



**Bedienungsanleitung
und Sicherheitshinweise
für die Vakuumiergeräte
V.100[®] V.200[®] V.300[®]**

Inhaltsverzeichnis

1.	Vorwort	Seite 02	5.	Ersatzteile	Seite 08
2.	Sicherheitshinweise	Seite 02	6.	Wartung, Reinigung und Pflege	Seite 08
3.	Vakuuiergeräte Lava Allgemein	Seite 02	7.	Störungsbeseitigung	Seite 09
4.	Gebrauchsanweisung	Seite 03	8.	Tipps & Tricks	Seite 09
4.1	Vakuumpackung	Seite 03	9.	Neuheiten	Seite 11
4.2	Beutel-Vakuuierung	Seite 05	10.	Lava Original-Zubehör	Seite 12
4.3	Beutelverschweißen ohne Vakuuieren	Seite 06	11.	Über den Hersteller	Seite 15
4.4	Behälter-Vakuuierung	Seite 07			

1. Vorwort

Diese Bedienungsanleitung enthält Informationen über die Lava-Vakuuiergeräte V.100 / V.200 / V.300 und dient vor allem der Sicherheit Ihrer Benutzer und der Umwelt.

Achtung!

Es ist die Pflicht eines jeden Benutzers, vor der Inbetriebnahme des Geräts sich mit dem Inhalt der Betriebsanleitung vertraut zu machen.

2. Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Warnhinweise und die komplette Bedienungsanleitung aufmerksam vor dem ersten Benutzen des Geräts. Damit mit dem Gerät sicher gearbeitet werden kann ist es notwendig, dass die folgenden grundlegenden Warnhinweise genau befolgt werden:

Warnhinweise:

- Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Gerät nicht barfuß betätigen.
- Bei mangelhaftem Betrieb, aufsteigendem Rauch aus dem Gerät oder bei abnormalem Geruch aus dem Gerät, oder auch sonstigen Schäden am Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Spritzwasser und Dampfstrahlen am Einsatzort sind verboten; Gerät nicht ins Wasser tauchen; Gerät nicht an wetterungeschützten Orten lagern.
- Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern oder „unfähigen“ Personen halten.
- Vor Wartungs- und Reparaturarbeiten am Gerät Netzstecker ziehen.
- Bei abgeschlossener Bedienung, Netzstecker ziehen.
- Netzstecker am Stecker und nicht am Kabel ziehen.
- Gerät darf nur für bestimmungsgemäße Anwendung eingesetzt werden
- Kabel häufig auf Schäden kontrollieren; falls beschädigt, vom Fachmann austauschen lassen.
- Bei Wartungs- und Reparaturarbeiten nur Original- Ersatzteile verwenden.
- Bei nicht übereinstimmendem Stecker in Bezug zur Steckdose, Stecker vom Fachmann austauschen lassen. Keine nicht normgerechten Übergangs-Stecker oder Kabelverlängerungen verwenden.
- Das Gerät muss jährlich von einem Elektrofachbetrieb überprüft werden (E-Check).
- Halten Sie Vakuumbutel von Babys und Kindern fern, es droht Erstickungsgefahr.
- Vakuumbutel und Vakuumrollen sind kein Spielzeug.

3. Vakuuiergeräte Lava Allgemein

Die Vakuuiergeräte **V.100 / V.200 und V.300** dienen ausschließlich zum Vakuuieren von Lebensmitteln in Haushalt und Kleingewerbe, ausschließlich dafür wurden die Geräte produziert.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung als die bezeichnete, gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Die **Garantie** erstreckt sich auf Material- und Fertigungsfehler und beträgt 24 Monate ab Lieferdatum, bzw. bei Wahl der 5-Jahres-Garantie 60 Monate ab Lieferdatum.

Die Garantieansprüche sind nicht übertragbar und können ausschließlich vom Erstkäufer des Produktes wahrgenommen werden. Siehe auch beigelegte Garantiekarte (diese unbedingt aufbewahren!)

Die Garantie ist in folgenden Fällen aufgehoben:

Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes; Unsachgemäßes Bedienen oder Inbetriebnehmen, Eigenes Warten, Montieren und Reparieren des Gerätes; das Gerät mit nicht übereinstimmenden Netzspannungen betreiben; Nichtbeachtung der Hinweise in der Betriebsanleitung; Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung und höhere Gewalt; Verschleiß.

Nicht bestimmungsgemäße Verwendung kann zu Schädigung von Bestandteilen des Geräts führen, welche die Verringerung oder die Beeinträchtigung der Sicherheit des Geräts zur Folge haben kann.

Der Hersteller lehnt Gewährleistungs- und Haftansprüche bei Personen- und Sachschäden ab, falls diese auf nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Betriebsanleitung zurückzuführen sind.

4. Gebrauchsanweisung: Vakuumverpacken

4.1 Vakuumverpackung

Allgemeine Hinweise

Das Gerät wurde vor der Auslieferung auf Funktionstüchtigkeit und Unversehrtheit sorgfältig geprüft. Versichern sie sich trotzdem sofort nach der Auslieferung des Gerätes, dass keine Beschädigungen oder Defekte vorliegen. Falls Zweifel bestehen bitte mit Ihrem Händler Rücksprache halten.

Alle Bestandteile der Verpackung müssen außerhalb der Reichweite von Kindern versorgt werden. Die Entsorgung muss Umweltschutzgerecht erfolgen.

Achtung:

Vor Netzanschluss des Gerätes die Bedienungsanleitung, insbesondere alle Sicherheitshinweise (unter Punkt 2) sorgfältig durchlesen.

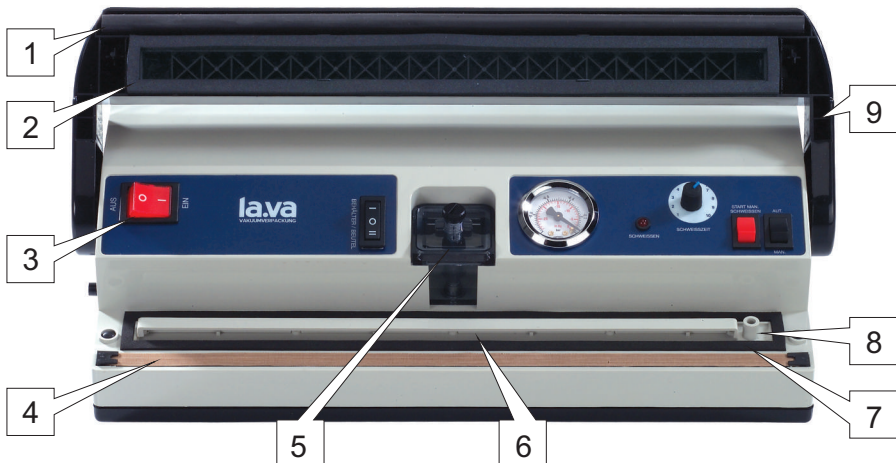
Allgemeine Gebrauchsanweisung:

