



TAGLIANDO
DI CONTROLLO
VT3240

MACCHINA
PER SOTTOVUOTO

H160/e - 06/2022

LAICA®

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

www.laica.it

LAICA®



ISTRUZIONI E GARANZIA

VT3240

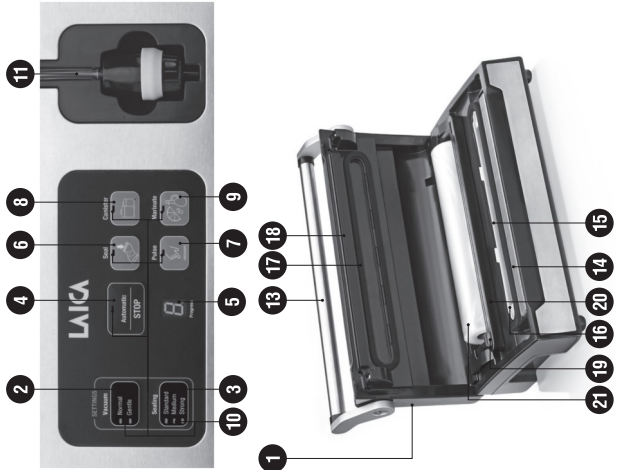
MACCHINA PER SOTTOVUOTO

pagina 4

EN	Instructions and warranty VACUUM SEALER	page 10
ES	Instrucciones y garantía MÁQUINA PARA CONSERVAR AL VACÍO	página 16
PT	Instruções e garantia MÁQUINA PARA VÁCUO	página 22
DE	Anleitungen und Garantie VAKUUMIERGERÄT	Seite 28
FR	Instructions et garantie MACHINE SOUS-VIDE	page 34
EL	Οδηγίες και εγγύηση ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ	σελίδα 40
RO	Instrucțiuni și garanție MAȘINĂ DE VIDAT	pagina 46
CS	Návod a záruka VAKUOVÁ BALIČKA POTRAVIN	strana 52
SK	Návod a záruka STROJ PRE VAKUUM	strana 58
HU	Használati utasítások és garancia VAKUUMFŐLÍÁZÓ GÉP	oldal 64
SL	Navodila in garancija APARAT ZA VAKUUMSKO PAKIRANJE	stran 70
HR	Upute i jamstvo STROJ ZA VAKUUMIRANJE	stranica 76

VT3240

Fig. 1



DESCRIZIONE PRODOTTO

1. Coperchio
2. Tasto "Vacuum" (Normal – Gentle)
3. Tasto "Sealing" (Standard – Medium – Strong)
4. Tasto "Automatic" / "STOP"
5. Display/Progress
6. Tasto "Seal"
7. Tasto "Pulse vacuum"
8. Tasto "Canister"
9. Tasto "Marinate"
10. Spie luminose
11. Tubetto integrato per contenitori
12. Connettore universale
 - a. Finale A
 - b. Finale B
13. Manglia di bloccaggio
14. Doppia barra saldante
15. Camera di aspirazione / vaschetta raccogli liquidi estraibile
16. Foro di aspirazione
17. Guarnizioni di tenuta
18. Sealing gasket
19. Two-way cutter
20. Taglierina bidirezionale
21. Supporto taglierina

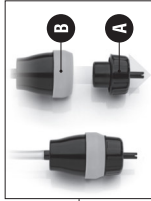


Fig. 2

PRODUCT DESCRIPTION

1. Lid
2. "Vacuum" key (Normal – Gentle)
3. "Sealing" key (Standard – Medium – Strong)
4. "Automatic" / "STOP" key
5. Progress display
6. "Seal" key
7. "Pulse vacuum" key
8. "Canister" key
9. "Marinate" key
10. Lights
11. Integrated tube for containers
12. Universal connector
 - a. Termination A
 - b. Termination B
13. Locking handle
14. Double seal bar
15. Extraction chamber / removable drip tray
16. Air extraction hole
17. Gaskets
18. Sealing gasket
19. Two-way cutter
20. Cutter support
21. Roll compartment



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Tapa
 2. Tacto "Vacuum" (Normal – Gentle)
 3. Tacto "Sealing" (Standard – Medium – Strong)
 4. Tacto "Automatic" / "STOP"
 5. Display/Progress
 6. Tacto "Seal"
 7. Tacto "Pulse vacuum"
 8. Tacto "Canister"
 9. Tacto "Marinate"
 10. Indicadores luminosos
 11. Tubo integrado para recipientes
 12. Conector universal
 - a. Final A
 - b. Final B
 13. Barra de bloqueo
 14. Barra de sellado
 15. Cámara de aspiración / bandeja recolectora de líquidos extraíble
 16. Orificio de aspiración
 17. Guarniciones de sellado
 18. Guarnición de sellado
 19. Guarnición bidireccional
 20. Soporte de la lámina de corte
 21. Compartimento porta-rollo
- PRODUKTBESCHREIBUNG**
1. Deckel/Vacuum (Normal – Gentle)
 2. Taste "Sealing" (Standard – Medium – Strong)
 3. Taste "Automatic" / "STOP"
 4. Display/Progress
 5. Taste "Seal"
 6. Taste "Pulse vacuum"
 7. Taste "Canister"
 8. Taste "Marinate"
 9. Leuchtanzeigen
 10. Integrierter Schlauch für Behälter
 11. Universalstecker
 - a. Koncovka A
 - b. Koncovka B
 12. Doppelte Sicherungsbremsleiste
 13. Doppelte Sicherungsbremsleiste
 14. Doppelte Sicherungsbremsleiste
 15. Doppelte Sicherungsbremsleiste
 16. Doppelte Sicherungsbremsleiste
 17. Doppelte Sicherungsbremsleiste
 18. Doppelte Sicherungsbremsleiste
 19. Doppelte Sicherungsbremsleiste
 20. Doppelte Sicherungsbremsleiste
 21. Doppelte Sicherungsbremsleiste

