



Návod k obsluze
a bezpečnostní pokyny
pro vakuovací přístroje
V.100[®], V.200[®] a V.300[®]

Obsah

	str.		str.
1	Předmluva	2	5
2	Bezpečnostní upozornění	2	6
3	Všeobecně o vakuovacích přístrojích Lava	2	7
4	Návod k použití	3	8
4.1	Vakuování	3	9
4.2	Vakuování sáčků	5	9
4.3	Svařování sáčků bez vakuování	6	11
4.4	Vakuování nádob	7	12
			15

1 Předmluva

Tento návod k použití obsahuje informace o vakuovacích přístrojích Lava V.100/V.200/V.300 a slouží především bezpečnosti uživatele a bezpečnosti životního prostředí.

Pozor!

Je povinností každého uživatele seznámit se s návodem k obsluze ještě před uvedením přístroje do provozu.

2 Bezpečnostní upozornění

Než začnete přístroj používat, pozorně si přečtěte výstražná upozornění a kompletní návod k obsluze. Abyste mohli s přístrojem pracovat, je důležité přesně dodržovat následující podstatná výstražná upozornění.

Výstražná upozornění:

- Přístroje se nedotýkejte vlhkýma nebo mokřýma rukama.
- Přístroje se nedotýkejte, jste-li bosí.
- Jestliže se na přístroji vyskytne závada, jestliže z něj vystupuje kouř nebo jestliže přístroj nezvykle zapáchá, resp. jestliže je viditelně poškozen, neprodleně vytáhněte síťovou vidlici ze zásuvky elektrické rozvodné sítě.
- Přístroj nevystavujte působení stříkající vody nebo páry, neponořujte jej do vody, skladujte jej pouze na místech, jež jsou chráněna proti nepřízní počasí.
- Přístroj umístěte mimo dosah dětí a „nezpůsobilých“ osob.
- Před údržbou nebo opravou přístroje vytáhněte síťovou vidlici ze zásuvky rozvodné sítě.
- Jestliže již přístroj potřebnou činnost dokončil, vytáhněte síťovou vidlici ze zásuvky rozvodné sítě.
- Síťovou vidlici ze zásuvky rozvodné sítě nevytahujte za kabel.
- Přístroj smí být využíván pouze přiměřeně, tedy k účelu, k němuž byl vyroben.
- Pravidelně kontrolujte přívodní kabel k přístroji, jestli není poškozen. V případě poškození si jej dejte od odborníka vyměnit.
- Při údržbě nebo opravách používejte pouze originální náhradní díly.
- Jestliže dodaná vidlice svým provedením nesushlasí s provedením zásuvky v místě užívání přístroje, dejte si vidlici přístroje od odborníka vyměnit. Nikdy nepoužívejte nenormované vidlicové přechodky nebo prodlužovací kabely.
- Přístroj musí být každoročně přezkoušen v odborném elektrotechnickém zařízení (E-Check).
- Vakuovací sáčky nesmějí být dostupné batolatům a dětem, protože by jim hrozilo udušení.
- Vakuovací sáčky a vakuovací role nejsou žádné hračky.

3 Všeobecně o vakuovacích přístrojích Lava

Vakuovací přístroje **V.100**, **V.200** a **V.300** slouží výhradně k vakuování potravin v domácnostech a malých živnostech, tyto přístroje jsou vyráběny výhradně pro tento sektor.

Jiné než výše uvedené využívání bude považováno za nepřiměřené.

Záruka se vztahuje na materiálové a výrobní vady; doba trvání záruky je 24 měsíců od data dodání pro použití v domácnosti a 12 měsíců pro komerční použití (prodej na IČO).

Nároky na záruku jsou nepřenosné a mohou být uplatňovány výhradně prvním kupujícím.

Nárok na záruční plnění zaniká v následujících případech:

Nepřiměřené využívání přístroje; nepřiměřený způsob obsluhy nebo uvedení do provozu; údržba, montáž a opravy přístroje vlastními silami; provoz přístroje při jiném než předepsaném síťovém napětí; nedodržování ustanovení provozního návodu; případy katastrof cizím zaviněním nebo zaviněním vyšší mocí; opotřebení.

Nepřiměřené využívání přístroje může vést k poškození jeho jednotlivých dílů, což může následně vést ke snížení bezpečnosti přístroje.

Výrobce odmítne záruční plnění v případě škod na zdraví osob nebo věcných škod, jestliže k nim došlo v důsledku nepřiměřeného využívání přístroje nebo nedodržení pokynů uvedených v provozním návodu.

4 Návod k použití - vakuování

4.1 Vakuování

Všeobecná upozornění

Před expedicí byl přístroj pečlivě zkontrolován, jestli je funkční a vzhledově bezvadný. Přesto se ihned po převzetí výrobku přesvědčte, jestli není poškozen nebo jestli nevykazuje nějaké vady. V takovém případě se, prosím, domluvte se svým prodejcem.

Všechny části obalu musejí být umístěny mimo dosah dětí. Likvidujte je v souladu s pravidly o ochraně životního prostředí.

Pozor:

Než přístroj připojíte k rozvodné síti, pečlivě si přečtěte návod k obsluze, obzvláště pak všechna bezpečnostní upozornění (uvedené v bodu 2).

