

Máquina de vacío Profesional

Machine sous vide Professionnelle

Profi-Vakuummachine

Professional vacuum machine

Macchina per il sottovuoto Professionale

Máquina de vácuo Profissional

Professionele Vacuümmachine



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
GEBRAUCHS UND INSTANDHALTUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE
ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

Rev.: 01

Índice	Pág.
Importantes Medidas de Seguridad	3
Principales especificaciones técnicas	6
Información Relevante	6
Función principal	8
Instalación	8
Descripción de las partes	8
Funcionamiento	9
Limpieza / Mantenimiento	13
Tabla de errores	14

Índice	
Importanti misure di sicurezza	55
Principali specificazioni tecniche	58
Informazioni importanti	58
Funzione principale	60
Installazione	60
Descrizione delle parti	60
Funzionamento	61
Pulizia / Manutenzione	65
Tabella di errore	66

Index	
Measures de Sécurité Importantes	16
Specifications techniques principales	19
Information Utile	19
Fonction principale	21
Installation	21
Descriptions des parties	21
Fonctionnement	22
Nettoyage / Maintenance	26
Table d'erreur	27

Índice	
Importantes medidas de segurança	68
Principais características técnicas	71
Informação relevante	71
Função principal	73
Instalação	73
Descrição dos componentes	73
Funcionamento	74
Limpeza / Manutenção	78
Tabela de erros	79

Index	
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	29
Wichtigste technische daten	32
Wichtige Information	32
Hauptfunktion	34
Aufbau	34
Beschreibung der maschinenteile	34
Funktionsweise	35
Reinigung / Wartung	39
Fehlertabelle	40

Inhodsopgave	
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	81
Voornaamste technische gegevens	84
Belangrijke informatie	84
Hoofdfunctie	86
Installahe Uitpakken	86
Beschrijving van de onderdelen	86
Werking	87
Reiniging / Onderhoud	91
Foutentabel	92

Index	
Important Safety measures	42
Specification	45
Worthy Information	45
Main function	46
Installation	46
Parts List	47
Operation	48
Cleaning / Maintenance	52
Error table	53

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este manual contiene información de seguridad relevante para el mantenimiento, uso y manejo de este producto. Cualquier omisión al seguir estas instrucciones puede resultar en un daño serio. Si no entiende el contenido de este manual, comuníquese a su supervisor. No ponga en funcionamiento este equipo hasta que no haya leído y entendido el contenido de este manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando utilice cualquier tipo de electrodomésticos deberá seguir siempre unas precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- 1.- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No introduzca destornilladores ni elementos metálicos en el interior del aparato.
- 2.- NO use el artículo eléctrico si el lugar de trabajo está húmedo o mojado o si debe trabajar sobre la lluvia. Si usa un aparato electrónico con las manos mojadas o parado en el agua, puede sufrir una descarga eléctrica.
- 3.- Si el cable de suministro está dañado, este deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico u otra persona autorizada por el fabricante. En caso de manipulación del mismo por personal no autorizado, la garantía dejará de tener validez con efecto inmediato.
- 4.- No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- 5.- No utilice el electrodoméstico si está dañado.
- 6.- Apague el electrodoméstico antes de cambiar los accesorios o las piezas auxiliares que se mueven durante el uso.
- 7.- No lo deje funcionando sin vigilancia. Desenchúfelo después de cada uso

- 8.- Extreme la precaución durante la limpieza. Evite el contacto con las partes calientes.
- 9.- El artículo dejara de funcionar automáticamente ante cualquier problema de sobrecarga o sobrecalentamiento.
- 10.- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso para el que ha sido concebido tal y como se describe en este manual. No utilice elementos accesorios sin la recomendación del fabricante.
- 11.- Emplee tan sólo respuestos originales.
- 12.- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos si han sido supervisados o formados acerca del uso seguro del aparato y si entienden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.
- 13.- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervision.
- 14.- Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 15.- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- 16.- Este aparato no es para uso continuo. No efectúe más de un ciclo completo cada dos minutos. La duración del ciclo operativo es de aproximadamente 50 segundos, a los que debe seguir una pausa de dos minutos. En condiciones ambientales extremas, el uso intensivo del aparato puede hacer que intervengan los sistemas automáticos de protección térmica. En el caso, espere hasta que el aparato se enfríe como para permitir el restablecimiento de dichos sistemas de protección.

- 17.- No toque la barra de soldadura durante el uso o al final del ciclo de la máquina, para evitar posibles quemaduras. No utilice cuchillos u otros utensilios afilados para eliminar residuos en la barra de soldadura, espere siempre hasta que se enfríe antes de limpiarla con una esponja humedecida con detergente delicado.
- 18.- Este texto está destinado a los usuarios de los países extracomunitarios: este aparato no ha sido diseñado para usuarios (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad la haya supervisado y formado en cuanto al uso del aparato. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- 19.- El fabricante y el vendedor se consideran responsables en términos de seguridad, confiabilidad y prestaciones únicamente si;
- A.- La máquina es utilizada según las instrucciones de uso.
- B.- La instalación eléctrica del ambiente de utilización de la máquina cumple con las leyes vigentes.
- 20.- **DESHACERSE DEL ELECTRODOMESTICO:** No se deshaga de este producto como basura municipal no clasificada. Debido al uso de elementos eléctricos y electrónicos es necesaria la recogida selectiva del mismo, tal y como ordena el RD 208/2005 de recogida selectiva de productos eléctricos.



PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO :	69530	69540
VOLTAJE:	220-240V;50/60Hz	
POTENCIA :	700 W	650W
PRESIÓN:	0,9 bar	0,9 bar
Nº DE BOMBAS:	2	2
CAUDAL BOMBA:	16 L/min	16 L/min
LONGITUD SELLADO:	31 cm	40 cm
ANCHURA SELLADO:	5 mm	5 mm
MEDIDAS:	39x27,5x13 cm	49x26x12,5 cm
PESO:	6,9 Kg	8,50 Kg



INFORMACIÓN RELEVANTE

Este manual aporta las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad de la máquina de vacío. Le recomendamos que lea todas las instrucciones de seguridad, funcionamiento e instalación antes de su instalación y puesta en marcha.

La máquina de vacío es un producto basado en una extensa investigación y testado de forma práctica. Los materiales utilizados han sido seleccionados para alcanzar la mayor duración, un aspecto atractivo y un óptimo rendimiento.

Cada unidad se inspecciona detalladamente antes de su envío.

IMPORTANTE! Conserve estas instrucciones para su futura referencia.
Si la unidad cambia de propietario, asegúrese de que este manual acompaña al equipo.

ADVERTENCIA

- 1.- Conecte la máquina de vacío en una toma de corriente eléctrica con el voltaje, tamaño y configuración de conexión adecuados. Si no encajan el enchufe y el receptáculo, póngase en contacto con un electricista profesional para determinar el voltaje y tamaño adecuado para instalar la toma de corriente eléctrica adecuada.
- 2.- Para evitar cualquier lesión, apague el interruptor eléctrico, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación eléctrica y deje que se enfríe antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.

- 3.- Para un funcionamiento adecuado y seguro, la unidad debe estar colocada a una distancia razonable de las paredes y materiales inflamables.
- 4.- Deje un espacio libre de al menos 30 cm (12") por la zona de descarga delantera para propiciar un funcionamiento correcto y seguro.
- 5.- Para evitar lesiones o daños no tire del cable eléctrico de la unidad.

PRECAUCIONES

- 1.- Coloque la unidad en una base a la altura adecuada, en una zona conveniente para su uso. Se debe evaluar en su ubicación que la unidad o su contenido no se caigan accidentalmente y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad.
- 2.- No coloque nada encima de la máquina de vacío; podría dañar la máquina de vacío o causar posibles lesiones personales.
- 3.- Cuando instale la unidad para su funcionamiento, asegúrese de que no está conectada a la red. De lo contrario se pueden causar lesiones personales.
- 4.- La unidad no es impermeable. Para un funcionamiento seguro y adecuado coloque la unidad en el interior donde la temperatura ambiente sea de al menos 21°C (70°F) y como máximo 29°C (85°F).
- 5.- No coloque la máquina de vacío en un área expuesta a temperaturas excesivas o a grasas de planchas, freidoras, etc. Una temperatura excesiva puede causar daños en la unidad.

FUNCIÓN PRINCIPAL

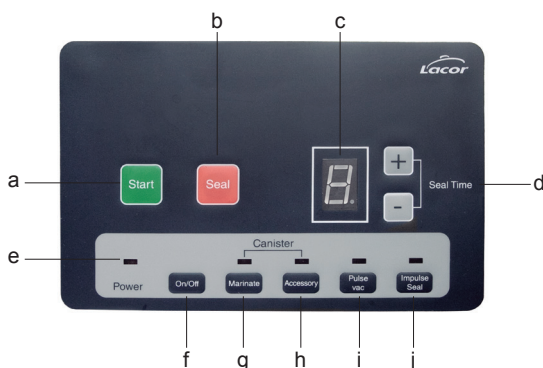
Envasado al vacío de productos alimenticios; legumbres, carnes, pescados, etc.

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

- 1.- Abra la caja grande. Retire todo el material de embalaje y la cubierta protectora de la unidad y sus piezas.
- 2.- Extraiga todos los accesorios y libro de instrucciones.
- 3.- Sitúe el aparato en una superficie dura, plana y nivelada.

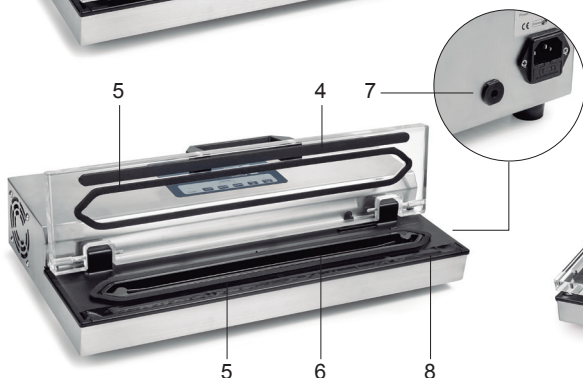
DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



- 1.- Panel de control
 - a.- Botón START
 - b.- Botón SEAL
 - c.- Display
 - d.- Botón +/-
 - e.- Indicador de potencia
 - f.- Botón ON/OFF
 - g.- Botón MARINATE
 - h.- Botón ACCESSORY
 - i.- Botón PULSE VAC
 - j.- Botón IMPULSE SEAL



- 2.- Tapa
- 3.- Asa
- 4.- Junta de sellado
- 5.- Almohadilla de vacío
- 6.- Cámara de vacío
- 7.- Entrada tubo
- 8.- Barra de sellado
- 9.- Soporte rollo bosas vacío (NO incluido)



FUNCIONAMIENTO

- 1.- Enchufe la máquina de vacío a una toma de corriente eléctrica compatible. Automáticamente el indicador de potencia (e) se iluminará en el panel de control.
- 2.- Pulse el botón ON/OFF (f) para que el artículo está preparado para comenzar a trabajar. Los ventiladores se activarán.

Soporte rollo bolsas vacío

- 1.- Estas máquinas son compatibles con nuestros soportes de rollos para bolsas de vacío (no incluidos con las máquinas). El accesorio 69531 es compatible con la máquina 69530. El accesorio 69541 es compatible con la máquina 69540.
- 2.- Coloque las dos pestañas del soporte sobre las 2 ranuras de la parte trasera de la máquina y deslice el soporte hacia abajo.
- 3.- Desbloquee la tapa del soporte mediante las 2 pestañas laterales e inserte el rollo de bolsas.
- 4.- Cierre la tapa y bloquéela.
- 5.- Saque la longitud de rollo necesaria y realice el corte deslizando la cuchilla incluida en el soporte.

Como conseguir una bolsa a partir de una bobina

- 1.- Elija una bobina compatible con la máquina de vacío, debe ser gofrada y de una anchura máxima de 31 cm (69530) ó 40 cm (69540). (El correcto funcionamiento de estas máquinas solo se garantiza con el empleo de rollos y bolsas LACOR).
- 2.- Ponga el comienzo de la bobina sobre la barra de sellado (8). Se recomienda dejar un centímetro libre el comienzo de la bolsa y la barra de sellado.
- 3.- Seleccione el tiempo de sellado mediante los botones +/- (d).
- 4.- Cierre la tapa (2) y presione el botón SEAL (b) mientras que con una mano ejerce un poco de presión sobre el asa (3) para facilitar el cerrado de la máquina.
- 5.- El display (c) mostrará una cuenta atrás hasta el 0. El ciclo de sellado se para automáticamente y la máquina emitirá una señal sonora para indicar el fin del ciclo.



Es necesario esperar 15 segundos para que la máquina se enfríe antes de comenzar con un proceso nuevo de sellado. Si no se deja enfriar la resistencia, es posible que el teflón de la resistencia se dañe y las bolsas se quemen en el proceso de sellado.

- 6.- Si encuentra que la soldadura tiene arrugas o está incompleta, vuelva a empezar desde el principio con un nuevo ciclo de sellado.
- 7.- Si el sellado es correcto, continúe con las instrucciones del siguiente apartado de este manual para realizar el vacío de una bolsa.

Como realizar el vacío de una bolsa

- 1.- Escoja una bolsa adecuada para realizar el vacío del alimento. Tenga en cuenta que esta máquina de vacío únicamente es compatible con bolsas o bobinas de vacío gofradas con una anchura máxima de 31 cm (69530) ó 40 cm (69540) (El correcto funcionamiento de estas máquinas solo se garantiza con el empleo de rollos y bolsas LACOR).
- 2.- Introduzca el alimento en el interior de la bolsa.

- 3.- Esta máquina de vacío no es compatible con líquidos. Realizar el vacío de una bolsa con líquido en su interior puede dañar la máquina irremediablemente. Se recomienda seguir las siguientes indicaciones:
- a.- Alimentos frescos con humedad: Introducir un papel absorbente entre el alimento y la parte superior de la bolsa. De manera que a la hora de realizar el vacío, el líquido no llegue a introducirse en la máquina.
 - b.- Sopas y líquidos: Si desea realizar el vacío de una sopa o de un alimento con salsa, es necesario congelar previamente el líquido e introducirlo congelado en la bolsa para realizar el vacío.
 - c.- Alimentos con puntas y bordes afilados (huesos, pasta...): Para evitar que la bolsa se perfora durante el ciclo de vacío, proteger dichas partes empleando papel absorbente.
- 4.- Posicione el extremo de la bolsa de vacío sobre la barra de sellado. Asegúrese de que el extremo de la bolsa se queda posicionada dentro de la cámara de vacío (6).
- 5.- Cierre la tapa de la máquina de vacío.
- 6.- Seleccione el tiempo de sellado mediante los botones +/- entre el nivel 6 y 1. El nivel 6 empleará el mayor tiempo de sellado. Seleccione un nivel inferior para reducir el tiempo de sellado.
- 7.- Pulse el botón START (a) y presione ligeramente el asa de la tapa para asegurar el cierre de la tapa. El vacío se realizará automáticamente.
- 8.- El display mostrará una cuenta atrás desde 9 hasta 0.



Si la presión de la bolsa no llega a ser de al menos -0.65 bar el display mostrará un 2 y no llegará a 0 durante la cuenta atrás.

- 9.- Cuando el display muestre un 0 el ciclo de vacío se habrá terminado y la máquina procederá a realizar el sellado de la bolsa.
- 10.- Una vez que el ciclo de sellado haya terminado, la máquina emitirá una señal sonora y la tapa se abrirá.



Tenga en cuenta que para realizar un nuevo ciclo de sellado es necesario esperar 15 segundos.

- 11.- Pulse el botón ON/OFF para apagar la máquina o cancelar el ciclo de vacío.

Como emplear la función "PULSE VAC"

Mediante esta función, el control del tiempo de vacío es manual. Esta función es adecuada para realizar el vacío de alimentos delicados, Para evitar que los alimentos se aplasten.

- 1.- Introduzca el alimento en el interior de la bolsa. Recuerde que esta máquina no es compatible con líquidos. Tenga en cuenta las recomendaciones del punto 3 del apartado anterior.
- 2.- Seleccione el tiempo de sellado mediante los botones +/- entre el nivel 6 y 1. El nivel 6 empleará el mayor tiempo de sellado. Seleccione un nivel inferior para reducir el tiempo de sellado.
- 3.- Pulse el botón PULSE VAC (i) para activar esta función. El led encima de este botón se encenderá y el display mostrará una "P".
- 4.- Cierre la tapa.
- 5.- Pulse el botón START (a) continuamente con una mano mientras que con la otra presiona ligeramente el asa de la tapa.

- 6.- Deje de pulsar el botón cuando considere que la presión alcanzada en el interior de la bolsa es lo que necesita y pulse el botón de sellado.

NOTA: Pulse el botón ON/OFF antes de realizar el sellado si quiere interrumpir el ciclo.

- 7.- El display mostrara una cuenta atrás hasta que el ciclo de sellado haya terminado, en este momento el display mostrara un 0.
- 8.- Vuelva a pulsar el botón PULSE VAC para desactivar esta función.
- 9.- Pulse el botón ON/OFF para apagar la máquina de vacío.

Como emplear la función “MARINATE”

Es posible realizar el marinado de alimentos en menos tiempo que de manera tradicional empleando la función Marinate. La técnica de marinado al vacío permite que el alimento se expanda abriendo así los poros y facilitando la introducción del líquido en el alimento.



Únicamente se puede realiza el marinado de los alimentos empleando botes canister especiales para vacío, no puede emplear esta función con bolsas ni bobinas.

- 1.- Introduzca los alimentos junto con el marinado en el interior del bote canister.
- 2.- Cierre la tapa del bote y asegúrese de que la tapa permite aspirar aire de su interior.
- 3.- Conecte el tubo en la tapa del bote y en la entrada de la máquina (7).
- 4.- Pulse el botón “Marinate” (g) una vez para seleccionar la función de marinado rápida o dos veces para seleccionar la función de marinado estándar.
 - a.- Función de marinado rápida: El ciclo completo dura aproximadamente 15 minutos. Cuando se seleccione esta función se mostrara un 1 en el display.
 - b.- Función de marinado estándar: El ciclo completo dura aproximadamente 27 minutos. Cuando se seleccione esta función se mostrara un 2 en el display.
- 5.- Pulse el botón START para comenzar con el ciclo de marinado. Cuando en el bote se alcance la presión, la máquina se parará automáticamente. En el display se muestra continuamente una cuenta atrás de 5 a 1. Después de 4 minutos (marinado rápido) o de 8 minutos (marinado estándar) la cuenta atrás se detiene indicando que el primer proceso de vacío ha terminado.
- 6.- A continuación, entra aire en el interior del bote, por lo que este deja de estar en vacío. En el display se observara el conteo de 1 a 5. Este proceso durará unos 30 segundos.
- 7.- Los 2 anteriores pasos se repiten de nuevo automáticamente.
- 8.- Cuando el ciclo de marinado termina, se muestra un 0 en el display y se emitirá un aviso sonoro.
- 9.- Pulse el botón ON/OFF para apagar la máquina de vacío o para cancelar el ciclo de marinado.

Como emplear la función IMPULSE SEAL

Utilice esta función si únicamente necesita realizar el sellado de las bolsas. De este modo, el sellado se activara automáticamente cada vez que cierre la tapa.

- 1.- Seleccione el tiempo de sellado mediante los botones +/- entre el nivel 6 y 1. El nivel 6 empleara el mayor tiempo de sellado. Seleccione un nivel inferior para reducir el tiempo de sellado.



Tenga en cuenta que si realiza el sellado de varias bolsas, la resistencia estará previamente caliente. Para evitar que las bolsas se quemen, ajuste el tiempo de sellado con la resistencia ya caliente.

- 2.- Pulse el botón IMPULSE SEAL (j) para activar esta función. El indicador luminoso que esta sobre este botón se iluminará y el display mostrara una "C".
- 3.- Abra la tapa y posiciones la bolsa a sellar sobre la barra de sellado y con el extremo en la cámara de sellado.
- 4.- Cierre la tapa y presiónela ligeramente. La máquina detectara la tapa automáticamente y empezara a realizar el sellado de la bolsa.

NOTA: Con la tapa cerrada el display mostrara una cuenta atrás y procederá a realizar el sellado.

- 5.- Una vez el display muestre que el tiempo de sellado a terminado y la máquina emita una señal sonora, abra la tapa para coger la bolsa.
- 6.- Es necesario esperar al menos 15 segundos para realizar un nuevo sellado. Para protegerse, la máquina no empezara con un nuevo sellado hasta que ese tiempo no haya transcurrido (se mostrara una cuenta atrás 9-0 en el display durante este tiempo).
- 7.- Una vez transcurridos los 15 segundos, vuelva a cerrar la tapa para realizar un nuevo sellado
- 8.- Pulse de nuevo el botón IMPULSE SEAL para desactivar esta función.
- 9.- Pulse el botón ON/OFF para apagar la máquina.

Como emplear la función ACCESORY

Utilice esta función para realizar el vacio de un bote de vacío.



Los botes y el tubo conector no vienen incluidos con la máquina. Esta máquina de vacio es compatible con los botes de vacío de Lacor modelo 69051.

- 1.- Con la máquina encendida, conecte el tubo a la entrada de tubo (7) de la máquina.
- 2.- Introduzca los alimentos en el interior del contenedor y tápelo con su tapa.
- 3.- Monte el extremo libre del tubo en la entrada y salida de aire de la tapa. Asegúrese de que la entrada y salida de aire permite realizar el vacio.

NOTA: Asegúrese de que tanto el tubo como los conectores están correctamente montados y que no se ocasiona salida

- 4.- Pulse el botón ACCESORY (h) para comenzar con el ciclo de vacio del tubo.
- 5.- Una vez de haya realizado el vacio del bote, la máquina se parará automáticamente.
- 6.- Desmonte el tubo y pulse el botón ON/OFF para apagar la máquina.

INFORMACIÓN RECOMENDADA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Almacén	25°C +/- 2°C		        									
Almacenamiento normal												
							1-2 semanas	3-4 días	3-4 días	1 semana	5-6 meses	
Sellado al vacío							2-4 semanas	2semanas	2 semanas	2-4 semanas	1 año	
Frigorífico	5°C +/- 2°C											
Almacenamiento normal												
			1-2 semanas	1 semana	1 semana	3-4 días	2-4 semanas	1-2 semanas	1-2 semanas	1-2 semana	2-3 días	
Sellado al vacío			1 mes	2-4 semanas	2-4 semanas	2 semanas	1 mes	1 mes	6-12 semanas	6-12 semanas	1 semana	
Congelador	-18°C +/- 2°C											
Almacenamiento normal												
			6 meses	6 meses	6 meses	1-2 semanas	8 meses	8 meses	6-12 semanas	4 mese		
Sellado al vacío			2-3 años	2-3 años	2-3 años	2 años	2-3 años	2-3 años	6 meses	1 año		

LIMPIEZA / MANTENIMIENTO

- 1.- Antes de proceder a la limpieza asegúrese que la máquina se encuentra desenchufada.
- 2.- Evite la limpieza de la máquina con productos agresivos o clorados, nunca sumerja la máquina en agua, tan solo emplee un paño húmedo para la limpieza de las partes exteriores e interiores de la máquina.
No emplee nunca cepillos o lanas metálicas para su limpieza.
- 3.- Seque la máquina tras la limpieza, y asegúrese de almacenarla en sitio seco y bien ventilado.
- 4.- La máquina de vacío no precisa mantenimiento alguno, pero si con el paso del tiempo observa que las almohadillas de vacío, cinta teflón, cierre goma u otros elementos se han deteriorado, solicite un repuesto original al fabricante.