1. Prüfen sie, dass die Netzspannung am Einsatzort 230 V beträgt.
2. Flüssigkeitsabscheider (siehe Nr. 5 - untere Abb.) bitte oft kontrollieren und eventuelle Rückstände und Flüssigkeiten entfernen.
Das Ansaugen von Flüssigkeiten bei feuchten Produkten muss vermieden werden. Angesaugte Flüssigkeiten beschädigen die Pumpe und die Leitungen.
3. Schweißleiste nach der Versiegelung nicht berühren; die hohe Schweißtemperatur kann trotz Abkühl-system bei Berührung zu Brandwunden führen.
4. **Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern stellen.**
5. Rückstände auf dem Teflonband der Schweißleiste dürfen nicht mit scharfen Gegenständen beseitigt werden; vor der Reinigung muss die Schweißleiste abgekühlt sein.
6. Teflonband auf keinen Fall von der Schweißleiste abreißen.
7. Flüssige und feuchte Produkte dürfen nur in Lava Vakuum-Behältern und Gefäßen in Verbindung mit den Lava-Top Vakuumdeckeln vakuumverpackt werden.
8. Bei Problemen mit dem Gerät (Reparaturen oder Service) wenden sie sich bitte an unseren Kundenservice per E-Mail an: service@la-va.com oder Hotline: (D: ++49) 07581 - 48959-0

Arbeiten Sie bei Produkten mit erhöhtem Flüssigkeitsanteil mit dem Lava Flüssigkeits-Stopp®. Dieser sorgt für einwandfreie Schweißnähte! **Tipp!**

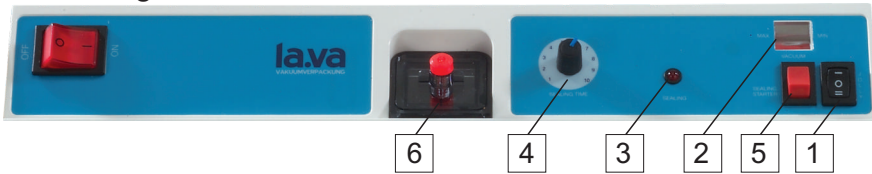
Abbildung 1:

Hauptbestandteile Maschinen: V.100® / V.200® / V.300®



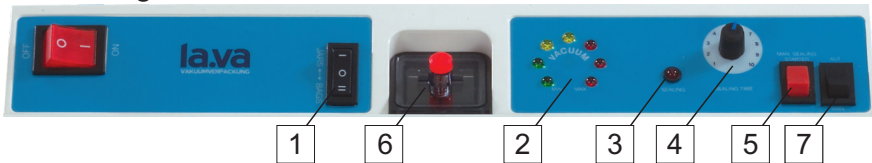
- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Hartgummidichtung im Deckel | 6 Beutel-Anschlagleiste |
| 2 Moosgummi-Dichtung Deckel oben | 7 Moosgummi-Dichtung unten |
| 3 Ein- Ausschalter | 8 Anschluss für Behältervakuumierung |
| 4 Schweißleiste mit Teflonband | 9 Senkbarer Vakuumdeckel |
| 5 Herausnehmbarer Flüssigkeitsabscheider | |

Abbildung 2:
Steuerungen Lava-Vakuumiergeräte:
Steuerung V.100®



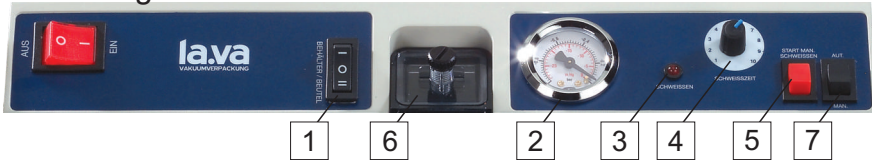
- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1 Wählschalter: 1=Behälter / 2=Beutel | 4 Einstellknopf für Schweißzeit |
| 2 Anzeige Vakuumvorgang | 5 Start manueller Schweißvorgang |
| 3 Kontrollleuchte für Schweißvorgang | 6 Flüssigkeitsabscheider |

Steuerung V.200®



- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Wahlschalter: 1=Behälter / 2=Beutel | 5 Start manueller Schweißvorgang |
| 2 LED-Anzeigen Vakuumvorgang | 6 Flüssigkeitsabscheider |
| 3 Kontrollleuchte für Schweißvorgang | 7 Wählschalter: Automatik / Manuell |
| 4 Einstellknopf für Schweißzeit | |

Steuerung V.300®



- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Wahlschalter: 1=Behälter / 2=Beutel | 5 Start manueller Schweißvorgang |
| 2 Vakuum-Druckanzeige (Manometer) | 6 Flüssigkeitsabscheider |
| 3 Kontrollleuchte für Schweißvorgang | 7 Wählschalter: Automatik / Manuell |
| 4 Einstellknopf für Schweißzeit | |



Neu bei der Premium-Linie & der Black & White-Linie gegenüber der Klassik-Linie:
Das „Andrücken“ der Geräteklappe, während des gesamten Unterdruckaufbaus entfällt. Durch das neue **LCS-Verschluss-System** muss die Geräteklappe bei Beginn des Beutel- oder Rollen-Vakuumvorgangs nicht mehr gehalten werden, sondern zieht sich nach kurzem Andrücken von selbst nach unten.
Die Geräteklappe nach dem Verschweißen immer mit beiden Händen (links und rechts) anfassen und gleichzeitig nach oben heben.
Das Gerät verschweißt durch die serienmäßige **Doppelschweißnaht 2-fach**, zudem ist der Arbeitsvorgang dank der neuen **Lava Turbo-Pumpe (LTP)**, die 2-fach kugelgelagert ist, erheblich kürzer.

