On / O = Off
23. Fuse compartment

COMPONENT AND FUNCTION DESCRIPTION

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

5. “AUTOMATIC / STOP” key:

- starts the automatic air extraction and sealing cycle.
- stops the previously selected function.

6. “Seal” key:

- the appliance seals only;
- during the automatic cycle, air extraction is blocked and the bag is automatically sealed.

7. “Pulse” key: starts the pulse vacuum process; air extraction starts when the key is pressed, and stops when it is released.

8. “Canister” key: starts the vacuum sealing cycle for the canisters (not supplied).

9. “Marinate” key: pressing this key starts the quick marinate cycle.

10. Lights: indicate the operations under way and the functions selected.

11&12. Tube & socket for containers: to connect the machine to the containers using the tube supplied.

13. Locking handle: to hook and release the lid onto / from the base of the machine.

14. Double sealing bar: seals the bags.

15. Extraction chamber: area where the open end of the bag is positioned to allow for air extraction and the removal of any excess liquids.

16. Air intake: connects to the pump, not to be covered by the bag during vacuum and sealing operations.

17. Gaskets: create an optimal airtight seal in the vacuum chamber to generate a vacuum in the bags.

18. Sealing strip: place the bag to be sealed over this strip.

19. Two-way cutter: cuts the roll into bags of the required size.

TECHNICAL DATA

- Voltage: AC 220-240V 50Hz
- Power absorption: 350W
- Vacuum value (approx): Max -0.95 bar
- Power consumption in off mode / standby mode: 0.27W
- Environmental operating conditions: +10°C +40°C; relative humidity ≤85%
- Environmental storage conditions: +10°C +50°C; relative humidity ≤85%
- MAX bag width: 40 cm

 The supplied rolls are for food use.

INSTRUCTIONS FOR USE

PREPARATION

- Before each use, thoroughly clean the appliance as described in the section “maintenance”.
- Position the machine on a sturdy horizontal surface, being careful to leave the work zone around the appliance free of obstacles and large enough to allow for placing the bags of food to be packaged.
- Connect the appliance to a power outlet, switch the Power to “I” and make sure the indicator lights on the “Vacuum-Normal” and “Sealing-Standard” button are lit.
- Uniformly insert the food to be stored in the bag. Make sure the bag is about 8 cm longer than the food to be stored.
- Lift the lid.



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

USE WITH BAGS

1. Position the open end of the bag inside the vacuum chamber.
Position the bag, which has only one embossed side, with the smooth side facing upwards. Make sure the bag does not cover the air intake.
Make sure that the inside of the bag where the seal will be made is clean and free of any food particles. It must be flat and without creases.
2. Lower the lid, lift the handle to the upright position, then push it downwards until it clicks and locks into place; the PROGRESS display will show one LED illuminated.
3. Press the “AUTOMATIC/STOP” key to start the automatic vacuum and sealing process. The “PROGRESS” display will indicate the progress of the cycle.
4. Wait until the display shows one LED illuminated and the “AUTOMATIC/STOP” and “SEAL” lights turn off. Open the lid by lifting the handle.
5. Check that the bag is properly sealed and place it in the refrigerator, freezer or storeroom.

USE WITH ROLLS

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

1. Lift the upper lid.
2. Move the cutter completely to the right or left of its support, then lift the support and pass the end of the roll underneath.
Determine the bag length based on the length of the food being stored and add at least 8 cm.
3. Lower the cutter support and cut the roll by sliding the cutter. Lower the upper lid.
4. Lift the lower lid. Position one of the two open bag ends on the sealing strip.
With rolls that have only one embossed side, position the smooth side facing upwards.
5. The bag must not protrude into the vacuum chamber, liquid tray or on the gasket seal.
6. Ensure the bag is flat, clean and without creases.
7. Lower the lid, ensure the handle is in the upright position, then push it downwards until it clicks and locks into place; the PROGRESS display will show one LED illuminated.
8. Press the "SEAL" key to start sealing. The PROGRESS display will indicate the progress of the sealing.
9. Wait until the display shows one LED illuminated and the "SEAL" light turns off. Open the lid by lifting the handle.
10. Check that the bag is properly sealed.
11. Continue as described in the "PREPARATION" and "INSTRUCTIONS FOR USE - USE WITH BAGS" sections.

MANUAL VACUUM

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

Manual vacuum sealing is also recommended for packaging very wet foods such as cooked vegetables and sauces as it prevents the machine from sucking in these liquids damaging its internal components.

1. Position the bag and lock the machine lid as described in points 1 and 2 of the "Use

with bags" section.

A vacuum can be manually generated in two ways:

- a. Press the "Automatic/STOP" key to start air extraction. Carefully watch the air being extracted from the bag, when appropriate stop the vacuum process by pressing the "SEAL" key.
 - b. Press and hold the "PULSE" key to extract the air, when appropriate release the key to stop the vacuum process, press the "SEAL" key.
2. Lift the lid and check that the bag is properly sealed.

USE WITH CANISTERS (not supplied)

Using LAICA canisters.

To vacuum seal containers, the suction power of the machine must be set to "Vacuum - Gentle".