TABLA DE ERRORES

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina de vacío no se pone en marcha	1.- La máquina no está correctamente enchufada 2.- El cable de potencia está dañado	1.- Asegúrese de que enchufa la máquina a una fuente de alimentación adecuada 2.- Sustituya el cable de potencia
No se realiza el vacío completamente en las bolsas	1.- La bolsa no está correctamente colocada 2.- El sellado de la bobina no es correcto 3.- La barra de sellado tiene suciedad 4.- La barra de sellado está deteriorada 5.- La junta de sellado está deteriorada	1.- Asegúrese de que el extremo de la bolsa está dentro de la cámara de vacío. Asegúrese de que la superficie de la bolsa en la barra de sellado no tiene ninguna arruga 2.- Si emplea una bobina, asegúrese de que ha realizado el sellado anterior correctamente 3.- Limpie la barra de sellado con un paño húmedo y séquelo. Asegúrese de que no queda suciedad sobre la barra de sellado 4.- Sustituya la barra de sellado 5.- Sustituya la junta de sellado
Las bolsas se queman a la hora de realizar el sellado	1.- Se han realizado demasiados procesos de sellado de manera continuada. 2.- La resistencia está demasiado caliente. 3.- El teflón que cubre la resistencia esta en mal estado	1.- Es necesario esperar 20 segundos entre cada sellado 2.- Deje enfriar la resistencia antes de comenzar con un nuevo ciclo. Regule el tiempo de sellado adecuándolo al espesor de la bolsa 3.- Sustituya el teflón para evitar dañar las bolsas durante el sellado
No se realiza el sellado	1.- La barra de sellado esta sucia o deteriorada	1.- Limpiar con un paño húmedo la barra de sellado y secarla 2.- Sustituir la barra de sellado
El aire vuelve a entrar en la bolsa después del proceso de vaciado	1.- La bolsa esta agujereada. Tenga cuidado con alimentos que contengan espinas o superficies punzantes	1.- Cambie la bolsa 2.- Introduzca papel absorbente para proteger la bolsa de espinas o superficies punzantes
Aparece el error "E" en el display	1.- La máquina se ha sobrecalentado por haber estado trabajando durante mucho tiempo seguido 2.- Se intenta realizar un proceso de sellado con la tapa abierta. 3.- Aparece el error de forma aleatoria	1.- Desconecte la máquina de la fuente de alimentación durante 20 minutos antes de ponerla de nuevo en funcionamiento. 2.- Cierre la tapa para realizar el proceso de sellado. 3.- Desenchufe el aparato y vuélvalo a conectar.

No se realiza el vacío de manera satisfactoria en los botes Canister	1.- El tubo de conexión no está correctamente instalado 2.- El bote no permite la salida del aire 3.- La tapa del bote tiene alguna fisura	1.- Asegúrese de conectar correctamente el tubo tanto en la máquina de vacío como en el bote 2.- Asegúrese de que la válvula de salida de aire del bote está abierta. 3.- Reemplace la tapa del bote para realizar el vacío
---	--	---

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce manuel contient une importante information de sécurité concernant la maintenance, l'utilisation et la manipulation de ce produit. Ne pas suivre les instructions contenues dans ce manuel peut provoquer de sérieuses blessures. Si vous ne comprenez pas les contenus de ce manuel, veuillez le soumettre à votre superviseur. Ne manipulez pas cet appareil, à moins d'avoir lu et compris le contenu de ce manuel.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, suivez toujours quelques consignes de sécurité de base, dont les suivantes:

- 1.- Pour éviter d'éventuelles électrocutions ne plongez ni le câble ni la prise, ni l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. N'introduisez ni tournevis ni autres éléments métalliques à l'intérieur de l'appareil.
- 2.- NE PAS utiliser l'appareil électrique si le lieu de travail est humide ou mouillé, ou si vous devez travailler sous la pluie. Si vous utilisez un appareil électrique avec les mains mouillées ou en étant dans l'eau, vous pouvez recevoir une forte décharge électrique.
- 3.- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service de réparation agréé ou toute autre personne désignée par le fabricant. Si du personnel non autorisé le manipule, la garantie sera déclarée nulle et non avenue.
- 4.- Ne laissez pas le câble dépasser de la table ou du plan de travail, et ne le placez pas en contact avec des surfaces chaudes.
- 5.- N'utilisez pas l'appareil électroménager si celui-ci est endommagé.
- 6.- Éteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces auxiliaires qui bougent pendant l'utilisation.

- 7.- Ne le laissez pas fonctionner sans surveillance.
Débranchez-le avant toute utilisation.
- 8.- Prendre toutes les précautions durant le nettoyage. Faites particulièrement attention pendant le nettoyage.
- 9.- L'article cessera de fonctionner automatiquement face à tout problème de surcharge ou surchauffe.
- 10.- Utilisez cet appareil électroménager uniquement pour ce pour quoi il a été conçu, comme indiqué dans ce manuel. N'utilisez pas d'éléments ou d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- 11.- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- 12.- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes avec des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience et de connaissances, à condition que celles-ci aient été supervisées ou formées à une utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 13.- Le nettoyage et l'entretien à réaliser par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- 14.- Maintenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- 15.- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- 16.- Il ne s'agit pas d'un appareil pour un usage continu. Ne pas effectuer plus d'un cycle complet toutes les 2 minutes. La durée du cycle opérationnel est d'environ 50 secondes, suivie d'une pause de 2 minutes. Dans les conditions

environnementales extrêmes, l'utilisation intense de l'appareil peut faire intervenir les systèmes automatiques de protection thermique. Dans ce cas, attendez que l'appareil se refroidisse, afin de permettre le rétablissement de ces systèmes de protection.

- 17.- Ne pas toucher la barre de soudure durant l'utilisation ou à la fin du cycle de travail pour éviter de se brûler. Ne pas utiliser de couteaux ou d'autres outils affilés pour éliminer les éventuels résidus sur la barre de soudure ; toujours attendre qu'elle se refroidisse avant de la nettoyer avec un chiffon imbibé d'un détergent délicat.
- 18.- Ce texte est destiné aux utilisateurs des pays extracommunautaires : cet appareil n'est pas destiné aux utilisateurs (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 19.- Le Fabricant et le Vendeur ne se considèrent responsable quant à la sécurité, la fiabilité et les performances que si ;
A.- La machine est utilisée conformément aux instructions d'utilisation
B.- Le système électrique de l'environnement dans lequel la machine est utilisée, est conforme aux lois en vigueur.
- 20.- **REJET DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS:** Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères organiques non triées. En raison des éléments électriques et électroniques utilisés, il est nécessaire de le jeter conformément au Décret Royal espagnol 208/2005 sur le tri sélectif des déchets électriques.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PRINCIPALES

MODELE :	69530	69540
TENSION:	220-240V;50/60Hz	
PUISSANCE :	700 W	650W
PRESSION:	0,9 bar	0,9 bar
POMPES:	2	2
DÉBIT DE LA POMPE:	16 L/min	16 L/min
LONGUEUR D'ÉTANCHÉITE:	31 cm	40 cm
ÉPAISSEUR D'ÉTANCHÉITE:	5 mm	5 mm
MESURES:	39x27,5x13 cm	49x26x12,5 cm
POIDS:	6,9 Kg	8,50 Kg



Nos produits et emballages
se recyclent, ne les jetez pas!
Trouvez où les déposer sur le
site www.quefairedemesdechets.fr



INFORMATION UTILE

Ce manuel informe sur l'installation, la sécurité et les instructions du machine de mise sous vide. Nous vous recommandons de lire toutes les instructions concernant la sécurité, l'installation et la manipulation avant de vous en servir.

Le machine de mise sous vide est un produit dérivant de la recherche extensive et a été amplement testé. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés en vue d'une durabilité maximum, un aspect attractif et des prestations optimales.

Chaque unité est intégralement inspectée et testée avant d'être expédiée.

IMPORTANT! Gardez ces instructions pour les consulter ultérieurement.
Si l'appareil change de propriétaire, assurez-vous que le manuel accompagne celui-ci.



AVERTISSEMENT

- 1.- Branchez le machine de mise sous vide sur une prise électrique adéquatement mis à la terre avec le voltage, la taille et la configuration de prise corrects. Si la prise et le réceptacle ne coïncident pas, contactez un électricien qualifié pour déterminer le voltage et la taille adéquats et installer la prise électrique qui convient.
- 2.- Pour éviter toute blessure, tournez le contact sur OFF, débranchez l'appareil de la source d'énergie et laissez refroidir avant de commencer tout entretien.

- 3.- Pour votre sécurité et une correcte manipulation, l'appareil doit être situé à une distance raisonnable des murs et des matériaux combustibles.
- 4.- Laissez un espace libre d'au moins 30 cm (12") sur la zone de versement à l'avant pour un fonctionnement correct et sûr.
- 5.- Pour éviter des sérieuses blessures ou des dommages, ne tirez pas l'appareil par le câble électrique.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- 1.- Situez l'appareil à la hauteur du plan de travail, dans une zone qui convient à cet effet. L'emplacement devrait être plat pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et assez fort pour supporter le poids de l'appareil.
- 2.- Ne posez rien sur le haut du machine soude visde car cela pourrait endommager celui-ci ou exposer le personnel à un danger.
- 3.- Quand vous installerez l'appareil pour l'utiliser, assurez-vous qu'il soit éteint. Dans le cas contraire, vous pourriez vous blesser.
- 4.- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Pour votre sécurité et une manipulation correcte, placez-le à l'intérieur, où la température ambiante devrait être au minimum de 21°C et au maximum de 29°C.
- 5.- Quelques surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Prenez vos précautions quand vous toucherez ces parties pour éviter de vous brûler

FONCTION PRINCIPALE

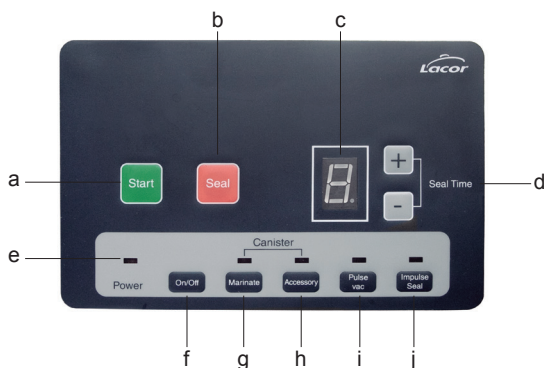
Emballage sous vide de produits alimentaires solides, féculents, viandes, poissons, etc.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

- 1.- Ouvrez la caisse. Ôtez tous les matériaux d'emballage et les protecteurs couvrant l'appareil et les pièces.
- 2.- Extraire tous les accessoires et le livre d'instructions.
- 3.- Posez l'appareil sur une surface plate et lisse.

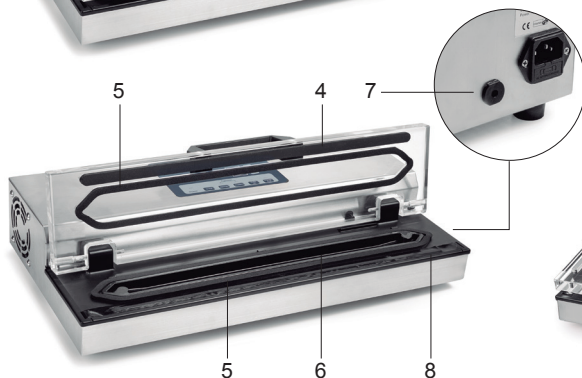
DESCRIPTION DES PARTIES



- 1.- Tableau de commande
 - a.- Bouton START
 - b.- Bouton SEAL
 - c.- Affichage
 - d.- Bouton +/-
 - e.- Indicateur de puissance
 - f.- Bouton ON/OFF
 - g.- Bouton MARINATE
 - h.- Bouton ACCESSORY
 - i.- Bouton PULSE VAC
 - j.- Bouton IMPULSE SEAL



- 2.- Couverture
- 3.- Poignée
- 4.- Joint d'étanchéité
- 5.- Tampon à vide
- 6.- Chambre à vide
- 7.- Entrée tube
- 8.- Barre de soudage
- 9.- Support rouleau sacs de conservation sous vide (Non inclus)



FONCTIONNEMENT

- 1.- Branchez la machine sous vide à une prise de courant électrique compatible. L'indicateur de puissance (e) s'allumera automatiquement sur le tableau de contrôle.
- 2.- Appuyez sur le bouton ON/OFF (f) pour que l'appareil soit prêt à commencer le travail. Les ventilateurs s'activeront.

Support rouleau sacs de conservation sous vide

- 1.- Ces machines sont compatibles avec nos supports de rouleaux pour sacs de conservation sous vide (non inclus avec les machines). L'accessoire 69531 est compatible avec la machine 69530. L'accessoire 69541 est compatible avec la machine 69540.
- 2.- Placez les deux griffes du support sur les 2 rainures de la partie arrière de la machine et faites glisser le support vers le bas.
- 3.- Déverrouillez le couvercle du support à l'aide des 2 griffes latérales et insérez le rouleau de sacs de conservation.
- 4.- Refermez le couvercle et verrouillez-le.
- 5.- Tirez la longueur de rouleau nécessaire et coupez avec le cutter intégré dans le support.

Comment obtenir un sac à partir d'une bobine

- 1.- Choisissez une bobine compatible avec la machine sous vide, elle devra être gaufrée et d'une largeur maximale de 31 cm (69530) ou 40 cm (69540). (Le fonctionnement correct de ces machines n'est garanti qu'avec l'utilisation de rouleaux et sacs de conservation LACOR).
- 2.- Placez le début de la bobine sur la barre de soudage (8). Il est recommandé de laisser un centimètre libre au début du sac et de la barre de soudage.
- 3.- Sélectionnez le temps de soudage avec les boutons +/- (d).
- 4.- Fermez le couvercle (2) et appuyez sur le bouton SEAL (b) tandis que vous exercez de la pression sur la poignée(3) avec une main afin de faciliter la fermeture de la machine.
- 5.- Un compte à rebours apparaîtra à l'affichage (c) allant jusqu'à 0. Le cycle de soudage s'arrêtera automatiquement et la machine émettra des signaux sonores pour indiquer la fin du cycle.



Il faut attendre 15 secondes que la machine refroidisse avant de commencer un nouveau processus de soudage. Si la résistance n'a pas le temps de refroidir, le téflon de la résistance pourrait subir des dommages et les sacs brûleraient durant le processus de soudage.

- 6.- Retirez la bobine et assurez-vous que le processus de soudage s'est effectué correctement. Si vous trouvez que la soudure présente des plis ou n'est pas complète, reprenez depuis le début un nouveau cycle de soudage.
- 7.- Suivez les instructions du paragraphe ci-après de ce manuel pour réaliser le vide d'un sac.

Comment réaliser le vide d'un sac

- 1.- Choisissez un sac qui conviendra à l'aliment pour en réaliser le vide. N'oubliez pas que cette machine sous vide n'est compatible qu'avec des sacs ou des bobines de mise sous vide gaufrées d'une largeur maximale de 31 cm (69530) ou 40 cm (69540) (le fonctionnement correct de ces machines n'est garanti qu'avec l'utilisation de rouleaux et sacs LACOR).
- 2.- Introduisez l'aliment à l'intérieur du sac.

- 3.- Cette machine sous vide n'est pas apte aux liquides. Réalisez le vide d'un sac contenant du liquide peut endommager la machine irrémédiablement. Il est recommandé de suivre les instructions ci-après:
- a.- Aliments frais et humide: Introduire un papier absorbant entre l'aliment et la partie supérieure du sac, de sorte qu'au moment de faire le vide, le liquide ne parvienne pas à pénétrer dans la machine.
 - b.- Soupes et liquides: Si vous désirez réaliser le vide d'une soupe ou d'un aliment avec de la sauce, il faut d'abord congeler le liquide puis l'introduire congelé dans le sac pour effectuer le vide.
 - c.- Les aliments pointus et à bords tranchants (os, pâtes ...): Pour éviter que le sac ne se perforé durant le cycle de vide, protégez ces parties à l'aide d'un papier absorbant.
- 4.- Placez l'extrémité du sac de mise sous vide sur la barre de soudage. Assurez-vous que l'extrémité du sac reste en position dans la chambre de vide (6).
- 5.- Refermez le couvercle de la machine sous vide.
- 6.- Sélectionnez le temps de soudage à l'aide des boutons +/- entre le niveau 6 et 1. Le niveau 6 emploiera davantage de temps de soudage. Sélectionnez un niveau inférieur pour réduire le temps de soudage.
- 7.- Appuyez sur le bouton START (a) et faites pression légèrement sur la poignée du couvercle pour en assurer la fermeture. Le vide se réalise automatiquement.
- 8.- Un compte à rebours apparaîtra à l'affichage de 9 à 0.



Si la pression du sac ne parvient pas à -0.65 bar au moins, il apparaîtra à l'affichage un 2 et le compte à rebours n'atteindra pas 0.

- 9.- Quand un 0 s'affichera, le cycle de vide sera terminé et la machine réalisera le soudage du sac.
- 10.- Une fois le cycle de soudage terminé, la machine émettra un signal sonore et le couvercle s'ouvrira.



N'oubliez pas que pour réaliser un nouveau cycle de soudage, il faut attendre 15 secondes.

- 11.- Appuyez sur le bouton ON/OFF pour éteindre la machine ou annuler le cycle de vide.

Comment utiliser la fonction "PULSE VAC"

Cette fonction permet le contrôle manuel de la durée de vide. Cette fonction convient à la mise sous vide d'aliments délicats pour éviter qu'ils ne soient écrasés.

- 1.- Introduisez l'aliment à l'intérieur du sac. N'oubliez pas que cette machine n'est pas compatible avec les liquides. Prenez en compte les recommandations du point 3 du paragraphe précédent.
- 2.- Sélectionnez le temps de soudage à l'aide des boutons +/- entre le niveau 6 et 1. Le niveau 6 prendra plus de temps pour le soudage. Sélectionnez le niveau inférieur afin de réduire le temps de soudage.
- 3.- Appuyez sur le bouton PULSE VAC (i) pour activer cette fonction. La led au-dessus de ce bouton s'allumera et un "P" apparaîtra à l'affichage.
- 4.- Fermez le couvercle.
- 5.- Appuyez sur le bouton START (a) de façon continue avec une main tandis qu'avec l'autre, vous ferez légèrement pression sur la poignée du couvercle.

- 6.- Relâchez le bouton quand vous jugerez que la pression atteinte à l'intérieur du sac est la nécessaire et appuyez sur le bouton de soudage.

NOTE : Appuyez sur le bouton ON/OFF avant d'effectuer le soudage si vous désirez interrompre le cycle

- 7.- Un compte à rebours apparaîtra à l'affichage jusqu'à ce que le cycle de soudage soit terminé, à ce moment-là, il sera affiché 0.
- 8.- Appuyez à nouveau sur le bouton PULSE VAC pour désactiver cette fonction.
- 9.- Appuyez sur le bouton ON/OFF pour éteindre la machine sous vide.

Comment utiliser la fonction "MARINATE"

Il est possible de mariner des aliments plus rapidement que de manière traditionnelle à l'aide de la fonction Marinate. La technique de marinade sous vide permet à l'aliment de s'épandre, ouvrant ainsi les pores et facilitant l'introduction du liquide dans l'aliment.



Il n'est possible de mariner les aliments qu'en employant des bocaux canister spéciaux pour vide, vous ne pouvez pas utiliser cette fonction avec des sacs ni des bobines.

- 1.- Placez les aliments avec la marinade à l'intérieur du bocal canister.
- 2.- Fermez le couvercle du bocal et assurez-vous que le couvercle permet l'aspiration d'air de l'intérieur.
- 3.- Raccordez le tuyau au couvercle du bocal et à l'entrée de la machine (7).
- 4.- Appuyez sur le bouton "Marinate" (g) une fois pour sélectionner la fonction marinade rapide ou deux fois pour sélectionner la fonction marinade standard.
 - a.- Fonction de marinade rapide: Le cycle complet dure environ 15 minutes.
Quand vous sélectionnez cette fonction, un 1 apparaîtra à l'affichage.
 - b.- Fonction de marinade standard: Le cycle complet dure environ 27 minutes
Quand vous sélectionnez cette fonction, il sera affiché 2.
- 5.- Appuyez sur le bouton START pour lancer le cycle de marinade. Lorsque la pression dans le bocal est atteinte la machine s'arrête automatiquement. À l'affichage, un compte à rebours est affiché en continu allant de 5 à 1. Après 4 minutes (marinade rapide) ou 8 minutes (marinade standard) le compte à rebours s'arrête indiquant ainsi que le premier processus de vide est terminé.
- 6.- Ensuite, de l'air entre à l'intérieur du bocal, par conséquent, il n'est plus sous vide. À l'affichage, vous observerez le comptage de 1 à 5. Ce processus durera environ 30 secondes.
- 7.- Les 2 étapes précédentes se répètent à nouveau, automatiquement.
- 8.- Quand le cycle de marinade termine, un 0 apparaît à l'affichage et un avertissement sonore est émis.
- 9.- Appuyez sur le bouton ON/OFF pour éteindre la machine sous vide ou pour annuler le cycle de marinade.

Comment utiliser la fonction IMPULSE SEAL

Utilisez cette fonction si vous avez uniquement besoin de souder les sacs. Ainsi, le soudage s'activera automatiquement chaque fois que vous fermerez le couvercle.

- 1.- Sélectionnez le temps de soudage à l'aide des boutons +/- entre le niveau 6 et 1. Le temps de soudage du niveau 6 est plus long. Sélectionnez un niveau inférieur pour réduire le temps de soudage.



N'oubliez pas que si vous réalisez le soudage de plusieurs sacs, la résistance sera préalablement chauffée. Pour éviter que les sacs brûlent, réglez le temps de soudage quand la résistance est déjà chaude.

- 2.- Appuyez sur le bouton IMPULSE SEAL (j) pour activer cette fonction. L'indicateur lumineux qui est sur le bouton s'allumera et il apparaîtra à l'affichage un "C".
 - 3.- Ouvrez le couvercle et placez le sac à souder sur la barre de soudage et avec l'extrémité dans la chambre de soudure.
 - 4.- Fermez le couvercle et pressez-le légèrement. La machine détectera automatiquement le couvercle et lancera la soudure du sac.
- NOTE:** Quand le couvercle est fermé, un compte à rebours apparaîtra à l'affichage et l'opération de soudage commencera.
- 5.- Quand il est affiché que le temps de soudage est terminé et que la machine émet un signal sonore, ouvrez le couvercle pour prendre le sac.
 - 6.- Il faut attendre au moins 15 secondes pour réaliser une nouvelle soudure. Pour se protéger, la machine ne lancera pas de nouvelle soudure jusqu'à écoulement de ces 15 secondes (un compte à rebours est affiché allant de 9 à 0, durant ce temps).
 - 7.- Une fois les 15 secondes écoulées, refermez le couvercle pour réaliser une nouvelle soudure.
 - 8.- Appuyez à nouveau sur le bouton IMPULSE SEAL pour désactiver cette fonction.
 - 9.- Appuyez sur le bouton ON/OFF pour éteindre la machine.

Comment utiliser la fonction ACCESORY

Utilisez cette fonction pour réaliser le vide d'un bocal sous vide.



Les bocal et le tuyau connecteur ne sont pas fournis avec la machine. Cette machine sous vide est compatible avec les bocal sous vide de Lacor modèle 69051.

- 1.- Quand la machine est allumée, raccordez le tuyau à l'entrée de tuyau (7) de la machine.
- 2.- Placez les aliments à l'intérieur du conteneur et fermez-le avec son couvercle.
- 3.- Placez l'extrémité vide du tuyau à l'entrée et sortie d'air du couvercle. Assurez-vous que l'entrée et sortie d'air permet de réaliser le vide.