DESCRIZIONE PRODOTTO

1. Tasto "Vacuum" (Normal – Gentle)
 2. Tasto "Sealing" (Standard – Medium – Strong)
 3. Tasto "Automatic" / "STOP"
 4. Display/Progress
 5. Tasto "Seal"
 6. Tasto "Pulse vacuum"
 7. Tasto "Canister"
 8. Tasto "Marinate"
 9. Tasto "Canister"
 10. Tasto "Canister"
 11. Tasto "Canister"
 12. Tasto "Canister"
 13. Tasto "Canister"
 14. Tasto "Canister"
 15. Tasto "Canister"
 16. Tasto "Canister"
 17. Tasto "Canister"
 18. Tasto "Canister"
 19. Tasto "Canister"
 20. Tasto "Canister"
 21. Tasto "Canister"
- PRODUKTBESCHREIBUNG**
1. Taste "Vacuum" (Normal – Gentle)
 2. Taste "Sealing" (Standard – Medium – Strong)
 3. Taste "Automatic" / "STOP"
 4. Display/Progress
 5. Taste "Seal"
 6. Taste "Pulse vacuum"
 7. Taste "Canister"
 8. Taste "Marinate"
 9. Taste "Canister"
 10. Taste "Canister"
 11. Taste "Canister"
 12. Taste "Canister"
 13. Taste "Canister"
 14. Taste "Canister"
 15. Taste "Canister"
 16. Taste "Canister"
 17. Taste "Canister"
 18. Taste "Canister"
 19. Taste "Canister"
 20. Taste "Canister"
 21. Taste "Canister"

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Tapa
 2. Tacto "Vacuum" (Normal – Gentle)
 3. Tacto "Sealing" (Standard – Medium – Strong)
 4. Tacto "Automatic" / "STOP"
 5. Display/Progress
 6. Tacto "Seal"
 7. Tacto "Pulse vacuum"
 8. Tacto "Canister"
 9. Tacto "Marinate"
 10. Indicadores luminosos
 11. Tubo integrado para recipientes
 12. Conector universal
 - a. Final A
 - b. Final B
 13. Barra de bloqueo
 14. Barra de sellado
 15. Cámara de aspiración / bandeja recolectora de líquidos extraíble
 16. Orificio de aspiración
 17. Guarniciones de sellado
 18. Guarnición de sellado
 19. Guarnición bidireccional
 20. Soporte de la lámina de corte
 21. Compartimento porta-rollo
- PRODUKTBESCHREIBUNG**
1. Deckel/Vacuum (Normal – Gentle)
 2. Taste "Sealing" (Standard – Medium – Strong)
 3. Taste "Automatic" / "STOP"
 4. Display/Progress
 5. Taste "Seal"
 6. Taste "Pulse vacuum"
 7. Taste "Canister"
 8. Taste "Marinate"
 9. Taste "Canister"
 10. Taste "Canister"
 11. Taste "Canister"
 12. Taste "Canister"
 13. Taste "Canister"
 14. Taste "Canister"
 15. Taste "Canister"
 16. Taste "Canister"
 17. Taste "Canister"
 18. Taste "Canister"
 19. Taste "Canister"
 20. Taste "Canister"
 21. Taste "Canister"

MACCHINA PER SOTTOVUOTO – ISTRUZIONI E GARANZIA

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

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

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

Per un utilizzo sicuro e corretto del prodotto, l'utente è tenuto a leggere attentamente le istruzioni e avvertenze contenute nel manuale in quanto forniscono importanti informazioni relative a sicurezza, istruzioni d'uso e manutenzione. In caso di smarrimento del manuale di istruzioni o necessità di ricevere maggiori informazioni o chiarimenti compilare l'apposito form presente sul sito <https://www.laica.it/> alla sezione Faq e Assistenza.

INDICE	
LEGENDA SIMBOLI	pag. 4
AVVERTENZE SULLA SICUREZZA	pag. 4
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	pag. 5
ISTRUZIONI PER L'USO	pag. 6
MANUTENZIONE	pag. 8
PROBLEMI E SOLUZIONI	pag. 9
PROCEDURA DI SMALTIMENTO	pag. 9
GARANZIA	

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.
- Prima di collegare l'apparecchio assicurarsi che i dati della tensione di rete riportati sulla targhetta dati posta sul fondo del prodotto corrispondano a quelli della rete elettrica utilizzata.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato concepito e nel modo indicato nelle istruzioni d'uso. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri o errati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età uguale o superiore ai 14 anni.
- L'utilizzo e la manutenzione di questo apparecchio possono essere effettuati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone inesperte, solo sotto un'adeguata sorveglianza da parte di un adulto. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- NON lasciare mai l'apparecchio in funzione senza sorveglianza, terminato l'utilizzo spegnere e scollegarlo dalla rete elettrica.
- In caso di guasto s/o cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio senza manometterlo. Per le riparazioni rivolgersi sempre al proprio rivenditore.
- NON collegare o scollegare l'apparecchio e NON utilizzarlo con mani bagnate o umide.
- NON tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Trattare il prodotto con cura, proteggerlo da urti, variazioni estreme di temperatura, umidità, polvere, luce diretta del sole e fonti di calore.
- Staccare la spina dalla presa di corrente immediatamente dopo l'uso e comunque sempre prima di pulirlo.
- Se un apparecchio elettrico cade nell'acqua non cercare di raggiungerlo, ma staccare subito la spina dalla presa della corrente.
- Attenzione! NON intervenire per nessun motivo sul cavo elettrico. In caso di danneggiamento rivolgersi al rivenditore.
- Svolgere il cavo per tutta la sua lunghezza e tenerlo lontano dalle fonti di calore.
- NON utilizzare mai adattatori per tensioni di alimentazione diverse da quelle

riportate sull'etichetta dati posta sul fondo dell'apparecchio.

- Apparecchio con involucri non protetto contro la penetrazione di liquidi.
- NON toccare la barra saldatrice quando l'apparecchio è acceso: pericolo di scottature.
- NON immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- NON usare l'apparecchio all'esterno.