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

1. Fill the container up to a maximum of 2 cm below the top edge.
2. Put the lid on and press it down firmly to close it.
3. Connect the container tube by inserting one of the two ends into the socket located on the machine lid, and place the other end onto the valve located on the container lid.
4. Make sure the lower lid is closed, ensure the handle is in the upright position, then push it downwards until it clicks and locks into place; the PROGRESS display will show one LED illuminated.
5. Press the "CANISTER" key to start the automatic vacuum process. The PROGRESS display will indicate the progress of the operation.
6. Wait until the display shows one LED illuminated and the "CANISTER" light turns off.
7. Remove the tube first from the container and then from the machine and place in the fridge, freezer or pantry.

"Quick marinate" function in container (not supplied)

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

1. Fill the container and connect it to the machine as described above.
2. Make sure the lower lid is closed, ensure the handle is in the upright position, then push it downwards until it clicks and locks into place; the PROGRESS display will show one LED illuminated.

3. Set the machine vacuum power according to the food being marinated (see "Description of functions" section).
4. Press the "MARINATE" key: the first air suction and release cycle will begin, there are five cycles in total. Between cycles the container tube may loosen from the valve. Push the tube onto the valve to maintain the seal at the start of air suction. The PROGRESS display will indicate the progress of the marinating cycle, one additional LED will illuminate per cycle completed. Wait until the display shows one LED illuminated and the "MARINATE" light turns off. The quick marinate process is complete.
5. First remove the tube from the container and then from the machine. The machine can be stopped at any time by pressing "Automatic/Stop". If the marinating process needs to be repeated, the air will need to be released from the container before reconnecting it to the machine.

VACUUM FOR LIQUIDS

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

MAINTENANCE

- Wash hands thoroughly before cleaning the appliance.
- Before and after use, clean the appliance with a dry or slightly damp cloth, being careful to not let liquids penetrate inside.
- After each use, remove any nylon (bag) residue from the sealing bar using a soft cloth and being careful not to damage it. **Clean the sealing bar only after it has cooled.**
- After every use, wipe vacuum chamber to remove any liquid or food residue.
- Never use chemicals or harsh products.
- Store the appliance in a cool, dry area.

⊗ **Do not store the device with the locking handle lowered in order to prevent the deformation of the sealing gasket and gaskets.**

Spare parts available

- gaskets and sealing gasket: code AH1084
- canister tube: code AH1020

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	How to correct
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in, or power switch is off.	Plug the product into the electrical socket, set power switch to "I".
	The thermal protector was triggered.	Let the appliance cool for at least 30 minutes and turn it back on.
	The fuse needs to be replaced.	Unscrew the fuse cap, if the clear tube is dark, replace with a new 3.5 amp fuse.
The device does not perform a complete vacuum in the bag.	The bag may be punctured.	Make sure the bag is intact or replace it.
	The bag is not positioned correctly.	Position the bag as described in section "Instructions - use with bags".
	The sealing bar may have overheated.	Wait a few minutes to allow the sealing bar to cool. Wait at least 60 seconds between seals.
The PROGRESS display flashes and the device does not function.	The sealing bar may have overheated.	Wait a few minutes to allow the sealing bar to cool. Wait at least 60 seconds between seals.
	The bag may be punctured.	Make sure the bag is intact or replace it.
	The edge of the bag is not perfectly clean.	Make sure there are no impurities along the seal such as crumbs, grease, etc. Open the bag and try again.
The bag melts and is not correctly sealed.	The sealing bar may have overheated.	Wait a few minutes to allow the sealing bar to cool. Wait at least 60 seconds between seals.

During the automatic cycle, the machine does not seal and the PROGRESS indicator stops.	When sealing very moist foods (eg cooked vegetables, sauces), some liquid may be pulled into the machine.	The machine has been damaged and can no longer perform the automatic vacuum and sealing cycle. Press the 'SEAL' key to seal manually.
---	---	---

DISPOSAL PROCEDURE

 The symbol on the bottom of the device indicates the separated collection of electric and electronic equipment (Dir. 2012/19/Eu-WEEE).

At the end of life of the device, do not dispose it as mixed solid municipal waste, but dispose it referring to a specific collection centre located in your area or returning it to the distributor, when buying a new device of the same type to be used with the same functions. If the appliance to be disposed of is less than 25 cm, it can be returned to a retail location that is over 400 m² without having to purchase a new, similar device. This procedure of separated collection of electric and electronic devices is carried out forecasting a European environmental policy aiming at safeguarding, protecting and improving environment quality, as well as avoiding potential effects on human health due to the presence of hazardous substances in such equipment or to an improper use of the same or of parts of the same. Caution! The wrong disposal of electric and electronic equipment may involve sanctions.

 This product is meant for domestic use.

The CE marking on the device indicates conformity with the Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, Directive 2014/35/EU on electrical equipment designed for use within certain voltage limits, the Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS) 2011/65/EU and the Ecodesign Framework Directive (ErP) 2009/125/CE. This product is an electronic device that was tested to assure, according to the current technical knowledge, that it does not interfere with other nearby located equipment (electromagnetic compatibility) and that it is safe if used according to the advices given in the instructions for use.

In case of operation anomalies, do not keep using the device and, if necessary, refer to the manufacturer directly.