NOTE : Assurez-vous que le tube ainsi que les connecteurs sont correctement posés et qu'il n'y a pas occasion de sortie.

- 4.- Appuyez sur le bouton ACCESORY (h) pour commencer le cycle de vide du tuyau.
- 5.- Une fois le vide du tuyau réalisé, la machine s'arrêtera automatiquement.
- 6.- Démontez le tuyau et appuyez sur le bouton ON/OFF pour éteindre la machine.

INFORMATIONS RECOMMANDÉES POUR LE STOCKAGE D'ALIMENTS

Entrepôt	25°C +/- 2°C									
Stockage normal										
Aspirateur étanchéité										
Réfrigérateur	5°C +/- 2°C									
Stockage normal										
Aspirateur étanchéité										
Congélateur	-18°C +/- 2°C									
Stockage normal										
Aspirateur étanchéité										

NETTOYAGE / MAINTENANCE

- 1.- Avant de nettoyer, assurez-vous que la machine est bien débranchée.
- 2.- Évitez le nettoyage de la machine avec des produits agressifs ou chlorés, ne plongez jamais la machine dans l'eau, utilisez seulement un chiffon humide pour le nettoyage des parties extérieures et intérieures de la machine. N'utilisez jamais de brosses ou éponges métalliques pour les nettoyer.
- 3.- Le couvercle est Amovible en la tirant en position verticale vers le haut des deux logements latéraux (fig. C), afin de mieux exécuter les phases de nettoyage des zones les plus sales suivant la même procédure et les modalités décrites dans les paragraphes précédents. Pour la remettre en place, il suffit de la placer verticalement en introduisant les deux pivots dans les logements latéraux, puis pousser vers le bas (fig. C)
- 4.- Séchez la machine après le nettoyage, et assurez-vous de la laisser dans un endroit sec et bien aéré.
- 5.- La machine d'emballage sous vide ne requiert aucune maintenance, mais si avec le temps une détérioration des coussins de vide, de la bande téflon, de la fermeture en caoutchouc ou d'autres éléments est observée, demandez une pièce de rechange d'origine au fabricant.

TABLE D'ERREUR

PROBLEME	EVENTUELLE CAUSE	SOLUTION
La machine sous vide ne démarre pas	1.- La machine n'est pas correctement branchée 2.- Le cordon d'alimentation est endommagé	1.- Assurez- vous de brancher la machine à une source d'alimentation correcte 2.- Remplacer le cordon d'alimentation
Le vide n'est pas complètement réalisé dans les sacs	1.- Le sac n'est pas correctement placé 2.- La soudure de la bobine n'est pas correcte 3.- La barre de soudage est sale 4.- La barre de soudage est dégradée 5.- Le joint de soudure est dégradé	1.- Assurez-vous que l'extrémité du sac est bien dans la chambre de soudure. Assurez-vous que la superficie du sac sur la barre de soudage n'a aucun pli 2.- Si vous utilisez une bobine, assurez-vous qu'elle a réalisé auparavant la soudure correctement. 3.- Nettoyez la barre de soudage avec un linge humide puis séchez-la. Assurez-vous qu'il n'y a pas de saletés sur la barre de soudage 4.- Remplacer la barre de soudage 5.- Remplacez le joint de soudure
Les sacs brûlent lors du soudage	1.- Trop d'opérations de soudage ont été réalisées de façon continue. 2.- La résistance est trop chaude. 3.- Le téflon qui recouvre la résistance est en mauvais état	1.- Il faut attendre 20 secondes entre chaque soudure 2.- Laissez refroidir la résistance avant de commencer un nouveau cycle. Réglez la durée de soudage en fonction de l'épaisseur du sac 3.- Remplacez le téflon pour éviter d'endommager les sacs durant le soudage
Le soudage ne s'exécute pas	1.- La barre de soudage est sale ou dégradée	1.- Nettoyez la barre de soudage avec un linge humide puis séchez-la. 2.- Remplacez la barre de soudage
L'air entre à nouveau dans le sac après le processus de mise sous vide	1.- Le sac est troué. Veillez particulièrement aux aliments qui contiennent des épines ou à superficies tranchantes	1.- Changez le sac 2.- Introduisez du papier absorbant pour protéger le sac des épines ou superficies tranchantes
L'erreur "E" apparaît à l'affichage	1.- La machine s'est surchauffée pour avoir fonctionné trop longtemps en continu 2.- Une opération de soudage a été tentée avec le couvercle ouvert. 3.- L'erreur apparaît aléatoirement	1.- Débranchez la machine de la source d'alimentation durant 20 secondes avant de la remettre en service. 2.- Fermez le couvercle pour effectuer une opération de soudage. 3.- Débranchez l'appareil et branchez-le à nouveau.

Le vide n'est pas effectué de façon satisfaisante dans les bocal Canister	1.- Le tuyau de connexion n'est pas correctement installé 2.- Le bocal ne permet pas la sortie de l'air 3.- Le couvercle du bocal a une fissure	1.- Assurez-vous de raccorder correctement le tuyau tant sur la machine sous vide que sur le bocal 2.- Assurez-vous que la valve de sortie d'air du bocal est bien ouverte. 3.- Remplacez le couvercle du bocal pour réaliser le vide.
--	---	--

BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

Diese Anleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise zu Wartung, Benutzung und Bedienung des Gerätes. Das Nicht-Beachten der Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen. Falls Sie den Inhalt dieser Anleitung nicht verstehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Vorgesetzten. Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss die Bedienungsanleitung unbedingt gelesen und verstanden werden.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beim Einsatz jeglicher Art von Elektrogeräten sollten Sie stets einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen einschließlich folgender einhalten:

- 1.- Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen weder Kabel und Stecker noch das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Stecken Sie keine Schraubendreher oder andere metallische Elemente in das Geräteinnere.
- 2.- Benutzen Sie dieses Elektrogerät NICHT, wenn die Arbeitsfläche nass ist oder Sie im Regen arbeiten müssen. Wenn Sie ein elektronisches Gerät mit nassen Händen oder bei viel Wasser benutzen, kann es zu einem Stromschlag kommen.
- 3.- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine andere vom Hersteller autorisierte Person ausgetauscht werden. Bei einer Handhabung durch nicht autorisierte Personen erlischt die Garantie mit sofortiger Wirkung.
- 4.- Lassen Sie das Kabel nicht vom Tisch oder der Arbeitsfläche herabhängen und lassen Sie es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- 5.- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, falls es beschädigt ist.
- 6.- Schalten Sie das Elektrogerät ab, bevor Sie Zubehör oder Hilfsmittel, die während des Gebrauchs in Bewegung sind, austauschen.
- 7.- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker.

- 8.- Bei der Reinigung besonders vorsichtig vorgehen. Seien Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig.
- 9.- Das Gerät stoppt bei Überlast oder Überhitzung automatisch den Betrieb.
- 10.- Setzen Sie dieses Elektrogerät nur gemäß der Beschreibung in dieser Betriebsanleitung für seinen bestimmungsgemäßen Gebrauch ein. Verwenden Sie keine Teile oder Zubehör ohne Empfehlung des Herstellers.
- 11.- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- 12.- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen und mentalen Behinderungen benutzt werden oder solchen mit mangelnder Erfahrung und wenig Kenntnissen, sofern sie beaufsichtigt und über den sicheren Gebrauch des Gerätes informiert werden und sie die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen mit diesem Gerät nicht spielen.
- 13.- Die Reinigung und Wartung darf nur von Kindern ab 8 Jahren unter Beaufsichtigung eines Erwachsenen vorgenommen werden.
- 14.- Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- 15.- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen mittels einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung in Betrieb genommen zu werden.
- 16.- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Innerhalb von 2 Minuten nicht mehr als einen Durchgang ausführen. Die Dauer eines Arbeitsdurchgangs beträgt etwa 50 Sekunden, danach muss eine Pause von bis 2 Minuten eingelegt werden. Unter besonders schweren Umweltbedingungen kann der intensive Gebrauch des Gerätes dazu führen, dass die automatischen Hitzeschutzsysteme ausgelöst werden. In diesem Fall abwarten, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bis sich die genannten Schutzsysteme wieder ausschalten.

- 17.- Während oder nach der Arbeit nicht die Schweißschiene berühren, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden. Keine Messer oder sonstige scharfen Werkzeuge benutzen, um Reste auf der Schweißschiene zu beseitigen; immer abwarten, bis es sich abgekühlt hat, bevor es mit einem mit schwachem Reinigungsmittel angefeuchteten Schwamm gereinigt wird.
- 18.- Dieser Text gilt für Benutzer aus Ländern, welche keine europäischen Länder sind: Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis gestaltet, es sei denn, diese haben eine Beaufsichtigung oder Anweisung betreffend der sicheren Bedienung des Geräts von einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person erhalten. Kinder sollten bei der Bedienung beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- 19.- Der Hersteller und der Verkäufer sind hinsichtlich Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistung nur dann verantwortlich, wenn:
- A.- Die Maschine unter Einhaltung der Gebrauchsanweisungen genutzt wird
 - B.- Das Stromnetz, mit dem das Gerät betrieben wird, den geltenden Vorschriften entspricht
- 20.- **ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN:** Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in den ungetrennten Restmüll. Durch den Einsatz von elektrischen und elektronischen Elementen ist eine separate Entsorgung gemäß den gesetzlichen Vorschriften Spaniens 208/2005 für getrennte Entsorgung von Elektrogeräten erforderlich.



WICHTIGSTE TECHNISCHE DATEN

AUSFÜHRUNG:	69530	69540
SPANNUNG:	220-240V;50/60Hz	
PUISSANCE:	700 W	650W
BELASTUNG:	0,9 bar	0,9 bar
PUMPEN:	2	2
PUMPENDURECHFLUSS:	16 L/min	16 L/min
DICHTUNGSLÄNGE:	31 cm	40 cm
DICHTUNGSDICKE:	5 mm	5 mm
MAß:	39x27,5x13 cm	49x26x12,5 cm
GEWICHT:	6,9 Kg	8,50 Kg



WICHTIGE INFORMATION

In dieser Bedienungsanleitung werden Hinweise zu Aufbau, Sicherheit und Bedienung des Elektrisches Vakuumiergerät. Wir empfehlen Ihnen, alle Aufbau-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung vor dem Aufbau oder der Benutzung sorgfältig durchzulesen.

Der Vakuumiergerät ist das Ergebnis von ausführlicher Forschung und Betriebserprobung. Die verwendeten Materialien wurden aufgrund der langen Lebensdauer, des Erscheinungsbildes und der optimalen Leistungsfähigkeit ausgesucht.

Jedes Gerät wurde vor dem Versand gründlich überprüft und getestet.

WICHTIG! Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer auf.

Falls das Gerät den Besitzer wechselt, stellen Sie sicher, dass das Handbuch immer bei dem Gerät bleibt.



ACHTUNG

- 1.- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in eine geeignete geerdete Steckdose mit der richtigen Voltanzahl, Größe und Art. Falls die Steckdose und der Stecker nicht aufeinander passen, lassen Sie von einem Elektriker die geeignete Voltzahl und Größe bestimmen und die entsprechende Steckdose installieren.
- 2.- Zur Vermeidung von Verletzungen drehen Sie den An-/Ausschalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.

- 3.- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät in einem ausreichenden Abstand zu entflammenden Wänden und Materialien aufzustellen.
- 4.- Um eine korrekte und sichere Funktion zu gewährleisten, belassen Sie einen Freiraum von mindestens 30 cm (12") im Bereich des vorderen Ausgusses.
- 5.- Zur Vermeidung von Verletzungen und Schäden ziehen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

WARNHINWEISE

- 1.- Stellen Sie das Gerät in einer benutzerfreundlichen Höhe auf. Der Platz, an dem das Gerät aufgestellt wird, sollte eben sein, so dass das Gerät oder sein Inhalt nicht aus Versehen herunterfallen kann, und stark genug, um das Gewicht des Gerätes zu tragen.
- 2.- Legen Sie nichts auf den Vakuumiergerät, um Beschädigung des Vakuumiergerät oder Verletzungen des Bedienpersonals zu vermeiden.
- 3.- Bei der Aufstellung des Gerätes ist darauf zu achten, dass der An-/Ausschalter ausgeschaltet ist. Nicht-Beachten kann zu Verletzungen des Bedienpersonals führen.
- 4.- Das Gerät ist nicht wasserdicht. Zum sicheren und geeigneten Bedienen sollte das Gerät in Innenräumen aufgestellt werden und die Raumtemperatur mindestens 21°C (70°F) und höchstens 29°C (85°F) betragen.
- 5.- Die Außenteile des Gerätes können sich erhitzen. Vorsicht beim Berühren dieser Teile, um Verletzungen zu vermeiden.

HAUPTFUNKTION

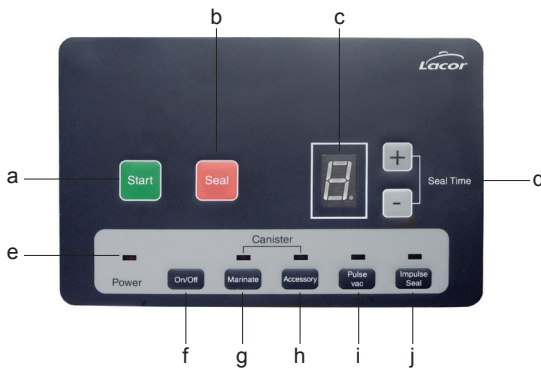
Vakuumverpackung von festen Lebensmitteln wie Hülsenfrüchte, Fleisch, Fisch etc.

AUFBAU

AUSPACKEN

- 1.- Öffnen Sie den Karton. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Schutzhüllen, die das Gerät und die Seitenteile bedecken.
- 2.- Entnehmen Sie das Zubehör und das Bedienungshandbuch.
- 3.- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und nivellierte Fläche.

BESCHREIBUNG DER MASCHINENTEILE



1.- Bedienfeld

- a.- START-Taste
- b.- SEAL-Taste
- c.- Display
- d.- +/- Taste
- e.- Leistungsanzeige
- f.- ON/OFF-Taste
- g.- MARINATE-Taste
- h.- ACCESSORY-Taste
- i.- PULSE VAC-Taste
- j.- IMPULSE SEAL-Taste

2.- Abdeckung

3.- Griff

4.- Dichtung abdichten

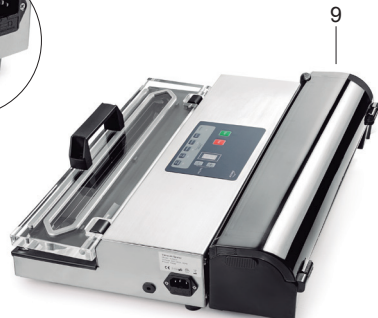
5.- Saugnapf

6.- Vakuumkammer

7.- Schlauchstutzen

8.- Siegelschiene

9.- Vakuumbeutel-Rollenhalter (NICHT enthalten)



FUNKTIONSWEISE

- 1.- Vakuuier an einen kompatiblen Netzanschluss anschließen. Die Leistungsanzeige (e) des Bedienfelds leuchtet automatisch auf.
- 2.- ON/OFF-Taste (f) drücken, damit das Gerät betriebsbereit ist.
Die Ventilatoren laufen an.

Vakuumbbeutel-Rollenhalter

- 1.- Diese Geräte sind mit unseren Rollenhaltern kompatibel (nicht im Lieferumfang der Geräte enthalten). Das Zubehörteil 69531 ist mit dem Gerät 69530 kompatibel.
Das Zubehörteil 69541 ist mit dem Gerät 69540 kompatibel.
- 2.- Die zwei Laschen des Rollenhalters auf den 2 Rillen an der Geräterückseite positionieren und den Rollenhalter nach unten schieben.
- 3.- Die Abdeckung des Rollenhalters anhand der 2 seitlichen Laschen freigeben und den Beutelrolle einsetzen.
- 4.- Abdeckung schließen und verriegeln.
- 5.- Die erforderliche Rollenlänge herausziehen und mit der am Rollenhalter vorhandenen Klinge abschneiden.

Beutel aus einer Rolle herstellen

- 1.- Eine mit dem Vakuuier kompatibel Beutelrolle wählen. Diese muss goffriert und maximal 31 cm (69530) oder 40 cm (69540) breit sein. (Der ordnungsgemäße Betrieb dieser Geräte ist nur bei Verwendung der Rollen und Beutel von LACOR gewährleistet.)
- 2.- Rollenbeginn auf die Siegelschiene (8) legen. Zwischen Rollenbeginn und Siegelschienen sollte ein Zentimeter Freiraum gelassen werden.
- 3.- Versiegelungszeit mit den Tasten +/- (d) wählen.
- 4.- Abdeckung (2) schließen und SEAL-Taste (b) drücken, wobei eine Hand etwas Druck auf den Griff (3) ausübt, damit das Gerät gut schließt.
- 5.- Auf dem Display (c) erscheint ein Countdown bis 0. Der Schweißzyklus stoppt automatisch und die Maschine gibt zur Anzeige des Zyklusendes ein akustisches Signal aus.



Vor dem Beginn eines neuen Schweißzyklus 15 Sekunden warten, damit sich das Gerät abkühlt. Kann der Widerstand nicht abkühlen, kann es dazu kommen, dass dessen Teflonverkleidung beschädigt wird und die Beutel beim Versiegeln verbrennen.

- 6.- Beutelrolle herausnehmen und sicherstellen, dass die Versiegelung korrekt durchgeführt wurde. Hat die Schweißnaht Falten oder ist sie unterbrochen, den Vorgang anhand eines neuen Schweißzyklus wiederholen.
- 7.- Mit den Hinweisen des nächsten Abschnitts dieser Anleitung fortfahren, um einen Beutel zu vakuumieren.

Einen Beutel vakuumieren

- 1.- Einen für die Vakuumierung des jeweiligen Produkts geeigneten Beutel wählen. Bitte beachten Sie, dass dieser Vakuuier nur mit goffrierten, maximal 31 cm (69530) oder 40 cm (69540) breiten Vakuumbbeuteln bzw. Rollen kompatibel ist. (Der ordnungsgemäße Betrieb dieser Geräte ist nur bei Verwendung der Rollen und Beutel von LACOR gewährleistet.)
- 2.- Das Produkt in den Beutel legen.

3.- Dieser Vakuumierer kann nicht mit Flüssigkeiten verwendet werden. Das Vakuumieren eines mit Flüssigkeit gefüllten Beutels kann zu irreparablen Schäden am Gerät führen. Folgende Hinweise beachten:

- a.- Frische, feuchte Produkte: Zwischen Produkt und Beutelöffnung ein Küchenpapier legen. So kann die Flüssigkeit beim Vakuumieren nicht in das Gerät gelangen.
- b.- Suppen und Flüssigkeiten: Um Suppe oder ein Produkt mit Soße zu vakuumieren, muss die Flüssigkeit zunächst gefroren und im gefrorenen Zustand zum Vakuumieren in den Beutel gelegt werden.
- c.- Produkte mit Spitzen oder scharfen Kanten (Knochen, Nudeln usw.): Damit der Beutel während dem Vakuumzyklus nicht durchlöchert wird, diese Teile mit Küchenpapier schützen.

4.- Beutelende auf die Siegelschiene legen. Sicherstellen, dass sich das Beutelende in der Vakuumkammer (6) befindet.

5.- Abdeckung des Vakuumierers schließen.

6.- Versiegelungszeit mit den Tasten +/- (f) zwischen Grad 6 und 1 wählen.. Bei Grad 6 wird die längste Versiegelungszeit angewandt. Um die Versiegelungszeit zu verkürzen, einen niedrigeren Grad wählen.

7.- START-Taste (a) drücken und leicht auf den Griff der Abdeckung drücken, um sicherzustellen, dass sich die Abdeckung schließt. Das Vakuum wird automatisch durchgeführt.

8.- Auf dem Display erscheint ein Countdown von 9 bis 0.



Erreicht der Druck des Beutels nicht mindestens -0.65 bar, erscheint auf dem Display eine 2 und der Countdown erreicht nicht die 0.

9.- Zeigt das Display eine 0, ist der Vakuumzyklus beendet und das Gerät verschweiß den Beutel.

10.- Nach Ende des Schweißzyklus gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und die Abdeckung öffnet sich.



Beachten, dass zur Durchführung eines neuen Schweißzyklus 15 Sekunden gewartet werden muss.

11.- ON/OFF-Taste drücken, um das Gerät auszuschalten oder den Vakuumzyklus abubrechen.

Verwendung der Funktion „PULSE VAC“

Mit dieser Funktion erfolgt die Kontrolle der Vakuumierzeit manuell. Diese Funktion ist für das Vakuumieren empfindlicher Produkte geeignet, damit diese nicht zusammengedrückt werden.

1.- Das Produkt in den Beutel legen. Beachten, dass dieses Gerät nicht für das Vakuumieren von Flüssigkeiten geeignet ist. Den Empfehlungen von Punkt 3 der vorangehenden Abschnitts folgen.

2.- Versiegelungszeit mit den Tasten +/- (f) zwischen Grad 6 und 1 wählen.. Bei Grad 6 wird die längste Versiegelungszeit angewandt. Um die Versiegelungszeit zu verkürzen, einen niedrigeren Grad wählen.

3.- Zum Aktivieren dieser Funktion die PULSE VAC-Taste (i) drücken. Die LED-Anzeige über dieser Taste geht an und auf dem Display erscheint „P“.

4.- Abdeckung schließen.

5.- Die Taste START (a) mit einer Hand gedrückt halten und mit der anderen leicht auf den Griff der Abdeckung drücken.

- 6.- Die Taste loslassen, wenn der im Beutel erreichte Druck ausreichend ist, und die Schweißaste drücken.

HINWEIS: Soll der Zyklus unterbrochen werden, vor dem Schweißen die ON/OFF-Taste drücken,

- 7.- Auf dem Display erscheint ein Countdown, bis der Schweißzyklus beendet ist. Jetzt zeigt das Display eine 0.
- 8.- Zum Deaktivieren dieser Funktion erneut die PULSE VAC-Taste drücken.
- 9.- ON/OFF-Taste drücken, um das Gerät auszuschalten.

Verwendung der Funktion „MARINATE“

Mit der Marinate-Funktion können Speisen schneller mariniert werden als auf herkömmlicher Art. Die Mariniertechnik ermöglicht es, dass sich eine Speise ausweitet und ihre Poren öffnet, wodurch die Flüssigkeit leichter eindringen kann.



Das Marinieren der Speisen kann nur mit speziellen Vakuumbehältern und nicht mit Beuteln oder Beutelrollen durchgeführt werden.

- 1.- Die Speisen mit der Marinade in den Vakuumbehälter legen.
- 2.- Den Behälter schließen und sicherstellen, dass durch den Deckel die Luft abgesaugt werden kann.
- 3.- Den Schlauch am Behälterdeckel und am Gerätestutzen anschließen (7).
- 4.- Die „Marinate“-Taste (g) einmal drücken, um die Schnellmarinierfunktion und zweimal, um die Standard-Marinierfunktion zu wählen.
 - a.- **Schnellmarinierfunktion:** Der komplette Zyklus dauert ca. 15 Minuten. Wird diese Funktion gewählt, erscheint auf dem Display eine 1.
 - b.- **Standard-Marinierfunktion:** Der komplette Zyklus dauert ca. 27 Minuten. Wird diese Funktion gewählt, erscheint auf dem Display eine 2.
- 5.- START-Taste drücken, um den Marinierzyklus zu starten. Erreicht der Behälter den erforderlichen Druck, geht das Gerät automatisch aus. Auf dem Display erscheint kontinuierlich ein Countdown von 5 bis 1. Nach 4 Minuten (schnelles Marinieren) bzw. 8 Minuten (Standard-Marinieren) stoppt der Countdown und der Vakuumierprozess ist beendet.
- 6.- Danach dringt in den Behälter Luft ein und es besteht kein Vakuum mehr. Das Display zählt von 1 bis 5. Dieser Vorgang dauert ca. 30 Sekunden.
- 7.- Die 2 vorangehenden Schritte werden automatisch wiederholt.
- 8.- Am Ende des Marinierzyklus zeigt das Display eine 0 und es ist ein akustisches Signal zu hören.
- 9.- ON/OFF-Taste drücken, um das Gerät auszuschalten oder den Marinierzyklus abubrechen.