4.2 Beutel-Vakuumierung

1. Deckel des Gerätes (Nr.9 - Abb.1) mit beiden Händen anheben.
2. Gerät an eine 230 Volt-Steckdose anschließen: **ON/OFF** bzw. **EIN/AUS**- Knopf betätigen (Nr.3 - Abb.1) und auf **ON** bzw. **EIN** stellen, danach leuchtet dieser auf. (d.h. Gerät ist für den Arbeitsvorgang bereit).
3. Einstellknopf für die Schweißzeit (Nr.4 - Abb.2) bei Verwendung von Lava-Vakuumbuteln auf Stufe **4-6** stellen. (Vakuumieren mit glatten Beuteln siehe Punkt 9 - Neuheiten)
4. Nach 4 Beuteln kann die Schweißzeit weiter zurückgestellt werden, das Schweißband ist jetzt aufgewärmt.
5. Den Kippschalter (Nr.1 - Abb.2) auf Stellung 2 = Beutel stellen.
6. Offene Seite des maximal zu 2/3 gefüllten Beutels unter die Beutel-Anschlagleiste (Nr.6 - Abb.1) bis zum Anschlag, **mit der glatten Seite nach oben** gerade, ohne Wellen einlegen.
7. Bei den Modellen **V.200 und V.300** zusätzlich am Kippschalter (Nr.7 - Abb.2) wählen, ob manueller Vakuumvorgang mit manuellem Verschweißen oder automatischer Vakuumvorgang mit automatischem Schweißen gewünscht wird.
8. Deckel (Nr.9 - Abb.1) senken und oben am Deckel auf die beiden PUSH-Stellen drücken, bis das Gerät sich selbst festzieht --> **Bei einem Neugerät am Anfang stark auf der gesamten Breite drücken!**
9. Bei Wahl des **manuellen Schweißens (Serie bei V.100)** auf die Schweißstaste (Nr.5 - Abb.2) drücken, nachdem die Vakuumanzeige (Nr.2 - Abb. 2) auf Maximum gelaufen ist, bzw. das gewünschte Vakuum erreicht wurde (Beutel sollte fest am Produkt haften). **Bei V.200 und V.300 erst dann loslassen, wenn das Gerät abgeschaltet hat.** Während des Schweißvorgangs brennt bei allen Modellen die Kontrollleuchte für das Schweißen (Nr.3 - Abb.2).
10. Am Ende des Schweißvorgangs schaltet das Gerät ab, bei den Modellen **V.100 und V.200** nun auf den Knopf des Flüssigkeitsabscheiders (Nr. 6 - Abb. 2) drücken, dass sich der Deckel des Gerätes (Nr. 9 - Abb. 1) lösen lässt. Vakuumiergerät **V.300** hat serienmäßig eine automatische Belüftung und öffnet von selbst den Deckel.
11. Abschließend den Deckel (Nr.9 - Abb.1) anheben und versiegelten Vakuumbeutel herausnehmen.
12. **Netzstecker ziehen**
13. **Tipps zum Vakuumieren** mit der **Unterdrucksteuerung L+** (siehe unter Punkt 9 - Neuheiten).



4.3 Beutelverschweissen ohne Vakuumierung bzw. Endlosrollen einseitig verschweissen

1. Deckel des Gerätes (Nr.9 - Abb.1) mit beiden Händen anheben.
2. Gerät an eine 230 Volt-Steckdose anschließen: **ON/OFF** bzw. **EIN/AUS**-Knopf betätigen (Nr.3 - Abb.1) und auf **ON** bzw. **EIN** stellen, danach leuchtet dieser auf. (d.h. Gerät ist für den Arbeitsvorgang bereit).
3. Den Kippschalter (Nr.1 - Abb.2) auf 2 = Beutel stellen.
4. Einstellknopf für die Schweißzeit (Nr.4 - Abb.2) bei Verwendung von Lava-Vakuumbeuteln auf Stufe **4 - 6** stellen. Nach 4 Beuteln etwas zurückdrehen.
5. Offene Seite des Beutels bzw. Schlauchs **mit der glatten Seite nach oben** gerade, ohne Wellen auf die **Schweißleiste** (Nr.4 - Abb.1) legen.
Nicht bis unter die Beutel-Anschlagsleiste!
6. Deckel (Nr.9 - Abb.1) senken und oben am Deckel auf die zwei **PUSH**-Stellen drücken, bis das Gerät sich selbst festgezogen hat. --> **Bei einem Neugerät am Anfang stark auf der gesamten Breite drücken!**
7. Anschließend entweder manuell oder automatisch (nur V.200 und V.300) schweißen. Beim manuellen Schweißen die Schweißtaste (Nr.5 Abb.2) drücken und wichtig: Bei V.100 nur für 2 Sekunden halten und dann loslassen, bei V.200 und V.300 so lang die Schweißtaste (Nr.5 Abb.2) gedrückt halten, bis das Gerät abgeschaltet hat. Während des Schweißvorgangs brennt bei allen Modellen die Kontrollleuchte für das Schweißen (Nr.3 Abb.2).
8. Am Ende des Schweißvorgangs schaltet das Gerät ab, bei den Modellen **V.100 und V.200** nun auf den Knopf des Flüssigkeitsabscheiders (Nr.5 - Abb.1) drücken, dass sich der Deckel des Gerätes (Nr.9 - Abb.1) lösen lässt. Vakuumiergerät **V.300** hat serienmäßig eine automatische Belüftung und öffnet leicht von selbst den Deckel.
9. Abschließend den Deckel (Nr.9 - Abb.1) anheben und versiegelten Vakuumbbeutel herausnehmen.



Achtung - wichtige Hinweise:

Alle Lava-Vakuumiergeräte arbeiten nur einwandfrei mit Lava-Vakuumbeuteln und Rollen, die Sie bei Ihrem Händler und auch direkt bei Lava in vielen verschiedenen Größen erhalten.

Falls irrtümlicherweise Flüssigkeiten angesaugt worden sind, den Flüssigkeitsabscheider (Nr.5 - Abb.1) entnehmen (nach oben abziehen) entleeren und reinigen. Danach wieder mit den beiden Dichtungsringen fest in das Gerät einsetzen.



Arbeiten Sie bei Produkten mit erhöhtem Flüssigkeitsanteil mit dem Lava FlüssigkeitsStopp®. Dieser sorgt für einwandfreie Schweißnähte!



Tipp!

Das Ansaugen von Flüssigkeiten, insbesondere von Fleischsaft, kann die unreparable Beschädigung der Pumpe zur Folge haben! Es besteht kein Anspruch auf Garantie.

4.4 Behälter-Vakuumierung

1. Gerät an eine 230 Volt-Steckdose anschließen: **ON/OFF** bzw. **EIN/AUS**- Knopf betätigen (Nr.3 - Abb.1) und auf **ON** bzw. **EIN** stellen, danach leuchtet dieser auf. (d.h. Gerät ist für den Arbeitsvorgang bereit).
2. Den Kippschalter (Nr.1 - Abb.2) auf 1 = Behälter stellen.
3. Deckel des Gerätes (Nr.9 - Abb.1) anheben und den Schlauch der Absaugvorrichtung (bei Ihrem Händler erhältlich) auf den Anschluss (Nr.8 - Abb.1) stecken.