WARRANTY

This appliance is guaranteed for 2 years from the time of delivery of the goods, or another longer term envisaged by the national legislation of the consumer's residence. This provision complies with Italian and European legislation. The LAICA products are designed for home use and must not be used in public venues. The warranty only covers manufacturing defects and does not apply if the damage is caused by an accidental event, incorrect use, negligence or misuse of the product. Use only the accessories supplied; the use of different accessories may result in invalidity of the warranty. Do not open the unit for any reason; in the case of opening or tampering, the warranty is definitively voided. This warranty does not apply to parts subject to wear or to the batteries when supplied. After 2 years from delivery, or another longer term envisaged by the national legislation of the consumer's residence, the warranty expires; in this case, the technical assistance interventions will be carried out against a fee. Information on technical assistance, whether under warranty or for a fee, can be requested by contacting info@laica.com.

No payment will be due for repairs or replacements of products that fall within the terms of the warranty. In the event of faults, contact the retailer. Do NOT send the appliance directly to LAICA. All the operations under warranty (including those of replacement of the product or part thereof) will not prolong the duration of the original period of warranty of the product replaced. The manufacturer declines any liability for any damage that may, directly or indirectly, be caused to persons, property or animals as a result of the non-observance of all the requirements established in the relevant instructions manual and concerning, especially, warnings relating to installation, use and maintenance of the appliance. LAICA, in its constant commitment to improving its products, is entitled to changing without any notice, in whole or in part, its products in relation to production requirements, without this entailing any liability for LAICA towards its dealers. For further information: www.laica.it.



VAKUUMVERSIEGLER - ANLEITUNG UND GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, LAICA bedankt sich dafür, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben, die nach strengen Leistungs- und Qualitätskriterien entwickelt wurden, um Ihre volle Zufriedenheit zu gewährleisten.

WICHTIG VOR GEBRAUCH SORGFÄLTIG LESEN AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHREN, UM SPÄTER NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN

Die Gebrauchsanweisung ist als integraler Bestandteil des Produkts zu betrachten und muss während der gesamten Lebensdauer des Produkts aufbewahrt werden. Wenn das Produkt an einen anderen Besitzer weitergegeben wird, muss auch die Dokumentation vollständig weitergegeben werden. Um einen sicheren und korrekten Gebrauch des Produkts zu gewährleisten, muss der Benutzer die in der Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen und Warnhinweise sorgfältig lesen, da sie wichtige Informationen zu Sicherheit, Gebrauch und Wartung enthalten. Sollte die Bedienungsanleitung verloren gehen oder sollten Sie zusätzliche Informationen oder Klarstellungen benötigen, füllen Sie bitte das entsprechende Formular auf der Website <https://www.laica.it/> im Bereich FAQ und Support aus.



INHALT

SYMBOL LEGENDE	Seite 31
SICHERHEITSHINWEISE	Seite 31
PRODUKTBEZEICHNUNG	Seite 32
GEBRAUCHSANWEISUNG	Seite 33
WARTUNG	Seite 35
FEHLERSUCHE	Seite 36
ENTSORGUNGSVERFAHREN	Seite 36
GARANTIE	Seite 37

SYMBOL LEGENDE

Warnung Verbot Lebensmittelqualität

SICHERHEITSHINWEISE

- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass das Produkt intakt ist und keine sichtbaren Schäden aufweist. Verwenden Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.
- Halten Sie den Plastikbeutel von Kindern fern: Erstickungsgefahr.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt und dass der Verriegelungsgriff angehoben ist.
- Dieses Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck und in der in der Anleitung angegebenen Weise verwendet werden. Alle anderen Verwendungsarten gelten als unsachgemäß und somit als gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen oder falschen Gebrauch entstehen.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug und darf von Kindern ab 14 Jahren verwendet werden.
- Dieses Gerät darf nur von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von ungeschulten Personen unter angemessener Aufsicht von Erwachsenen benutzt oder gewartet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ohne Aufsicht durchführen.
- Lassen Sie das Gerät NIEMALS unbeaufsichtigt in Betrieb. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät im Falle einer Störung und/oder eines Defekts aus, ohne es zu manipulieren. Wenden Sie sich für Reparaturen immer an den Fachhändler.
- Schließen Sie das Gerät NICHT an oder trennen Sie es nicht ab und benutzen Sie es NICHT mit nassen oder feuchten Händen.
- Ziehen Sie NICHT am Netzkabel oder am Gerät selbst, um den Stecker zu ziehen.
- Behandeln Sie das Produkt mit Sorgfalt, schützen Sie es vor Stößen, extremen Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, Staub, direkter Sonneneinstrahlung und Wärmequellen.
- Ziehen Sie sofort nach dem Gebrauch und immer vor der Reinigung den Netzstecker.