Verwendung der Funktion „IMPULSE SEAL“

Diese Funktion wird verwendet, wenn nur das Verschweißen der Beutel durchgeführt werden soll. Hierbei wird das Verschweißen bei jedem Schließen der Abdeckung aktiviert.

- 1.- Versiegelungszeit mit den Tasten +/- (f) zwischen Grad 6 und 1 wählen.. Bei Grad 6 wird die längste Versiegelungszeit angewandt. Um die Versiegelungszeit zu verkürzen, einen niedrigeren Grad wählen.



Beachten, dass der Widerstand beim Verschweißen mehrerer Beutel vorgeheizt ist. Um zu vermeiden, dass die Beutel verbrennen, die Versiegelungszeit mit vorgeheiztem Widerstand einstellen.

- 2.- Zum Aktivieren dieser Funktion die Taste IMPULSE SEAL (i) drücken. Die Leuchtanzeige über dieser Taste geht an und auf dem Display erscheint „C“.
 - 3.- Abdeckung öffnen und den zu verschweißenden Beutel auf die Siegelschiene legen, wobei das Ende in der Schweißkammer liegen muss.
 - 4.- Abdeckung schließen und leicht nach unten drücken. Das Gerät erkennt die Abdeckung automatisch und beginnt mit dem Verschweißen des Beutels.
- HINWEIS:** Bei geschlossener Abdeckung erscheint auf dem Display ein Countdown und es erfolgt das Verschweißen.
- 5.- Wenn das Display anzeigt, dass die Versiegelungszeit beendet ist und das Gerät ein akustisches Signal abgibt, die Abdeckung öffnen und den Beutel herausnehmen.
 - 6.- Vor dem nächsten Versiegelungsvorgang mindestens 15 Sekunden warten. Aus Schutzgründen beginnt das Gerät erst nach Ablauf dieser Zeit mit einem neuen Versiegelungsvorgang (während dieser Zeit erscheint auf dem Display ein Countdown von 9 bis 0).
 - 7.- Nach diesen 15 Sekunden die Abdeckung wieder schließen und den nächsten Beutel verschweißen.
 - 8.- Zum Deaktivieren dieser Funktion erneut die Taste IMPULSE SEAL drücken.
 - 9.- ON/OFF-Taste drücken, um das Gerät auszuschalten.

Verwendung der Funktion „ACCESSORY“

Diese Funktion wird zum Vakuumieren eines Vakuumbehälters verwendet.



Die Behälter und der Verbindungsschlauch sind nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten. Dieser Vakuumierer ist mit den Lacor-Vakuumbehältern Modell 69051 kompatibel.

- 1.- Bei eingeschaltetem Gerät den Schlauch am Stutzen (7) des Geräts anschließen.
- 2.- Die Speisen in den Behälter legen und diesen mit seinem Deckel verschließen.
- 3.- Das freie Schlauchende am Luftein- und -auslass des Deckels anschließen. Sicherstellen, dass der Luftein- und -auslass die Vakuumierung ermöglicht.

HINWEIS: Sicherstellen, dass sowohl der Schlauch als auch die Verbinder richtig angebracht sind und keine Luft austreten kann.

- 4.- ACCESSORY-Taste drücken, um den Vakuumzyklus zu starten.
- 5.- Nach dem Herstellen des Vakuums im Behälter stoppt das Gerät automatisch.
- 6.- Schlauch abnehmen und die ON/OFF-Taste drücken, um das Gerät auszuschalten.

EMPFOHLENE INFORMATION FÜR DIE LAGERUNG VON LEBENSMITTELN

Laden	25°C +/- 2°C									
Normalen Lager						1-2 Woche	3-4 Tage	3-4 Tage	1 Woche	5-6 Monate
Vakuumieren						2-4 Monate	2 Monate	2 Monate	2-4 Monate	1 Jahr alt
Kühlschrank	5°C +/- 2°C									
Normalen Lager		1-2 Woche	1 Woche	1 Woche	3-4 tage	2-4 Woche	1-2 Woche	1-2 Woche	1-2 Woche	2-3 Tage
Vakuumieren		1 Monate	2-4 Woche	2-4 Woche	2 Woche	1 Monate	1 Monate	6-12 Woche	6-12 Woche	1 Woche
Gefrierfach	-18°C +/- 2°C									
Normalen Lager		6 Monate	6 Monate	6 Monate	1-2 Woche	8 Monate	8 Monate	6-12 Woche	4 Monate	
Vakuumieren		2 Jahre alt	2 Jahre alt	2-3 Jahre alt	2 Jahre alt	2-3 Jahre alt	2-3 Jahre alt	6 Monate	1 Jahr alt	

REINIGUNG / WARTUNG

- 1.- Achten Sie darauf, vor dem Reinigen den Stecker des Geräts zu ziehen.
- 2.- Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven oder chlorhaltigen Reinigungsmitteln. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser, sondern verwenden Sie zum Reinigen der Außen- und Innenflächen lediglich ein feuchtes Tuch. Verwenden Sie zur Reinigung auf keinen Fall Metallbürsten oder -scheuerwolle.
- 3.- Der Deckel kann abgenommen werden, indem er in vertikaler Stellung nach oben aus den beiden seitlichen Sitzen herausgezogen wird (Abb. C), um besser die Bereiche des Geräts reinigen zu können, die am meisten verschmutzt werden, wobei die gleichen Maßnahmen angewendet werden, wie in den vorausgehenden Punkten beschrieben. Für die Wiedereinsetzung genügt es, die beiden Stifte vertikal wieder in die seitlichen Sitze zu stecken und nach unten zu drücken (Abb. C)
- 4.- Reiben Sie das Gerät nach dem Reinigen trocken und achten Sie darauf, es an einen trockenen und gut gelüfteten Platz zu stellen.
- 5.- Das Vakuumgerät erfordert keinerlei Wartung. Sollten allerdings im Laufe der Zeit an Vakuumkissen, Teflonband, Verschweißgummi oder anderen Elementen Verschleißerscheinungen auftreten, sollten sie durch Originalersatzteile des Herstellers ersetzt werden.

FEHLERTABELLE

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Vakuumierer geht nicht an	1.- Der Gerätestecker steckt nicht korrekt in der Steckdose 2.- Das Netzkabel ist beschädigt	1. Sicherstellen, dass das Gerät an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist 2. Das Netzkabel austauschen
Die Beutel werden nicht vollständig vakuumiert	1.- Der Beutel ist nicht korrekt eingelegt 2.-Die Beutelrolle wird nicht korrekt versiegelt 3.- Die Siegelschiene ist verschmutzt 4.- Die Siegelschiene ist beschädigt 5.- Die Dichtung ist beschädigt	1. Sicherstellen, dass sich das Beutelende in der Vakuumkammer befindet - Sicherstellen, dass die Beuteloberfläche an der Siegelschiene keine Falten hat 2. Wird eine Beutelrolle verwendet sicherstellen, dass die vorangehende Versiegelung korrekt erfolgt ist 3. Die Siegelschiene mit einem feuchten Tuch abwischen und danach abtrocknen - Sicherstellen, dass sich auf der Siegelschiene kein Schmutz mehr befindet. 4. Die Siegelschiene ersetzen 5. Die Dichtung ersetzen
Die Beutel verbrennen beim Verschweißen	1.- Es wurden zu viele Schweißzyklus hintereinander ausgeführt 2.- Der Widerstand ist zu heiß 3.- Die Teflonverkleidung des Widerstands ist beschädigt	1. Zwischen den einzelnen Schweißprozessen 20 Sekunden warten 2. Den Widerstand vor dem nächsten Zyklus abkühlen lassen. Die Versiegelungszeit an die Beuteldicke anpassen 3. Das Teflon ersetzen, damit die Beutel beim Versiegeln nicht beschädigt werden
Das Verschweißen wird nicht ausgeführt	1.- Die Siegelschiene ist verschmutzt oder beschädigt	1. Die Siegelschiene mit einem feuchten Tuch abwischen und dann abtrocknen. 2. Die Siegelschiene ersetzen
Nach dem Vakuumprozess dringt erneut Luft in den Beutel	1.- Der Beutel hat Löcher Vorsicht bei Speisen mit Gräten oder spitzen Oberflächen	1. Den Beutel ersetzen 2. Küchenpapier einlegen, um den Beutel vor Gräten oder spitzen Flächen zu schützen
Auf dem Display erscheint der Fehler „E“	1.- Das Gerät ist überhitzt, da es sehr lange kontinuierlich in Betrieb war 2.- Es wird versucht, ein Schweißprozess bei geöffneter Abdeckung durchzuführen 3.- Es handelt sich um einen Zufallsfehler	1. Das Gerät 20 Minuten vor der erneuten Inbetriebnahme von der Stromquelle trennen 2. Die Abdeckung schließen, um den Schweißprozess durchzuführen 3. Den Netzstecker des Geräts abziehen und wieder einstecken

Die Vakuumbehälter werden nicht zufriedenstellend vakuumiert	1.- Der Verbindungsschlauch ist nicht korrekt angebracht 2.- Der Behälter erlaubt keinen Luftaustritt 3.- Der Behälterdeckel hat einen Riss	1. Sicherstellen, dass der Schlauch korrekt an Vakuumierer und Behälter angeschlossen ist 2. Sicherstellen, dass das Luftaustrittsventil des Behälters geöffnet ist 3. Den Behälterdeckel austauschen
--	---	---

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This manual contains important safety information concerning the maintenance, use and operation of this product. Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury. If you are unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Do not operate this equipment unless you have read and understand the contents of this manual.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

When using an appliance, always follow a few basic safety guidelines, including the following:

- 1.- To avoid possible electric shocks, do not place the cable, plug or appliance in water or in any other liquid. Do not insert screwdrivers or metallic items inside the appliance.
- 2.- DO NOT use any electrical item if the work area is humid or wet or the work is done under the rain. If you use an electrical device with wet hands or stopped in water, you can suffer an electric shock.
- 3.- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service technician, or by someone else authorised by the manufacturer. In the event of handling of appliances by non-authorized people, the guarantee will immediately cease to be valid.
- 4.- Do not allow cables to hang from tables or worktops, nor to come into contact with hot surfaces.
- 5.- Do not use appliances if they are damaged.
- 6.- Switch off appliances before changing accessories or auxiliary parts that move when appliances are in use.
- 7.- Do not leave appliances working unattended. Unplug appliances after each use.

- 8.- Extreme caution during cleaning. Take special care when cleaning appliances.
- 9.- The article will automatically stop working in the event of overload or overheating problems.
- 10.- Only use this electrical appliance for its designed use, as described in this manual. Do not use parts or accessories without the manufacturer's recommendation.
- 11.- Use only original spare parts.
- 12.- This appliance may be used by children of 8 years old and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised or trained on the safe use of the appliance and if they understand the risks involved. Children should not play with the appliance.
- 13.- Cleaning and maintenance performed by the user must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and under supervision.
- 14.- Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age.
- 15.- This appliance is not intended to be operated by an external timer or remote control system
- 16.- It is not a device for continuous use. Do not carry out more than one complete cycle every 2 minutes. The operative cycle duration is about 50 seconds, which must be followed by a pause for up to 2 minutes. In extreme environmental conditions, intensive use of the device can set off the automatic thermal protection systems. In this case, wait for the device to cool down to the point that allows resetting of said protection systems.

- 17.- Do not touch the sealing bar during use or at the end of the machine cycle, in order to avoid possible burns. Do not use a knife or other sharp tools to remove eventual residue on the sealing bar; always wait for it to cool off before cleaning with a moist sponge or light detergent.
- 18.- This text is for users in countries except European countries: This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 19.- The Manufacturer and the Seller are deemed responsible for safety, reliability and performance only if:
- A.- The machine is used in compliance to the use instructions
 - B.- The electrical system of the environment in which the machine is used is compliant to laws in force.
- 20.- **DISPOSAL OF ELECTRICAL APPLIANCES:** Do not dispose of this product as unclassified municipal rubbish. Due to the use of electrical and electronic parts, this product must be collected separately, as ordered in the Spanish Royal Decree 208/2005 on the separate collection of electrical products.



MAIN TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL:	69530	69540
VOLTAGE:	220-240V;50/60Hz	
POWER:	700 W	650W
PRESSURE:	0,9 bar	0,9 bar
PUMP:	2	2
PUMP LOW:	16 L/min	16 L/min
SEALING LENGHT:	31 cm	40 cm
SEALING THICKNESS:	5 mm	5 mm
SIZE:	39x27,5x13 cm	49x26x12,5 cm
WEIGHT:	6,9 Kg	8,50 Kg



WORTHY INFORMATION

This manual provides the installation, safety and operating instructions for the vacuum pack machine. We recommend all installation, operating and safety instructions appearing in this manual to be read before installation or operation.

Vacuum pack machine is a product of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance and optimum performance. Every unit is thoroughly inspected and tested before shipment.

Electromagnetic compatibility

The machine is designed to satisfy currently requirements for electromagnetic compatibility. In any case, if you suspect that the device function should interfere with the normal operation of your television set, radio or other electrical device, try to position the device differently until the interference disappears, or connect the device to a different electrical socket.

IMPORTANT! Keep these instructions for future reference.

If the unit changes ownership, be sure this manual accompanies the equipment.



WARNING

- 1.- Plug Vacuum pack machine into a properly grounded electrical outlet of the correct voltage, size, and plug configuration. If the plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine the proper voltage and size, and install the proper electrical outlet.
- 2.- To avoid any injury, turn the power switch off, unplug the unit from the power source and allow to cool before performing any maintenance.

- 3.- For safe and proper operation, the unit must be located at a reasonable distance from combustible walls and materials.
- 4.- Leave a free space of at least 30 cm (12") for the frontal emptying area to allow correct safe working.
- 5.- To prevent any injury or damage do not pull unit by power cord.

CAUTIONS

- 1.- Locate the unit at the proper counter height, in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from accidentally falling, and strong enough to support the weight of the unit.
- 2.- Do not place anything on top of the Vacuum pack machine; doing so could damage Vacuum pack machine or subject personnel to possible injury.
- 3.- When setting up the unit for operation, make sure power to the unit is off. Failure to do so could result in personal injury.
- 4.- Unit is not weatherproof. For safe and proper operation locate the unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 85°F (29°C).
- 5.- Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas to avoid injury.

MAIN FUNCTION

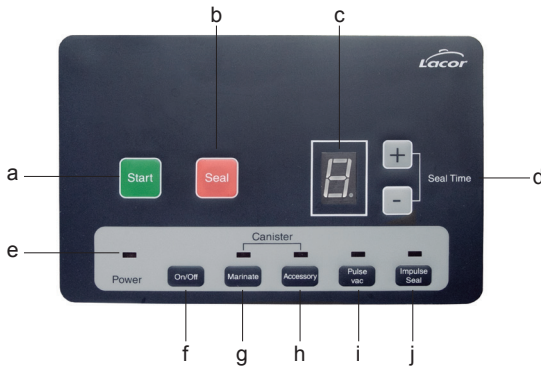
Vacuum packing for solid foods, legumes, meats, fish, etc.

INSTALLATION

UNPACKING

- 1.- Open the large box. Remove all packing materials and protective covering from the unit and parts.
- 2.- Remove all accessories and book instructions.
- 3.- Place the device on a hard surface, flat and level.

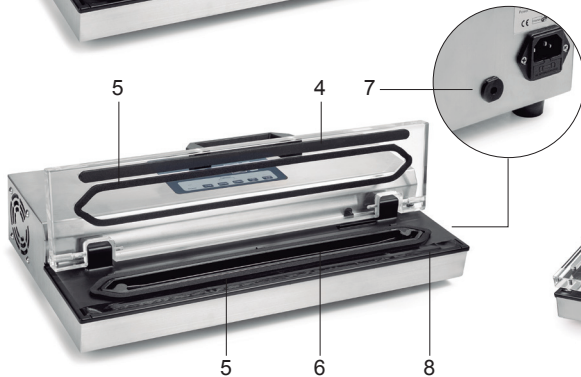
PARTS LIST



- 1.- Control Panel
 - a.- START button
 - b.- SEAL button
 - c.- Display
 - d.- +/- Button
 - e.- Power indicator
 - f.- ON / OFF button
 - g.- MARINATE button
 - h.- ACCESSORY button
 - i.- PULSE VAC button
 - j.- IMPULSE SEAL button



- 2.- Lid
- 3.- Handle
- 4.- Seal gasket
- 5.- Vacuum pad
- 6.- Vacuum chamber
- 7.- Hose inlet
- 8.- Sealing bar
- 9.- Vacuum bags roll holder
(NOT included)



OPERATION

- 1.- Plug the vacuum appliance into a compatible electrical outlet. Automatically the power indicator (e) will light up on the control panel.
- 2.- Press the ON / OFF button (f) so that the article is ready to start working.
The fans will be activated.

Vacuum bags roll holder

- 1.- These appliances are compatible with our rolls for vacuum bags (not included with the appliances). The 69531 accessory is compatible with the 69530 appliance.
The 69541 accessory is compatible with the 69540 appliance.
- 2.- Place the two holder tabs over the 2 slots on the back of the appliance, slide the holder downwards
- 3.- Release the holder cover by means of the 2 side tabs and insert the roll of bags.
- 4.- Close the lid and fasten it.
- 5.- Take out the required roll length and make the cut by sliding the blade included in the holder.

How to obtain a bag from a roll

- 1.- Choose a roll compatible with the vacuum appliance, it must be embossed and of a maximum width of 31 cm (69530) or 40 cm (69540). (The correct operation of these appliances is only guaranteed when LACOR rolls and bags are used).
- 2.- Place the beginning of the coil on the sealing bar (8). A centimeter should be left free at the beginning of the bag and the sealing bar.
- 3.- Select the sealing time using the +/- buttons (d).
- 4.- Close the lid (2) and press the SEAL (b) button while exerting a little pressure with your hand the handle (3) to facilitate closing the appliance.
- 5.- The display (c) will show a countdown to 0. The sealing cycle stops automatically and the appliance emits a sound signal to indicate the end of the cycle.



It is necessary to wait 15 seconds for the appliance to cool before starting a new sealing process. If the resistance is not allowed to cool, it is possible that the Teflon resistance becomes damaged and the bags are burned in the sealing process.

- 6.- Take out the roll and make sure that the sealing process has been carried out correctly.
If the weld appears to have wrinkles or is incomplete, start over from the beginning with a new sealing cycle.
- 7.- Continue with the instructions in the next section of this manual to vacuum seal a bag.

How to vacuum seal a bag

- 1.- Choose an suitable bag to empty the food into. Keep in mind that this Vacuum appliance is only compatible with vacuum bags or embossed rolls with a maximum width of 31 cm (69530) or 40 cm (69540). (The correct operation of these appliances is only guaranteed when LACOR bags and rolls are used).
- 2.- Place the food inside the bag.

- 3.- This vacuum appliance is not compatible with liquids. Vacuum sealing a bag with liquid inside can irreparably damage the appliance. Please observe the following indications:
- a.- Fresh foods with moisture: Place an absorbent paper between the food and the top of the bag. So that when performing the vacuum, the liquid does not get to enter the appliance.
 - b.- Soups and liquids: If you want to vacuum seal soup or a food with sauce, The liquid must be frozen beforehand and placed frozen in the bag to perform vacuum sealing.
 - c.- Food with tips and sharp edges (bones, pasta ...): To prevent the bag from perforating during the vacuum cycle, use absorbent paper to protect these parts.
- 4.- Position the end of the vacuum bag on the sealing bar. Make sure the end of the bag remains positioned inside the vacuum chamber (6).
- 5.- Close the lid of the vacuum appliance.
- 6.- Select the sealing time by means of the +/- buttons between level 6 and 1. Level 6 will use the longest sealing time. Select a lower level to reduce the sealing time.
- 7.- Press the START button (a) and lightly press the handle on the lid to ensure that the lid closes. The vacuum will be performed automatically.
- 8.- The display will show a countdown from 9 to 0.



If the bag pressure does not reach at least -0.65 bar, the display will show a 2 and will not reach 0 during the countdown.

- 9.- When the display shows 0 the vacuum cycle has finished and the appliance will then seal the bag.
- 10.- Once the sealing cycle has finished, the appliance will emit an audible signal and the lid will open.



Keep in mind that to carry out a new sealing cycle it is necessary to wait 15 seconds

- 11.- Press the ON / OFF button to turn off the appliance or cancel the vacuum cycle.

How to use the function "PULSE VAC"

By means of this function, the vacuum time control is manual. This function is suitable for sealing delicate foods, to prevent food from being crushed.

- 1.- Place the food inside the bag. Remember that this appliance is not compatible with liquids. Bear in mind the recommendations of point 3 in the previous section.
- 2.- Select the sealing time using the +/- buttons between level 6 and 1. Level 6 will use the longest sealing time. Select a lower level to reduce the sealing time
- 3.- Press the PULSE VAC (i) button to activate this function. The led above this button will light and the display will show a "P".
- 4.- Close the lid.
- 5.- Press the START button (a) continuously with one hand while with the other lightly presses the handle of the lid.
- 6.- Stop pressing the button when you consider that the pressure reached inside the bag is what you need and press the seal button.

NOTE: Press the ON / OFF button before making the seal if you want to interrupt the cycle.

7.- The display will show a countdown until the sealing cycle has finished, at this moment the display will show 0.

8.- Press the PULSE VAC button again to deactivate this function.

9.- Remove the ON/OFF button to turn off the appliance.

How to use the "MARINATE" function

Marinating food is possible in less time than in the traditional way using the Marinate function. The vacuum marinating technique allows food to expand thus opening the pores and facilitating the introduction of the liquid into the food.



Food can only be marinated using the canisters specially designed for vacuum sealing, this function cannot be carried out with bags or rolls

1.- Place the food together with the marinade inside the canister.

2.- Close the lid of the canister and make sure that the air can be drawn out.

3.- Connect the hose to the lid of the canister and to the appliance inlet (7).

4.- Press the "Marinate" button (g) once to select the fast marinating function or twice to select the standard marinating function.

a.- Fast marinating function: The complete cycle lasts approximately 15 minutes.
When this function is selected, a 1 will be shown on the display.

b.- Standard marinating function: The complete cycle lasts approximately 27 minutes.
When this function is selected, a 2 will be shown on the display.

5.- Press the START button to start the marinating cycle. When the pressure is reached in the canister, the appliance will stop automatically. A countdown from 5 to 1 is continuously shown on the display. After 4 minutes (fast marinating) or 8 minutes (standard marinating) the countdown stops indicating that the first vacuum process has finished.

6.- Next, air enters the inside of the canister, so there is no longer a vacuum. On the display the count from 1 to 5 will be observed. This process will last about 30 seconds.

7.- The 2 previous steps are repeated again automatically.

8.- When the marinating cycle ends, a 0 is shown on the display and an audible warning will be heard.

9.- Press the ON / OFF button to turn off the vacuum appliance or to cancel the marinating cycle.