Sie können die Lava-Top Deckel auf einen Lava-Vakuumbehälter aus Kunststoff oder Edelstahl bzw. jeden anderen stabilen, passenden Behälter im Haushaltsbereich setzen. Voraussetzung ist nur, dass der Dichtungsrand des Deckels den Behälter abdichtet und der Behälter stabil genug ist.

Wichtige Hinweise:

Edelstahlbehälter sind **NICHT** für die Mikrowelle geeignet! Es dürfen nur erkaltete Lebensmittel in Behältern vakuumiert werden.

Alle Kunststoff Vakuumbehälter nur so lange Vakuumieren, bis sich das kleine „**orangerfarbene Ventil**“ oben am Deckel des Behälters nach unten gezogen hat. Ab diesem Zeitpunkt ist ein optimales Vakuum für die Behälter-Vakuumierung erreicht. (**Warnaufkleber** bei Kunststoff-Behältern auf einem neuen Behälter bitte beachten!)



4. Das andere Ende der Absaugvorrichtung nun auf das Ventil eines Lava-Top Vakuumdeckels setzen **Tipp!** und zu Beginn stark gegen den Behälter anpressen. (Siehe Abb.4 unten)
5. Nachdem sich das kleine „**orangerfarbene Ventil**“ oben am Deckel des Behälters nach unten gezogen hat ist ein **optimales Vakuum** erreicht. Nun sollte nicht mehr weiter vakuumiert werden und die Absaugvorrichtung kann abgenommen werden.

Wichtige Hinweise:

Bei den neuen **New-Line Vakuumbehältern** muss der Schlauch der Absaugvorrichtung am Gerät (Anschluss - Nr.8 - Abb.1) gezogen werden und **nicht am Deckel**, da sich sonst das Ventil mit löst.

6. Das Gerät ist nun für einen neuen Arbeitsvorgang bereit.
7. Um den Deckel wieder vom Gefäß abnehmen zu können das Ventil in der Mitte des Deckels leicht anheben bzw. auf das Ventil drücken (bei den New-Line Behältern) dass mit einem Zischen wieder Luft in den Behälter gelangt.
8. Netzstecker ziehen



Abbildung 4



Wichtiger Hinweis:

Ihre Absaugvorrichtung für Vakuumbehälter erzeugt ein „Zischgeräusch“ denn diese ist für ein optimales Behältervakuum eingestellt. Sie können alle Lava-Behälter so lange vakuumieren, bis sich die orangefarbene Druckkappe am Behälterdeckel nach unten gezogen hat.



5. Ersatzteile

Falls Ersatzteile benötigt werden, muss der Gerätetyp zusammen mit der Seriennummer des Geräts dem Fachhändler mitgeteilt werden (siehe Typenschild an der Unterseite der Maschine). Bei eigenmächtigem Öffnen des Gerätes erlischt die Garantie.

6. Wartung, Reinigung und Pflege

Wartungs- und Reparaturarbeiten:

- Vor Wartungs- oder Reparaturarbeiten am Gerät immer Netzstecker ziehen!
- Wartungs- oder Reparaturarbeiten nur von bewilligten Fachkräften ausführen lassen.
- Verlangen Sie grundsätzlich nur den Einbau von Original Lava Ersatzteilen.

Reinigung und Pflege Vakuuiergerät:

- Vor Reinigungsarbeiten am Gerät immer Netzstecker ziehen!
- **Reinigungsarbeiten nur bei abgekühlter Schweißleiste durchführen, es besteht sonst erhöhte Verletzungsgefahr durch Verbrennungen!**
- Die Beutel-Anschlagleiste (Nr.6 - Abb.1) im Gerät bei darunter liegenden Verschmutzungen nur mit einem Pinsel reinigen, keinesfalls an der Leiste kräftig wackeln oder ziehen, es besteht Bruchgefahr!
- Die Moosgummi-Dichtungen und das Teflonband sollten immer sauber sein.
- Vor jeder Inbetriebnahme die Schweißleiste auf Sauberkeit überprüfen. Dazu darf nur ein mit Wasser befeuchtetes Tuch verwendet werden; keine spitzen oder scharfen Gegenstände zur Reinigung einsetzen, da diese zur Beschädigung der Schweißleiste führen können.

Reinigung und Pflege Zubehörteile:

- Zubehörteile sollten generell in warmem Wasser und mit einem milden Spülmittel gereinigt werden. Vor dem Gebrauch gründlich trocknen.
- Alle Lava-Vakuumbehälter (ohne Deckel) können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.



7. Störungsbeseitigung

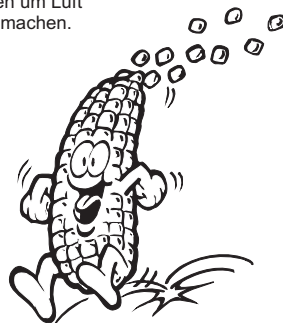
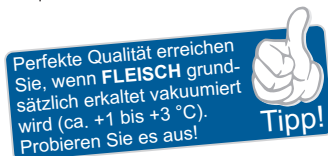
Störung	Ursache	Beseitigung
ON/OFF bzw. EIN/AUS - Lampe leuchtet nicht auf	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stromzufuhr fehlt 2. Gerät beschädigt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Netzstecker anschließen 2. Kabel und Stecker kontrollieren; falls beschädigt vom Fachmann austauschen lassen 3. Wenden Sie sich an einen Lava-Kundendienst
Schlechtes Vakuum im Beutel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Moosgummi-Dichtungen verschmutzt 2. Gegenstände durchstoßen den Beutel 3. Beutelöffnung ist verschmutzt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Moosgummi-Dichtungen drehen 2. Andere Beutel verwenden oder durch Lachsbretter spitze Gegenstände abdecken 3. Neuen Beutel verwenden und Beutelöffnung sauber halten
Kein Vakuum in Behältern möglich	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deckel schlecht aufgesetzt 2. Dichtung oder Behälterrاند verschmutzt 3. Ventil verschmutzt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gründlich reinigen und beim Vakuumieren Lava-Top Deckel richtig anpressen 2. Das Ventil des Behälters ausbauen und reinigen.
Schlechte Saugleistung der Vakuumpumpe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vakuumpdruck-Einstellschraube lose (Zubehöerteil) 2. Flüssigkeiten wurden angesaugt. 3. Deckel Flüssigkeitsabscheider lose. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vakuumpdruckeinstellschraube anziehen 2. Flüssigkeitsabscheider reinigen. 3. Deckel des Abscheiders richtig aufsetzen
Schweißnahtqualität lässt nach	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verschmutzung der Schweißleiste 2. Teflonband ist zerschissen 3. Schweißbereich verunreinigt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schweißleiste gründlich reinigen 2. Teflonband austauschen 3. Schweißbereich sauber halten