- Wenn ein Elektrogerät ins Wasser fällt, versuchen Sie nicht, es herauszuziehen, sondern ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose.
- Von beweglichen Teilen fernhalten.
- ⊘ Achtung! Das Netzkabel darf auf keinen Fall manipuliert werden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von qualifiziertem Personal ersetzt werden, um jegliche Risiken zu vermeiden.
- Wickeln Sie das Kabel in seiner gesamten Länge ab und halten Sie es von Wärmequellen fern.
- ⊘ Verwenden Sie nur Netzteile, die auf dem Typenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben sind.
- ⊘ Im Falle einer Inkompatibilität zwischen dem Netzstecker und der Steckdose, lassen Sie ihn von einer autorisierten technischen Kundendienststelle ersetzen.
- Die Abdeckung des Geräts ist nicht gegen das Eindringen von Flüssigkeiten geschützt.
- ⊘ Berühren Sie NICHT die Schweißleiste, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- ⊘ Tauchen Sie das Gerät NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- ⊘ Verwenden Sie das Gerät NICHT im Freien



WARNUNG! VOR DER VERWENDUNG DIESES GERÄTS

- Unter extremen Bedingungen (Spannung 10 % über der Nennspannung und Temperatur um 40 °C) kann eine intensive Nutzung des Geräts die automatische Wärmeschutzvorrichtung auslösen. Warten Sie in diesem Fall, bis das Gerät abgekühlt ist vor der Verwendung.
- ⊘ Führen Sie nicht mehr als 100 Vakuum-Verpackungsvorgänge hintereinander durch. Bei Überschreitung dieser Grenze könnten die automatischen Wärmeschutzsysteme des Geräts ausgelöst werden (es wird empfohlen, zwischen den Versiegelungsvorgängen mindestens 60 Sekunden zu warten). In jedem Fall funktioniert das Gerät nicht, wenn die Taste "Sealing" innerhalb von 15 Sekunden nach der letzten Verwendung gedrückt wird.
- Wir empfehlen die Verwendung von LAICA-Vakuumbeuteln mit Prägung oder gleichwertiger Qualität.
- Achtung: Die Verwendung von ungeeigneten Beuteln garantiert keine optimale Vakuumversiegelung.
- ⊘ Lagern Sie das Vakuumversiegelungsgerät NICHT mit abgesenktem

Verriegelungsgriff.

- ⊘ Führen Sie beim Vakuumieren von sehr feuchten Lebensmitteln wie gekochtem Gemüse oder Soßen nicht den automatischen Zyklus durch, sondern vakuumieren Sie stattdessen manuell. Dadurch wird verhindert, dass Flüssigkeiten angesaugt werden, die den korrekten Betrieb des Geräts beeinträchtigen könnten.
- Es wird empfohlen, etwa 8/10 cm zwischen dem Boden des vakuumversiegelten Produkts und der Beuteöffnung zu lassen.
- Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch, sondern nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- ⊘ Verwenden Sie den Beutel NICHT wieder, nachdem Sie rohes Fleisch, Fisch oder fette Lebensmittel darin aufbewahrt haben. Verwenden Sie den Beutel NICHT zum Garen im Ofen, auf einem Holzkohlegrill oder einer heißen Platte.

PRODUKTBESCHREIBUNG (siehe Abb. 1)

1. Lid: a. Oberlid / b. Unterlid
2. "Sealing" (Strong - Medium - Standard) Taste
3. "Vacuum" (Gentle- Normal) Taste
4. Anzeige "Progress"
5. Taste "AUTOMATIC / STOP"
6. "Seal" Taste
7. "Pulse" Taste
8. "Canister" Taste
9. "Marinate" Taste
10. Lichter
11. Stutzen für Behälterrohr
12. Container-Rohr
13. Abschießbarer Griff
14. Doppelte Sealing-Leiste
15. Vakuumkammer
16. Luftansaugung
17. Dichtungen
18. Dichtungsstreifen
19. Zwei-Wege-Schneider
20. Unterstützung für das Schneidwerk

21. Rollenfach

22. Netzschalter I = Ein / 0 = Aus

23. Sicherungsfach

KOMPONENTEN- UND FUNKTIONSBESCHREIBUNG

1. **Deckel:** Der untere Deckel sorgt für die luftdichte Abdichtung, die zur Erzeugung des Vakuums im Beutel erforderlich ist.
2. **Taste "Sealing":** Ermöglicht die Auswahl der Versiegelungszeit in Abhängigkeit von den zu verpackenden Lebensmitteln:
 - "Strong" für nasse oder sehr feuchte Lebensmittel wie Fleisch und gekochtes Gemüse, die eine längere Versiegelung erfordern;
 - "Medium" für feuchte, flüssigkeits- und nassehaltige Lebensmittel wie Obst, Gemüse und Wurstwaren, die eine längere Versiegelungszeit benötigen;
 - "Standard" für trockene Lebensmittel wie Brot, Nudeln, Kekse und ähnliche Produkte, die eine kurze Versiegelung erfordern.
3. **Taste "Vacuum":** Ermöglicht die Auswahl der Absaugleistung des Geräts in Abhängigkeit von den zu verpackenden Lebensmitteln:
 - "Gentle" eignet sich für empfindliche Lebensmittel wie Obst und Gemüse;
 - "Normal" ist für alle anderen Lebensmittel geeignet.
4. **"Progress"-Anzeige:** leuchtende LED-anzeige, die den Fortschritt des gewählten Prozesses anzeigt.
5. **Taste "AUTOMATIC / STOP":**
 - startet den automatischen Entlüftungs- und Versiegelungszyklus.
 - stoppt die zuvor gewählte Funktion.
6. **Taste "Seal":**
 - nur die Seals des Geräts;
 - Während des automatischen Zyklus wird die Entlüftung blockiert und der Beutel automatisch versiegelt.
7. **Taste "Pulse":** Startet das Puls-Vakuumverfahren; die Luftabsaugung beginnt, wenn die Taste gedrückt wird, und stoppt, wenn sie losgelassen wird.
8. **Taste "Canister":** Startet den Vakuumversiegelungszyklus für die Kanister (nicht mitgeliefert).
9. **Taste "Marinate":** Durch Drücken dieser Taste wird der Schnellmarinierzyklus gestartet.
10. **Leuchten:** zeigen den laufenden Betrieb und die gewählten Funktionen an.