How to use the IMPULSE SEAL function

Use this function if you only need to seal the bags. In this way, the sealing will be activated automatically each time you close the lid.

1.- Select the sealing time using the +/- buttons between level 6 and 1. Level 6 will use the longest sealing time. Select a lower level to reduce the sealing time.



Keep in mind that if you seal several bags, the resistance will be hot beforehand.
To prevent the bags from burning, adjust the sealing time bearing in mind the resistance is already hot.

2.- Press the IMPULSE SEAL button (j) to activate this function. The indicator light above this button will light up and the display will show a "C".

- 3.- Open the lid and position one of the bags to be sealed on the sealing bar and the other in the sealing chamber..
- 4.- Close the lid and press lightly. The appliance will detect the lid automatically and start to seal the bag.

NOTE: With the lid closed the display will show the countdown and proceed to make the seal

- 5.- Once the display shows that the sealing time is over and the appliance has emitted an audible signal, open the lid and remove the bag.
- 6.- It is necessary to wait at least 15 seconds to make a new seal. To protect yourself, the appliance will not start with a new seal until this time has elapsed (a 9-0 countdown will be shown on the display during this time).
- 7.- Once the 15 seconds have elapsed, close the lid again to make a new seal.
- 8.- Press the IMPULSE SEAL button again to deactivate this function.
- 9.- Pulse the ON/OFF button to turn off the appliance.

How to use the ACCESSORY function

Use this function to vacuum seal a canister.



The canisters and connector hose are not included with the appliance. This vacuum sealing appliance is compatible with Lacor vacuum canisters model 69051.

- 1.- With the appliance on, connect the hose to the hose inlet (7) of the appliance.
- 2.- Place the food inside the container and attach its lid.
- 3.- Mount the free end of the hose at the air inlet and outlet of the lid. Make sure that the air inlet and outlet allows the vacuum to be made.

NOTE: Make sure that both the hose and the connectors are correctly assembled and that there is no leakage

- 4.- Press the ACCESSORY button (h) to start the vacuum cycle of the hose.
- 5.- Once the vacuum packing is complete, the appliance will automatically stop.
- 6.- Remove the hose and press the ON / OFF button to turn off the appliance.

RECOMMENDED INFORMATION FOR FOOD STORAGE

Storehouse	25°C +/- 2°C										
Normal storage							1-2 weeks	3-4 days	3-4 days	1 week	5-6 months
Vacuum sealing							2-4 weeks	2 weeks	2 weeks	2-4 weeks	1 year
Frigorifico	5°C +/- 2°C										
Normal storage			1-2 weeks	1 week	1 week	3-4 days	2-4 weeks	1-2 weeks	1-2 weeks	1-2 weeks	2-3 days
Vacuum sealing			1 month	2-4 weeks	2-4 weeks	2 weeks	1 month	1 month	6-12 weeks	6-12 weeks	1 week
Congelador	-18°C +/- 2°C										
Normal storage			6 months	6 months	6 months	1-2 weeks	8 months	8 months	6-12 weeks	4 months	
Vacuum sealing			2-3 years	2-3 years	2-3 years	2 years	2-3 years	2-3 years	6 months	1 year	

CLEANING / MAINTENANCE

- 1.- Before proceeding to clean the appliance, make sure it is unplugged.
- 2.- Avoid cleaning the appliance using aggressive or chlorinated products. Never put the appliance into water. Just use a damp cloth for cleaning the exterior and interior parts. Never use brushes or steel wools for cleaning.
- 3.- The lid is Removable by unclipping it vertically and upwards from the two side seats (fig. C), in order to carry out the cleaning phases in the best way possible, in the areas most subject to dirt, with the same procedure and modes described in the previous points. To reposition it, simply set it vertically by inserting the two pins in the side seats and pushing down (fig. C).
- 4.- Dry the appliance after cleaning it and make sure you store it in a dry, well-ventilated place.
- 5.- The vacuum-packing machine requires no maintenance, but if, through time, you notice that the vacuum pads, the Teflon strip, the rubber seal or other elements have deteriorated, order an original spare part from the manufacturer.

ERROR TABLE

TROUBLESHOOTING	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The vacuum appliance does not start up	1.- The appliance is not correctly plugged in 2.- The power cable is damaged	1.- Make sure you plug the appliance into a suitable power source 2.- Replace the power cable
Vacuum sealing does not fully occur	1.- The bag is not correctly placed 2.- The roll sealing is not correct 3.- The sealing bar is dirty 4.- The sealing bar is deteriorated 5.- The sealing gasket is deteriorated	1.- Make sure that the end of the bag is inside the vacuum chamber. Make sure that the surface of the bag on the sealing bar does not have any wrinkles 2.- If you use a roll, make sure that the previous seal has been made correctly 3.- Clean the sealing bar with a damp cloth and dry it. Make sure there is no dirt on the sealing bar 4.- Replace the sealing bar 5.- Replace the sealing gasket
The bags are burned when sealing	1.- Too many sealing processes have been carried out continuously. 2.- The resistance is too hot. 3.- The teflon covering the resistance is in poor condition	1.- It is necessary to wait 20 seconds between each seal 2.- Let the resistance cool down before starting a new cycle. Adjust the sealing time adapting it to the thickness of the bag 3.- Replace the Teflon to avoid damaging the bags during sealing
Sealing does not take place	1.- The sealing bar is dirty or deteriorated	1.- Clean the sealing bar with a damp cloth and dry it 2.- Replace the sealing bar
Air has re-entered the bag after being sealed	1.- The bag is pierced. Be careful with foods that contain bones or sharp surfaces	1.- Change the bag 2.- Insert absorbent paper to protect the bag from bones or sharp surfaces
Error "E" appears on the display	1.- The appliance has overheated as it has been in operation continuously for some time 2.- A sealing process has been carried out with the lid open 3.- The error appears randomly	1.- Unplug the appliance from the power supply for 20 minutes before putting it back into operation. 2.- Close the lid to carry out the sealing process. 3.- Unplug the appliance and reconnect it.

The vacuum is not performed satisfactorily in Canisters	1.- The connection hose is not correctly installed 2.- The cannister does not allow air out 3.- The cannister lid is cracked	1.- Make sure to connect the hose correctly both to the vacuum appliance and to the canister 2.- Make sure that the canister air outlet valve is open 3.- Replace the lid of the canister to perform vacuum sealing
--	--	---

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Il presente manuale contiene importanti informazioni di sicurezza per la manutenzione, l'uso e la manipolazione di questo prodotto. Qualsiasi inosservanza di queste istruzioni può dare origine a gravi danni. In caso di mancata comprensione del contenuto del presente manuale, comunicarlo al supervisore. Non mettere in funzione l'apparecchiatura fino a quando non sia stato letto e compreso il contenuto del presente manuale.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi tipo di elettrodomestico, è necessario seguire sempre alcune precauzioni fondamentali di sicurezza come le seguenti:

- 1.- Per evitare possibili scariche elettriche, non immergere il cavo, la spina, né l'apparecchiatura in acqua o in altro liquido. Non introdurre cacciaviti o elementi metallici all'interno dell'apparecchiatura.
- 2.- NON utilizzare l'apparecchio elettrico in un luogo di lavoro umido o bagnato oppure sotto la pioggia. Se l'apparecchio viene utilizzato immerso in acqua o con le mani bagnate, possono verificarsi scariche elettriche.
- 3.- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal personale di assistenza tecnica o da altre persone autorizzate dal fabbricante. In caso di manipolazione dello stesso da parte di personale non autorizzato, la validità della garanzia cesserà immediatamente.
- 4.- Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano cottura, né che entri in contatto con superfici calde.
- 5.- Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato.
- 6.- Spegnerne l'elettrodomestico prima di cambiare gli accessori o i pezzi ausiliari mossi durante l'uso.
- 7.- Non lasciarlo in funzione senza vigilanza. Scollegare la spina dopo ogni utilizzo.

- 8.- Fare molta attenzione durante la pulizia. Prestare estrema attenzione durante la pulizia.
- 9.- La macchina si arresta automaticamente in caso di problema di sovraccarico o surriscaldamento.
- 10.- L'elettrodomestico è destinato al solo utilizzo per il quale è stato progettato, in conformità a quanto descritto nel presente manuale. Non utilizzare elementi accessori che non siano stati consigliati dal fabbricante.
- 11.- Utilizzare solo i pezzi di ricambio originali
- 12.- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini con un'età minima di 8 anni e da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e competenza, purché si trovino sotto la supervisione di un adulto o abbiano ricevuto formazione in merito all'utilizzo sicuro del dispositivo e siano in grado di comprendere i rischi ad esso associati. I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- 13.- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, salvo nel caso in cui abbiano più di 8 anni e sotto il controllo di un adulto.
- 14.- Mantenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- 15.- Questo dispositivo non è destinato a funzionare mediante l'utilizzo di un timer esterno o un sistema di controllo da remoto.
- 16.- Non è un apparecchio per uso continuo. Non effettuate più di un ciclo completo ogni 2 minuti. La durata del ciclo operativo è di circa 50 secondi, cui deve seguire una pausa fino a 2 minuti. In condizioni ambientali estreme l'uso intensivo dell'apparecchio può far intervenire i sistemi automatici di protezione termica. In questo caso attendete che l'apparecchio si raffreddi al punto da consentire il ripristino di detti sistemi di protezione.

- 17.- Non toccate la barra saldante durante l'utilizzo o a fine ciclo della macchina, onde evitare possibili scottature. Non utilizzate coltelli o altri utensili affilati per eliminare eventuali residui sulla barra saldante; attendete sempre che si raffreddi prima di pulirla con una spugna inumidita con detergente delicato.
- 18.- Questo testo è per gli utenti al di fuori dell'Unione europea: Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e necessaria conoscenza a meno che, siano sotto sorveglianza oppure abbiano ricevuto le relative istruzioni per l'uso, da parte della persona responsabile della loro sicurezza. Bambini dovranno essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- 19.- I Fabbricante e il Venditore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se:
- A.- La macchina è impiegata in conformità alle istruzioni d'uso;
 - B.- L'impianto elettrico dell'ambiente in cui si utilizza la macchina è conforme alle leggi vigenti.
- 20.- **SMALTIMENTO DELL'ELECTRODOMESTICO:** Non gettare questo prodotto come spazzatura comunale non differenziata. Dato l'utilizzo di elementi elettrici ed elettronici, è necessaria la raccolta differenziata dello stesso, come stabilito dal DR 208/2005 riguardante la raccolta differenziata di prodotti elettrici.



PRINCIPALI SPECIFICAZIONI TECNICHE

MODELLO:	69530	69540
TENSIONE:	220-240V;50/60Hz	
POTENZA:	700 W	650W
PRESSIONE:	0,9 bar	0,9 bar
POMPA:	2	2
PORTATA DELLA POMPA:	16 L/min	16 L/min
LUNGHEZZA DI TENUTA:	31 cm	40 cm
SPESSORE DI TENUTA:	5 mm	5 mm
MISURE:	39x27,5x13 cm	49x26x12,5 cm
PESO:	6,9 Kg	8,50 Kg



INFORMAZIONI RILEVANTI

Il presente manuale fornisce le istruzioni di installazione, funzionamento e sicurezza del macchinario per il sottovuoto. Raccomandiamo di leggere tutte le istruzioni di sicurezza, funzionamento e installazione prima dell'installazione e della messa in funzione. Il macchinario per il sottovuoto è un prodotto che nasce da un'approfondita ricerca, ed è testato a livello pratico.

I materiali utilizzati sono stati selezionati per la massima durata, un aspetto gradevole e una resa ottimale.

Ogni unità è ispezionata dettagliatamente prima del relativo invio.

IMPORTANTE ! Conservare queste istruzioni come futuro riferimento. In caso di cambiamento del proprietario dell'unità, assicurarsi che il nuovo proprietario riceva, insieme all'apparecchiatura, il presente manuale

AVVERTENZE

- 1.- Collegare il macchinario per il sottovuoto a una presa di corrente elettrica avente tensione, dimensioni e configurazione di connessione adeguate. In caso di mancata conformità della spina al supporto, contattare un elettricista professionale al fine di stabilire la tensione e le dimensioni adeguate per installare la presa di corrente elettrica adeguata.

- 2.- Per evitare qualsiasi lesione, spegnere l'interruttore elettrico, scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione elettrica e lasciare che si raffreddi prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione.
- 3.- Per un funzionamento adeguato e sicuro, l'unità deve essere collocata a una distanza ragionevole dalle pareti e da materiali infiammabili.
- 4.- Lasciare uno spazio libero di almeno 31 cm (12") in corrispondenza della zona anteriore di scarico per favorire un funzionamento corretto e sicuro.
- 5.- Per evitare lesioni o danni, non tirare il cavo elettrico dell'unità.

PRECAUZIONI

- 1.- Collocare l'unità in una base all'altezza adeguata, in una zona adatta per il relativo uso. E' necessario valutare nell'ubicazione che l'unità o il suo contenuto non cadano accidentalmente e che la forza dell'unità stessa sia tale da sopportare il peso dell'unità.
- 2.- Non collocare nulla sopra il macchina per il sottovuoto; ciò può danneggiare il macchina per il sottovuoto o causare lesioni personali.
- 3.- Quando si installa l'unità per la relativa messa in funzione, assicurarsi che non sia collegata alla rete. Qualora lo fosse, potrebbe causare lesioni personali.
- 4.- L'unità non è impermeabile. Per un funzionamento sicuro e adeguato, collocarla all'interno dove la temperatura ambiente sia di almeno 21°C (70°F) e quella massima sia 29°C (85°F).
- 5.- Non collocare il macchina per il sottovuoto in un'area esposta a temperature eccessive o a grasso di piastre, friggitrici, ecc. Una temperatura eccessiva può causare danni all'unità.

FUNZIONE PRINCIPALE

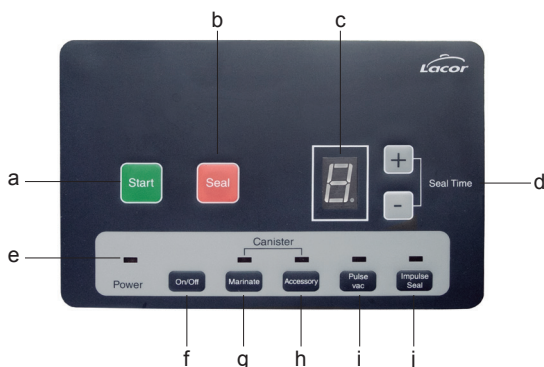
Confezionamento sottovuoto di prodotti alimentari solidi, legumi, carne, pesce, ecc.

INSTALLAZIONE

DISIMBALLAGGIO

- 1.- Aprire la cassa grande. Ritirare tutto il materiale di imballaggio e il rivestimento protettore dell'unità e i relativi pezzi.
- 2.- Estrarre tutti gli accessori e il libretto delle istruzioni.
- 3.- Collocare l'apparecchiatura su una superficie dura, piana e livellata.

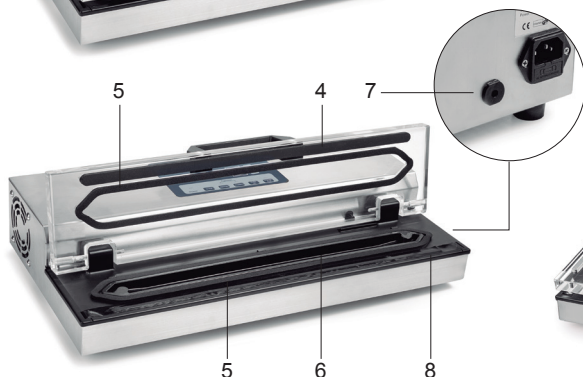
DESCRIZIONE DELLE PARTI



- 1.- Pannello di controllo
 - a.- Pulsante START
 - b.- Pulsante SEAL
 - c.- Display
 - d.- Pulsante +/-
 - e.- Indicatore di potenza
 - f.- Pulsante ON/OFF
 - g.- Pulsante MARINATE
 - h.- Pulsante ACCESSORY
 - i.- Pulsante PULSE VAC
 - j.- Pulsante IMPULSE SEAL



- 2.- Coperchio
- 3.- Maniglia
- 4.- Guarnizione di tenuta
- 5.- Guarnizione di vuoto
- 6.- Camera di aspirazione
- 7.- Entrata tubetto
- 8.- Barra saldante
- 9.- Supporto rotolo sacchetti (NON in dotazione)



FUNZIONAMENTO

- 1.- Inserire la spina della macchina per sottovuoto in una presa di corrente elettrica compatibile. L'indicatore di potenza (e) si accende automaticamente sul pannello di controllo.
- 2.- Premere il pulsante ON/OFF (f) per predisporre la macchina al funzionamento. Si attivano i ventilatori.

Supporto del rotolo dei sacchetti

- 1.- I nostri supporti per rotoli di sacchetti per sottovuoto (non in dotazione con le macchine) sono compatibili con le macchine seguenti:
L'accessorio 69531 è compatibile con la macchina 69530.
L'accessorio 69541 è compatibile con la macchina 69540.
- 2.- Inserire le due linguette del supporto nelle 2 asole della parte posteriore della macchina e fare scorrere il supporto verso il basso.
- 3.- Sbloccare il coperchio del supporto con le 2 linguette laterali e inserire il rotolo dei sacchetti.
- 4.- Chiudere e bloccare il coperchio
- 5.- Svolgere il rotolo fino alla lunghezza richiesta e tagliare con la taglierina incorporata nel supporto.

Come si ricava un sacchetto da un rotolo

- 1.- Scegliere un rotolo compatibile con la macchina per il vuoto, deve essere gofrato e con una larghezza massima di 31 cm (69530) o 40 cm (69540) (il corretto funzionamento di queste macchine è garantito solo con l'impiego di rotoli e sacchetti LACOR).
- 2.- Inserire l'estremità del rotolo sulla barra saldante (8). Si consiglia di lasciare un centimetro libero tra l'estremità del sacchetto e la barra saldante.
- 3.- Selezionare il tempo di sigillatura con i pulsanti +/- (d).
- 4.- Chiudere il coperchio (2) e premere il pulsante SEAL (b) mentre con una mano si esercita una leggera pressione sulla maniglia (3) per agevolare la chiusura della macchina.
- 5.- Sul display (c) compare un conto alla rovescia fino a 0. Il ciclo di sigillatura si ferma automaticamente e la macchina emette un segnale sonoro per indicare la fine del ciclo.



Occorre attendere 15 secondi per consentire alla macchina di raffreddarsi prima di cominciare un nuovo processo di sigillatura. Se non si lascia raffreddare la resistenza, si potrebbe danneggiare il teflon della stessa e i sacchetti si brucerebbero durante la sigillatura.

- 6.- Estrarre il rotolo e accertarsi che la sigillatura sia stata eseguita correttamente. Se la sigillatura presenta pieghe o è incompleta, ricominciare da capo un nuovo ciclo di sigillatura.
- 7.- Seguire quindi le istruzioni della sezione successiva di questo manuale per effettuare il sottovuoto.

Come *fare il sottovuoto di un sacchetto

- 1.- Scegliere un sacchetto adatto al cibo da mettere sottovuoto. Occorre tenere presente che questa macchina per sottovuoto è compatibile esclusivamente con sacchetti o rotoli gofrati con una larghezza massima di 31 cm (69530) o 40 cm (il corretto funzionamento di queste macchine è garantito solo con rotoli e sacchetti LACOR).
- 2.- Riporre il cibo all'interno del sacchetto.

3.- Questa macchina per sottovuoto non è compatibile con liquidi. Sigillare sottovuoto un sacchetto contenente liquido potrebbe danneggiare irrimediabilmente la macchina. Si consiglia di rispettare le seguenti istruzioni:

- a.- Cibi freschi umidi: Inserire carta assorbente tra il cibo e la parte superiore del sacchetto. In tal modo, quando si effettua il sottovuoto, si evita che il liquido si infiltri nella macchina.
- b.- Minestre e liquidi: Per confezionare sottovuoto una minestra o cibo in salsa, occorre surgelare prima il liquido e riporlo surgelato nel sacchetto per il sottovuoto.
- c.- Cibi con punte e bordi appuntiti (ossa, pasta...): Per evitare che il sacchetto si buchi durante il confezionamento sottovuoto, proteggere queste parti con carta assorbente.

4.- Inserire l'estremità del rotolo sulla barra saldante. Accertarsi che l'estremità della sacchetto sia posizionata all'interno della camera di aspirazione (6).

5.- Chiudere il coperchio della macchina del vuoto.

6.- Selezionare il tempo di sigillatura con i pulsanti +/- tra i livelli 6 e 1. Per il livello 6 occorre più tempo per la sigillatura. Selezionare un livello inferiore per ridurre il tempo della sigillatura.

7.- Premere il pulsante START (a) e premere leggermente la maniglia del coperchio per assicurare la chiusura del coperchio. Il confezionamento sottovuoto viene effettuato automaticamente.

8.- Sul display compare un conto alla rovescia da 9 a 0.



Se la pressione del sacchetto non è almeno -0,65 bar sul display compare il 2 e il conto alla rovescia non arriva a 0.

9.- Quando sul display compare lo 0, il ciclo di confezionamento sottovuoto è concluso e la macchina procede alla sigillatura del sacchetto.

10.- Una volta concluso il ciclo di sigillatura, la macchina emette un segnale sonoro e si apre il coperchio.



Ricordare che per effettuare un nuovo ciclo di sigillatura è necessario attendere 15 secondi.

11.- Premere il pulsante ON/OFF per spegnere la macchina o cancellare il ciclo di confezionamento sottovuoto.

Uso della funzione "PULSE VAC"

Con questa funzione, il controllo del tempo del confezionamento sottovuoto è manuale. Questa funzione è adatta per confezionare sottovuoto cibi delicati ed evitare di schiacciarli.

1.- Riporre il cibo all'interno del sacchetto. Ricordare che questa macchina non è compatibile con liquidi. Tenere presenti le raccomandazioni del punto 3 della sezione precedente.

2.- Selezionare il tempo di sigillatura con i pulsanti +/- tra i livelli 6 e 1. Per il livello 6 occorre più tempo per la sigillatura. Selezionare un livello inferiore per ridurre il tempo della sigillatura.

3.- Premere il pulsante PULSE VAC (i) per attivare questa funzione. Si accende il LED su questo pulsante e sul display compare una "P".

4.- Chiudere il coperchio.

5.- Mantenere premuto il pulsante START (a) con una mano e con l'altra premere leggermente la maniglia del coperchio.

6.- Smettere di premere il pulsante quando all'interno del sacchetto viene raggiunta la pressione richiesta e premere il pulsante di sigillatura.

NOTA: Premere il pulsante ON/OFF prima di effettuare la sigillatura se si desidera interrompere il ciclo.

- 7.- Sul display compare un conto alla rovescia fino alla conclusione del ciclo di sigillatura, momento in cui sul display compare lo 0.
- 8.- Premere di nuovo il pulsante PULSE VAC per disattivare questa funzione.
- 9.- Premere il pulsante ON/OFF per spegnere la macchina per sottovuoto.

Uso della funzione “MARINATE”

È possibile marinare i cibi più velocemente che nel modo tradizionale usando la funzione Marinate. La tecnica della marinatura sottovuoto consente al cibo di espandersi aprendo i pori, agevolando così l'infiltrazione del liquido.



La marinatura dei cibi può essere effettuata esclusivamente usando gli appositi contenitori canister per sottovuoto, dato che per questa funzione non si possono utilizzare sacchetti singoli né rotoli.