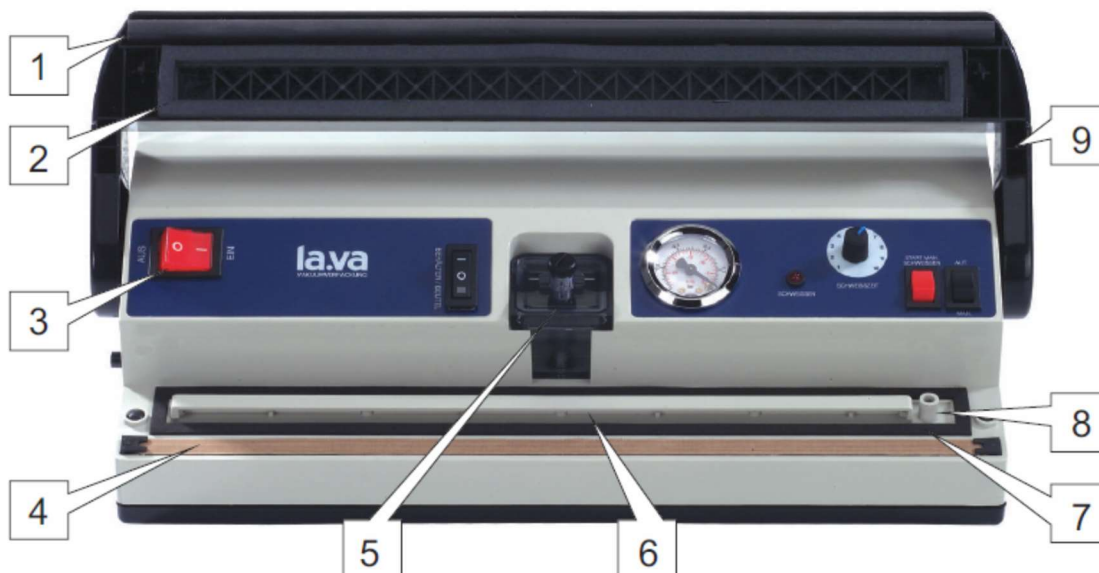
Všeobecný návod k použití

1. Zkontrolujte, je-li v místě, kde bude přístroj používán, síťové napětí 230 V.
2. Odlučovač tekutin (položka 5 na níže uvedeném vyobrazení) často kontrolujte a odstraňujte případné usazeniny a tekutiny.
V případě vlhkých produktů musíte zabránit nasátí tekutin. Nasáté tekutiny by poškodily vývěvu a trubky.
3. Po svařování se nedotýkejte svařovací lišty. I přesto, že je vybavena systémem chlazení, mohli byste se o ni popálit.
4. **Přístroj umísťujte mimo dosah dětí.**
5. Usazeniny z teflonového pásu svařovací lišty nesmíte odstraňovat ostrými předměty. Před čištěním nechte svařovací lištu vychladnout.
6. V žádném případě teflonový pás ze svařovací lišty neodstraňujte.
7. Tekuté a vlhké produkty smějí být vakuově baleny pouze ve vakuovacích nádobách Lava s příslušnými vakuovacími víky Lava-Top.
8. V případě problémů s přístrojem (opravy, servis) se, prosím, obraťte na nás:
E-mail: info@grilovani.cz, Tel.: +420 608 512 393



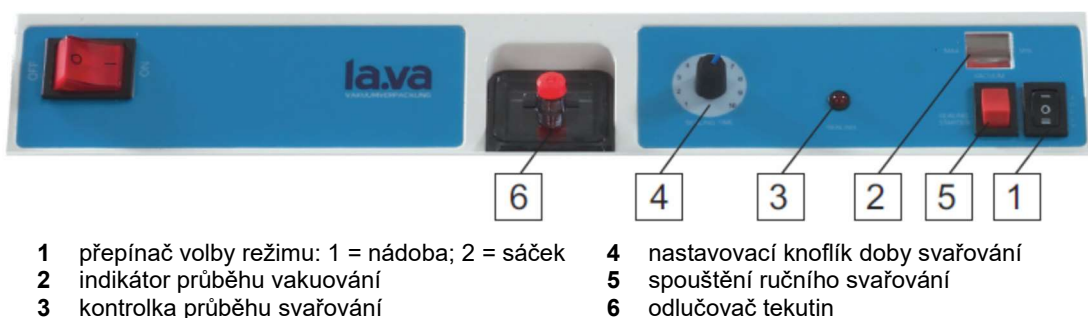
Obr. 1:

Hlavní části přístrojů V.100®, V.200® a V.300®



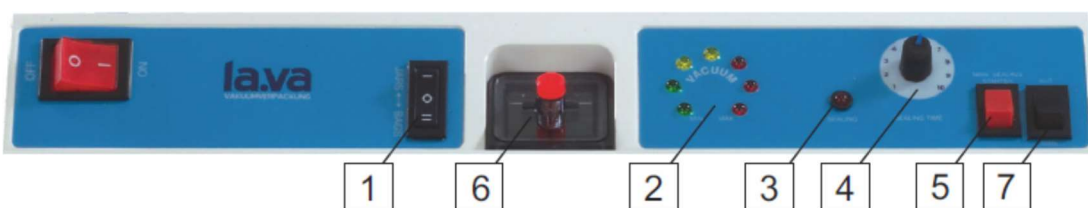
- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 těsnění víka z tvrdé pryže | 6 dorazová lišta pro sáčky |
| 2 horní těsnění víka z mechové pryže | 7 spodní těsnění víka z mechové pryže |
| 3 vypínač | 8 přípojně místo pro vakuování nádob |
| 4 svařovací lišta s teflonovým pásem | 9 sklopné vakuovací víko |
| 5 vyjímatelný odlučovač vlhkosti | |

Obr. 2:
 Obsluha vakuovacích přístrojů
 Obsluha V.100®



- | | | | |
|---|--|---|------------------------------------|
| 1 | přepínač volby režimu: 1 = nádoba; 2 = sáček | 4 | nastavovací knoflík doby svařování |
| 2 | indikátor průběhu vakuování | 5 | spouštění ručního svařování |
| 3 | kontrolka průběhu svařování | 6 | odlučovač tekutin |

Obsluha V.200®



- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | přepínač volby režimu: I = nádoba; II = sáček | 5 | spouštění ručního svařování |
| 2 | indikátory LED průběhu vakuování | 6 | odlučovač tekutin |
| 3 | kontrolka průběhu svařování | 7 | přepínač volby režimu svařování:
automaticky(AUT)/ručně(MAN) |
| 4 | nastavovací knoflík doby svařování | | |

Obsluha V.300®



- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | přepínač volby režimu: I = nádoba; II = sáček | 5 | spouštění ručního svařování |
| 2 | ukazatel podtlaku (manometr) | 6 | odlučovač tekutin |
| 3 | kontrolka průběhu svařování | 7 | přepínač volby režimu svařování:
automaticky(AUT)/ručně(MAN) |
| 4 | nastavovací knoflík doby svařování | | |

Novinky u řady Premium a Black & White oproti řadě Klassik:
 Odpadá požadavek přitlačování víka přístroje během celého procesu vakuování. Díky novému **uzavíracímu systému LCS** není zapotřebí víko přístroje při procesu vakuování sáčků nebo rolí přidržovat ve stlačené poloze, po krátkém přitlačení se samo posune dolů. Víko přístroje po ukončení svařování uchopíte oběma rukama (vlevo a vpravo) a současně je zdvihnete nahoru. Přístroj sériově svařuje **dvakrát dvojitým svarem**, přičemž je pracovní proces díky nové **vývěvě Lava Turbo (LTP (Lava Turbo-Pumpe))** s dvojitým kuličkovým uložením výrazně kratší.