8. Tipps & Tricks

Vakuumieren in Beuteln:

1. Beim Erhitzen von Mahlzeiten im Wasserbad sollten Sie darauf achten, dass Sie eine Ecke des Vakuumbeutels abschneiden um Luft in den Beutel zu lassen und dem entstehenden Dampf den Weg freizumachen. Grundsätzlich müssen alle Lebensmittel nach dem Auftauen schnell konsumiert werden. Reste dürfen nicht wieder eingefroren werden.
2. Wenn Sie Lebensmittel verpackt haben, lagern Sie diese bei einer konstanten Temperatur im Kühlschrank oder Tiefkühler. Sie können dadurch beispielsweise frisches, vakuumverpacktes Rindfleisch **bis zu 6 Wochen** im Kühlschrank aufbewahren.
3. Wenn Sie bereits vakuumverpackte Lebensmittel wieder neu Vakuumieren, und die Qualität und den Geschmack dadurch erhalten möchten, achten Sie bitte darauf, dass sich die maximale Lagerdauer gemäß Verfalldatum auf der Originalverpackung nicht verlängert.

Fortsetzung nächste Seite...



4. Jeder, der bereits Reh- Hirsch- oder Schweinerücken, sowie getrocknete Nudeln vakuumiert hat weiß, dass hierbei oft gefährlich spitze Kanten und Ecken den Vakuumbutel durchstoßen können; Lava empfiehlt in diesen Fällen deshalb stets ein **Lachsbrett** (aus dem Lava-Lieferprogramm) zu verwenden, welches verhindert, dass allzu spitze Knochen oder Ecken den Vakuumbutel durchstoßen.
5. Um Produkte, die druckempfindlich sind, vakuumieren zu können empfiehlt Lava die neuentwickelte **Druckregulierung L+**. Der maximale Unterdruck kann damit von -0,2 bar bis max. Unterdruck eingestellt werden. Das ideale Gerät hierfür ist das V.300 da es ein Manometer hat und der eingestellte Unterdruck abgelesen werden kann.
Das Vakuumieren von **Flüssigkeiten wie Soßen oder Suppen** ist nur möglich, wenn diese im Beutel in der Tiefkühltruhe vorher leicht angefroren werden.
Flüssige Ware wie Soßen oder Suppen können auch in **Gläsern mit "Twist-off-Deckeln"** vakuumiert werden. Fleisch mit Soße (flüssig) kann nur wie unter **Punkt 4.2** verpackt werden.
6. Alternativ können diese Produkte auch zuvor in einem Behälter eingefroren werden. Nachdem die Produkte gefroren sind können Sie diese wunderbar in Vakuumbuteln Vakuumieren und einfrieren
7. Die Haltbarkeit von Früchten und bestimmten Gemüsesorten, wie etwa Bananen, Äpfeln oder Kartoffeln verlängert sich durch Vakuumverpackung nur dann, wenn diese vor dem Vakuumieren geschält werden.
8. Bestimmte Gemüsesorten wie z.B. Zuckerschoten, Spargel, grüne Bohnen, Blumenkohl, Broccoli und andere Kohl-sorten sondern Gase ab, wenn diese frisch vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Diese Lebensmittel sollten blanchiert und dann im Tiefkühler gelagert werden.
9. Kleidung kann auf Reisen, beim Jagen, Fischen, Campen und Wandern durch Entzug von Luft sehr platzsparend und vor Feuchtigkeit geschützt verpackt werden. Munition, Batterien, Waffen, Streichhölzer, Erste-Hilfe-Sets und andere, in diesen **Outdoorbereichen** oft lebenswichtige Artikel werden in wenigen Sekunden wasserdicht verpackt. Vakuumverpacktes Silberbesteck läuft nicht an, vakuumiertes Werkzeug rostet nicht, in einer vakuumierten Farbdose trocknet die Farbe nicht ein.
10. In der **Industrie** und im **Handel** werden Lava-Vakuumiergeräte zum **Verpacken von Metallbauteilen**, Elektronikartikeln und anderen metallischen und nicht-metallischen Werkstoffen verwendet. Diese Artikel werden vor Feuchtigkeit, Beschädigungen der Oberfläche, Staub und Verschmutzung in einer nahezu luftleeren Umgebung dauerhaft geschützt.
11. Schlagen Sie **generell vor dem Einfüllen** der Ware den oberen Rand des Beutels ca. 4 cm um, damit dieser Bereich auf der Ware nicht in Berührung kommt, nach dem Einfüllen wieder zurückschlagen; damit wird sichergestellt, dass die Schweißnaht dicht ist.

Zuletzt verrät Ihnen unser „Vaci“ noch einen Trick aus dem schönen Schwabenland:



Verwenden Sie beim Vakuumverpacken im eigenen Haushalt stets einen normalen glatten Haushalts-Folienbeutel und geben Sie diesen zusammen mit der Ware in den Vakuumbutel.

Die nachfolgenden Vorteile sprechen für sich:

- Die Vakuumbutel können ohne Ausspülen für alle Arten von Lebensmitteln immer wieder neu verwendet werden.
- Sie verschmutzen den oberen Rand des Vakuumbutels nicht beim Hineingeben der Lebensmittel, ein Schmierfilm würde die Qualität der Schweißnaht beeinträchtigen.
- Sie schützen Ihre Lebensmittel zusätzlich durch eine weitere Folienschicht

Vakuumieren in Behältern:

1. Das Vakuumieren von Lebensmitteln die besonders häufig benötigt werden, wie etwa Mehl, Zucker, Getreideprodukte, Teigwaren, Gebäck oder Kracker sowie Tierfutter eignen sich besonders gut zum Vakuumieren in Behältern.
2. Salate, Kräuter aus dem heimischen Garten und auch Gemüse bleiben in den Lava Vakuumbehältern frisch und knackig. Qualität, Frische, Nährstoffe, Aussehen und Geschmack bleiben erhalten.

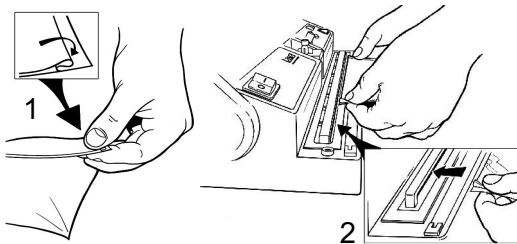
Fortsetzung nächste Seite...