- 1.- Riporre il cibo con la marinatura all'interno del contenitore canister.
- 2.- Chiudere il coperchio del contenitore e accertarsi che il coperchio consenta di aspirare aria dall'interno.
- 3.- Attaccare il tubetto al coperchio del contenitore e all'entrata della macchina (7).
- 4.- Premere il pulsante “Marinate” (g) una volta per selezionare la funzione di marinatura veloce o due volte per selezionare la funzione di marinatura standard.
 - a.- Funzione di marinatura veloce: Il ciclo completo dura circa 15 minuti. Quando si seleziona questa funzione sul display compare un 1.
 - b.- Funzione di marinatura standard: Il ciclo completo dura circa 27 minuti. Quando si seleziona questa funzione sul display compare un 2.
- 5.- Premere il pulsante START per avviare il ciclo di marinatura. Quando nel contenitore viene raggiunta la pressione richiesta, la macchina si ferma automaticamente. Sul display compare un conto alla rovescia da 5 a 1. Dopo 4 minuti (marinatura veloce) oppure 8 minuti (marinatura standard), il conto alla rovescia si ferma indicando che il primo ciclo di confezionamento sottovuoto si è concluso.
- 6.- Successivamente, l'aria entra all'interno del contenitore che quindi non è più sottovuoto. Sul display compare il conto da 1 a 5. Questo processo dura circa 30 secondi.
- 7.- I 2 step precedenti sono ripetuti automaticamente.
- 8.- Quando si conclude il ciclo di marinatura termina, sul display compare uno 0 e viene emesso un segnale sonoro.
- 9.- Premere il pulsante ON/OFF per spegnere la macchina per sottovuoto o annullare il ciclo di marinatura.

Uso della funzione IMPULSE SEAL

Usare questa funzione per effettuare esclusivamente la sigillatura dei sacchetti. In tal modo, la sigillatura si attiva automaticamente ogni volta che si chiude il coperchio.

- 1.- Selezionare il tempo di sigillatura con i pulsanti +/- tra i livelli 6 e 1. Il livello 6 è quello che richiede più tempo per la sigillatura. Selezionare un livello inferiore per ridurre il tempo della sigillatura.



Ricordare che se si effettua la sigillatura di vari sacchetti, la resistenza è già calda. Per evitare che i sacchetti si brucino, impostare il tempo di sigillatura con la resistenza già calda.

- 2.- Premere il pulsante IMPULSE SEAL (j) per attivare questa funzione. Si accende la spia luminosa su questo pulsante e sul display compare una "C".
 - 3.- Aprire il coperchio e sistemare il sacchetto da sigillare sulla barra saldante e con l'estremità nella camera saldante.
 - 4.- Chiudere il coperchio e premere leggermente. La macchina rileva automaticamente la chiusura del coperchio e comincia a sigillare il sacchetto.
- NOTA:** Con il coperchio chiuso, sul display compare un conto alla rovescia mentre si effettua la sigillatura.
- 5.- Aprire il coperchio per prelevare il sacchetto quando il display indica che è scaduto il tempo della sigillatura e la macchina emette un segnale sonoro.
 - 6.- È necessario attendere almeno 15 secondi prima di effettuare una nuova sigillatura. Per proteggere la macchina, non avviare una nuova sigillatura prima dello scadere di questo tempo (sul display compare un conto alla rovescia da 9 a 0).
 - 7.- Trascorsi i 15 secondi, chiudere il coperchio per effettuare una nuova sigillatura.
 - 8.- Premere di nuovo il pulsante IMPULSE SEAL per disattivare questa funzione
 - 9.- Premere il pulsante ON/OFF per spegnere la macchina.

Uso della funzione ACCESORY

Usare questa funzione per confezionare un contenitore sottovuoto.



I contenitori e il tubetto di connessione non sono in dotazione con la macchina. Questa macchina per sottovuoto è compatibile con i contenitori Lacor modello 69051.

- 1.- Con la macchina accesa, collegare il tubetto all'entrata del tubetto (7) della macchina
- 2.- Riporre i cibi nel contenitore e chiudere il coperchio.
- 3.- Inserire l'estremità libera del tubetto nell'apposita entrata del coperchio. Accertarsi che questa entrata consenta di effettuare il confezionamento sottovuoto.

NOTA: Accertarsi che sia il tubetto che le connessioni siano montati correttamente e che non vi siano perdite.

- 4.- Premere il pulsante ACCESORY (h) per avviare il ciclo di sottovuoto.
- 5.- Una volta effettuato il sottovuoto nel contenitore, la macchina si ferma automaticamente.
- 6.- Smontare il tubetto e premere il pulsante ON/OFF per spegnere la macchina.

RACCOMANDAZIONI PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Magazzino 25°C
+/- 2°C



Stoccaggio normale

1-2 settimane 3-4 giorni 3-4 giorni 1 settimana 5-6 mesi

Tenuta di vuoto

2-4 settimane 2 settimane 2 settimane 2-4 settimane 1 anni

Frigorifero 5°C
+/- 2°C

Stoccaggio normale

1-2 settimane 1 settimana 1 settimana 3-4 giorni 2-4 settimane 1-2 settimane 1-2 settimane 1-2 settimane 3-4 giorni

Tenuta di vuoto

1 mesi 2-4 settimane 2-4 settimane 2 settimane 1 mesi 1 mesi 6-12 settimane 6-12 settimane 1 settimana

Congelatore -18°C
+/- 2°C

Stoccaggio normale

6 mesi 6 mesi 6 mesi 1-2 settimane 8 mesi 8 mesi 6-12 settimane 4 mesi

Tenuta di vuoto

2-3 anni 2-3 anni 2-3 anni 2 anni 2-3 anni 2-3 anni 6 mesi 1 anni

PULIZIA / MANUTENZIONE

- 1.- Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che la macchina sia scollegata dalla corrente.
- 2.- Evitare la pulizia della macchina con prodotti aggressivi o clorati, mai immergere la macchina in acqua; utilizzare solo un panno umido per la pulizia delle parti esterne e interne della macchina. Non utilizzare mai spazzole o lane metalliche per la pulizia.
- 3.- Il Coperchio Superiore è Asportabile sfilandola in posizione verticale verso l'alto dalle due sedi laterali (fig. C), per eseguire al meglio le fasi di pulizia delle zone maggiormente soggette a sporcarsi con la stessa procedura e le modalità descritte nei punti precedenti. Per riposizionarla, basta appoggiarla in senso verticale inserendo i due perni nelle sedi laterali e spingere verso il basso (fig. C).
- 4.- Asciugare la macchina dopo la pulizia, e assicurarsi di depositarla in luogo asciutto e adeguatamente ventilato.
- 5.- La macchina a vuoto non richiede alcuna manutenzione: Tuttavia, qualora con il passare del tempo si riscontrassero deterioramenti di cuscinetti di vuoto, nastro teflon, chiusura in gomma o altri elementi, richiedere ricambi originali al fabbricante.

TABELLA DI ERRORE

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
La macchina per sottovuoto non si mette in funzione	1.- La macchina non è inserita correttamente 2.- Il cavo di alimentazione è danneggiato	1.- Accertarsi di collegare la macchina a una fonte di alimentazione adatta 2.- Sostituire il cavo di alimentazione
Non si riesce a confezionare i sacchetti completamente sottovuoto	1.- Il sacchetto non è sistemato correttamente 2.- La sigillatura del rotolo è errata 3.- La barra saldante è sporca 4.- La barra saldante è danneggiata 5.- La guarnizione saldante è danneggiata	1.- Accertarsi che l'estremità del sacchetto sia inserita all'interno della camera di aspirazione. Accertarsi che la superficie del sacchetto sulla barra saldante non presenti alcuna piega 2.- Se si usa un rotolo, accertarsi di aver effettuato correttamente la sigillatura 3.- Pulire la barra saldante con un panno umido e asciugare bene. Accertarsi che la barra saldante sia sempre pulita 4.- Sostituire la barra saldante 5.- Sostituire la guarnizione saldante
I sacchetti si bruciano nella sigillatura	1.- Sono state effettuate troppe sigillature successive. 2.- La resistenza è troppo calda. 3.- Il teflon che riveste la resistenza è in cattivo stato	1.- È necessario attendere 20 secondi tra una sigillatura e l'altra 2.- Lasciare raffreddare la resistenza prima di avviare un nuovo ciclo. Regolare il tempo di sigillatura adattandolo allo spessore del sacchetto 3.- Sostituire il teflon per evitare di danneggiare i sacchetti durante la sigillatura
Non si riesce ad effettuare la sigillatura	1.- La barra saldante è sporca o danneggiata	1.- Pulire la barra saldante con un panno umido e asciugare 2.- Sostituire la barra saldante
L'aria rientra nel sacchetto dopo lo svuotamento	1.- Il sacchetto è forato. Fare attenzione ai cibi che contengono spine o superfici appuntite	1.- Cambiare il sacchetto 2.- Inserire della carta assorbente per proteggere il sacchetto da spine o superfici appuntite
Sul display compare l'errore "E"	1.- La macchina si è surriscaldata perché ha lavorato molto tempo senza sosta 2.- Si sta cercando di effettuare una sigillatura con il coperchio aperto. 3.- L'errore compare in modo casuale	1.- Disinserire la macchina dalla fonte di alimentazione per 20 minuti prima di rimetterla in funzione 2.- Chiudere il coperchio per effettuare la sigillatura 3.- Disinserire l'apparecchio e quindi inserirlo di nuovo

Non si riesce a confezionare sottovuoto in modo soddisfacente i contenitori canister	1.- Il tubetto di connessione non è stato inserito correttamente 2.- Il contenitore non consente l'uscita dell'aria 3.- Il coperchio del contenitore ha qualche fessurazione	1.- Accertarsi di collegare correttamente il tubetto sia alla macchina per sottovuoto che nel contenitore 2.- Accertarsi che la valvola di uscita dell'aria del contenitore sia aperta 3.- Sostituire il coperchio del contenitore per effettuare il sottovuoto
---	--	---

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este manual contém informação sobre segurança relevante para a manutenção, utilização e manipulação deste aparelho. A não observação destas instruções poderia resultar em lesões pessoais graves. Se não compreender o conteúdo deste manual, comunique-o ao seu supervisor. Não ponha este equipamento a funcionar até ter lido e compreendido correctamente o conteúdo deste manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA

Quando utilizar qualquer tipo de electrodoméstico deverá seguir sempre as seguintes precauções básicas de segurança:

- 1.- Para evitar possíveis descargas eléctricas, não mergulhe o cabo, a ficha, ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Não introduza chaves de parafusos nem elementos metálicos no interior do aparelho.
- 2.- Não utilize este dispositivo eléctrico se o local de trabalho estiver húmido ou molhado, ou exposto à chuva. Se utilizar um dispositivo eletrónico com as mãos molhadas ou mergulhadas em água poderia sofrer uma descarga eléctrica.
- 3.- Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço técnico autorizado ou por outra pessoa devidamente autorizada pelo fabricante. A manipulação do cabo por pessoal não autorizado implica a nulidade imediata da garantia.
- 4.- Não deixe o cabo de alimentação pendurado da mesa ou da bancada, nem permita que o cabo entre em contacto com superfícies quentes.
- 5.- Não utilize o electrodoméstico se este estiver danificado.
- 6.- Desligue o electrodoméstico antes de substituir os acessórios ou as peças auxiliares móveis do aparelho.
- 7.- Não deixe o electrodoméstico a funcionar sem vigilância. Desligue o aparelho da tomada de corrente eléctrica depois de cada utilização.

- 8.- Há que ter muito cuidado durante a limpeza. Extremar as precauções durante a limpeza do aparelho.
- 9.- O aparelho deixará de funcionar automaticamente em caso de sobrecarga ou de sobreaquecimento.
- 10.- Utilize este electrodoméstico apenas para a finalidade para que foi concebido, e tal como se descreve neste manual. Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.
- 11.- Utilize somente peças originais
- 12.- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, e por pessoas portadoras de qualquer deficiência física, sensorial ou psíquica, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sob supervisão ou quando tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho, e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem jogar com o aparelho.
- 13.- A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças menores de 8 anos, e sempre sob a supervisão de um adulto.
- 14.- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- 15.- Este aparelho não está destinado a ser posto em funcionamento por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto.
- 16.- Este aparelho não se destina a ser submetido a uso contínuo. Não realize mais de um ciclo completo cada dois minutos. A duração do ciclo é de aproximadamente 50 segundos, aos quais se deve seguir uma pausa de dois minutos. Em condições ambientais extremas, o uso intensivo do aparelho pode acionar os sistemas automáticos de proteção térmica. Neste caso, aguarde que o aparelho arrefeça, para permitir o restabelecimento dos referidos sistemas de proteção.
o aparelho arrefeça, para permitir o restabelecimento dos referidos sistemas de proteção.

- 17.- Não toque na barra de soldadura durante o uso ou no final do ciclo da máquina, para evitar possíveis queimaduras. Não utilize facas ou outros utensílios afiados para eliminar resíduos da barra de soldadura. Aguarde sempre que esta arrefeça, antes de a limpar com uma esponja humedecida com um detergente suave.
- 18.- Este texto é aplicável aos utilizadores dos países que não formam parte da União Europeia: este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, salvo quando sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança, e depois de devidamente instruídas por esta sobre o uso do aparelho. As crianças devem ser vigiadas para que não joguem com o aparelho.
- 19.- O fabricante e o vendedor apenas assumem quaisquer responsabilidades em termos de segurança, fiabilidade e prestações, se;
- A.- A máquina for utilizada de acordo com as instruções de utilização.
- B.- A instalação elétrica do entorno de utilização da máquina cumpre com a legislação vigente sobre a matéria.
- 20.- **ELIMINAÇÃO DO ELECTRODOMÉSTICO:** Não se desfaça deste aparelho junto com o lixo doméstico não classificado. Devido aos elementos eléctricos e electrónicos que incorpora, é necessária a recolha selectiva do mesmo, tal como ordena a legislação vigente sobre a recolha selectiva de produtos eléctricos.



PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO:	69530	69540
VOLTAGEM:	220-240V;50/60Hz	
POTÊNCIA:	700 W	650W
PRESSÃO:	0,9 bar	0,9 bar
BOMBA:	2	2
VAZÃO DA BOMBA:	16 L/min	16 L/min
COMPRIM. DA SELAGEM:	31 cm	40 cm
ESPESS. DA SELAGEM:	5 mm	5 mm
MEDIDAS:	39x27,5x13 cm	49x26x12,5 cm
PESO:	6,9 Kg	8,50 Kg



INFORMAÇÃO RELEVANTE

Informação sobre a garantia

Este manual contém as instruções de instalação, funcionamento e segurança da máquina de embala a vácuo. Recomendamos que leia atentamente todas as instruções de segurança, funcionamento e instalação antes da instalação e da posta em funcionamento do aparelho. Esta máquina de embala a vácuo é um produto que resulta de uma extensiva investigação, testado de forma prática. Os materiais utilizados foram seleccionados para lhe proporcionar uma maior durabilidade, um aspecto atraente e um óptimo rendimento.

Cada unidade é detalhadamente inspeccionada antes da sua embalagem.

IMPORTANTE! Conserve estas instruções para futura referência.
Se o aparelho mudar de proprietário, assegure-se de que este manual é entregue ao novo proprietário



ADVERTÊNCIA

- 1.- Conecte la máquina de embala a vácuo a uma tomada de corrente eléctrica com a voltagem, dimensões e configuração de ligação adequadas. Se a ficha do electrodoméstico não encaixar na tomada de alimentação, contacte um electricista profissional para determinar a voltagem e o tamanho adequado e para instalar uma tomada de corrente eléctrica correcta.

- 2.- Para evitar lesões, apague o interruptor eléctrico, desconecte a unidade da rede de alimentação eléctrica e deixe-a arrefecer completamente antes de realizar qualquer tarefa de manutenção.
- 3.- Para um funcionamento adequado e seguro, a unidade deverá estar colocada a uma distância razoável das paredes e dos materiais inflamáveis.
- 4.- Deixe um espaço livre de pelo menos 31 cm (12") pela zona de descarga dianteira para um funcionamento correcto e seguro do aparelho.
- 5.- Para evitar lesões ou danos pessoais e materiais não puxe o cabo de alimentação de corrente eléctrica da unidade.

PRECAUÇÕES

- 1.- Situe a unidade numa base à altura adequada, numa zona conveniente para a sua utilização, assegurando-se de que a unidade ou o seu conteúdo não se encontram expostos a uma queda accidental e que a superfície de apoio é suficientemente forte para suportar o peso da unidade.
- 2.- Não coloque nada em cima da la máquina de embala a vácuo, para evitar danificar a máquina de embala a vácuo e possíveis lesões pessoais.
- 3.- Ao instalar a unidade, comprove que a mesma não se encontra conectada à rede de alimentação eléctrica. Caso contrário, existiria o risco de lesões pessoais.
- 4.- A unidade não é impermeável. Para um funcionamento seguro e adequado coloque a unidade num espaço interior, onde a temperatura ambiente se situe entre os 21°C (70°F) e os 29°C (85°F).
- 6.- Não coloque a la máquina de embala a vácuo numa área exposta a temperaturas excessivas ou a gorduras de placas, fritadeiras, etc. Uma temperatura excessiva poderia danificar a unidade.

FUNÇÃO PRINCIPAL

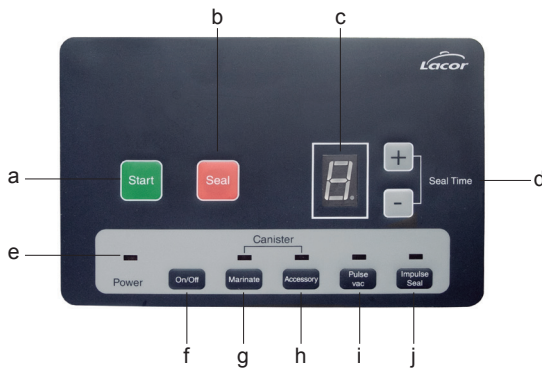
Embalagem em vácuo de produtos alimentares sólidos, legumes, carne, peixe, etc.

INSTALAÇÃO

DISIMBALLAGGIO

- 1.- Abra a caixa grande. Retire todo o material da embalagem e a cobertura protectora da unidade e dos seus componentes.
- 2.- Extraia todos os acessórios da máquina e o livro de instruções.
- 3.- Situe a unidade numa superfície dura, plana e bem nivelada.

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES



- 1.- Painel de controlo
 - a.- Botão "START"
 - b.- Botão "SEAL"
 - c.- Visor
 - d.- Botão +/-
 - e.- Indicador de potência
 - f.- Botão "ON/OFF"
 - g.- Botão "MARINATE"
 - h.- Botão "ACCESSORY"
 - i.- Botão "PULSE VAC"
 - j.- Botão "IMPULSE SEAL"

2.- Tampa

3.- Pega

4.- Junta de selagem

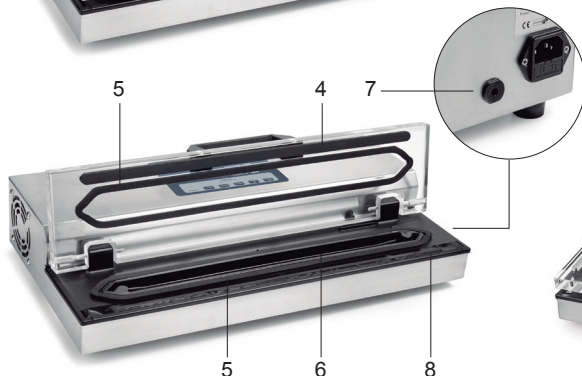
5.- Almofada de vácuo

6.- Câmara de vácuo

7.- Entrada tubo

8.- Barra de selagem

9.- Suporte de rolo sacos de vácuo
(NÃO incluído)



FUNCIOMAMENTO

- 1.- Ligue a máquina de vácuo a uma tomada elétrica compatível. Automaticamente, o indicador de potência (e) iluminar-se-á no painel de controle.
- 2.- Pressione o botão "ON/OFF" (f) para que o aparelho fique pronto para começar a funcionar. Os ventiladores ficarão ativados.

Suporte rolo sacos de vácuo

- 1.- Estes aparelhos são compatíveis com os nossos suportes de rolos para sacos de vácuo (não incluídos nas máquinas). O acessório 69531 é compatível com a máquina 69530. O acessório 69541 é compatível com a máquina 69540.
- 2.- Coloque as duas guias do suporte sobre as duas ranhuras da parte traseira da máquina e faça deslizar o suporte para baixo.
- 3.- Destrave a tampa do suporte através das 2 abas laterais e insira o rolo de sacos.
- 4.- Feche a tampa e trave-a.
- 5.- Retire o comprimento do rolo necessário e faça o corte deslizando a lâmina incluída no suporte.

Como obter um saco a partir de um rolo

- 1.- Escolha um rolo compatível com a máquina de vácuo; deve ser frisado e ter uma largura máxima de 31 cm (69530) ou 40 cm (69540) (o funcionamento correto destas máquinas só é garantido com a utilização de rolos e sacos LACOR).
- 2.- Coloque o início do rolo sobre a barra de selagem (8). Recomenda-se deixar um centímetro livre no início do saco e na barra de selagem.
- 3.- Selecione o tempo de selagem usando os botões +/- (d).
- 4.- Feche a tampa (2) e pressione o botão "SEAL" (b) enquanto com uma mão exerce um pouco de pressão sobre a pega (3) para facilitar a selagem da máquina.
- 5.- O visor (c) mostrará uma contagem regressiva até ao "0". O ciclo de selagem para automaticamente e a máquina emitirá um sinal sonoro para indicar o final do ciclo.



É necessário esperar 15 segundos para que a máquina arrefeça antes de começar um novo processo de selagem. Se não se deixar arrefecer a resistência, é possível que o Teflon da resistência fique danificado e os sacos fiquem queimados no processo de selagem.

- 6.- Retire o rolo e certifique-se de que o processo de selagem foi realizado corretamente. Se verificar que a selagem apresenta rugas ou está incompleta, recomece desde o início com um novo ciclo de selagem.
- 7.- Continue com as instruções no ponto seguinte deste manual para colocar um saco em vácuo.

Como colocar um saco em vácuo

- 1.- Escolha um saco adequado para colocar o alimento em vácuo. Tenha em conta que esta máquina de vácuo só é compatível com sacos, ou rolos de vácuo frisados com uma largura máxima de 31 cm (69530) ou 40 cm (69540) (O funcionamento correto destas máquinas só é garantido com a utilização de rolos e sacos LACOR).
- 2.- Introduza o alimento no interior do saco

- 3.- Esta máquina de vácuo não é compatível com líquidos. Colocar líquido num saco para o submeter a vácuo pode danificar, irreparavelmente, a máquina. Recomenda-se seguir as seguintes indicações:
- a.- Alimentos frescos com humidade: Introduza um papel absorvente entre o alimento e a parte superior do saco. De forma que, ao fazer vácuo, o líquido não entre na máquina.
 - b.- Sopas e líquidos: Se quiser colocar uma sopa ou um alimento com molho em vácuo é necessário congelar previamente o líquido e introduzi-lo congelado no saco para realizar o vácuo.
 - c.- Alimentos com arestas pontiagudas e superfícies afiadas (ossos, massa...): Para evitar que o saco seja perfurado durante o ciclo de vácuo, proteja essas partes com papel absorvente.
- 4.- Coloque a extremidade do saco sobre a barra de selagem. Certifique-se de que a extremidade do saco fique posicionada dentro da câmara de vácuo (6).
- 5.- Feche a tampa da máquina de vácuo.
- 6.- Selecione o tempo de selagem usando os botões +/-, entre o nível 6 e 1. O nível 6 será o maior tempo de selagem. Selecione um nível mais baixo para reduzir o tempo de selagem.
- 7.- Pressione o botão "START" (a) e pressione levemente a pega da tampa para garantir que a tampa fecha. O vácuo será realizado automaticamente.
- 8.- O visor mostrará uma contagem regressiva do "9" ao "0".
-  Se a pressão do saco não atingir, pelo menos, -0,65 bar, o visor mostrará um "2" e não atingirá o "0" durante a contagem regressiva.
- 9.- Quando o visor mostrar um "0" o ciclo de vácuo terá terminado e a máquina selará o saco.
- 10.- Após ter terminado o ciclo de selagem, a máquina emitirá um sinal sonoro e a tampa abrir-se-á.