11&12. Schlauch & mufte für behälter: zum anschluss der maschine an die behälter mit

dem mitgelieferten schlauch.

13. Verriegelungsgriff: zum Einhängen und Lösen des Deckels am/vom Boden der Maschine.

14. Doppelter Schweißbalken: versiegelt die Beutel.

15. Absaugkammer: Bereich, in dem das offene Ende des Beutels positioniert ist, um das Absaugen der Luft und die Entfernung überschüssiger Flüssigkeiten zu ermöglichen.

16. Lufteinlass: wird an die Pumpe angeschlossen und darf während des Vakuumierens und Versiegeln nicht durch den Beutel verdeckt werden.

17. Dichtungen: sorgen für eine optimale luftdichte Abdichtung in der Vakuumkammer, um ein Vakuum in den Beuteln zu erzeugen.

18. Dichtungstreifen: Legen Sie den zu versiegelnden Beutel über diesen Streifen.

19. Zwei-Wege-Schneider: Schneidet die Rolle in Beutel der gewünschten Größe.

TECHNISCHE DATEN

- Spannung: AC 220-240V 50Hz
- Leistungsaufnahme: 350W
- Vakuumwert (ca.): Max -0,95 bar
- Energieverbrauch im ausgeschalteten Zustand/Standby-Modus: 0,27 W
- Betriebliche Umweltbedingungen: +10°C +40°C; relative Luftfeuchtigkeit ≤85%
- Umgebungsbedingungen für die Lagerung: +10°C +50°C; relative Luftfeuchtigkeit ≤85%
- MAX Taschenbreite: 40 cm

 Die mitgelieferten Rollen sind für Lebensmittel geeignet.

GEBRAUCHSANWEISUNG

VORBEREITUNG

- Reinigen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch gründlich, wie im Abschnitt "Wartung" beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte Fläche und achten Sie darauf, dass der Arbeitsbereich um das Gerät herum frei von Hindernissen und groß genug ist, um die Beutel mit den zu verpackenden Lebensmitteln hineinlegen zu können.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, schalten Sie die Stromversorgung

- auf "I" und vergewissern Sie sich, dass die Kontrollleuchten der Tasten "Vacuum - Normal" und "Sealing - Standard" leuchten.
- Legen Sie die zu lagernden Lebensmittel gleichmäßig in den Beutel ein. Achten Sie darauf, dass der Beutel etwa 8 cm länger ist als die zu lagernden Lebensmittel.
 - Heben Sie den Deckel an.

A Sie können die Stärke der Luftabsaugung und die Versiegelungszeit in Abhängigkeit von den zu verpackenden Lebensmitteln wählen (siehe Abschnitt "Funktionsbeschreibung"). Das Gerät ist automatisch auf die Funktionen "Vacuum - Normal" und "Sealing-Standard" eingestellt. Um die Einstellungen der Luftabsaugstärke und Sie den Griff ab. Die einmal vorgenommene Einstellung der Luftabsaugstärke und der Versiegelungszeit wird gespeichert, bis das Gerät von der Stromquelle getrennt wird.

VERWENDUNG MIT BEUTELN

1. Legen Sie das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer.
Legen Sie den Beutel, der nur eine geprägte Seite hat, mit der glatten Seite nach oben. Achten Sie darauf, dass der Beutel den Lufteinlass nicht verdeckt.
Vergewissern Sie sich, dass die Innenseite des Beutels, in dem die Versiegelung vorgenommen wird, sauber und frei von Lebensmittelfesten ist. Sie muss flach und faltenfrei sein.
2. Senken Sie den Deckel ab, heben Sie den Griff in die aufrechte Position und drücken Sie ihn nach unten, bis er einrastet; auf der PROGRESS-Anzeige leuchtet ein LED.
3. Drücken Sie die Taste "AUTOMATIC / STOP", um den automatischen Vakuumier- und Versiegelungsvorgang zu starten. Die Anzeige PROGRESS zeigt den Fortschritt des Zyklus an.
4. Warten Sie, bis auf dem Display ein LED leuchtet und die Leuchten "AUTOMATIC/ STOP" und "SEAL" erlöschen. Öffnen Sie den Deckel durch Anheben des Griffs.
5. Prüfen Sie, ob der Beutel richtig verschlossen ist, und legen Sie ihn in den Kühl- oder Gefrierschrank oder in den Lagerraum.

VERWENDUNG MIT ROLLEN

Mit Hilfe der Rolle ist es möglich, Beutel in der gewünschten Länge herzustellen, die auf die Art der zu lagernden Lebensmittel abgestimmt ist.

1. Heben Sie den oberen Deckel an.
2. Bewegen Sie das Schneidemesser vollständig nach rechts oder links von seiner

Halterung, heben Sie die Halterung an und führen Sie das Ende der Rolle darunter durch.