ATTENZIONE! PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO

- In condizioni di utilizzo estreme (tensione pari al 10% in più della tensione nominale e temperatura intorno ai 40°C) l'uso intensivo dell'apparecchio potrebbe fare intervenire i dispositivi automatici di protezione termica. In questo caso bisogna attendere che l'apparecchio si raffreddi per potere essere utilizzato.
- **Non effettuare cicli di sottovuoto più di 100 volte consecutivamente; oltre questo limite potrebbero intervenire i sistemi automatici di protezione termica dell'apparecchio (si consiglia di attendere almeno 15 secondi tra una saldatura e l'altra).**
- Si consiglia l'uso con sacchetti sottovuoto gofrati LAICA o di qualità equivalente. Attenzione: l'uso di sacchetti non idonei non garantisce un sottovuoto ottimale.
- **NON conservare la macchina per sottovuoto con la maniglia di bloccaggio abbassata.**
- **Non effettuare il ciclo automatico quando si confezionano sottovuoto alimenti molto bagnati, come verdura cotta o sughi, ma preferire il sottovuoto manuale. Questo per evitare di aspirare liquidi che possono danneggiare il corretto funzionamento della macchina.**
- Si raccomanda di lasciare circa 8/10 cm tra la fine del prodotto da conservare sottovuoto e l'apertura del sacchetto.
- Il presente apparecchio NON è indicato per uso professionale, ma solo per uso domestico.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO (vedi fig.1)	
1. Coperchio	
2. Tasto "Vacuum" (Normal – Gentle)	
3. Tasto "Sealing" (Standard – Medium – Strong)	
4. Tasto "Automatic / STOP"	
5. Display Progress	
6. Tasto "Seal"	

7. Tasto "Pulse vacuum"
8. Tasto "Canister"
9. Tasto "Marinate"
10. Spie luminose
11. Tubetto integrato per contenitori
12. Connettore universale
 - a. Finale A
 - b. Finale B
13. Maniglia di bloccaggio
14. Doppia barra saldatrice
15. Camera di aspirazione / vaschetta raccogli liquidi estraibile
16. Foro di aspirazione
17. Guarnizioni di tenuta
18. Guarnizione sigillante
19. Tagliere bidirezionale
20. Supporto taglierna
21. Vano porta rotolo

DESCRIZIONE COMPONENTI E FUNZIONI

1. **Coperchio:** crea l'ermeticità necessaria a generare il vuoto nel sacchetto.
2. **Tasto "Vacuum":** permette di selezionare la potenza di aspirazione dell'apparecchio in base al cibo che si sta confezionando:
 - "Gentle" adatta a cibi di consistenza più delicata come frutta e verdura;
 - "Normal" adatta a tutti gli altri alimenti.
3. **Tasto "Sealing":** permette di selezionare il tempo di saldatura in base al cibo che si sta confezionando:
 - "Standard" per alimenti secchi come pane, pasta, biscotti e simili che necessitano di un tempo di saldatura breve;
 - "Medium" per alimenti umidi che contengono liquidi e umidità, come frutta, verdura e salumi, che necessitano di un tempo di saldatura maggiore;
 - "Strong" per alimenti bagnati o con molta umidità come carni e verdura cotta che necessitano di un tempo di saldatura prolungato.
4. **Tasto "Automatic/STOP":**
 - attiva il ciclo automatico di aspirazione e saldatura.
 - blocca la funzione precedentemente selezionata.
5. **Display Progress:** indicatore luminoso numero che visualizza lo stato di avanzamento del processo selezionato.
6. **Tasto "Seal":**

- l'apparecchio effettua solo la saldatura;
- durante il ciclo automatico blocca l'aspirazione dell'aria e il sacchetto viene sigillato automaticamente.
- 7. **Tasto "Pulse vacuum"**;; attiva il vuoto ad impulsi, premendo il tasto inizia l'aspirazione dell'aria che si blocca al suo rilascio.
- 8. **Tasto "Canister"**;; attiva il ciclo di sottovuoto per i contenitori (non in dotazione).
- 9. **Tasto "Marinate"**;; premendo questo tasto inizia il ciclo specifico di marinatura rapida.
- 10. **Spie luminose** : indicano le operazioni in corso e le funzioni selezionate.
- 11,12 **Tubetto integrato con connettore universale per uso con contenitori**: per collegare la macchina ai contenitori.
- 13. **Maniglia di bloccaggio**;; per agganciare e sganciare il coperchio alla base della macchina.
- 14. **Doppia barra saldante**: esegue la saldatura.
- 15. **16. Camera di aspirazione / vaschetta raccogli liquidi estraibile e lavabile**: zona in cui viene posizionata l'estremità aperta del sacchetto per consentire l'aspirazione dell'aria e l'eliminazione di eventuali liquidi in eccesso.
- 17. **Guarnizioni di tenuta**: creano una ottimale ermeticità nella camera di aspirazione per poter effettuare il vuoto nei sacchetti.
- 18. **Guarnizione sigillante**: garantisce l'aderenza del sacchetto sulla barra saldante.
- 19. **Taglierina bi-direzionale**: taglia il rotolo in sacchetti della misura desiderata.

DATI TECNICI

- Voltaggio: AC 220-240V 50Hz
- Assorbimento elettrico: 130W
- Condizioni ambientali di esercizio: +10°C -+40°C; umidità relativa <RH85%
- Condizioni ambientali di conservazione: +10°C -+50°C; umidità relativa <RH85%
- Larghezza MAX sacchetti: 300 mm



Il rotolo in dotazione è per alimenti.

ISTRUZIONI PER L'USO

PREPARAZIONE

- Prima di ogni utilizzo pulire accuratamente l'apparecchio come descritto nel paragrafo "MANUTENZIONE".

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e rigida avendo cura di lasciare la zona di lavoro antistante l'apparecchio libera da ostacoli e sufficientemente ampia da consentire l'appoggio dei sacchetti con il cibo da confezionare.
- Verificare che la vaschetta raccogli liquidi sia inserita nel suo alloggiamento.
- Collegare l'apparecchio ad una presa di alimentazione e verificare che le spie luminose dei tasti "Vacuum" e "Sealing" si accendano.
- Inserire omogeneamente il cibo da conservare nel sacchetto. Verificare che la lunghezza del sacchetto sia 8 cm circa superiore al cibo da conservare.
- Sollevare il coperchio.

È possibile selezionare la potenza di aspirazione e il tempo di saldatura dell'apparecchio in base al cibo che si sta confezionando (vedi paragrafo "DESCRIZIONE COMPONENTI E FUNZIONI"). La macchina è impostata in automatico sulla funzione "Vacuum - Normal" e "Sealing - Standard". Per cambiare le impostazioni abbassare la maniglia. Una volta cambiata la selezione della potenza di aspirazione e il tempo di saldatura, questa rimane memorizzata fino a quando l'apparecchio non viene scollegato dalla presa di corrente.