4.2 Vakuování sáčků

1. Oběma rukama nadzdvihněte víko přístroje (položka 9 na obr. 1).
2. Přístroj zapojte do zásuvky rozvodné sítě 230 V a vypínačem (**ON/OFF** nebo **EIN/AUS**) jej zapněte (položka 3 na obr. 1). Po zapnutí (**ON** nebo **EIN**) se rozsvítí kontrolka ve vypínači - přístroj je připraven k provozu.
3. Knoflík pro nastavování doby svařování (položka 4 na obr. 2) při používání vakuovacích sáčků Lava nastavte na stupeň **4 - 6** (vakuování s hladkými sáčky je popsáno v bodu 9 - Novinky).
4. Po svaření čtyř sáčků můžete dobu svařování zkrátit, protože je svařovací pás již zahřátý.
5. Kolébkový přepínač (položka 1 na obr. 2) přepněte do polohy 2 = sáček.
6. Otevřenou stranu maximálně do dvou třetin naplněného sáčku **vložte hladkou stranou nahoru** pod přítlačnou lištu až k dorazu (položka 6 na obr. 1) tak, aby sáček nebyl zvlněn.
7. U modelů **V.200** a **V.300** si kolébkovým přepínačem (položka 7 na obr. 2) zvolte, jestli si přejete manuální nebo automatický režim svařování.
8. Víko (položka 9 na obr. 1) uzavřete a shora v obou označených místech (**PUSH**) přitlačujte tak dlouho, až se víko samo pevně přitiskne. → **U nového přístroje zpočátku víko přitlačujte po celé šíři!**
9. Zvolíte-li u **V.100** režim **manuálního svařování**, stlačte svařovací lištu (položka 5 na obr. 2) tak dlouho, až ukazatel vakua (položka 2 na obr. 2) ukáže maximum, resp. až je dosaženo požadovaného stupně vakua (sáček by měl na potravině pevně držet). **U V.200 a V. 300 lištu povolte až tehdy, když se přístroj vypne.** Během procesu svařování u všech modelů svítí příslušná kontrolka (položka 3 na obr. 2).
10. Na konci procesu svařování se přístroj vypne. U modelů **V.100** a **V.200** potom stiskněte tlačítko odlučovače tekutin (položka 6 na obr. 2), čímž se víko uvolní (položka 9 na obr. 1). Vakuovací přístroj **V.300** má již sériově zabudované automatické zavzdušňování a samočinné otevírání víka.
11. Na závěr nadzdvihněte víko (položka 9 na obr. 1) a zavařený vakuovací sáček vyjměte.
12. **Sítovou vidlici vytáhněte ze zásuvky rozvodné sítě.**
13. **Tipy, jež se týkají vakuování s řízením podtlaku L+ (viz bod 9 - Novinky).**



4.3 Svařování sáčků bez vakuování, resp. jednostranné svařování nekonečných rolí

1. Oběma rukama nadzdvihněte víko přístroje (položka 9 na obr. 1).
2. Přístroj zapojte do zásuvky rozvodné sítě 230 V a vypínačem (**ON/OFF** nebo **EIN/AUS**) jej zapněte (položka 3 na obr. 1). Po zapnutí (**ON** nebo **EIN**) se rozsvítí kontrolka ve vypínači - přístroj je připraven k provozu.
3. Kolébkový přepínač (položka 1 na obr. 2) přepněte do polohy 2 = sáček.
4. Knoflík pro nastavování doby svařování (položka 4 na obr. 2) při používání vakuovacích sáčků Lava nastavte na stupeň **4 - 6**. Po svaření čtyř sáčků můžete dobu svařování poněkud zkrátit.
5. Otevřenou stranu sáčku nebo rukávu **položte hladkou stranou nahoru na svařovací lištu** (položka 4 na obr. 1) tak, aby sáček nebo rukáv nebyl zvlhčen.
Pozor - nikoliv až pod přítlačnou lištu pro sáčky!
6. Uzavřete víko (položka 9 na obr. 1) a shora víko v obou označených místech (**PUSH**) přitlačujte tak dlouho, až se víko samo pevně přitiskne. → **U nového přístroje zpočátku víko přitlačujte po celé šíři!**
7. Potom v manuálním nebo automatickém režimu svařujte (pouze V.200 a V.300). V případě manuálního svařování stiskněte tlačítko pro svařování (položka 5 na obr. 2) a nyní: u V.100 tlačítko pro svařování držte stisknuté pouze 2 sekundy, potom je uvolněte; u V.200 a V.300 držte tlačítko pro svařování (položka 5 na obr. 2) tak dlouho, dokud se přístroj samočinně nevypne. Během procesu svařování u všech modelů svítí kontrolka svařování (položka 3 na obr. 2).
8. Na konci procesu svařování se přístroj vypne; aby potom bylo možné víko přístroje (položka 9 na obr. 1) u modelů **V.100 a V.200** uvolnit, stiskněte tlačítko odlučovače tekutin (položka 5 na obr. 1). Vakuovací přístroj **V.300** má sériově zabudované automatické zavzdušňování, víko se po ukončeném svařování pomalu otevře samočinně.
9. Na závěr víko (položka 9 na obr. 1) nadzdvihněte a vakuovaný sáček vyjměte.

Při realizaci prvního spoje (pouze svařování) fólii jenom položte dopředu na svařovací pás, **nikoliv pod přítlačnou lištu pro svařování sáčků!** Pracujte v automatickém režimu.



Pozor - důležitá upozornění:

Všechny vakuovací přístroje Lava pracují bezvadně pouze s vakuovacími sáčky a rolemi Lava, které v různých velikostech obdržíte u svého prodejce firmy Lava.

V případě, že by přístroj omylem nasál tekutiny, vyjměte (vytáhněte nahoru) odlučovač tekutin (položka 5 na obr. 1), vyprázdněte jej a vyčistěte. Potom jej opět spolu s oběma těsněními natěsněte do přístroje.

Při práci s produkty se zvýšeným podílem tekutin nebo vlhkosti použijte pohlčovače tekutin (Lava Stopp®). Ten zajistí bezvadně svařené švy.

TIP!