Bestimmen Sie die Länge des Beutels anhand der Länge der zu lagernden Lebensmittel und fügen Sie mindestens 8 cm hinzu.

3. Senken Sie die Messerhalterung ab und schneiden Sie die Rolle durch Verschieben des Messers. Senken Sie den oberen Deckel ab.
4. Heben Sie den unteren Deckel an. Legen Sie eines der beiden offenen Beuteltenden auf die Dichtungstreifen.
- Bei Rollen, die nur eine geprägte Seite haben, muss die glatte Seite nach oben zeigen.
5. Der Beutel darf nicht in die Vakuumkammer, die Flüssigkeitsschale oder auf die Dichtung ragen.
6. Achten Sie darauf, dass der Beutel flach, sauber und faltenfrei ist.
7. Senken Sie den Deckel ab, vergewissern Sie sich, dass sich der Griff in der aufrechten Position befindet, und drücken Sie ihn dann nach unten, bis er mit einem Klick einrastet; auf der PROGRESS-Anzeige leuchtet ein LED.
8. Drücken Sie die Taste "SEAL", um die Versiegelung zu starten. Die Anzeige PROGRESS zeigt den Fortschritt der Versiegelung an.
9. Warten Sie, bis auf dem Display ein LED leuchtet und die Anzeige "SEAL" erlischt. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Griff anheben.
10. Prüfen Sie, ob der Beutel richtig versiegelt ist.
11. Fahren Sie fort wie in den Abschnitten "VORBEREITUNG" und "ANWEISUNGEN ZUR VERWENDUNG - VERWENDUNG MIT BEUTELN" beschrieben.

MANUELLES VACUUM

Die vollständige Luftabsaugung mit der automatischen Methode neigt dazu, Lebensmittel mit einer empfindlicheren Konsistenz (wie Erdbeeren, Beeren, Brotstangen, Gemüse usw.) zu zerdrücken und zu beschädigen; in diesen Fällen ist es daher möglich, das manuelle Vakuum zu verwenden und die Luftabsaugung bei Bedarf zu unterbrechen.

Die manuelle Vakuumversiegelung wird auch für das Verpacken von sehr feuchten Lebensmitteln wie gekochtem Gemüse und Soßen empfohlen, da sie verhindert, dass das Gerät diese Flüssigkeiten ansaugt und seine internen Komponenten beschädigt.

1. Positionieren Sie den Beutel und verriegeln Sie den Maschinendeckel wie in den Punkten 1 und 2 des Kapitels "Verwendung mit Beuteln" beschrieben.
Ein Vakuum kann auf zwei Arten manuell erzeugt werden:

- a. Drücken Sie die Taste "AUTOMATIC/STOP", um das Absaugen der Luft zu starten. Beobachten Sie sorgfältig, wie die Luft aus dem Beutel abgesaugt wird, und stoppen Sie gegebenenfalls den Vakuuervorgang durch Drücken der Taste "SEAL".
- b. Halten Sie die Taste "PULSE" gedrückt, um die Luft abzusaugen, lassen Sie die Taste los, um den Vakuuervorgang zu beenden, und drücken Sie die Taste "SEAL".
2. Heben Sie den Deckel an und prüfen Sie, ob der Beutel richtig versiegelt ist.

VERWENDUNG MIT CANISTERS (nicht mitgeliefert)

Verwendung von LAICA-Kanistern.

Zum Vakuuversiegeln von Behältern muss die Saugleistung des Geräts auf "Vacuum-Gentle" eingestellt werden.

Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass Deckel, Canister und Canister Seal vollständig sauber und trocken sind.

1. Füllen Sie den Behälter bis maximal 2 cm unter den oberen Rand.
2. Setzen Sie den Deckel auf und drücken Sie ihn fest an, um ihn zu schließen.
3. Schließen Sie den Behälterschlauch an, indem Sie eines der beiden Enden in die Buchse am Maschinendeckel einführen und das andere Ende auf das Ventil am Behälterdeckel stecken.
4. Vergewissern Sie sich, dass der untere Deckel geschlossen ist, stellen Sie sicher, dass sich der Griff in der aufrechten Position befindet, und drücken Sie ihn nach unten, bis er einrastet; auf der PROGRESS-Anzeige leuchtet ein LED.
5. Drücken Sie die Taste "CANISTER", um den automatischen Vakuuervorgang zu starten. Die Anzeige PROGRESS zeigt den Fortschritt des Vorgangs an.
6. Warten Sie, bis auf dem Display ein LED aufleuchtet und die Leuchte "CANISTER" erlischt.
7. Nehmen Sie die Tube zuerst aus dem Behälter und dann aus dem Gerät und legen Sie sie in den Kühlschrank das Gefrierfach oder die Speisekammer.

"Quick marine" Funktion im Behälter (nicht mitgeliefert)

Diese Funktion verkürzt die Marinierzeit durch 5 Zyklen, die abwechselnd die Luft im Inneren des Behälters ansaugen und entweichen lassen.

1. Füllen Sie den Behälter und schließen Sie ihn wie oben beschrieben an die Maschine an.
2. Vergewissern Sie sich, dass der untere Deckel geschlossen ist, stellen Sie sicher,

dass sich der Griff in der aufrechten Position befindet, und drücken Sie ihn dann nach unten, bis er mit einem Klick einrastet.