UTILIZZO CON I SACCHETTI

1. Posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno della camera di aspirazione come illustrato in figura 2. Posizionare il sacchetto, che presenta un solo lato goffrato, con la parte liscia rivolta verso l'alto. Assicurarsi che l'interno del sacchetto nel punto dove sarà effettuata la saldatura sia pulito e libero da qualsiasi particella di cibo. Deve essere ben disteso e senza pieghe.
2. Abbassare il coperchio e agganciarlo alla base della macchina premendo la maniglia verso il basso; il display Progress visualizza 0.
3. Premere il tasto "Automatic/STOP" per avviare il procedimento automatico di aspirazione e saldatura. Il display Progress visualizza lo stato di avanzamento del ciclo attraverso un conto alla rovescia. Durante la fase di saldatura si accende la spia del tasto "Seal".
4. Attendere fino a quando il display visualizza 0 e che le spie luminose si spengano.
5. Aprire il coperchio sollevando la maniglia.
5. Verificare la saldatura del sacchetto e riportare in frigorifero, freezer o dispensa.

UTILIZZO CON I ROTOLI

Il rotolo permette di preparare sacchetti della lunghezza desiderata, adeguati al cibo da conservare.

1. Sollevare il coperchio.
2. Stabilire la lunghezza del sacchetto considerando la lunghezza del cibo da conservare e aggiungendo almeno 8 cm.
3. Abbassare il supporto taglierina e tagliare il rotolo facendo scorrere la taglierina.
4. Posizionare una delle due estremità aperte del sacchetto sulla barra saldante. Con i rotoli che presentano un solo lato goffrato, posizionare la parte liscia rivolta verso l'alto.
5. Non lasciar sporgere il sacchetto nella camera di aspirazione / vaschetta raccogli liquidi o sulla guarnizione di tenuta.
6. Assicurarsi che il sacchetto sia ben disteso, pulito e senza pieghe.
7. Abbassare il coperchio e agganciarlo alla base della macchina premendo la maniglia verso il basso; il display Progress visualizza 0.
8. Premere il tasto "Seal" per dare inizio alla saldatura. Quando il display Progress mostra 0 la saldatura è completata. Aprire il coperchio sollevando la maniglia.
9. Verificare la saldatura del sacchetto.
10. Proseguire come descritto nel paragrafo "UTILIZZO CON I SACCHETTI".

VUOTO PARZIALE

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

Il sottovuoto manuale è indicato anche per il confezionamento di cibi molto bagnati come verdura cotta e sughi in quanto evita che la macchina aspiri questi liquidi danneggiando i suoi componenti interni.

1. Posizionare il sacchetto e agganciare il coperchio alla macchina come descritto nei punti 1 e 2 del paragrafo "UTILIZZO CON I SACCHETTI".
- Per effettuare il sottovuoto manuale è possibile procedere in due modi diversi:
 - a. Premere il tasto "Automatic/STOP" per avviare l'aspirazione dell'aria. Osservare attentamente l'aspirazione dell'aria dal sacchetto e quando si ritiene opportuno bloccare il processo di sottovuoto premendo il tasto "Seal".

- b. Premere il tasto "Pulse Vacuum" per l'aspirazione dell'aria e quando si ritiene opportuno bloccare il processo di sottovuoto premendo il tasto "Seal".
2. Sollevare il coperchio e verificare la saldatura del sacchetto.

UTILIZZO CON CONTENITORI (non in dotazione)

Utilizzare i contenitori Latica.

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

1. Riempire il contenitore fino ad un massimo di 2 cm al di sotto del bordo.
2. Mettere il coperchio e, solo per il modello VT3304, ruotare la valvola di sfogo del coperchio sulla posizione "SEAL".
3. Sganciare il connettore universale e il tubetto dal loro alloggiamento. Usare il connettore col finale A quando lo si deve inserire nel coperchio del contenitore e il finale B quando lo si deve appoggiare sulla valvola di sfogo del coperchio. Per usare il connettore con il finale B è necessario estrarre il finale A.
4. Agganciare il coperchio alla macchina abbassando la maniglia di bloccaggio.
5. Verificare che la funzione "Vacuum" sia impostata su "Normal".
6. Premere il tasto "Canister" per avviare il procedimento automatico di aspirazione: la spia luminosa del tasto si accende. Il display Progress visualizza lo stato di avanzamento del ciclo attraverso un conto alla rovescia. Attendere fino a quando display visualizza 0 e le spie luminose si spengono.
7. Estrarre il tubetto dal contenitore, riportare il contenitore in frigorifero, freezer o dispensa.

Funzione "marinatura rapida" nel contenitore (non in dotazione)

Questa funzione permette di ridurre il tempo necessario per la marinatura del cibo attraverso 5 cicli che alternano l'aspirazione e il rilascio dell'aria all'interno del contenitore.

- 1) Riempire il contenitore e collegarlo alla macchina come sopra descritto.
- 2) Impostare la potenza di aspirazione della macchina in base al cibo da marinare (vedi paragrafo "DESCRIZIONE COMPONENTI E FUNZIONI").
- 3) Agganciare il coperchio alla macchina abbassando la maniglia di bloccaggio.
- 4) Premere il tasto "Marinate": la spia luminosa del tasto si accende, il display Progress visualizza il numero 9 e inizia il primo ciclo di aspirazione e rilascio dell'aria. Il display Progress visualizza lo stato di avanzamento del ciclo di

manifattura. Attendere fino a quando il display visualizza 0 e le spie luminose si spengono. Il processo di manifattura rapida è terminato.

- 5) Sollevare la maniglia e estrarre il tubetto dal contenitore.
6) È possibile fermare la macchina in qualsiasi momento premendo il tasto "Automatic/STOP".

Nel caso in cui si desideri ripetere l'operazione di manifattura è necessario sfidare il contenitore e ricollegarlo alla macchina.

SOTTOVUOTO PER LIQUIDI

Per mettere sottovuoto i liquidi è necessario pre-congelarli. Posizionare il cibo liquido in un contenitore adatto, metterlo in freezer per circa 12-18 ore, quindi toglierlo dal contenitore e inserirlo in un sacchetto per sottovuoto. Togliere l'aria e sigillare il sacchetto come da paragrafo "ISTRUZIONI PER L'USO – UTILIZZO CON I SACCHETTI"; successivamente riporre il sacchetto in freezer.

MANUTENZIONE

- Lavarsi accuratamente le mani prima di procedere alle operazioni di pulizia dell'apparecchio.
- Prima e dopo l'utilizzo pulire l'apparecchio con un panno asciutto o leggermente umidito facendo attenzione a non far penetrare liquidi all'interno dell'apparecchio.
- Dopo ogni utilizzo rimuovere qualsiasi residuo di nylon (sacchetto) dalla barra saldante utilizzando un panno soffice prestando attenzione a non danneggiarla.
- **Pulire la barra saldante solo quando è raffreddata.**
- Dopo ogni utilizzo estrarre la vaschetta raccogli liquidi e lavarla accuratamente sotto acqua corrente per rimuovere qualsiasi residuo di liquidi. Prima di inserirla nel suo alloggiamento, assicurarsi che sia perfettamente asciutta.
- Non utilizzare mai prodotti chimici o abrasivi.
- Conservare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto.