**Nasátí tekutin, obzvláště šťávy z masa, může nevratně poškodit vývěvu!
V tomto případě zaniká záruka.**

4.4 Vakuování nádob

1. Přístroj zapojte do zásuvky rozvodné sítě 230 V a vypínačem (**ON/OFF** nebo **EIN/AUS**) jej zapněte (položka 3 na obr. 1). Po zapnutí (**ON** nebo **EIN**) se rozsvítí kontrolka ve vypínači - přístroj je připraven k provozu.
2. Kolébkový přepínač (položka 1 na obr. 2) přepněte do polohy 1 = nádoba.
3. Nadzdvihněte víko přístroje (položka 9 na obr. 1) a nasuňte hadičku odsávacího přípravku (k dostání u Vašeho prodejce) na příslušný vývod (položka 8 na obr. 1). Vakuovanou nádobu můžete zakrýt víkem Lava; nádoba Lava může být z umělé hmoty nebo z nerez, můžete ale použít i jinou nádobu vhodných rozměrů z výbavy domácnosti. Jedinou podmínkou v tomto případě je, aby těsnicí okraj víka nádobu dobře utěsnil a aby byla nádoba dostatečně stabilní.

Důležitá upozornění:

Nádoby z nerez **NEJSOU** určeny pro mikrovlnný ohřev!
V nádobách smíte vakuovat pouze zchlazené potraviny.

Všechny plastové vakuovací nádoby vakuujte jen tak dlouho, dokud malý „oranžově zbarvený ventil“ na horní straně víka není vtažen dolů. Právě v tomto okamžiku je dosaženo optimálního stupně vakua. (Prosím, respektujte **výstražné upozornění uvedené na nálepce nové nádoby z umělé hmoty!**)

TIP!



4. Druhý konec odsávacího přípravku nyní nasadte na ventil vakuovacího víka Lava a zpočátku víko na nádobu řádně přitlačte (viz obr. 4 níže).
5. Jakmile je malý **oranžově zbarvený ventil** na horní straně víka vtažen dolů, je dosaženo **optimálního stupně vakua**. Nyní byste již v procesu vakuování neměli dále pokračovat, odsávací zařízení můžete sejmut.

Důležité upozornění:

U **vakuovacích nádob nového provedení** je nutné hadičku odsávacího zařízení **vytáhnout z přístroje** (připojovací místo: položka 8 na obr. 1), **nikoliv z víka**, aby se tím neuvolnil ventil.

6. Přístroj je nyní připraven pro další činnost.
7. Abyste mohli z nádoby sejmut víko, mírně nadzdvihněte ventil, jenž je umístěn uprostřed víka (u nového provedení ventil zatlačte); tím do nádoby opět začne proudit vzduch, uslyšíte syčení.
8. Síťovou vidlici vytáhněte ze zásuvky rozvodné sítě.



Obr. 4



Důležité upozornění:

Vaše odsávací zařízení pro vakuovanou nádobu svým syčením poukazuje na to, že již bylo v nádobě dosaženo optimálního vakua. Všechny nádoby Lava můžete vakuovat tak dlouho, dokud nebude jejich oranžová podtlaková čepička na víku vtažena dolů.



5 Náhradní díly

Budete-li potřebovat náhradní díly, svému prodejci sdělte typ přístroje a číslo jeho série (tyto údaje najdete na typovém štítku na spodní straně přístroje). V případě svévolného otevření krytu přístroje zaniká záruka.

6 Údržba, čištění a ošetřování

Činnosti spojené s údržbou a opravami

- Před započetím údržby nebo oprav přístroje vždy vytáhněte síťovou vidlici ze zásuvky rozvodné sítě!
- Údržbu a opravy směřují provádět jen pověřenými odborníky.
- Zásadně vždy požadujte namontování pouze originálních náhradních dílů Lava.

Čištění a ošetřování vakuovacího přístroje

- Před čištěním přístroje vždy vytáhněte síťovou vidlici ze zásuvky rozvodné sítě!
- **Čištění provádějte pouze v případě, že je svařovací lišta chladná; v opačném případě hrozí zvýšené nebezpečí úrazu popálením.**
- Dorazovou lištu sáčků (položka 6 na obr. 1) přístroje v případě znečištění čistěte pouze štětečkem, v žádném případě na lištu nepůsobte silou - neviklejte s ní nebo ji nevytahujte, mohla by se zlomit!
- Těsnění z mechové pryže a teflonový pás udržujte v čistotě.
- Před každým použitím zkontrolujte, je-li svařovací lišta čistá. K jejímu čištění používejte pouze navlhčenou utěrku. Pro čištění v žádném případě nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty, které by mohly svařovací lištu poškodit.

Čištění a ošetřování dílů příslušenství

- Díly příslušenství je v zásadě možné mýt v horké vodě s přídavkem neagresivního mycího prostředku.
- Všechny nádoby Lava (bez víka) je možné umývat také v myčce na nádobí.



7 Odstraňování závad

Závada	Příčina	Odstranění
Nesvíí kontrolka ve vypínači.	<ol style="list-style-type: none"> Přístroj není připojen k elektrické rozvodné síti. Přístroj je poškozen. 	<ol style="list-style-type: none"> Zasuňte vidlici přívodního kabelu do zásuvky elektrické rozvodné sítě. Zkontrolujte kabel a vidlici; v případě poškození požádejte o jejich opravu odborníka. Obraťte se na zákaznickou službu Lava.
V sáčku není dostatečné vakuum.	<ol style="list-style-type: none"> Jsou znečištěna těsnění z mechové pryže. Špičaté předměty propíchly sáček. Otvor sáčku je znečištěn. 	<ol style="list-style-type: none"> Těsnění z mechové pryže otočte. Použijte jiný sáček nebo zakryjte špičaté předměty „lososími prkénky“. Použijte nový sáček, otvor sáčku musí zůstat čistý.
V nádobách není vakuum.	<ol style="list-style-type: none"> Je špatně nasazeno víko. Je znečištěno těsnění nebo okraj nádoby. Je znečištěný ventil. 	<ol style="list-style-type: none"> Víko Lava důkladně vyčistěte a při vakuování je důkladně přitiskněte. Z nádoby vymontujte ventil a vyčistěte jej.
Je malý sací výkon vývěvy.	<ol style="list-style-type: none"> Je povolený šroub pro nastavování podtlaku (příslušenství). Byly nasáty tekutiny. Netěsní víko odlučovače tekutin. 	<ol style="list-style-type: none"> Šroub pro nastavování podtlaku dotáhněte. Vyčistěte odlučovač tekutin. Víko odlučovače tekutin nasadte správně.
Průběžně se snižuje kvalita svařovaného spoje.	<ol style="list-style-type: none"> Je znečištěna svařovací lišta. Je opotřebovaný teflonový pás. Je znečištěno místo, v němž probíhá svařování. 	<ol style="list-style-type: none"> Svařovací lištu důkladně vyčistěte. Teflonový pás vyměňte. Místo, v němž probíhá svařování, udržujte v čistotě.