Vakuuieren in Behältern:

3. Kochen Sie bequem Mahlzeiten in größeren Mengen vor und halten Sie diese über Tage in den Lava Vakuumbehältern im Kühlschrank frisch.
4. Nie wieder einkochen! Im Lava-Vakuumbehälter können **Einmach- oder Twist-Gläser** einfach und schnell unter Vakuum verschlossen werden. Deckel des Einmach- oder Twist-Off-Glases so weit Zudrehen, bis ein leichter Widerstand kommt. Das Glas in einen Lava Vakuumbehälter stellen und diesen Vakuumieren. Nach dem Öffnen des Vakuumbehälters haben Sie im Glas ein Unterdruck erzeugt und dieses unter Vakuum verschlossen.
5. In nur wenigen Minuten können Sie mit den Lava Vakuumbehältern Fleisch, Fisch und Geflügel marinieren. Durch den Unterdruck zieht die Marinade innerhalb weniger Minuten so stark ein, wie unter normalen Bedingungen in 6-10 Stunden. Ein Sauerbraten oder auch größere Mengen an **Grillfleisch** können auf diese Art innerhalb kurzer Zeit spielend gemacht werden.
6. Saucen, Suppen und auch Säfte können wunderbar in Behältern vakuumiert werden. Achten Sie allerdings beim Vakuumieren von Flüssigkeiten darauf, dass diese abgekühlt sind, heiße Flüssigkeiten schäumen auf und können dabei über den Rand des Behälters hinaustreten.
7. Die große Auswahl an Lava-Top Vakuumdeckeln ermöglichen Ihnen fast jeden beliebigen **Behälter, Topf oder auch Pfanne** zu verwenden, Voraussetzung ist dafür lediglich, dass diese stabil und nicht druckempfindlich sind.
8. Alle Behälter und Lava-Top Vakuumdeckel sind extrem robust und für die Tiefkühlung, Lagerung im Kühlschrank und die Spülmaschine, die Kunststoff-Behälter zusätzlich für die Mikrowelle geeignet.

9. Neuheiten

I. Die Verwendung von glatten Siegelrandbeuteln (Vakuumbbeutel) bei Lava:



Der Lava G-Vac Siegelrand-Vakuumbbeutel (120 mJ stark) wird oben an der Beutelöffnung "überlappt übereinander geschoben" (siehe Bild ①) und in diesem Zustand dann unter die spezielle Lava-Beutelanschlagsleiste gelegt (siehe Bild ②). Das Lava Profi-Vakuuiergerät vakuumiert dank dieser speziellen Beutel-Falt-Technik und der in einem Lava Vakuuiergerät verbauten Anschlag-Leiste einfach und schnell Lava G-Vac Siegelrand-Vakuumbbeutel.

Es ist nicht nötig Hilfsmittel wie Fliese oder Teile von strukturierten Vakuumbeteln einzulegen, wir erklären Ihnen die Handhabung bei Lava **in 5 Schritten**:

1. Halten Sie den Siegelrandbeutel mit Daumen und Zeigefinger ganz oben, links und rechts an der Beutelöffnung. (Der Siegelrandbeutel sollte möglichst über 120 mJ haben.)
2. Schieben Sie nun beide Daumen gleichzeitig nach links, die Position der Zeigefinger verändert sich dabei allerdings nicht.
3. Sie schieben nun die Folie über die seitliche linke und rechte Naht.
4. Der Beutel wird nun unter die Anschlagleiste gelegt, diese Leiste ist hauptsächlich dafür verantwortlich, dass sich der Vakuumbbeutel nicht mehr „zurückdrehen“ kann und die Luft links und rechts durch die Überlappungen abgesaugt werden kann.
5. Lava Vakuuiergeräte haben außerdem eine stufenlose Regulierung der Schweißzeit, durch den Einsatz hochwertigster Materialien bei Schweißdraht und Steuerung können Lava Geräte spielend mehrere Lagen Folien auf einmal verschweißen.

II. Unterdrucksteuerung L+

Vakuumstärke individuell regelbar bei allen Geräten, von -0,2 bar bis max. Unterdruck - Perfekt für alles druckempfindliche wie Brötchen, Obst oder Gemüse e.t.c....

Für die Geräte V.100 bis V.300 ist die **Unterdrucksteuerung L+** lieferbar. Die gewünschte Vakuumstärke kann damit von -0,2 bis zum maximalen Unterdruck eingestellt werden. Der Druckregler wird auf den Flüssigkeitsabscheider gesetzt und kann auch bei allen bisher gekauften Geräten nachgerüstet werden. Die Bedienung ist sehr einfach: Schraube der Unterdrucksteuerung auf die Stellung bringen bei der das Gerät den gewünschten Unterdruck macht; sobald diese Einstellung beibehalten wird erreicht das Gerät zukünftig immer den gewählten Unterdruck. Es empfiehlt sich hier generell mit der **manuellen Verschweißung** zu arbeiten. Die Druckregulierung nur dann verwenden, wenn auch etwas druckempfindliches verpackt wird.

10. Lava Original-Zubehör

Original!



Premium Qualität

Ausgezeichnete Lava Premium Qualität - perfekt für Ihr Lava und alle anderen Fabrikate.



1 Lava Vakuumfolien

Teilweise bis zu 4-lagiger Spezial-Kunststoff. Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir Ihnen stets die Original Lava-Vakuumfolien zu verwenden, die Vorteile sprechen für sich: Die Folien sind 100 % luftundurchlässig, für Tiefkühltruhe und Kühlschrank geeignet, lebensmittelecht, geschmacks- und geruchsneutral, mikrowellen- und kochbeuteltauglich

Lieferbar in vielen verschiedenen Größen und in den folgenden Ausführungen:

1a Folirolle "E-Vac", mit Riffelung, in versch. Größen erhältlich; ab Bestell-Nr. VL0010

1b Lava-Vakuumbbeutel R-Vac, mit Riffelung, in verschiedenen Größen erhältlich, ab Bestell-Nr. VL0020

1c Lava-Vakuumbbeutel "G-Vac", glatt, Siegelrand-Vakuumbbeutel, in verschiedenen Größen erhältlich, ab Bestell-Nr. VL0035

2 Lava-Top Vakuumdeckel

Bruchfester Kunststoff, mit breiter Dichtung und Spezialventil. Flexibilität wird hier groß geschrieben, Lava-Top Vakuumdeckel passen auf nahezu jeden Behälter im Haushalt mit glattem Rand. Ob geöffnete Konservendosen, Einmachgläser, Töpfe, Pfannen, Tassen oder sonstige runde Behälter. Sie haben die Qual der Wahl und können alles wieder luftdicht verschließen und frischhalten. Lieferbar in vielen verschiedenen Größen, ab Bestell-Nr. VL0080

3 Lava Flaschenverschluss

Kunststoff/Silikon. Ob hochwertiges Pflanzen- oder Nussöl, edle Weine, Fruchtsäfte oder Balsamikoessig, der Lava Flaschenverschluss sorgt dafür, dass Qualität und Frische bewahrt wird. Lieferbar im 2er-Pack, Bestell-Nr. VL0090