- ⊙ **Non riporre l'apparecchio con la maniglia di bloccaggio abbassata per non deformare la guarnizione sigillante e le guarnizioni di tenuta.**

RICAMBI DISPONIBILI

- guarnizioni di tenuta e guarnizione sigillante: cod. AH038,
- vaschetta raccogli liquidi: cod. AH044.

PROBLEMI E SOLUZIONI		
Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella presa elettrica. È intervenuto il termoprotettore.	Inserire la spina del prodotto in una presa elettrica. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti e accendere nuovamente.
L'apparecchio non esegue un vuoto completo nel sacchetto.	Il sacchetto potrebbe essere forato. Il sacchetto non è correttamente posizionato all'interno della camera di aspirazione e raccogli liquidi.	Verificare l'integrità del sacchetto o sostituirlo con uno nuovo. Posizionare il sacchetto come indicato nel paragrafo "ISTRUZIONI PER L'USO – UTILIZZO CON I SACCHETTI".
I numeri del display Progress lampeggiano e l'apparecchio non funziona.	La barra saldante potrebbe essersi surriscaldata: questo accade quando si eseguono numerose saldature consecutivamente con intervalli rapidissimi. La barra saldante potrebbe essersi surriscaldata: questo accade quando si eseguono numerose saldature consecutivamente con intervalli rapidissimi.	Attendere alcuni minuti per lasciare raffreddare la barra saldante. Tra una saldatura e l'altra si consiglia di attendere almeno 15 secondi.
Il sacchetto non tiene il vuoto dopo essere stato saldato.	Il bordo del sacchetto non è perfettamente pulito.	Attendere alcuni minuti per lasciare raffreddare la barra saldante. Tra una saldatura e l'altra si consiglia di attendere almeno 15 secondi.
Il sacchetto si fonde e non viene saldato correttamente	La zona di saldatura del sacchetto è sporca o non è ben distesa.	Verificare l'integrità del sacchetto o sostituirlo con uno nuovo. Controllare che lungo la saldatura non ci siano impurità: briciole, grasso, ecc. Riaprire il sacchetto e riprovare ad eseguire la saldatura.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Durante il ciclo automatico la macchina non esegue la saldatura e la spia di aspirazione si blocca sul numero 5 o 6.	Durante il confezionamento di cibi bagnati come verdura cotta e sughi la macchina ha aspirato al suo interno parte di questi liquidi.	La macchina è stata danneggiata e non è più possibile effettuare il ciclo automatico di aspirazione e saldatura. È possibile continuare ad utilizzare la macchina rimuovendo la saldatura manualmente. Premere il tasto "Soft" quando il display progress si blocca sul numero 5 o 6.

PROCEDURA DI SMALTIMENTO (Dir.2012/19/UE-RAEE)

Il simbolo posto sul fondo dell'apparecchio indica la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Al termine della vita utile dell'apparecchio, non smaltirlo come rifiuto municipale solido misto ma smaltirlo presso un centro di raccolta specifico situato nella vostra zona, oppure riconsegnarlo al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio dello stesso tipo ed adibito alle stesse funzioni. Nel caso in cui l'apparecchio da smaltire sia di



dimensioni inferiori ai 25 cm, è possibile riconsegnarlo ad un punto vendita con metratura superiore ai 400 mq senza l'obbligo di acquisto di un nuovo dispositivo simile. Questa procedura di raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche viene effettuata in visione di una politica ambientale comunitaria con obiettivi di salvaguardia, tutela e miglioramento della qualità dell'ambiente e per evitare effetti potenziali sulla salute umana dovuti alla presenza di sostanze pericolose in queste apparecchiature o ad un uso improprio delle stesse o di parti di esse. Attenzione! Uno smaltimento non corretto di apparecchiature elettriche ed elettroniche potrebbe comportare sanzioni.

Questo prodotto è indicato per uso domestico. La conformità, comprovata dalla marcatura CE riportata sul dispositivo, è relativa alla direttiva 2014/30/UE inerente la compatibilità elettromagnetica, alla 2014/25/UE inerente al

materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione ed alla direttiva 2011/65/UE inerente la restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Questo prodotto è uno strumento

elettronico che è stato verificato per garantire, allo stato attuale delle conoscenze tecniche, sia di non interferire con altre apparecchiature poste nelle vicinanze (compatibilità elettromagnetica) sia di essere sicuro se usato secondo le indicazioni riportate nelle istruzioni per l'uso. In caso di comportamenti anomali del dispositivo, non prolungare l'impiego ed eventualmente contattare direttamente il produttore.

GARANZIA

Il presente apparecchio è garantito 2 anni dal momento della consegna del bene, ovvero da altro maggiore termine previsto dalla legislazione nazionale di residenza del consumatore. Tale previsione è conforme alla legislazione italiana ed europea. I prodotti Laica sono progettati per l'uso domestico e non ne è consentito l'utilizzo in pubblici esercizi. La garanzia copre solo i difetti di produzione e non è valida qualora il danno sia causato da evento accidentale, errato utilizzo, negligenza o uso improprio del prodotto. Utilizzare solamente gli accessori forniti; l'utilizzo di accessori diversi può comportare la decadenza della garanzia. Non aprire l'apparecchio per nessun motivo; in caso di apertura o manomissione, la garanzia decade definitivamente. La garanzia non si applica alle parti soggette ad usura e alle batterie quando fornite in dotazione. Trascorsi i 2 anni dalla consegna, ovvero da altro maggiore termine previsto dalla legislazione nazionale di residenza del consumatore, la garanzia decade; in questo caso gli interventi di assistenza tecnica verranno eseguiti a pagamento. Informazioni su interventi di assistenza tecnica, siano essi in garanzia o a pagamento, potranno essere richieste contattando info@laica.com.

Non è dovuta nessuna forma di contributo per le riparazioni e sostituzioni di prodotti che rientrino nei termini della garanzia. In caso di quasi rivolgersi al rivenditore: NON spedire il prodotto o di una sua parte) non prolungheremo 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 concorrenti, 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.it.