8 Tipy a triky

Vakuování v sáčcích

- Při ohřívání jídel ve vodní lázni pamatujte na to, že musíte odříznout roh sáčku, aby do sáčku mohl vnikat vzduch a z něj naopak unikat vznikající pára. Zásadně musíte všechny potraviny po rozmrazení rychle zkonsumovat. Zbytky nemohou být znovu zamrazovány.
- Zabalené potraviny skladujte v ledničce nebo mrazničce při konstantní teplotě. Tak můžete např. čerstvé vakuově zabalené hovězí maso uchovat v ledničce po dobu **až 6 týdnů**.
- Jestliže se rozhodnete vakuově zabalené potraviny po rozbalení znovu vakuovat, přičemž byste rádi zachovali jejich kvalitu a chuť, mějte na paměti, že se maximální doba skladování vztažená k okamžiku originálního vakuování neprodlouží.



4. Každý, kdo již vakuoval srnčí, jelení nebo vepřový hřbet, případně sušené nudle, ví, že v těchto případech mohou ostré hrany nebo výběžky poškodit vakuovací sáček. V těchto případech Lava doporučuje použít „**lososí prkénko**“ (z programu firmy Lava), které zabrání propíchnutí sáčku špičatými kostmi nebo ostrými výběžky.
5. Aby bylo možné vakuovat i produkty, které jsou citlivé na podtlak, Lava doporučuje použití nově vyvinutého **regulátoru podtlaku L+**. Podtlak je v tomto případě možné regulovat od -0,2 baru až do maximálně možného podtlaku. Pro tento případ je nejideálnější přístroj V.300, jenž je vybaven manometrem, na němž je možné nastavený podtlak odečíst.
Vakuování **tekutin (omáček, polévek)** je možné pouze po jejich předchozím částečném zamrazení v sáčku v mrazničce.
Tekutiny (omáčky, polévky) je také možné vakuovat ve **šroubovacích sklenicích se závitů Twist-off**. Maso s omáčkou (tekutou) je možné vakuovat pouze způsobem uvedeným v **bodě 4.2**.
6. Alternativně je možné tyto produkty již předem částečně zamrazit v nádobě. Jakmile jsou produkty zamrazeny, je možné je ve vakuovacích sáčcích úžasně vakuovat a mrazit.
7. Trvanlivost ovoce a určitých druhů zeleniny (banánů, jablek nebo brambor) se vakuováním zvýší pouze tehdy, jestliže je před vakuováním oloupete.
8. Určité druhy zeleniny, jako např. sladké lusky, chřest, zelené boby, květák, brokolice a další košťáloviny po vakuování začerstva a uskladnění v ledničce vylučují plyny. Tento druh potravin byste měli předvařit a teprve potom uskladnit v mrazničce.
9. Oblečení na cesty, pro lov, rybaření, kempování a cestování můžete vakuováním ochránit před vlhkostí a navíc podstatně snížit jeho objem. Vodotěsně tak můžete během několika sekund zabalit i municí, baterie, zbraně, zápalky, soupravy první pomoci a další předměty důležité pro **pobyt v přírodě**. Vakuově zabalený stříbrný příbor se nezbarvuje, vakuově zabalené nářadí nerezaví, ve vakuované nádobě barva nevysychá.
10. V průmyslu a obchodu se vakuovací přístroje Lava používají pro balení kovových konstrukčních dílů, elektronických součástek a jiných kovových i nekovových materiálů.
Tyto předměty jsou v prostředí blízkému úplnému vakuu trvale chráněny proti vlhkosti, poškození povrchu, prachu a znečištění.
11. **Vždy před plněním** ohrňte horní okraj sáčku asi o 4 cm, aby s ním produkt nepřišel do styku; po naplnění sáčku vraťte okraj zpět. Tak zajistíte, že bude svar těsný.

Na závěr Vám náš „Vaci“ poradí ještě jeden trik z krásného Švábska:



Při vakuovém balení ve vlastní domácnosti vložte produkt nejprve do běžného sáčku z hladké fólie, který je určen pro domácnost, potom teprve tento sáček s produktem vložte do vakuovacího sáčku.

Výše uvedený způsob má své přednosti:

- Vakuovací sáček můžete bez vymývání vícekrát používat znovu pro jakýkoliv druh potravin.
- Při vkládání potravin nezašpiníte horní okraj vakuovacího sáčku (i tenká vrstva nečistot by ovlivnila kvalitu svařovaného spoje).
- Svoje potraviny přidavně chráníte ještě další vrstvou fólie.

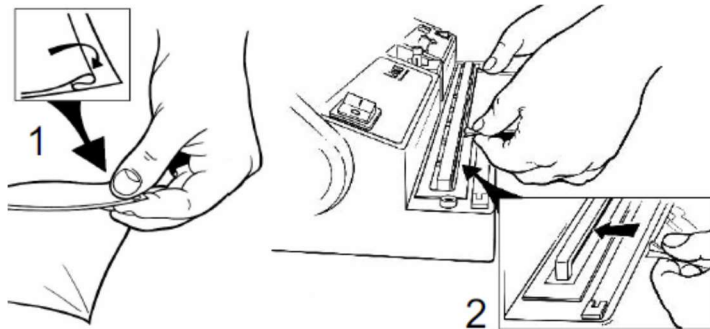
Vakuování v nádobách

1. Řadu dnes hojně používaných potravin je vhodné vakuovat v nádobách. Je to např. mouka, cukr, výrobky z obilovin, pečivo, krekry i krmivo pro zvířata.
2. Plody z vlastní zahrádky (salát, byliny a zelenina) zůstanou ve vakuovací nádobě Lava čerstvé a křupavé. Zůstane zachována jejich kvalita, čerstvost, živiny, vzhled i chuť.