4 Lava Absaugvorrichtung

Die Vorrichtung aus Kunststoff wird mit dem Schlauchanschluss am Vakuuiergerät angeschlossen, das andere Ende passt exakt auf alle Lava-Top Vakuumdeckel. Lieferbar in verschiedenen Größen, ab Bestell-Nr. VL0093

**5****5 Lachs Bretter**

Karton mit spezieller Beschichtung. Ideal zum Einfrieren von Reh- Hirsch- oder Schweinerücken sowie halbe Hähnchen, damit sind die Vakuumbutel vor spitzen Knochensplittern geschützt. Erhältlich in verschiedenen Größen, ab Bestell-Nr. VL0095

**6a****6 Lava Vakuumbehälter**

Gefertigt aus Kunststoff oder Edelstahl rostfrei. Mit den Original Lava-Vakuumbehältern vakuumieren Sie problemlos auch druckempfindliche und flüssige Lebensmittel. Vor allem haben Sie den Vorteil, dass Sie die Behälter immer wieder verwenden können. Als eines der vielen Anwendungsgebiete sind die Behälter ideal geeignet um Fleisch oder Fisch einzulegen. Die Marinade zieht innerhalb von wenigen Minuten so stark ein wie sonst unter normalen Bedingungen in 6 - 10 Stunden. Die Behälter und Deckel sind spülmaschinenfest und für die Tiefkühlung und Lagerung im Kühlschrank geeignet. Lava-Kunststoffbehälter sind ohne Deckel auch für die Mikrowelle einsetzbar. ab Bestell-Nr. VL0046

6b**6a New-Line Vakuumbehälter**

Dekorativ und zugleich praktisch, mit neuentwickeltem Schnellverschluss. Einsatzbereich von -30°C bis +130°C. Mit Drehrad für einfache Datumseinstellung am Deckel. Versch. Größen in runder oder rechteckiger Ausführung, mit Deckel erhältlich, ab Bestell-Nr. VL0063

6c**6b New-line Große Kuchenglocke**

mit stabiler Platte und Unterboden, Maße: 270 x 170 mm, Bestell-Nr. VL0069

6c ES-Line Vakuumbehälter

Hochwertiges Edelstahl, stilvoll verarbeitet. Mit robustem Lava-Top Vakuumdeckel und Sicherheitsventil. Verschiedene Größen in runder Ausführung, mit Lava-Top Deckel erhältlich, ab Bestell-Nr. VL0075



7 Lava SB - Spezial-Gastronormbehälter mit GD-Deckel eignen sich ideal zum Frischhalten von rohen Speisen wie Salate, Wurst, Fleisch, Fisch oder auch von fertigen Gerichten. Durch das beutellose Vakuumieren im Gastronorm-Behälter - arbeiten Sie wirtschaftlich und die Speisen sind ohne Druckstellen sicher und hygienisch für eine lange Zeit verpackt. Außerdem fallen weniger Abfälle und Anschnittverluste an. Ausführung mit einer sehr hohen Materialstärke und Verstärkungsrippen, welche die notwendige Stabilität geben. Lieferbar in verschiedenen Abmessungen ab Bestell-Nr. VL0040



8 Lava GD - Deckel

aus Spezialkunststoff für GN-Behälter, der extremen Belastungen durch Unterdruck und Temperaturschwankungen standhält. Ausführung inklusive Dichtung und Spezial-Ventil, Anschluss an große Lava-Absaugvorrichtung möglich. Problemlos einsetzbar bei allen Standard 1/6 GN-Behältern; andere Größen (1/3, 1/2 und 1/1) nur bedingt, je nach verwendeter Materialstärke beim Behälter. → Hier empfehlen wir unsere verstärkten Spezial-Gastronormbehälter SG-Top, komplett mit GD-Deckel. Lieferbar in verschiedenen Abmessungen ab Bestell-Nr. VL0047



9 Einlegeböden

Einlegeböden mit Distanzbolzen, für GN-Behälter - verhindern zuverlässig, dass die Speisen im eigenen Saft liegen. Lieferbar für alle gängigen GN-Behälter: (1/3, 1/2, 1/1) ab Bestell-Nr. VL0051



10 Lava FlüssigkeitsStopp®

Schluß mit undichten Schweißnähten, Luftziehern oder hohen Mengen an Flüssigkeiten im Gerät. Der Lava FlüssigkeitsStopp ist da! Ideal auch als Knochenschutz einsetzbar. Lieferbar als Rolle in der Breite 30 cm x 12 m (bspw. ausreichend für bis zu 600 Beutel der Größe 20 x 30 cm). Bestell-Nr. VL0002



11 Unterdrucksteuerung L+

Damit ist die Vakuumstärke individuell regelbar, von -0,2 bar bis max. Unterdruck - perfekt für alles druckempfindliche wie Brötchen oder Gemüse e.t.c....

Der Druckregler passt sich perfekt dem Design des Gerätes an und kann auch bei allen bisher gekauften Geräten, der Modelle V.100 - V.300 nachgerüstet werden. Bestell-Nr. VL0098

11. Über den Hersteller

Alle Lava-Produkte stammen aus der eigenen Entwicklung und werden unter strengen Richtlinien hergestellt. Jedes Vakuumiergerät durchläuft eine 100%-ige Prüfung und Funktionskontrolle bevor es das Unternehmen verlässt - Qualität aus Deutschland!

Lava möchte sich bei Ihnen für den Kauf eines Lava-Vakuumiergerätes bedanken und wünscht viel Freude mit dem Gerät.

Technische Änderungen an den beschriebenen Geräten, jederzeit vorbehalten.

Lava-Vakuumiergeräte, ideal für den täglichen Einsatz



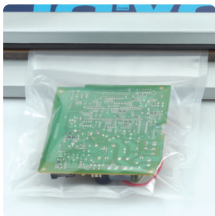
Lebensmittel-
bereich



Haushalts- und
Outdoorbereich



Industrie-
bereich



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

Garantiekarte

Warranty card

Modell / Type: _____

Diese Karte stets bei Garantiereparaturen mit einsenden.
Always send in this card in case of checking/repairing

Kaufdatum und Händleranschrift:
Date of Purchase and address of your dealer:

Lava Vakuum- verpackung

Garantie

2 Jahre* / 2 years**

*für Privatkunden, Geschäftskunden siehe unten
**for private customers, business clients see below.