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 10
SAFETY INSTRUCTIONS	page 10
PRODUCT DESCRIPTION	page 11
INSTRUCTIONS FOR USE	page 12
MAINTENANCE	page 14
TROUBLESHOOTING	page 14
DISPOSAL PROCEDURE	page 14
WARRANTY	page 15

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.
- This device must only be used for its intended purpose and in the manner indicated in the instructions. All other types of use shall be considered inappropriate and therefore hazardous. The manufacturer shall not be deemed liable for any damage caused by inappropriate or incorrect use.
- This device may be used by children aged 14 years and over.
- This appliance may only be used or maintained by individuals with reduced physical, sensory or mental capacities or unskilled individuals under adequate adult supervision. Children must not play with the device.
- NEVER leave the appliance operating unsupervised. Once finished using it, turn it off and unplug it from the mains.
- In the event of a failure and/or malfunction, turn off the appliance without tampering with it. Always contact the retailer for repairs.
- Do NOT connect or disconnect the appliance and do NOT use it with wet or damp hands.
- Do NOT pull on the power cord or the device itself to unplug.
- Handle the product with care, protect it against impacts, extreme temperature fluctuations, humidity, dust, direct sunlight and sources of heat.
- Unplug immediately after use and always before cleaning.
- If an electrical appliance falls into water, do not attempt to extract it, but immediately remove the plug from the power socket.
- Warning! Do NOT tamper with the power cord for any reason. If damaged, contact your retailer.
- Unwind the cable for its entire length and keep it away from heat sources.
- Never use power adapters other than those reported on the data label located on

the bottom of the appliance.

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

 WARNING! BEFORE USING THIS APPLIANCE

- During extreme conditions (voltage 10% above the nominal voltage and temperature around 40°C), intensive use of the appliance could trigger the automatic thermal protection device. In this case, wait for the appliance to cool before using.
- ⊘ **Do not perform more than 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 15 seconds between sealing operations).**
- We recommend using LAICA embossed vacuum bags or of equivalent quality.
Caution: the use of unsuitable bags does not guarantee an optimal vacuum sealing.
- ⊘ **Do NOT store the vacuum sealer with the locking handle lowered.**
- **Do not perform the automatic cycle when vacuum sealing very wet foods such as cooked vegetables or sauces, but use manual vacuum sealing instead. This is to prevent aspirating liquids that could damage the correct operation of the machine.**
- It is recommended to leave approximately 8/10 cm between the bottom of the vacuum sealed product and the bag opening.
- This device is not intended for professional use, but rather only for domestic use.

PRODUCT DESCRIPTION (see fig. 1)

1. Lid
2. "Vacuum" key (Normal – Gentle)
3. "Sealing" key (Standard - Medium - Strong)
4. "Automatic / STOP" key

5. Progress display
6. "Seal" key
7. "Pulse vacuum" key
8. "Canister" key
9. "Marinate" key
10. Lights
11. Integrated tube for containers
12. Universal connector
- a. Termination A
- b. Termination B
13. Locking handle
14. Double seal bar
15. Extraction chamber / removable drip tray
16. Air extraction hole
17. Gaskets
18. Sealing gasket
19. Two-way cutter
20. Cutter support
21. Roll compartment

COMPONENT AND FUNCTION DESCRIPTION

1. **Lid:** creates the air-tight seal required to generate the vacuum in the bag.
2. **"Vacuum" key:** allows you to set the air extraction strength based on the food being packed:
 - "Gentle" suitable for delicate foods such as fruit and vegetables;
 - "Normal" suitable for all other foods.
3. **"Sealing" key:** allows you to set the sealing time based on the food being packed:
 - "Standard" for dry foods such as bread, pasta, biscuits and similar products that require a short sealing time;
 - "Medium" for moist foods containing liquids and moisture, such as fruit, vegetables and cold meats, which require a longer sealing time;
 - "Strong" for wet or very moist foods such as meat and cooked vegetables,

which require an extended sealing time.

4. **"Automatic / STOP" key:**
 - starts the automatic extraction and sealing cycle.
5. **Progress Display:** luminous numeric indicator that shows the progress of the selected process.
6. **"Seal" key:**
 - the device only seals the bag;
 - during the automatic cycle, air extraction is blocked and the bag is automatically sealed.
7. **"Pulse vacuum" key:** starts the pulse vacuum process; air extraction is started by pressing the key, which is then stopped, 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 Integrated tube with universal connector for use with containers:** to connect the machine to the connectors.
13. **Locking handle:** to hook and release the lid onto/from the base of the machine.
14. **Double sealing bar:** seals the bags.
15. **16. Extraction chamber / removable and washable drip tray:** area where the far open end of the bag is positioned to allow air extraction and the elimination of any excess fluids.
17. **Gaskets:** creates an optimal air-tight seal in the extraction chamber to generate a vacuum in the bags.
18. **Sealing gasket:** ensures the bag adheres to the sealing bar.
19. **Two-way cutter:** cuts the roll into bags of the required size.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Voltage: AC 220-240V 50Hz
- Power absorption: 130W
- Environmental operating conditions: +10°C - +40°C; relative humidity ≤RH85%
- Environmental storage conditions: +10°C - +50°C; relative humidity ≤RH 85%
- MAX bag width: 300 mm

 The roll supplied is for use with foodstuffs.

12

INSTRUCTIONS FOR USE

PREPARATION

- Before each use, thoroughly clean the device as described in the "MAINTENANCE" paragraph.
- Place the device on a flat, rigid surface, leaving a sufficient, obstacle-free space in front of the device in which to place the bags containing the food to be packed.
- Check that the drip tray is inserted in its slot.
- Connect the appliance to a power socket and check that the "vacuum" and "Sealing" key lights turn on.
- Insert the food to be packed evenly in the bag. Check that the bag is 8 cm longer than the food to be preserved.
- Lift the lid.

You can select the air extraction strength and the sealing time based on the food being packed (see the "COMPONENT AND 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 as shown in figure 2. Position the bag, which has only one embossed side, with the smooth side facing upwards. Make sure the sealing point, inside of the bag, is clean and free of any particle of food. The bag must be perfectly stretched and without any creases.
2. Lower the lid and hook it onto the base of the machine, pushing the handle downwards; the Progress display reads 0.
3. Press the "Automatic/STOP" key to start the automatic vacuum and sealing process. The Progress display will indicate the progress of the cycle by way of a countdown. During the sealing phase, the light on the "Seal" key will come on.
4. Wait until the display reads 0 and the lights turn off. Open the lid by lifting the handle.
5. Check that the bag is properly sealed and place it in the refrigerator, freezer or storeroom.