3. Klidně uvařte větší množství jídla do zásoby a řadu dní je uchovávejte v čerstvém stavu v ledničce ve vakuovacích nádobách Lava.
4. Nikdy ve vakuovacích nádobách Lava nezavařujte! **Zavařovací sklenice nebo šroubovací sklenice se závitem** můžete jednoduše a rychle uzavřít díky vakuu ve vakuovací nádobě Lava. Víčka sklenic přivřete tak, aby již při otáčení kladla určitý odpor. Potom sklenice umístěte do vakuovací nádoby Lava a vakuujte je. Po otevření vakuovací nádoby budou Vaše sklenice neprodyšně uzavřeny vlivem podtlaku, který se v nich vytvořil vakuováním.
5. V několika málo minutách můžete ve vakuovacích nádobách Lava marinovat maso, ryby a drůbež. Vlivem podtlaku se marináda během několika minut vsákne do masa tak, jako kdybyste maso marinovali 6 - 10 hodin. Stejným způsobem můžete hravě během krátké doby připravit i svíčkovou pečení nebo větší množství **masa určeného ke grilování**.
6. V nádobách můžete báječně vakuovat i omáčky, polévky i šťávy. Při vakuování si však dávejte pozor - tekutiny musejí být vakuovány ve zchlazeném stavu, jinak pění a mohly by vypěnit až přes okraj nádoby.
7. Velký výběr vakuovacích vík Lava Vám umožňuje pro vakuování využít jakéhokoliv kusu nádobí z kuchyně - **nádob, hrnců** nebo **pánví**; jediným předpokladem je, že tyto nádoby budou stabilní a tlakově odolné.
8. Všechny zásobníky a vakuovací víka Lava jsou extrémně robustní. Proto je možné je používat pro zamrazování i uskladňování v ledničce. Můžete je mýt v myčce nádobí, plastové nádoby můžete používat i v mikrovlnných troubách.

9 Novinky

I. Použití hladkých vakuovacích sáčků s plochými svařenými okraji Lava:



Sáčky Lava G-Vac s plochými svařenými okraji (o tloušťce 120 µm) jsou nahoře u otevřeného okraje sáčku „přesazeny se vzájemným posunutím“ (viz obr. ❶) a takto jsou také zakládány pod speciální dorazovou lištu Lava (viz obr. ❷).

Profesionální vakuovací přístroj Lava se speciální dorazovou lištou díky této technice sáčky s přehybem a s plochými svařenými okraji Lava G-Vac vakuuje jednoduše a rychle.

Nadále pak není nutné do přístroje vkládat pomocné prostředky, jako jsou obklady nebo části strukturovaných vakuovacích sáčků. Zacházení s těmito sáčky Lava Vám objasníme **v pěti krocích**:

1. Sáček s plochými svařenými okraji zcela nahoře vlevo a vpravo u otvoru uchopíte mezi palce a ukazováčky (sáček by měl mít tloušťku materiálu alespoň 120 µm).
2. Nyní oba palce současně posunujte doleva, poloha ukazováčků přitom zůstává beze změny.
3. Fólii přesuňte přes postranní levý a pravý šev.
4. Sáček nyní vložte pod přítlačnou lištu; tato lišta „zodpovídá“ za to, že se vakuovací sáček nemůže rozvinout zpět a nasát tak vzduch překrytou částí na své levé a pravé straně.
5. Vakuovací přístroje Lava mají plynulou regulaci doby svařování. Díky použití vysoce jakostního materiálu svařovacího drátu a díky regulaci tak přístroje Lava mohou najednou hravě svařit větší množství vrstev fólie.

II. Regulátor podtlaku L+

Velikost podtlaku se dá individuálně regulovat od -0,2 baru až do maximálního podtlaku u všech přístrojů, což je výhodné při vakuování produktů citlivých na tlak (chlebíčky, ovoce nebo zelenina atd.).

Regulátor podtlaku L+ se dodává pro přístroje V.100 až V.300. Požadovaný stupeň vakua se dá individuálně regulovat od -0,2 baru až do maximálního dosažitelného podtlaku. Regulátor podtlaku se nasazuje na odlučovač tekutin, je možné jím dovybavit veškeré již dříve zakoupené přístroje. Ovládání je velice jednoduché: šroub regulátoru podtlaku nastavíte do polohy, v níž přístroj dosahuje Vámi požadovaného podtlaku. Jestliže toto nastavení nezměníte, bude i v budoucnosti přístroj pracovat s tímto nastaveným podtlakem. V tomto případě doporučujeme pracovat v **manuálním režimu svařování**. Regulaci podtlaku používejte pouze v těch případech, kdy vakuujete produkt, jenž je citlivý na podtlak.

10 Originální příslušenství Lava

Originál!



1 Vakuovací fólie Lava

Zčásti až čtyřvrstvá speciální umělá hmota. Pro optimální výsledek Vám doporučujeme používat výhradně originální vakuovací fólie Lava - jejich přednosti mluví samy za sebe: mají 100 % nepropustnost pro vzduch, jsou vhodné do mrazniček a ledniček, jsou zdravotně nezávadné, chuťově a pachově neutrální, je možné je používat v mikrovlnných troubách a varných sáčcích.

Dodávají se v různých velikostech v následujících provedeních:

- 1a) role „E-Vac“ s rýhováním, k dostání v různých velikostech od objednáč. čísla VL0010;
- 1b) vakuovací sáček „R-Vac“ s rýhováním, k dostání v různých velikostech od objednáč. čísla VL0020;
- 1c) vakuovací sáček „G-Vac“ hladký se svařenými okraji, k dostání v různých velikostech od objednáč. čísla VL0035.

2 Vakuovací víko Lava

Mechanicky odolná umělá hmota se širokým těsněním a speciálním ventilem. Víko Lava je úžasně flexibilní, protože se hodí téměř ke každé nádobě s hladkým okrajem, kterou najdete v domácnosti, ať se již jedná o otevřené konzervy, zavařovací sklenice, hrnce, pánve, šálky nebo jiné nádoby kruhového tvaru. O uchování potravin se již nemusíte obávat - stačí nádobu vzduchotěsně uzavřít, vzduch vyčerpát a udržet tak potraviny v čerstvém stavu. Dodává se v mnoha různých velikostech od objednáč. čísla VL0080.

3 Uzávěr lahví Lava

Umělá hmota/silikon. Ať se již jedná o vysoce jakostní rostlinný nebo ořechový olej, ušlechtilá vína, ovocné šťávy nebo balsamický ocet - lahvový uzávěr Lava se postará o to, aby byla zachována jakost a čerstvost všech produktů. Dodává se v balení po dvou, objednáč. číslo VL0090.

4 Odsávací přípravek Lava

Přípravek z umělé hmoty se k vakuovacímu přístroji připojuje pomocí hadičky, druhý konec je přizpůsoben tak, aby k němu bylo možné připojit všechna vyráběná vakuovací víka. Dodává se v různých velikostech od objednáč. čísla VL0093.



5

5 Lososí prkénka

Originál!