3. Stellen Sie die Vakuuierleistung des Geräts entsprechend den zu marinierenden Lebensmitteln ein (siehe Abschnitt "Beschreibung der Funktionen").
4. Drücken Sie die Taste "MARINATE": Der erste Zyklus zum Ansaugen und Ablassen der Luft beginnt, insgesamt gibt es fünf Zyklen. Zwischen den Zyklen kann sich der Behälterschlauch vom Ventil lösen. Schieben Sie den Schlauch auf das Ventil, um die Abdichtung zu Beginn der Luftansaugung aufrechtzuerhalten. Die PROGRESS-Anzeige zeigt den Fortschritt des Marinierzklus an; pro abgeschlossenen Zyklus leuchtet ein weiterer LED auf.
- Warten Sie, bis auf dem Display ein LED aufleuchtet und die Anzeige "MARINATE" erlischt. Der Schnellmariniervorgang ist abgeschlossen.
5. Nehmen Sie den Schlauch erst aus dem Behälter und dann aus der Maschine. Das Gerät kann jederzeit durch Drücken der Taste "AUTOMATIC/STOP" angehalten werden. Wenn der Mariniervorgang wiederholt werden soll, muss die Luft aus dem Behälter abgelassen werden, bevor er wieder an das Gerät angeschlossen wird.

VAKUUM FÜR FLÜSSIGKEITEN

Um Flüssigkeiten vakuumverpacken zu können, sollten sie vorher eingefroren werden. Geben Sie die flüssigen Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß, stellen Sie es für etwa 12-18 Stunden in den Gefrierschrank, nehmen Sie es dann aus dem Gefäß und geben Sie es in den Vakuuierbeutel. Entfernen Sie die Luft und verschließen Sie den Beutel wie im Abschnitt "Gebrauchsanweisung - Verwendung mit Beuteln" beschrieben, und legen Sie den Beutel in den Gefrierschrank.

WARTUNG

- Waschen Sie sich vor der Reinigung des Geräts gründlich die Hände.
- Reinigen Sie das Gerät vor und nach dem Gebrauch mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten ins Innere gelangen.
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch die Nylonreste (Beutel) von der Schweißleiste mit einem weichen Tuch und achten Sie darauf, sie nicht zu beschädigen. Reinigen Sie die Schweißleiste erst, wenn sie abgekühlt ist.
- Wischen Sie die Vakuuikammer nach jedem Gebrauch ab, um Flüssigkeits- oder Lebensmittelreste zu entfernen.
- Verwenden Sie niemals Chemikalien oder scharfe Produkte.

- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort.
- ⚠ **Lagern Sie das Gerät nicht mit abgesenktem Verriegelungsgriff, um eine Verformung der Dichtung und der Dichtungen zu vermeiden.**

Ersatzteile verfügbar

- Dichtungen und Dichtungsmanschetten: Code AH1084
- Kanisterrohr: Code AH1020

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt, oder der Netzschalter ist ausgeschaltet.	Stecken Sie das Gerät in die Steckdose, stellen Sie den Netzschalter auf "I".
	Der Wärmeschutz wurde ausgelöst.	Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen und schalten Sie es dann wieder ein.
	Die Sicherung muss ersetzt werden.	Schrauben Sie die Sicherungskappe ab. Wenn die durchsichtige Röhre dunkel ist, ersetzen Sie sie durch eine neue 3,5-Ampere-Sicherung.
Das Gerät führt kein vollständiges Vakuum im Beutel durch.	Der Beutel kann durchlöchert werden.	Vergewissern Sie sich, dass der Beutel intakt ist, oder ersetzen Sie ihn.
	Der Beutel ist nicht richtig positioniert.	Positionieren Sie die Tasche wie im Abschnitt "Anweisungen - Verwendung mit Taschen" beschrieben.
	Die Schweißleiste hat sich möglicherweise überhitzt.	Warten Sie ein paar Minuten, damit die Schweißleiste abkühlen kann. Warten Sie zwischen den Seals mindestens 60 Sekunden.

Die Zahlen in der PROGRESS-Anzeige blinken und das Gerät funktioniert nicht.	Die Schweißleiste hat sich möglicherweise überhitzt.	Warten Sie ein paar Minuten, damit die Schweißleiste abkühlen kann. Warten Sie zwischen den Seals mindestens 60 Sekunden.
Der Beutel hält sein Vakuum nach dem Versiegeln nicht.	Der Beutel kann durchlöchert werden. Der Rand der Tasche ist nicht ganz sauber.	Vergewissern Sie sich, dass der Beutel intakt ist, oder ersetzen Sie ihn. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Verunreinigungen wie Krümel, Fett usw. entlang des Siegels befinden. Öffnen Sie den Beutel und versuchen Sie es erneut.
Der Beutel schmilzt und ist nicht richtig versiegelt.	Die Schweißleiste hat sich möglicherweise überhitzt.	Warten Sie ein paar Minuten, damit die Schweißleiste abkühlen kann. Warten Sie mindestens 60 Sekunden zwischen den einzelnen Siegeln.
Während des automatischen Zyklus versiegelt das Gerät nicht und die PROGRESS-Anzeige bleibt stehen.	Beim Versiegeln sehr feuchter Lebensmittel (z. B. gekochtes Gemüse, Soßen) kann etwas Flüssigkeit in das Gerät gezogen werden..	Das Gerät ist beschädigt und kann den automatischen Vakuumier- und Versiegelungszyklus nicht mehr durchführen. Drücken Sie die Taste "SEAL", um manuell zu versiegeln.