USE WITH ROLLS

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

1. Lift the lid.
2. Determine the length of the bag by considering the length of the food being preserved and adding at least 8 cm.
3. Lower the cutter support and cut the roll by sliding the cutter.
4. Position one of the two open ends of the bag on the sealing bar. With rolls that have only one embossed side, position the smooth side facing upwards.
5. The bag must not protrude from the vacuum chamber / drip tray or on the gasket seal.
6. Make sure that the bag is fully stretched out, clean and without any creases.
7. Lower the lid and hook it onto the base of the machine, pushing the handle downwards; the Progress display reads 0.
8. Press the "Seal" key to start sealing. When the Progress display reads 0, sealing is complete. Open the lid by lifting the handle.
9. Check that the bag is properly sealed.
10. Continue as described in the paragraph on "USE WITH BAGS".

PARTIAL VACUUM

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

Manual vacuum sealing is indicated also for the packaging of very wet foods such as cooked vegetables and sauces in that it prevents the machine from aspirating these liquids that could damage its internal components.

1. Position the bag and secure the lid of the machine as described in points 1 and 2 of the paragraph on "USE WITH BAGS".

A vacuum can be manually generated in two ways:

 - a. Press the "Automatic/STOP" key to start extracting the air. Keep a close eye on the extraction of the air from the bag and when you think it is ready, stop the

13

vacuum process by pressing the "Seal" key.

- b. Press the "Pulse vacuum" key to extract the air, and when necessary stop the vacuum process by pressing the "Seal" key.

2. Lift the lid and check that the bag is properly sealed.

USE WITH CONTAINERS (not supplied)

Using Laica canisters.

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

1. Fill the canister up to a maximum of 2 cm below the top edge.
2. Put the lid on and, for the VT3304 model only, turn the vent valve on the lid to the "•SEAL" position.
3. Release the universal connector and the tube from their housing. Use the connector with termination A when it needs to be inserted in the lid of the canister and termination B when it needs to be rested on the lid air valve. To use the connector with termination B, termination A needs to be removed.
4. Hook the lid onto the base of the machine by lowering the locking handle.

5. Check that the "Vacuum" function is set to "Normal".

6. Press the "Canister" key to start the automatic air extraction procedure: the indicator light on the key will come on. The "Progress" display will indicate the progress of the cycle by way of a countdown. Wait until the display reads 0 and the lights turn off.

7. Extract the tube from the canister, place the canister back in the fridge, freezer or storeroom.

"Quick marinate" function in canister (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 canister.

- 1) Fill the canister and connect it to the machine as described above.

- 2) Set the machine vacuum power according to the food being marinated (see "COMPONENT AND FUNCTION DESCRIPTION" section).

- 3) Hook the lid onto the base of the machine by lowering the locking handle.

- 4) Press the "Marinate" key: the key light will turn on, the Progress display will show the number 9 and the first air extraction and release cycle will begin. The

progress display will indicate the progress of the marinating cycle. Wait until the display reads 0 and the lights turn off. The quick marinate process is complete.

- 5) Lift the handle and extract the tube from the canister.
- 6) The machine can be stopped at any time by pressing the "Automatic/STOP" key. If the marinating process needs to be repeated, the air will need to be released from the canister before reconnecting it to the machine.

VACUUM PACKING FOR LIQUIDS

To vacuum the liquids it is necessary to pre-freeze them. Place the liquid food in a suitable container, place it in the freezer for approximately 12-18 hours, then remove it from the canister and place it in a vacuum bag. Remove the air and seal the bag as described in the "INSTRUCTIONS FOR USE - USE WITH BAGS" section; then place the bag back in the freezer.

MAINTENANCE

- Wash your hands thoroughly before cleaning the appliance.
- Before and after use, clean the appliance with a dry or slightly damp cloth, taking care not to allow liquids to enter the appliance.
- After each use, remove any residual nylon (bag) from the sealing bar using a soft cloth being careful not to damage it. **Clean the sealing bar only once it is cooled.**
- After every use, remove the drip tray and wash it thoroughly under running water to remove any liquid residue. Make sure it is perfectly dry before putting it back in its slot.
- Never use chemicals or abrasive products.
- Store the device 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: part no. AH038,
- drip tray: part no. AH044.

14

TROUBLESHOOTING		
Problem	Possible cause	Solution
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in. The thermostat was triggered.	Plug the product into the electrical socket. Let the appliance cool for at least 30 minutes and turn it back on.
The device does not create the complete vacuum in the bag.	The bag may be punctured. The bag is not positioned correctly in the suction and liquid collection chamber.	Make sure the bag is intact or replace it. Position the bag as described in section "INSTRUCTIONS FOR USE - USE WITH BAGS".
The device does not create the complete vacuum in the bag.	The sealing bar could be overheated. This happens when several seals are made consecutively and very quickly.	Wait a few minutes to allow the sealing bar to cool. Wait at least 15 seconds between seals.
The numbers of the Progress display flash and the appliance does not work.	The sealing bar may be overheated: this occurs when multiple seals are rapidly carried out one after the other.	Wait a few minutes to allow the sealing bar to cool down. We recommend allowing a 15 second interval between one seal and another.
The bag doesn't maintain its vacuum after sealing.	The bag may be punctured. The edge of the bag is not perfectly clean.	Make sure the bag is intact or replace it. Make sure there are no impurities along the seal such as crumbs, grease, etc. Open the bag and try again.
The bag melts and doesn't seal properly.	The bag sealing area is dry and not flat.	Make sure the inside of the bag is clean and the bag lies flat.
During the automatic cycle, the machine does not perform the sealing progress blocks on number 5 or 6.	During the vacuum sealing of very wet foods such as cooked vegetables, the machine has aspirated part of these liquids internally.	The machine has been damaged and it is not possible to perform the automatic cycle of aspiration and sealing. Please contact the service using the phone performing the sealing manually. Press the "Seal" key when the display progress is blocked on number 5 or 6.

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.

CE This product is meant for domestic use. The conformity, certified by the CE marking on the device, refers to the Directive 2014/30/EU on electromagnetic compatibility, to the Directive 2014/35/EU on electric material destined to be used within given voltage limits and on Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment. 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

15

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.