Jedná se o karton se speciální ochrannou vrstvou. Tato prkénka jsou ideální k zamrazování srnčích, jeleních nebo vepřových hřbetů i půlek kuřat, protože díky nim jsou vakuovací sáčky chráněny proti špičatým koncům kostí. Dodávají se v různých velikostech od objednáčích čísla VL0095.



6a

6 Vakuovací nádoby Lava

Tyto nádoby jsou zhotoveny z umělé hmoty nebo z nerezové oceli. S originálními vakuovacími nádobami Lava můžete bez problémů vakuovat také potraviny, které jsou citlivé na podtlak nebo tekuté potraviny. Jejich největší předností je možnost opětovného používání. Jednou z mnoha oblastí využití vakuovacích nádob je vakuování masa nebo ryb. Marináda se do vloženého masa nebo ryb nasaje během několika minut; za normálních okolností by tento proces trval 6 - 10 hodin. Nádoby a víka můžete mýt v myčkách na nádobí, hodí se i k mrazení a uskladňování v ledničkách. Plastové nádoby Lava bez víka se dají použít také v mikrovlnných troubách. Dodávají se od objednáčích čísla VL0046.



6b

6a Vakuovací nádoby nové generace

Tyto nádoby působí dekorativně a zároveň jsou praktické; jsou opatřeny nově vyvinutým rychlouzávěrem. Jsou použitelné v rozmezí teplot -30 °C až +130 °C. Otočným kolečkem na víku je u nich možné jednoduše nastavit datum. Jsou dodávány v různých velikostech v kruhovém nebo čtvercovém provedení s víkem. Dodávají se od objednáčích čísla VL0063.

6b Velký poklop na koláče nové generace

se stabilním podnosem a podložkou o rozměrech 270 x 170 mm, objednáč číslo VL0069.



6c

6c Nerezové vakuovací nádoby ES

Nádoby vyrobené z vysoce jakostní nerezové oceli ve stylovém provedení jsou opatřeny robustním vakuovacím víkem Lava s bezpečnostním ventilem. Dodávají se v kruhovém provedení v různých velikostech s vakuovacím víkem Lava od objednáčích čísla VL0075.

Originál!



7 Gastronomické nádoby Lava SB s víkem GD

se ideálně hodí k uchovávání syrových potravin, jako jsou např. saláty, salámy, maso, ryby i k uchovávání hotových jídel. Díky bezsáčkovému vakuování v potravinových zásobnících budete pracovat hospodárně a jídla budou bez otlaků zabalena bezpečně a hygienicky na dlouhou dobu. Kromě toho bude méně odpadu a odpadají také ztráty při stříhání fólie. Mají velkou tloušťku materiálu a zpevňující žebra, která zajišťují jejich potřebnou stabilitu. Dodávají se v mnoha různých velikostech od objednáčích čísla VL0040.

8 Víko Lava GD

pro nádoby GN je vyrobeno ze speciální umělé hmoty, která má extrémní zatížitelnost podtlakem a kolísáním teploty. Dodává se včetně těsnění a speciálního ventilu; je možné připojení k velkému odsávacímu přípravku Lava. Bez problémů se dá použít u všech standardních nádob GN 1/6, u jiných velikostí (1/3, 1/2 a 1/1) jen podmíněně - to závisí na tloušťce materiálu, z něhož je konkrétní nádoba vyrobena.

→ V tomto případě Vám doporučujeme naše zesílené gastronomické nádoby SG s víkem GD. Jsou dodávány v různých rozměrech od objednáčích čísla VL0047.

9 Vkládací patra

Vkládací patra s distančními sloupky pro nádoby GN spolehlivě zabrání tomu, aby potraviny ležely ve vlastní šťávě. Dodávají se pro všechny běžné nádoby GN (1/3, 1/2 a 1/1) od objednáčích čísla VL0051.

10 Pohlcovač tekutin (Lava Stopp®)

Konec netěsným svarům, vnikání vzduchu nebo velkému množství tekutiny v přístroji - je tu pohlcovač tekutin Lava! Představuje také ideální ochranu před ostrými kostmi. Dodáván je v rolích o šířce 30 cm x 12 m (tato délka vystačí až pro 600 sáčků o velikosti 20 x 30 cm).
Objednáč číslo VL0002.

11 Regulátor podtlaku L+ umožňuje individuálně regulovat podtlak od -0,2 baru až do maximálního podtlaku, což je výhodné při vakuování produktů citlivých na tlak (chlebíčky, ovoce nebo zelenina atd.).

Regulátor podtlaku je perfektně přizpůsoben vzhledu přístroje. Je jím možné dodatečně vybavit i již zakoupené přístroje modelových řad V.100 až V.300.

Objednáč číslo VL0098.

11 O výrobcí

Všechny výrobky Lava, které jsou výsledkem vlastního vývoje, jsou vyráběny za dodržování přísných pravidel. Každý vakuovací přístroj je před expedicí z podniku podroben stoprocentní kontrole vzhledu a funkčnosti - zkrátka německá kvalita!

Lava by Vám chtěla poděkovat za nákup vakuovacího přístroje Lava a přeje Vám s ním mnoho radosti! Jakékoliv technické změny na popsaných přístrojích vyhrazeny.

Vakuovací přístroje Lava - ideální pro každodenní využívání



Potraviny



Domácnost a exteriér



Průmysl



Landig + Lava GmbH & Co. KG
Valentinstraße 35-1

www.la-va.com
Tel: +49 - 07581 - 48 959-0
Fax: +49 - 07581 - 48 959-29

D-88348 Bad Saulgau / Deutschland

Záruční list

Model, typ: _____

Tento záruční list v případě záruční opravy přiložte k reklamovanému výrobku.