ENTSORGUNGSVERFAHREN

- ⚠ Das Symbol auf der Unterseite des Geräts weist auf die getrennte Sammlung von elektrischen und elektronischen Geräten hin (Richtlinie 2012/19/Eu-WEEE).
- Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht als gemischten Siedlungsabfall, sondern geben Sie es bei einer speziellen Sammelstelle in Ihrer Nähe ab oder bringen Sie es zum Händler zurück, wenn Sie ein neues Gerät desselben Typs mit denselben Funktionen kaufen. Wenn das zu entsorgende Gerät weniger als 25 cm groß ist, kann es in einer Verkaufsstelle, die größer als 400 m² ist, zurückgegeben

werden, ohne dass ein neues, ähnliches Gerät gekauft werden muss. Dieses Verfahren der getrennten Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten wird im Rahmen einer europäischen Umweltpolitik durchgeführt, die darauf abzielt, die Umweltqualität zu sichern, zu schützen und zu verbessern sowie mögliche Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit durch das Vorhandensein gefährlicher Stoffe zu vermeiden Substanzen in solchen Geräten oder auf eine unsachgemäße Verwendung derselben oder von Teilen derselben zurückzuführen. Vorsicht! Die falsche Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten kann Sanktionen nach sich ziehen.

CE Dieses Produkt ist für den Hausgebrauch bestimmt.

Die CE-Kennzeichnung auf dem Gerät zeigt die Konformität mit der Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2014/30/EU, der Richtlinie 2014/35/EU über elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen, der Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS) 2011/65/EU und dem Ökodesign-Rahmen Richtlinie (ErP) 2009/125/CE. Bei diesem Produkt handelt es sich um ein elektronisches Gerät, das nach dem aktuellen Stand der Technik geprüft wurde, um sicherzustellen, dass es andere in der Nähe befindliche Geräte nicht stört (elektromagnetische Verträglichkeit) und dass es sicher ist, wenn es gemäß den in der Gebrauchsanweisung angegebenen Hinweisen verwendet wird.

Bei Betriebsanomalien darf das Gerät nicht weiter verwendet werden, und wenden Sie sich ggf. direkt an den Hersteller.

GARANTIE

Für dieses Gerät gilt eine Garantie von 2 Jahren ab dem Zeitpunkt der Lieferung der Ware oder eine andere längere Frist, die in der nationalen Gesetzgebung des Wohnsitzes des Verbrauchers vorgesehen ist. Diese Bestimmung entspricht der italienischen und europäischen Gesetzgebung. Die LAICA Produkte sind für den Heimgebrauch bestimmt und dürfen nicht in öffentlichen Einrichtungen verwendet werden. Die Garantie deckt nur Fabrikationsfehler ab und gilt nicht, wenn der Schaden durch ein zufälliges Ereignis, unsachgemäßen Gebrauch, achlässigkeit oder Missbrauch des Produkts verursacht wurde. Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör; die Verwendung von anderem Zubehör kann zum Erlöschen der Garantie führen. Öffnen Sie das Gerät auf keinen Fall; im Falle eines Öffnens oder einer Manipulation erlischt die Garantie endgültig. Die Garantie bezieht sich nicht auf Verschleißteile oder auf die mitgelieferten Batterien. Nach

Ablauf von 2 Jahren ab Lieferung oder einer anderen längeren Frist, die in der nationalen Gesetzgebung des Wohnsitzes des Verbrauchers vorgesehen ist, erlischt die Garantie; in diesem Fall werden die Eingriffe des technischen Kundendienstes gegen eine Gebühr durchgeführt. Informationen zum technischen Kundendienst, ob im Rahmen der Garantie oder gegen Gebühr, können unter info@laica.com angefordert werden.

Für die Reparatur oder den Ersatz von Produkten, die unter die Garantie fallen, wird keine Zahlung fällig. Wenden Sie sich im Falle eines Defekts an den Händler. Schicken Sie das Gerät NICHT direkt an LAICA. Alle unter die Garantie fallenden Vorgänge (einschließlich derjenigen des Austauschs des Produkts oder eines Teils davon) verlängert nicht die Dauer der ursprünglichen Garantiezeit des ausgetauschten Produkts. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die direkt oder indirekt an Personen verursacht werden, Eigentum oder Tiere infolge der Nichtbeachtung aller in der entsprechenden Gebrauchsanweisung festgelegten Anforderungen und insbesondere der Warnhinweise in Bezug auf die Installation, den Gebrauch und die Wartung des Geräts. LAICA ist in seinem ständigen Bestreben, seine Produkte zu verbessern, berechtigt, seine Produkte ohne Vorankündigung ganz oder teilweise den Produktionserfordernissen anzupassen, ohne dass dies für LAICA eine Haftung gegenüber seinen Händlern zur Folge hat. Für weitere Informationen: www.laica.it.