MÁQUINA PARA CONSERVAR AL VACÍO - INSTRUCCIONES Y GARANTÍA

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

IMPORTANTE
LEER ATENTAMENTE ANTES DEL USO
CONSERVAR PARA UNA REFERENCIA FUTURA

El manual de instrucciones se debe considerar como parte del producto y se debe conservar durante todo el ciclo de vida útil del mismo. En caso de cesión del aparato a otro propietario entregar también toda la documentación. Para el uso seguro y correcto del producto, el usuario debe leer atentamente las instrucciones y advertencias contenidas en el manual, puesto que suministran importantes informaciones con respecto a la seguridad, instrucciones de uso y mantenimiento. En caso de pérdida del manual de instrucciones o necesidad de recibir más informaciones o aclaratorias llenar el respectivo formulario presente en el sitio <https://www.laica.it/> en la sección Faq y Asistencia.

ÍNDICE

LEYENDA SÍMBOLOS	página 16
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	página 16
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	página 17
INSTRUCCIONES PARA EL USO	página 18
MANTENIMIENTO	página 20
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	página 21
PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN	página 21

LEYENDA SÍMBOLOS	
 Advertencia	
 Prohibición	
 Para alimentos	

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes del uso del producto controlar que el aparato está íntegro y sin daños visibles. En caso de dudas no utilizar el aparato y dirigirse a su vendedor.
- Tener la bolsa de plástico de la confección lejos de los niños: peligro de asfixia.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que los datos de la tensión de red que figuran en la placa de datos que está en el fondo del producto corresponden a los de la red eléctrica utilizada.
- Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido concebido y en la manera indicada en las instrucciones de uso. Cualquier otro uso se considera impropio y, por tanto, peligroso. El fabricante no se considerará responsable de los daños causados por el uso impropio e incorrecto.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de edad igual o superior a 14 años.
- El uso y el mantenimiento de este aparato pueden ser efectuados por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas inexpertas, siempre y cuando estén sometidos a la vigilancia adecuada de un adulto. Los niños no deben jugar con el aparato.
- NO deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia, una vez terminado el uso apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento, apagar el aparato sin alterarlo. Para las reparaciones dirigirse siempre a su vendedor.
- NO conecte ni desconecte el aparato y NO usarlo con las manos mojadas o húmedas.
- NO tire del cable de alimentación o del aparato para sacar la clavija de la toma de corriente.
- Trate con cuidado el producto, protéjalo de golpes, variaciones extremas de temperatura, humedad, polvo, luz directa del sol y fuentes de calor.
- Quite la clavija de la toma de corriente inmediatamente después del uso y, en todo caso, siempre antes de limpiarlo.
- Si un aparato eléctrico cae al agua no trate de cogerlo, en lugar de ello desenchúfelo de inmediato.
- ¡Atención! NO manipule bajo ningún concepto el cable eléctrico. En caso de daño póngase en contacto con el vendedor.
- Desenrolle por completo el cable y manténgalo alejado de las fuentes de calor.

- Nunca utilizar adaptadores para tensiones de alimentación distintas de la que se muestra en la etiqueta de datos de la placa colocada en el fondo del aparato.
 - Aparato con envoltorio no protegido contra la penetración de líquidos.
 - NO tocar la barra de soldadura cuando el aparato está encendido: peligro de quemaduras.
 - NUNCA sumerja el aparato en agua o en otros líquidos.
 - NO utilice el aparato en el exterior.
- ⚠ ¡ATENCIÓN! ANTES DE UTILIZAR ESTE APARATO**

 - En condiciones extremas de uso (tensión superior del 10% de la tensión nominal y temperatura alrededor de los 40°C) el uso intensivo del aparato podría causar la intervención de los dispositivos automáticos de protección térmica. En este caso es necesario esperar que el aparato se enfríe para poder volver a usarlo.
 - **No efectuar ciclos de vacío más de 100 veces consecutivamente; más allá de este límite podrían intervenir los sistemas automáticos de protección térmica del aparato (se recomienda esperar por lo menos 15 segundos entre una soldadura y la otra.**
 - Se recomienda el uso con bolsas al vacío gofradas LAICA o de equivalente calidad. Atención: el uso de bolsas no idóneas no garantiza un vacío optimal.
 - **NO conservar la máquina para conservar al vacío con el tirador de bloqueo baja.**
 - **No realizar el ciclo automático cuando se envasan al vacío alimentos muy húmedos, como verduras cocidas o salsas, sino preferir el envasado al vacío manual. Esto para evitar aspirar líquidos que pueden dañar el funcionamiento de la máquina.**
 - Se recomienda dejar aproximadamente 8/10 cm entre el final del producto que se debe conservar y la abertura de la bolsa.
 - El presente aparato no está indicado para uso profesional sino sólo para uso doméstico.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (véase fig.1)
1. Tapa
2. Teca "Vacuum" (Normal – Gentle)
3. Teca "Sealing" (Standard – Medium - Strong)
- 4. Teca "Automatic" / "STOP"
 - 5. Display Progress
 - 6. Teca "Seal"
 - 7. Teca "Pulse vacuum"
 - 8. Teca "Canister"
 - 9. Teca "Marmite"
 - 10. Indicadores luminosos
 - 11. Tubo integrado para contenedores
 - 12. Conector universal
 - a. Final A
 - b. Final B
 - 13. Manilla de bloqueo
 - 14. Doble barra de sellado
 - 15. Cámara de aspiración/cubeta recoge líquidos extraíble
 - 16. Agujero de aspiración
 - 17. Guarniciones de estanqueidad
 - 18. Guarnición de sellado
 - 19. Cortador bidireccional
 - 20. Soporte del cortador
 - 21. Compartimento para rollo
- DESCRIPCIÓN COMPONENTES Y FUNCIONES**
1. **Tapa:** crea la hermeticidad necesaria para generar el vacío en la bolsa.
 2. **Teca "Vacuum":** permite seleccionar la potencia de succión del aparato en función del alimento que se va a envasar:
 - "Gentle" apta para alimentos de consistencia más delicada como frutas y verduras;
 - "Normal" apta para todos los demás alimentos.
 3. **Teca "Sealing":** permite seleccionar el tiempo de sellado en base al alimento que se está envasando:
 - "Standard" para alimentos secos como pan, pasta, galletas y similares que necesitan de un tiempo de sellado breve;
 - "Medium" para alimentos húmedos que contienen líquidos y humedad, como fruta, verdura y fiambres, que requieren tiempos de sellado mayores;
 - "Strong" para alimentos húmedos o muy húmedos como carnes y verdura