Tenha em conta que, para realizar um novo ciclo de selagem, é necessário aguardar 15 segundos.

- 11.- Pressione o botão "ON/OFF" para desligar a máquina ou cancelar o ciclo de vácuo.

Como usar a função "PULSE VAC"

Através desta função, o controlo do tempo de vácuo é manual. Esta função é adequada para realizar o vácuo de alimentos delicados, impedindo que os alimentos sejam esmagados.

- 1.- Introduza o alimento no interior do saco. Lembre-se de que esta máquina não é compatível com líquidos. Leve em consideração as recomendações do ponto 3 do capítulo anterior.
- 2.- Selecione o tempo de selagem usando os botões +/-, entre o nível 6 e 1. O nível 6 será o maior tempo de selagem. Selecione um nível mais baixo para reduzir o tempo de selagem.
- 3.- Pressione o botão "PULSE VAC" (i) para ativar esta função. O led acima deste botão acender-se-á e o visor mostrará um "P".
- 4.- Feche a tampa.
- 5.- Aperte o botão "START" (a) continuamente com uma mão enquanto a outra pressiona, levemente, a pega da tampa.
- 6.- Deixe de pressionar o botão quando considerar que a pressão alcançada dentro do saco é a que necessita e pressione o botão de selagem.

NOTA: Pressione o botão "ON/OFF" antes de realizar a selagem se quiser interromper o ciclo.

- 7.- O visor mostrará uma contagem regressiva até que o ciclo de selagem tenha terminado; neste momento o visor mostrará "0".
- 8.- Pressione novamente o botão "PULSE VAC" para desativar esta função.
- 9.- Pressione o botão "ON/OFF" para desligar a máquina de vácuo.

Como usar a função "MARINATE"

É possível realizar uma marinada de alimentos em menos tempo, que de forma tradicional, usando a função "Marinate". A técnica de marinada a vácuo permite que o alimento se expanda abrindo, assim, os poros e facilitando a introdução do líquido no alimento.



Só pode fazer a marinada dos alimentos usando os recipientes especiais para vácuo. Não pode usar esta função com sacos ou rolos.

- 1.- Introduza os alimentos juntamente com a marinada dentro do recipiente para marinar.
- 2.- Feche a tampa do recipiente e certifique-se de que a tampa permite aspirar ar do seu interior.
- 3.- Ligue o tubo à tampa do recipiente e à entrada da máquina (7).
- 4.- Pressione o botão "Marinate" (g) uma vez para selecionar a função de marinada rápida ou duas vezes para selecionar a função de marinada padrão.
 - a.- **Função de marinada rápida:** O ciclo completo dura, aproximadamente, 15 minutos. Quando esta função é selecionada, o visor mostrará o número "1".
 - b.- **Função de marinada padrão:** O ciclo completo dura, aproximadamente, 27 minutos. Quando esta função é selecionada, o visor mostrará o número "2".
- 5.- Pressione o botão "START" para iniciar o ciclo de marinada. Quando o recipiente para marinada atinge a pressão, a máquina irá parar automaticamente. O visor apresenta, continuamente, uma contagem regressiva de 5 a 1. Após 4 minutos (marinada rápida) ou 8 minutos (marinada padrão), a contagem regressiva para indicando que o primeiro processo de vácuo terminou.
- 6.- Em seguida, o ar entra no interior do recipiente para marinada, pelo que deixa de estar em vácuo. No visor, poder-se-á observar a contagem de 1 a 5. Este processo durará cerca de 30 segundos.
- 7.- Os 2 passos anteriores são repetidos automaticamente.
- 8.- Quando o ciclo da marinada termina, o visor mostra um "0" e será emitido um sinal sonoro.
- 9.- Pressione o botão "ON/OFF" para desligar a máquina de vácuo ou cancelar o ciclo de marinada.

Como usar a função "IMPULSE SEAL"

Use esta função se só precisar de selar os sacos. Desta forma, a selagem será ativada automaticamente sempre que fechar a tampa.

- 1.- Selecione o tempo de selagem usando os botões +/-, entre o nível 6 e 1. O nível 6 será o maior tempo de selagem. Selecione um nível mais baixo para reduzir o tempo de selagem.



Tenha em conta que, se selar vários sacos, a resistência estará já quente. Para evitar que os sacos fiquem queimados, regule o tempo de selagem com resistência já quente.

- 2.- Pressione o botão "IMPULSE SEAL" (j) para ativar esta função. A luz indicadora que se encontra sobre o botão iluminar-se-á e no mostrador aparecerá um "C".
 - 3.- Abra a tampa e posicione o saco a ser selado sobre a barra de selagem e com a extremidade na câmara de selagem.
 - 4.- Feche a tampa pressionando-a ligeiramente. A máquina detetará a tampa automaticamente e começará a selar o saco.
- NOTA:** Com a tampa fechada, o visor mostrará uma contagem regressiva e continuará a selar.
- 5.- Quando o visor mostrar que o tempo de selagem acabou e a máquina emitir um sinal sonoro, abra a tampa para retirar o saco.
 - 6.- É necessário esperar, pelo menos, 15 segundos para realizar uma nova selagem. Para se proteger, a máquina não iniciará com uma nova selagem até que esse tempo tenha decorrido (uma contagem regressiva de 9 a 0 será mostrada no visor durante esse período).
 - 7.- Uma vez decorridos os 15 segundos, volte a fechar a tampa para fazer uma nova selagem.
 - 8.- Pressione novamente o botão "IMPULSE SEAL" para desativar esta função.
 - 9.- Pressione o botão "ON/OFF" para desligar a máquina.

Como usar a função "ACCESORY"

Use esta função para realizar o vácuo num recipiente de vácuo.



Os recipientes e o tubo de ligação não estão incluídos na máquina. Esta máquina de vácuo é compatível com os recipientes de vácuo Lacor modelo 69051.

- 1.- Com a máquina ligada, ligue o tubo à entrada do tubo (7) da máquina.
- 2.- Introduza os alimentos no recipiente e tape-o com a tampa.
- 3.- Monte a extremidade livre do tubo na entrada e saída de ar da tampa. Certifique-se de que a entrada e a saída de ar permitem a realização do vácuo.

NOTA: Certifique-se de que tanto o tubo como as ligações se encontram montados corretamente e que não existe fuga.

- 4.- Pressione o botão "ACCESORY" (h) para iniciar o ciclo de vácuo do tubo.
- 5.- Uma vez realizado o vácuo do recipiente, a máquina parará automaticamente.
- 6.- Desmonte o tubo e pressione o botão "ON/OFF" para desligar a máquina.

INFORMAÇÃO RECOMENDADA PARA O ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

Loja	25°C +/- 2°C									
Armazenamento normal		1-2 semanas 3-4 dias 3-4 dias 1 semana 5-6 meses								
Vedação de vácuo		2-4 semanas 2semanas 2 semanas 2-4 semanas 1 ano								
Geladeira	5°C +/- 2°C									
Armazenamento normal		1-2 semanas	1 semana	1 semana	3-4 dias	2-4 semanas	1-2 semanas	1-2 semanas	1-2 semana	2-3 dias
Vedação de vácuo		1 mes	2-4 semanas	2-4 semanas	2 semanas	1 mes	1 mes	6-12 semanas	6-12 semanas	1 semana
Congelador	-18°C +/- 2°C									
Armazenamento normal		6 meses	6 meses	6 meses	1-2 semanas	8 meses	8 meses	6-12 semanas	4 meses	
Vedação de vácuo		2-3 anos	2-3 anos	2-3 anos	2 anos	2-3 anos	2-3 anos	6 meses	1 ano	

LIMPIEZA / MANUTENÇÃO

- 1.- Antes de proceder à limpeza do aparelho, comprove que o mesmo se encontra desconectado.
- 2.- Evite limpar a máquina com produtos agressivos ou que contenham cloro, e nunca mergulhe a máquina em água. Utilize apenas um pano húmido para a limpeza das partes exteriores e interiores da máquina. Nunca utilize escovas ou lâs metálicas para a sua limpeza.
- 3.- A tampa é extraível. Deslize a tampa para cima quando se encontrar na posição vertical para proceder à limpeza das partes que se sujaram durante o processo de utilização. Para colocar novamente a tampa, coloque-a na posição vertical e pressione-a para baixo.
- 4.- Seque a máquina depois de a limpar, e coloque-a sempre num lugar seco e bem ventilado.
- 5.- A máquina de vácuo não requer qualquer tipo de manutenção, mas se com a passagem do tempo observar que as almofadas de vácuo, cinta de teflon, o fecho de borracha e outros elementos se deterioraram, solicite uma peça de reposição original ao fabricante.

TABELA DE ERROS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina de vácuo não funciona	1.- A máquina não está corretamente ligada. 2.- O cabo de alimentação está danificado.	1.- Certifique-se de que liga a máquina a uma fonte de alimentação adequada. 2.- Substitua o cabo de alimentação.
Os sacos não ficam totalmente em vácuo	1.- O saco não está colocado corretamente. 2.- A selagem do rolo não está correta. 3.- A barra de selagem está suja. 4.- A barra de selagem está deteriorada. 5.- A junta da selagem está deteriorada.	1.- Certifique-se que a extremidade do saco se encontra dentro da câmara de vácuo. Certifique-se de que a superfície do saco na barra de selagem não tem rugas. 2.- Se usar um rolo, certifique-se de ter feito corretamente a selagem anterior. 3.- Limpe a barra de selagem com um pano húmido e seque-a. Certifique-se de que não existe sujidade na barra de selagem. 4.- Substitua a barra de selagem. 5.- Substitua a junta de selagem.
Os sacos ficam queimados quando se selam	1.- Foram realizados continuamente muitos processos de selagem. 2.- A resistência está demasiado quente. 3.- O Teflon que cobre a resistência encontra-se em mau estado.	1.- É necessário esperar 20 segundos entre cada selagem. 2.- Deixe arrefecer a resistência antes de iniciar um novo ciclo. Regule o tempo de selagem adequando-o à espessura do saco. 3.- Substitua o Teflon para evitar danificar os sacos durante a selagem.
A selagem não é realizada	1.- A barra de selagem está suja ou deteriorada.	1.- Limpar com um pano húmido e secar a barra de selagem. 2.- Substituir a barra de selagem.
O ar volta a entrar no saco após o processo de esvaziamento	1.- O saco está furado. Tenha cuidado com os alimentos que contenham espinhas ou superfícies afiadas.	1.- Troque o saco. 2.- Insira papel absorvente para proteger o saco de espinhas ou superfícies afiadas.
Aparece o erro "E" no visor	1.- A máquina sobreaqueceu devido a ter estado a trabalhar continuamente durante um longo período de tempo. 2.- Se tenta realizar um processo de selagem com a tampa aberta. 3.- Aparece um erro aleatório.	1.- Desligue a máquina da fonte de alimentação durante 20 minutos antes de a colocar novamente em funcionamento. 2.- Feche a tampa para efetuar o processo de selagem. 3.- Desligue o aparelho e volte a ligá-lo.

O vácuo nos recipientes de vácuo não satisfaz	1.- O tubo de ligação não está corretamente instalado. 2.- O recipiente não permite a saída do ar. 3.- A tampa do recipiente tem alguma fissura.	1.- Certifique-se de ligar o tubo corretamente tanto à máquina de vácuo como ao recipiente de vácuo. 2.- Certifique-se de que a válvula de saída de ar do recipiente de vácuo está aberta. 3.- Substitua a tampa do recipiente de vácuo para obter o resultado pretendido.
---	--	--

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsinstructies voor het onderhoud, het gebruik en de bediening van het apparaat. Het niet naleven van deze aanwijzingen kan ernstige schade tot gevolg hebben. Indien men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing niet verstaat, gelieve dit te melden aan de opzichter. Stel dit apparaat niet in werking voordat men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing heeft gelezen en begrepen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer men eenderwelk huishoudelijk toestel gaat gebruiken, dan moet men een reeks basisbegrippen in verband met veiligheid in acht nemen, waaronder:

- 1.- Om zich te beschermen tegen elektrische schokken mag men het snoer, de stekker en het apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen. Introduceer nooit schroevendraaiers of metalen elementen in het apparaat.
- 2.- Dit elektrische apparaat mag NIET worden gebruikt indien de werkplek vochtig of nat is en mag niet worden gebruikt op plaatsen waar een nevel hangt of waar het regent. Als u het elektrische apparaat beetpakt met natte handen of terwijl u in contact staat met water, kunt u een elektrische schok krijgen.
- 3.- Indien het meegeleverde snoer is beschadigd, dan moet dat worden vervangen door de fabrikant, de technische dienst of een technicus die door de fabrikant is erkend. Indien de manipulatie wordt uitgevoerd door niet erkend personeel, dan wordt de garantie onmiddellijk geannuleerd.
- 4.- Laat het snoer niet aan de tafel of het werkblad hangen en vermijd dat het in contact komt met warme oppervlakken.
- 5.- Gebruik het huishoudelijk toestel nooit wanneer het is beschadigd.
- 6.- Schakel het huishoudelijk toestel uit alvorens de onderdelen of de hulpstukken die tijdens het gebruik bewegen te vervangen.
- 7.- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
Koppel het toestel na elk gebruik los.

- 8.- Let bijzonder goed op tijdens het schoonmaken. Wees zeer aandachtig tijdens de reiniging.
- 9.- Bij eventuele problemen waardoor de machine overbelast wordt of oververhitting optreedt, zal het apparaat automatisch uitschakelen.
- 10.- Gebruik het huishoudelijke toestel enkel waarvoor het werd ontworpen, zoals in deze handleiding wordt beschreven. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
- 11.- Gebruik alleen originele onderdelen.
- 12.- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en personen met een lichamelijk, zintuiglijke of mentale handicap, of met een gebrek aan kennis en ervaring wanneer het onder toezicht gebeurt en zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en zij begrijpen wat de risico's inhouden. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- 13.- Het schoonmaken en de onderhoudstaken die door de gebruiker moet worden gepleegd mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en het onder toezicht gebeurt.
- 14.- Houd het apparaat en zijn voedingssnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- 15.- Dit apparaat is niet geschikt om in werking te worden gezet door middel van een externe timer of een systeem voor bediening op afstand
- 16.- Dit apparaat is niet bedoeld voor continu gebruik. Voer niet meer dan één complete cyclus per twee minuten uit. De duur van een complete cyclus is ongeveer 50 seconden, waarop een pauze van twee minuten moet volgen. In extreme omgevingsomstandigheden, kan bij intensief gebruik van het apparaat de automatische systemen voor thermische bescherming de cyclus onderbreken. In dat geval moet u wachten totdat het apparaat is afgekoeld zodat deze beveiligingssystemen zich kunnen resetten

- 17.- De sealbalk niet aanraken als deze in gebruik is of aan het einde van de machinecyclus, ter voorkoming van brandwonden. Gebruik geen messen of andere scherpe voorwerpen om resten van de sealbalk te verwijderen, wacht altijd tot deze is afgekoeld om vervolgens schoon te maken met een vochtige spons met een mild reinigingsproduct.
- 18.- Deze tekst is voor gebruikers in alle landen behalve die binnen Europa: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en instructies krijgen voor het gebruik van de apparaten door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht van een volwassene staan om er zeker van te zijn dat ze niet spelen met het apparaat.
- 19.- De fabrikant en de verkoper kunnen alleen dan verantwoordelijk worden gesteld op het gebied van veiligheid, betrouwbaarheid en prestaties indien:
- A.- De machine volgens de gebruiksaanwijzingen wordt gebruikt.
 - B.- De elektrische installatie geschiedt binnen een gebruikruimte voor de machine die voldoet aan de geldende regelgeving.
- 20.- WEGWERPEN VAN HET TOESTEL: Dit produkt mag niet worden weggeworpen als niet geklasseerd gemeentelijk afval. Omdat dit apparaat elektrische en elektronische elementen bevat, moet het selectief worden ingezameld volgens het Koninklijk Besluit 208/2005 betreffende selectieve inzameling van elektrische produkten.



VOORNAAMSTE TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL:	69530	69540
SPANNING:	220-240V;50/60Hz	
VERMOGEN:	700 W	650W
VERMOGEN:	0,9 bar	0,9 bar
PUMP:	2	2
PUMPDEBIET:	16 L/min	16 L/min
AFDICHTINGSLENGTE:	31 cm	40 cm
AFDICHTINGDIKTE:	5 mm	5 mm
AFMETINGEN:	39x27,5x13 cm	49x26x12,5 cm
GEWICHT:	6,9 Kg	8,50 Kg



BELANGRIJKE INFORMATIE

Informatie over de garantie

Deze handleiding bevat de aanwijzingen voor de installatie, de werking en de veiligheid van de Vacuüm Verpakkingsmachine. Men raadt aan om al deze aanwijzingen betreffende de veiligheid, de werking en de installatie te lezen alvorens het apparaat te installeren en in bedrijf te stellen. De Vacuüm Verpakkingsmachine is een produkt dat is gebaseerd op een uitgebreid onderzoek en dat op een praktische manier is uitgetest. De gebruikte materialen werden zodanig gekozen dat een langere duurzaamheid, een attractief uitzicht en een optimaal rendement worden bekomen.

Elke eenheid ondergaat een gedetailleerde inspectie voordat het wordt verstuurd.

BELANGRIJK! Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadplegingen.

Indien de eenheid van eigenaar verandert, dan moet men er zeker van zijn dat deze gebruiksaanwijzing wordt meegeleverd.



WAARSCHUWING

- 1.- Sluit de Vacuüm Verpakkingsmachine aan op een contactdoos die is voorzien van een aangepaste spanning, de juiste afmetingen en de geschikte configuratie-aansluitingen. Indien de stekker niet in het stopcontact past, gelieve een vakkundig elektricien te contacteren om de spanning en de afmetingen te bepalen en zo de geschikte elektrische aansluiting te installeren.

- 2.- Om verwondingen te vermijden moet men de elektrische schakelaar uitzetten, de eenheid van de elektrische voeding loskoppelen en wachten totdat het apparaat is afgekoeld alvorens eenderwelke onderhoudsoperatie uit te voeren.
- 3.- Om een aangepaste en veilige werking te bekomen moet men het apparaat op een redelijke afstand plaatsen van muren en ontvlambare produkten.
- 4.- Laat een ruimte van tenminste 31 cm (12 duim) rond de afvoerzone aan de voorkant om een juiste en veilige werking te bevorderen.
- 5.- Trek nooit aan het elektrische snoer om letsels en schade te voorkomen.



VOORZORGSMATREGELEN

- 1.- Plaats de eenheid op een aangepaste hoogte op een basis in een zone die is geschikt om te werken. Men moet tijdens de plaatsing evalueren of het apparaat of de inhoud per ongeluk zouden kunnen vallen en of de basis voldoende sterk is om het gewicht van het toestel te kunnen dragen.
- 2.- Plaats nooit voorwerpen op de Vacuüm Verpakkingsmachine; men zou de machine kunnen beschadigen en mogelijke persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 3.- Wanneer men de eenheid voor de inbedrijfstelling gaat installeren, dan moet men er zeker van zijn dat die niet op het elektrische net is aangesloten. Men zou immers persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 4.- De eenheid is niet waterdicht. Voor een veilige en aangepaste werking moet men de machine in een ruimte plaatsen waar de omgevingstemperatuur tenminste 21 °C (70 °F) en maximum 29 °C (85 °F) bedraagt.
- 5.- Plaats de Vacuüm Verpakkingsmachine niet in een zone die onderhevig is aan hoge temperaturen of aan vetten van grills, frituurpannen, enz. Een te hoge temperatuur kan schade aan de eenheid berokkenen.

HOOFDFUNTIE

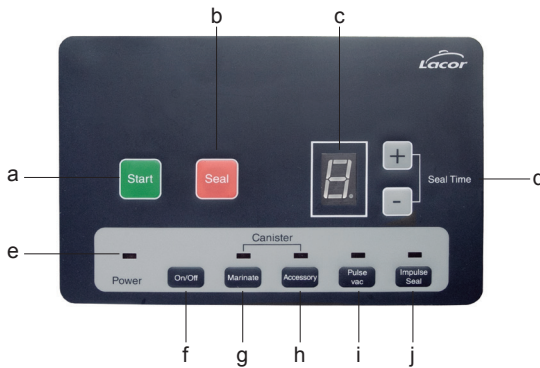
Het vacuüm verpakken van vaste voedingswaren, peulvruchten, vlees, vis, enz.

INSTALLATIE UITPAKKEN

INSTALLATIE UITPAKKEN

- 1.- Doe de grote doos open. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en het beschermend omhulsel van de eenheid en de onderdelen.
- 2.- Haal de hulpstukken en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 3.- Plaats het apparaat op een harde, vlakke en horizontale ondergrond.

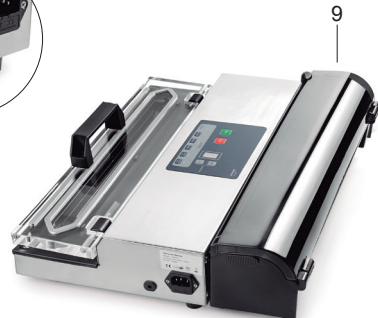
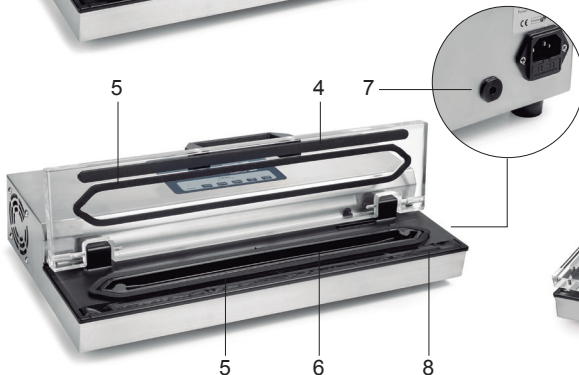
BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



- 1.- Bedieningspaneel
 - a.- Knop START
 - b.- Knop SEAL
 - c.- Display
 - d.- Knop +/-
 - e.- Indicator vermogen
 - f.- Knop ON/OFF
 - g.- Knop MARINATE
 - h.- Knop ACCESSORY
 - i.- Knop PULSE VAC
 - j.- Knop IMPULSE SEAL



- 2.- Deksel
- 3.- Handgreep
- 4.- Seal pakking
- 5.- Vacuümzuigvlak
- 6.- Vacumeerkamer
- 7.- Lichtinlaat
- 8.- Sealbalk
- 9.- Beugel voor vacuümzakken (NIET meegeleverd)



WERKING

- 1.- Steek de stekker van de vacumeermachine in een passend stopcontact. Het indicatorlampje voor het vermogen (e) op het bedieningspaneel schakelt automatisch aan.
- 2.- Druk op de knop ON/OFF (f) om de machine voor te bereiden op de werkzaamheden. De ventilators gaan draaien.

Beugel voor vacuümzakken

- 1.- Bij deze machines passen beugels voor rollen met vacuümzakken (niet meegeleverd met de machine). Accessoire 69531 past op machine 69530. Accessoire 69541 past op machine 69540.
- 2.- Steek de twee lipjes van de steun in de 2 gleuven in de achterkant van de machine en schuif de steun omlaag.
- 3.- Ontgrendel het deksel van de beugel met de 2 lipjes aan de zijkant en steek de rol met zakken in.
- 4.- Sluit het deksel en vergrendel deze.
- 5.- Trek de gewenste lengte van de rol en snij dit af met het mes op de beugel.