Datum koupě a podpis prodejce:

Vakuování Lava

Záruka 2 roky

*pro soukromé zákazníky,
pro obchodníky viz níže

Zákaznická služba

la.va[®]
VAKUUMVERPACKUNG

Landig + Lava GmbH & Co. KG
Valentinstraße 35 - 1
D-88348 Bad Saulgau / Lampertsweiler
Tel. 0 75 81 / 48959-0 · Fax 0 75 81 / 48959-29
www.la-va.com

Záruční list

1. Záruční doba začíná okamžikem předání přístroje. Tento okamžik můžete prokázat předložením dokladu o koupi (pokladním lístkem, účtenkou, dodacím listem) spolu s vyplněným záručním listem. Tyto doklady si pečlivě uschovejte. Doba záruky je 2 roky od okamžiku dodání pro soukromé účely (konečné zákazníky) a 1 rok pro komerční účely (prodej na IČO).
2. Během záruční doby bezplatně odstraníme všechny nedostatky způsobené vadami výroby nebo materiálu.
3. V případě uplatňování záruky se obraťte přímo na svého dodavatele nebo smluvního partnera a s ním tuto záležitost řešte. Přímé zaslání reklamovaného výrobku výrobcí bez předchozí domluvy a předběžného oznámení není možné.
4. Záruka se nevztahuje na škody způsobené nepřiměřeným zacházením nebo údržbou a nedodržením pravidel uvedených v návodu k obsluze. Totéž platí pro škody, jež jsou způsobeny běžným opotřebením.
5. Záruční opravou se záruční doba prodlužuje.
6. Díly, které budou vyměněny v rámci záručních oprav, zůstávají naším vlastnictvím.
7. Jestliže do přístroje zasáhne námi nepověřená osoba, zaniká nárok na záruku.
8. Námi přijímaným záručním plněním koncovému zákazníkovi nevzniká nárok na výměnu zboží, slevu nebo náhradní dodávku. Kupující má ale právo na výměnu nebo slevu v případě, že se poskytovatelé záruky nebo jeho zmocněnci nepodaří vzniklé nedostatky odstranit v přiměřené lhůtě. Vyloučeny jsou veškeré nároky na náhradu bezprostředních i zprostředkovaných škod. Toto neplatí pro nároky na náhrady škod, jež plynou ze zákona o záruce na výrobky, taktéž při nepřipustném způsobu jednání porušením povinnosti, pokud je toto porušení úmyslné nebo způsobené hrubou nedbalostí z naší strany nebo ze strany našich pomocníků či zákonných zástupců nebo pokud došlo k poškození na životě, těle a zdraví. Žádná výjimka také neexistuje v případě, kdy by příčině škody bylo možné zabránit zárukou.
9. V případě neoprávněného využití naší zákaznické služby vzniklé náklady hradí zákazník.

VAKUOVÉ BALENÍ Lava

prosinec 2014



Lava je registrována
pod číslem EAR:
WEE-Reg-Nr.DE 86929896

Ochrana životního prostředí

Lava aktivně přispívá k ochraně životního prostředí! Veškeré výrobky byly vyrobeny z komponent šetrných k životnímu prostředí a konstrukčních dílů, jež je možné recyklovat a jejich materiál znovu využívat.

Soukromí zákazníci

Informace k likvidaci elektrických a elektronických přístrojů

Vpravo uvedený symbol (přeškrtnutá popelnice) na výrobcích a v doprovodných dokumentech znamená, že elektrické a elektronické výrobky musíte po uplynutí jejich doby života likvidovat odděleně od běžného domácího odpadu. Tyto výrobky můžete bezplatně odevzdat na Vašem sběrném dvoře, resp. ve dvoře pro shromažďování recyklovatelného odpadu. Informujte se u své místní samosprávy o nejbližším sběrném dvoře nebo dvoře pro shromažďování recyklovatelného odpadu, kde jsou odevzdané výrobky připravovány k recyklaci, popř. kde jsou dále zpracovávány za účelem zpětného získávání surovin. Náležitě prováděná likvidace elektrických a elektronických výrobků slouží k ochraně životního prostředí, protože zabráňuje možným škodlivým účinkům na lidi, ke kterým by při nepřiměřeném nakládání s výrobky po ukončení doby jejich života mohlo dojít.



Obchodníci v Evropské unii

Informace k likvidaci elektrických a elektronických přístrojů

Chcete-li zlikvidovat elektrické a elektronické výrobky, kontaktujte svého prodejce nebo dodavatele. Od něj dostanete další informace o správně prováděné likvidaci. Symbol je platný pouze v EU, mimo EU platí jiné směrnice. Další informace obdržíte u svého prodejce nebo dodavatele.

Domácí příprava vyztřalého masa



Sáčky Lava pro zrání masa

Nyní si můžete doma v ledničce (asi při 3 °C) pomocí sáčků pro zrání masa Lava během 3 - 4 týdnů přeměnit vysoce jakostní maso na perfektní vyztřalý kousek lahodného hovězího.

Díky speciálnímu vakuovacímú sáčku s membránou od firmy Lava, jenž je jednostranně propustný pro páru, bude aroma masa koncentrováno - proběhne komplexní biochemický proces.

Ten Vám způsobí jedinečný chuťový zážitek, který vše, co jste doposud okusili, ponechá v hlubokém stínu.

K dispozici jsou čtyři různé soupravy vždy se čtyřmi sáčky od objednacího čísla VL0555. Bližší informace žádejte u svého prodejce.



Pohlčovač tekutin (Lava Stopp[©])



Konec netěsným svarům, vnikání vzduchu nebo velkému množství tekutiny v přístroji. Především u vakuovacích přístrojů s jednoduchým svařovacím švem se ojediněle může stát, že vlivem zvýšeného podílu tekutin v produktu nebude svařovaný šev úplně čistý a dojde tak k nechtěným netěsnostem, jimiž bude k vakuovanému produktu pronikat vzduch.



Pohlčovač tekutin používejte následovně:

1. Z role o šířce 30 cm odstříhnete proužek o šířce 2 cm.
2. Tento proužek vložte do horní části sáčku přímo pod místo, které bude svařováno (viz vyobrazení nahoře vlevo).
3. Přitom je důležité, aby byla zakryta **celá šířka sáčku**.
4. Nyní se bude tekutina* při vakuování shromažďovat pouze v proužku (viz vyobrazení nahoře vpravo).
5. Šev svaru bude **čistý**, sáček bude po svaření **těsně uzavřen**.
6. Role vystačí **až pro 600 sáčků o šířce 30 cm**.

*I když použijete pohlčovač tekutin Lava, nesmí být v sáčku pro vakuování nadměrné množství tekutiny, natož aby tam byla pouze tekutina. Při vakuování tekutin Lava doporučuje použít nádobu nebo tekutiny zamrazit.

Objednávejte u svého prodejce!





Prémiové sous-vide zařízení pro domácnost i podnikání

Bonbónek Vaší kuchyně!



Vynikající sous-vide výsledky s přístroji, jež byly zkonstruovány pro hvězdičkové kuchyně, jsou nyní díky cenově dostupným přístrojům konečně dosažitelné i pro domácnosti a podnikání.

Nyní přístroj otestujte a zakuste jedinečný prožitek!



lavide[®]
eco cuisine

lavide
Valentinstr. 35-1
88348 Bad Saulgau
Tel. 0 75 81 / 48 959-0
info@la-vide.com
www.la-vide.com