Hoe maakt u een zak van buisfolie

- 1.- Kies een rol buisfolie die past bij de vacumeermachine. De buisfolie moet reliëf hebben en mag maximaal 31 cm (69530) of 40 cm (69540) breed zijn (de correcte werking van deze machine wordt uitsluitend gegarandeerd als rollen en buisfolie van LACOR gebruikt worden).
- 2.- Trek het begin van de buisfolie over de sealbalk (8). Wij bevelen aan een centimeter aan het begin van de zak vrij te houden.
- 3.- Stek de sealtijd in met de knoppen + en - (d).
- 4.- Sluit het deksel (2) en druk op de knop SEAL (b) terwijl u met één hand enige druk uitoefent op de handgreep (3) om de machine te sluiten.
- 5.- Op het display (c) staat een teller die terugtelt naar 0. Het sealproces stopt automatisch en de machine produceert een pieptoon om aan te geven dat de cyclus voltooid is.



Laat de machine 15 seconden afkoelen voordat u een nieuwe zak sealt. Als de weerstand niet voldoende is afgekoeld, kan de teflonlaag van de weerstand beschadigen en kunnen de zakken tijdens het sealproces verbranden.

- 6.- Rol de buisfolie af en controleer dat het sealproces correct is uitgevoerd. Als de sealnaad geribbeld of onvolledig is, moet u opnieuw beginnen met een nieuwe sealing.
- 7.- Ga verder met de instructies in de volgende paragraaf van deze handleiding om een zak vacuüm te trekken (vacumeren).

Vacumeren van een zak

- 1.- Kies een passende zak voor het vacumeren van een voedingsmiddel. Houd er rekening mee dat deze vacumeermachine uitsluitend werkt met zakken of buisfolie met reliëf, met een maximale breedte van 31 cm (69530) of 40 cm (69540) (de correcte werking van deze machine wordt uitsluitend gegarandeerd als rollen en buisfolie van LACOR gebruikt worden).
- 2.- Vul de zak met de voedingsmiddelen.

- 3.- Deze vacuumeermachine kan niet met vloeistoffen gebruikt worden. Het vacumeren van een zak gevuld met vloeistof kan deze machine onherstelbaar beschadigen.
Volg de volgende aanwijzingen:
- a.- Verse, vochtige voedingsmiddelen: Leg een absorberend papier tussen de voedingsmiddelen en de bovenkant van de zak.
Op deze manier komt tijdens het vacumeren de vloeistof niet in de machine terecht.
 - b.- Soepen en vloeistoffen: Als u een zak met soep of saus wilt vacumeren, moet u de vloeistof eerst invriezen en deze in bevroren toestand in de zak doen om deze vacuüm te trekken.
 - c.- Voedingsmiddelen met punten en scherpe randen (bot, harde pasta...): Om te voorkomen dat de zak tijdens het vacumeren doorboort wordt, moet u deze scherpe punten of randen beschermen met absorberend papier.
- 4.- Leg de rand van de zak op de sealbalk. Let erop dat het uiteinde van de zak in de vacumeerkamer (6) ligt.
- 5.- Sluit het deksel van de vacumeerkamer.
- 6.- Stek de sealtijd in met de knoppen + en -, tussen 6 en 1. De sealtijd 6 duurt het langst. Met een lager getal wordt de sealtijd korter.
- 7.- Druk op de knop START (a) en druk licht op de handgreep om ervoor te zorgen dat het deksel gesloten blijft. De kamer wordt automatisch vacuüm getrokken.
- 8.- Op het display (c) staat een teller die terugtelt van 9 naar 0.
-  Als de druk in de zak niet kleiner wordt dan -0,65 bar, dan zal de display niet tot 0 terugtellen en op 2 blijven staan.
- 9.- Als de display 0 toont, is de vacumeercyclus voltooid en zal de zak geseald worden.
- 10.- Als de vacumeercyclus voltooid is, klinkt een pieptoon en zal het deksel openen.
-  Wacht 15 seconden voordat u een nieuwe sealcyclus start.
- 11.- Druk op de knop ON/OFF om de machine uit te schakelen of een vacumeercyclus af te breken.

Gebruik van de functie "PULSE VAC" (PULSVACUMEREN)

Met deze functie kunt u de vacumeertijd handmatig bepalen. Deze functie is geschikt voor het vacumeren van kwetsbare voedingsmiddelen, om te voorkomen dat deze platgedrukt worden.

- 1.- Vul de zak met de voedingsmiddelen. Vergeet niet dat de machine niet met vloeistoffen gebruikt kan worden. Let op de aanbevelingen bij punt 3 uit de vorige paragraaf.
- 2.- Stek de sealtijd in met de knoppen + en -, tussen 6 en 1. De sealtijd 6 duurt het langst. Met een lager getal wordt de sealtijd korter.
- 3.- Druk op de knop PULSE VAC (i) om de functie in te schakelen. Het led-lampje boven de knop licht op en op het display verschijnt "P".
- 4.- Sluit het deksel.
- 5.- Druk langere tijd op de knop START (a) en druk licht op de handgreep om ervoor te zorgen dat het deksel gesloten blijft.
- 6.- Laat de knop los als u vindt dat de druk in de zak voldoende is en druk op de sealknop.

OPMERKING: Druk op de knop ON/OFF voor het sealen om de cyclus af te breken.

7.- Een teller op het display telt terug tot de sealcyclus voltooid is. Op dat moment wordt er een 0 getoond.

8.- Druk nogmaals op de knop PULSE VAC om de functie uit te schakelen.

9.- Druk op de knop ON/OFF om de machine uit te schakelen.

Gebruik van de functie "MARINATE" (marineren)

Met de marineerfunctie kunt u voedingsmiddelen sneller marineren dan op traditionele wijze.

Marineren door middel van vacumeren opent de poriën zodat de marineervloeistof makkelijk kan doordringen in de voedingsmiddelen.



Marineren kan uitsluitend uitgevoerd worden door middel van speciale vacuümpotten (vacumeerpotten). Hiervoor kunnen geen zakken of buisfolies gebruikt worden.

1.- Leg de voedingsmiddelen en de marinade in de vacumeerpot.

2.- Sluit het deksel van de pot en let erop dat er lucht uit het deksel aangezogen kan worden.

3.- Sluit de slang aan op het deksel van de pot en op de luchtinlaat (7).

4.- Druk eenmaal op de knop 'Marinate' (g) voor snel marineren en twee keer voor de standaardfunctie marineren.

a.- Functie snel marineren: De volledige cyclus duurt ongeveer 15 minuten.
Als deze functie gekozen wordt, wordt op het display een 1 getoond.

b.- Functie standaard marineren: De volledige cyclus duurt ongeveer 27 minuten.
Als deze functie gekozen wordt, wordt op het display een 2 getoond.

5.- Druk op de knop START om het marineren te starten. Als de pot op druk gebracht is, zal de machine automatisch stoppen. Op het display verschijnt een terugtelklok van 5 tot 1. Na 4 minuten (snel marineren) of 8 minuten (standaard marineren) wordt de terugtelklok stilgezet. Dit toont aan dat het vacumeren is voltooid.

6.- Vervolgens loopt er weer lucht in de pot, waardoor deze niet meer vacuüm is. Op het display loopt een teller van 1 tot 5. Dit proces duurt ongeveer 30 seconden.

7.- De twee vorige stappen wordt automatisch herhaald.

8.- Als het marineren voltooid is, wordt op het display een 0 getoond en klinkt een pieptoon.

9.- Druk op de knop ON/OFF om de machine uit te schakelen of het marineren af te breken.

Gebruik van de functie "IMPULSE SEAL" (PULS-SEALEN)

Gebruik deze functie uitsluitend voor het afsluiten (sealen) van zakken. Met deze functie worden zakken automatisch gezeald als het deksel gesloten wordt.

1.- Stek de sealtijd in met de knoppen + en -, tussen 6 en 1. De sealtijd 6 duurt het langst. Met een lager getal wordt de sealtijd korter.



Let erop dat als u verschillende zakken sealt, de weerstand nog heet kan zijn. Om te voorkomen dat de zakken verbranden, moet u de tijd bijstellen met de hete weerstand.

2.- Druk op de knop IMPULSE SEAL (j) om de functie in te schakelen. Het indicatorlampje boven de knop licht op en op het display verschijnt "C".

3.- Open het deksel en leg de te sealen zak over de sealbalk, met het andere uiteinde in de vacumeerkamer.

- 4.- Sluit het deksel en druk het deksel licht aan. De machine merkt dat het deksel gesloten is en sealte de zak automatisch.

OPMERKING: Als het deksel gesloten is, telt een telklok af en wordt de zak geseald.

- 5.- Als op het display getoond wordt dat de sealtijd is verstreken zal de machine een pieptoon produceren. Open het deksel en pak de zak uit de machine.
- 6.- Wacht minstens 15 seconden voordat u een nieuwe sealcyclus start. Ter bescherming zal de machine niet opnieuw beginnen met sealen voordat deze tijd is verstreken (er wordt ondertussen een teller van 9-0 op het display getoond).
- 7.- Als de 15 seconden verstreken zijn, kunt u het deksel sluiten om nogmaals een zak te sealen.
- 8.- Druk nogmaals op de knop IMPULSE SEAL (j) om de functie uit te schakelen.
- 9.- Druk op de knop ON/OFF om de machine uit te schakelen.

Gebruik van de functie "ACCESORY" (ACCESSOIRE)

Gebruik deze functie voor het vacuüm trekken van een vacumeerpot.



Potten en slang worden niet meegeleverd met de machine. Deze vacumeermachine past bij de vacumeerpotten Lacor, model 69051.

- 1.- Sluit, terwijl de machine ingeschakeld is, de slang aan op de aansluiting (7) van de machine.
- 2.- Leg de voedingsmiddelen en de marinade in de vacumeerpot en sluit het deksel.
- 3.- Steek het uiteinde van de slang aan op het ventiel in het deksel. Controleer dat het mogelijk is lucht in en uit de pot te laten stromen.

OPMERKING: Let erop dat de slang en de koppelingen goed aangesloten zijn en dat er geen lucht kan weglekken.

- 4.- Druk op de knop ACCESORY (h) om het vacuüm trekken van de slang te starten.
- 5.- Als de pot vacuüm is getrokken, zal de machine automatisch stoppen.
- 6.- Ontkoppel de slang en druk op de knop ON/OFF om de machine uit te schakelen.

AANBEVELINGEN VOOR HET BEWAREN VAN LEVENSMIDDELEN

Winkel	25°C +/- 2°C									
Normale opslag						1-2 weken	3-4 dagen	3-4 dagen	1 week	5-6 maanden
Vacuümsealing						2-4 weken	2 weken	2 weken	2-4 weken	1 jaar

Koelkast	5°C +/- 2°C									
Normale opslag		1-2 weken	1 week	1 week	3-4 dagen	2-4 weken	1-2 weken	1-2 weken	1-2 weken	3-4 dagen
Vacuümsealing		1 maanden	2-4 weken	2-4 weken	2 weken	1 maanden	1 maanden	6-12 weken	6-12 weken	1 week

Vriezer	-18°C +/- 2°C									
Normale opslag		6 maanden	6 maanden	6 maanden	1-2 weken	8 maanden	8 maanden	6-12 weken	4 maanden	
Vacuümsealing		2-3 jaar	2-3 jaar	2-3 jaar	2 jaar	2-3 jaar	2-3 jaar	6 maanden	1 jaar	

REINIGING / ONDERHOUD

- 1.- Alvorens de reiniging uit te voeren moet men er zeker van zijn dat het toestel van het elektrische net is losgekoppeld.
- 2.- Men mag het toestel niet reinigen met bijtende producten of reinigingsmiddelen die chloor bevatten. Men mag het apparaat niet in water onderdompelen. Gebruik een vochtige doek om het toestel aan de binnen- en buitenkant te reinigen. Gebruik nooit metalen borstels of sponsjes om het toestel zuiver te maken.
- 3.- De klep is uitneembaar. Schuif hem naar boven wanneer deze zich in verticale stand bevindt om de delen schoon te kunnen maken die tijdens het gebruiksproces vuil worden. Om de klep opnieuw te plaatsen, zet deze in verticale positie en duw hem naar beneden.
- 4.- Droog de machine na de reiniging af en zet die op een droge en goed geventileerde plaats.
- 5.- De vacuümmachine heeft geen onderhoud nodig, maar indien na verloop van tijd de vacuümkussens, de teflonband, de dichtingsrubber of andere elementen zijn versleten, dan moet men een origineel wisselstuk aan de fabrikant bestellen.

FOUTENTABEL

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De vacuumeermachine start niet	1.- De stekker van de machine is niet goed in het stopcontact gestoken. 2.- De voedingskabel is beschadigd.	1.- Controleer dat de stekker van de machine in een passend stopcontact is gestoken. 2.- Vervang de voedingskabel.
De zakken worden niet volledig vacuüm getrokken	1.- De zak is niet goed geplaatst. 2.- De buisfolie is niet goed geseald. 3.- De sealbalk is vuil. 4.- De sealbalk is versleten. 5.- De kamerafdichting is versleten.	1.- Let erop dat het uiteinde van de zak in de vacuumeerkamer ligt. Let erop dat de rand van de zak op de sealbalk niet gekreukt is. 2.- Als u buisfolie gebruik, moet u erop laten dat de eerdere sealing goed is uitgevoerd. 3.- Maak de sealbalk schoon met een vochtige doek en droog deze af. Zorg dat er geen vuil op de sealbalk achterblijft. 4.- Vervang de sealbalk 5.- Vervang de kamerafdichting
De zakken verbranden tijdens het sealen	1.- De tussenpozen tussen het sealen van verschillende zakken is te kort. 2.- De weerstand is te heet. 3.- De teflon op de weerstand is versleten.	1.- Wacht 20 seconden voordat u een nieuwe zak sealt. 2.- Laat de weerstand afkoelen voordat u een nieuwe cyclus begint. Stel de sealtijd af op de dikte van de zak. 3.- Vervang het teflon om beschadiging van de zakken te voorkomen.
De zakken worden niet geseald	1.- De sealbalk is vuil of versleten	1.- Maak de sealbalk schoon met een vochtige doek en droog deze af. 2.- Vervang de sealbalk
Na het vacuüm trekken stroomt er weer lucht in de zakken	1.- Er zit een gaatje in de zak. Let op met het gebruik van voedingsmiddelen met scherpe punten of randen.	1.- Verwissel de zak 2.- Leg een absorberend papiertje in de machine om de zak te beschermen tegen uitstekende punten of randen.
Op het display verschijnt een "E"	1.- De machine is oververhit omdat deze langere tijd onafgebroken in gebruik is geweest. 2.- Er wordt geprobeerd het sealproces te starten terwijl het deksel open is. 3.- De foutmelding wordt als waarschuwing getoond.	1.- Trek de stekker van de machine uit het stopcontact en wacht 20 minuten voordat u de machine weer in gebruik neemt. 2.- Sluit het deksel om de zak te sealen. 3.- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en steek deze weer in.

Vacuümpotten kunnen niet goed vacuüm getrokken worden	1.- De slang is niet goed aangesloten. 2.- Het ventiel van de pot is verstopt. 3.- Het deksel van de pot is gebarsten.	1.- Let erop dat u de slang correct aansluit op de vacumeermachine en op de fles. 2.- Zorg ervoor dat het ventiel van de fles geopend is. 3.- Vervang de dop van de fles om te vacumeren.
--	--	---

TÉRMINOS DE GARANTÍA

La Garantía tiene una duración de 36 meses, contra todo defecto de fabricación y ésta se inicia a partir de la fecha de compra del aparato avalada por la correspondiente factura de compra.

Para la correcta instalación de aparatos eléctricos, siga las siguientes pautas:

- a) Asegúrese que la tensión de alimentación es la correcta respecto al aparato a conectar, la tensión de alimentación, se encuentra protegida por sistemas de protección como fusibles o magnetotérmicos.
- b) Evite cualquier contacto de agua y humedad con aparatos eléctricos. **Riesgo de cortocircuito y electrocución.**
- c) Evite que niños o personal no autorizado manipule el aparato.

Antes de la instalación del aparato eléctrico lea atentamente las instrucciones del manual. En caso de cualquier incidente o mal funcionamiento, **no proceda a desmontar nada**, consulte a su vendedor. **La intervención técnica por parte del cliente o por parte de personal no autorizado dejará invalidada inmediatamente la garantía.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. no se responsabiliza de aquellas averías producidas por una incorrecta instalación o utilización del aparato.

TERMES DE GARANTIE

La Garantie a une durée de 36 mois, contre tout défaut de fabrication, et celle-ci commence à partir de la date d'achat de l'appareil, la facture de l'achat correspondante faisant foi.

Pour une correcte installation d'appareils électriques, suivez les règles suivantes:

- a) Assurez-vous que la tension d'alimentation est la correcte par rapport à l'appareil à connecter et que celle-ci se trouve protégée par des systèmes de protection, comme des fusibles ou des magnétothermiques.
- b) Évitez tout contact avec l'eau et l'humidité avec des appareils électriques. **Risque de court-circuit et d'électrocution.**
- c) Évitez que des enfants ou du personnel non autorisé manipulent l'appareil.

Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement les instructions du manuel. En cas d'incident ou de mal fonctionnement, **ne démontez rien**, consultez votre vendeur. **L'intervention technique par le client ou par du personnel non autorisé rendra immédiatement non valide la garantie.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. ne se rend pas responsable des pannes produites par une installation ou une utilisation incorrecte de l'appareil.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Es gilt eine Garantie auf jegliche Fabrikationsmängel für die Dauer von 36 Monaten. Die Garantiezeit beginnt ab dem Kaufdatum, welches durch die entsprechende Rechnung nachzuweisen ist.

Für den sachgemäßen Anschluss von Elektrogeräten sind folgende Richtlinien zu befolgen:

- a) Vergewissern Sie sich, dass die Versorgungsspannung für das Gerät geeignet ist und dass diese durch Schutzsysteme wie Sicherungen oder Thermomagnetschalter gesichert ist.
- b) Vermeiden Sie jeglichen Kontakt von Elektrogeräten mit Wasser und Feuchtigkeit. **Gefahr eines Kurzschlusses bzw. Stromschlags.**
- c) Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern oder nicht autorisiertem Personal bedient wird.

Lesen Sie vor Aufbau des Elektrogeräts aufmerksam die Betriebsanleitung durch. Bei Vorfällen jedweder Art bzw. Fehlfunktionen **demontieren sie das Gerät nicht**, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler. **Bei technischen Eingriffen seitens des Kunden oder nicht autorisierten Personals erlischt die Garantie sofort.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. haftet nicht bei Störungen, die durch unsachgemäßen Aufbau oder Einsatz des Geräts hervorgerufen wurden.

TERMS OF THE GUARANTEE

The Guarantee has a duration of 36 months, against all manufacturing defects and it begins starting from the date of purchase of the instrument, endorsed by the corresponding bill of sale.

For the correct installation of electric devices, follow the following guidelines:

- a) Be sure that the power supply voltage is the right one the device to be connected and that the same, the power supply voltage, is protected by protection systems such as fuses or thermal magnets.
- b) Avoid any of contact of electric devices with water and humidity. **Short circuit risk and electrocution.**
- c) Avoid allowing children or unauthorized personnel to handle the device.

Before installing the electric device, carefully read the manual instructions. In the case of an incident or malfunctioning, **do not disassemble anything**. Consult with your sales person. **Technical intervention by the client or by unauthorized personnel will render the guarantee immediately invalidated.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. does not hold itself responsible for those damages caused by incorrect installation or use of the device.

TERMINI DI GARANZIA

La Garanzia ha una durata di 36 mesi, copre qualsiasi difetto di fabbricazione e decorre dalla data di acquisto dell'elettrodomestico, avallata dalla corrispondente fattura di acquisto.

Per la corretta installazione di apparecchiature elettriche, seguire le seguenti norme:

a) Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia quella corretta per l'apparecchiatura da collegare, e che la tensione stessa sia protetta da sistemi di protezione quali fusibili o salvavita magnetotermici.

b) Evitare qualsiasi contatto di acqua e umidità con apparecchiature elettriche. **Rischio di cortocircuito e di elettroshock.**

c) Evitare che bambini o personale non autorizzato manipolino l'apparecchiatura.

Prima dell'installazione dell'apparecchiatura elettrica, leggere attentamente le istruzioni del manuale. In caso di incidente disfunzioni, **non smontare nulla**, e consultare il venditore. **L'intervento tecnico da parte del cliente o da parte di personale non autorizzato comporta la cessazione immediata della validità della garanzia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. non si assume alcuna responsabilità per avarie derivanti da un'installazione inadeguata o da uno scorretto utilizzo dell'apparecchiatura.

TERMOS DA GARANTIA

A Garantia tem uma duração de 36 meses, contra qualquer defeito de fabrico, a contar da data de compra do aparelho, confirmada pela correspondente factura de compra.

Para a correcta instalação de qualquer aparelho eléctrico, siga as seguintes recomendações:

a) Verifique que a tensão de alimentação se corresponde com a tensão indicada na placa de características do aparelho, e que a mesma se encontra protegida por sistemas de protecção como fusíveis ou disjuntores magnetotérmicos.

b) Evite qualquer contacto dos aparelhos eléctricos com a água e a humidade. **Risco de curto-circuito e de electrocussão.**

c) Evite que as crianças e ou pessoal não autorizado manipule o aparelho.

Antes da instalação do aparelho eléctrico leia atentamente as instruções do manual. Em caso de qualquer incidente ou de um funcionamento defeituoso, **não tente desmontar o aparelho**, consulte o seu vendedor. **A intervenção técnica por parte do cliente ou por parte de qualquer pessoal não autorizado implica a anulação imediata da garantia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. não se responsabiliza pelas avarias produzidas por uma incorrecta instalação ou utilização do aparelho.

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat wordt gedurende een periode van 36 maanden vanaf de aankoopdatum gewaarborgd tegen elke fabriekstfout. Deze datum wordt gecontroleerd door het voorleggen van een geldig fiscaal document (factuur).

Voor een correcte installatie van elektrische apparaten moet men de volgende aanwijzingen opvolgen:

a) Wees er zeker van dat de voedingsspanning juist is voor het apparaat dat men wilt aansluiten en dat die wordt beschermd door beveiligingssystemen zoals zekeringen of magnetisch-thermische beveiligingen.

b) Indien men elektrische apparaten gebruikt moet men het contact met water en vocht vermijden. **Gevaar opkortsluiting en elektrocutie.**

c) Vermijd de manipulatie van het apparaat door kinderen en niet erkend personeel.

Voordat men het elektrische apparaat gaat installeren moet men aandachtig deze gebruiksaanwijzing lezen. In geval van storingen of een slechte werking **mag men niets demonteren** en moet men de verkoper raadplegen. **De technische tussenkomst door de klant of niet erkend personeel zal de garantie onmiddellijk annuleren.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor storingen die zich hebben voorgedaan omwille van een slechte installatie of toepassing van het toestel.



LACOR MENAJE PROFESIONAL S.L

Bº San Juan, s/n - Apdo. 18

Telf.: 943 769030 - Fax: 943 765387

Telf. Export: +34 943 769174 - Fax Export: +34 943 769222

comercial@lacor.es - www.lacor.es

20570 BERGARA (Gipuzkoa) - SPAIN



GRUPO MARCOS LARRAÑAGA Y CIA