Kundendienst
after-sale-service

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

Garantieschein / Warranty card

1. Die Garantie beginnt mit der Übergabe des Gerätes. Der Zeitpunkt der Übergabe ist durch die Vorlage des Kaufbeleges wie Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein gemeinsam mit dem ausgefüllten Garantieschein nachzuweisen. Bewahren Sie daher diese Unterlagen sorgfältig auf. Die Gewährleistungszeit beträgt 2 Jahre für Privatkunden und 1 Jahr für Gewerbliche Kunden, Kaufleute und Vollkaufleute jeweils ab Lieferdatum.
2. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen, wir ohne Berechnung alle Mängel, die nachweislich auf Fabrikations- und Materialfehler zurück zu führen sind.
3. Im Garantiefall wenden Sie sich direkt an Ihren Lieferanten/Vertragspartner und wickeln direkt mit ihm den Vorgang ab. Rücksendungen, die ohne vorherige Rücksprache und Vorankündigung direkt zum Hersteller erfolgen werden nicht angenommen.
4. Schäden, die durch übergemäße Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung, sowie durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstehen, werden von der Garantie nicht umfaßt. Das Gleiche gilt für Schäden, die infolge normaler Abnutzung auftreten.
5. Durch die Erbringung von Garantieleistungen tritt keine Verlängerung der Garantiezeit ein.
6. Die im Rahmen von Garantie-Reparaturen ausgetauschten Teile gehen in unseren Besitz über.
7. Eingriffe in das Gerät, durch nicht von uns bevollmächtigte Personen lassen jeden Garantieanspruch erlöschen.
8. Durch die von uns übernommene Garantieverpflichtung wird kein Recht des Endkäufers auf Umtausch der Ware, Minderung und Ersatzlieferung begründet. Dem Käufer steht jedoch ein Recht auf Umtausch oder Minderung zu, sofern es dem Garantiegeber oder den von ihm Ermächtigten nicht gelingt, evtl. auftretende Mängel innerhalb angemessener Frist zu beseitigen.
Ausgeschlossen sind sämtliche Ansprüche auf Ersatz unmittelbarer und mittelbarer Schäden. Dies gilt nicht für Schadensersatzansprüche aus dem Produkthaftungsgesetz. Dies gilt auch nicht bei Schadensersatzansprüchen aus unerlaubter Handlung wegen Pflichtverletzung, sofern diese auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit unsererseits, unserer Erfüllungsgehilfen oder gesetzlicher Vertreter beruht oder soweit eine Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit eintrat. Kein Ausschluß der Schadensersatzhaftung besteht auch insofern, als die Schadensursache gerade durch die Garantie hätte verhindert werden sollen.
9. Bei unberechtigter Inanspruchnahme unseres Kundendienstes gehen die entstandenen Kosten zu Lasten des Kunden.



save our nature.



Umweltschutz

Lava trägt aktiv zum Umweltschutz bei! Alle Produkte wurden aus umweltschonenden Komponenten und Bauteilen entwickelt die recyclebar und wieder verwendbar sind.

Privatkunden: Information zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten



Das rechts aufgeführte Symbol (durchgestrichene Mülltonne) auf den Produkten oder auch Begleit-Dokumenten bedeutet, dass elektrische und elektronische Produkte am Ende der Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. Sie dürfen diese Produkte dann bei Ihrer kommunalen Sammelstelle bzw. auf Wertstoffhöfen kostenlos abgeben. Fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem nächsten Sammel- oder Wertstoffhof wo die Produkte dann für die Rohstoffrückgewinnung und für das Recycling vorbereitet bzw. weiterverarbeitet werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung elektrischer und elektronischer Produkte dient dem Umweltschutz und verhindert zudem mögliche schädliche Auswirkungen auf den Menschen, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung des Produktes am Ende der Lebensdauer ergeben können.



Lava ist registriert unter der EAR-Nummer: WEE-Reg.-Nr. DE 86929896

Geschäftskunden in der europäischen Union: Information zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten

Bitte nehmen Sie wenn Sie elektrische oder elektronische Produkte entsorgen möchten Kontakt mit dem Händler oder Lieferanten auf. Sie erhalten dort weitere Informationen zur fachgerechten Entsorgung. Das Symbol ist nur innerhalb der EU gültig. Außerhalb der europäischen Union gelten andere Richtlinien. Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Händler oder Lieferanten.

Edelfleisch Zuhause selbst herstellen



Lava Reifebeutel

Jetzt Zuhause im Kühlschrank (bei ca. +3°C) mit den Lava Reifebeuteln innerhalb von 3 - 4 Wochen hochwertiges Fleisch durch Reifung in perfektes Dry-Aged Beef verwandeln.

Dank des speziellen Lava Membran-Vakuumbetels der einseitig wasserdampfdurchlässig ist werden Aromen konzentriert und ein komplexer biochemischer Prozess findet statt.

Dies bewirkt ein Geschmackserlebnis, welches alles, was Sie bisher gekostet haben, in den Schatten stellt.



Es stehen 4 verschiedene Sets mit je 4 Beuteln zur Verfügung, ab Bestell-Nr. VL0555. Infos unter www.la-va.com/reifebeutel.htm

Neu bei Lava!
Dry Aged Beef
in 3 - 4 Wochen
selbst herstellen



Flüssigkeits Stopp®



Schluß mit undichten Schweißnähten, Luftziehern oder hohen Mengen an Flüssigkeiten im Gerät. Vor allem bei Vakuumiergeräten mit 1-fach Schweißnaht kann es vorkommen, dass durch einen erhöhten Flüssigkeitsanteil an der Ware die Schweißnaht nicht sauber wird und es deshalb zu ungewünschten Luftziehern kommt.



Der Lava FlüssigkeitsStopp® wird wie folgt angewendet:

- 1) Von der **30 cm breiten Rolle** jeweils einen Streifen mit 2 cm herunterschneiden
- 2) Diesen Streifen oben direkt unterhalb des Schweißbereichs einlegen (siehe linkes Bild oben)
- 3) Wichtig dabei ist, dass **die gesamte Beutelbreite** abgedeckt wird
- 4) Die Flüssigkeit* sammelt sich nun beim Vakuumieren im Streifen (siehe rechtes Bild oben)
- 5) Die Schweißnaht **wird sauber** und der Beutel **bleibt dicht verschlossen**
- 6) Ausreichend bspw. **für bis zu 600 Beutel der Breite 30 cm**

*Trotz Lava FlüssigkeitsStopp® können im Beutel keine übermäßig hohen Mengen an Flüssigkeit oder auch nur Flüssigkeiten vakuumiert werden. Bei der Vakuumierung von Flüssigkeiten empfiehlt Lava einen Behälter einzusetzen oder die Flüssigkeiten zu gefrieren.

Bestellmöglichkeiten:

Tel. (0049) 07581-48959-0 · Fax 48959-29
verkauf@la-va.com · www.la-va.com

1 Rolle
30 cm x 12 m
18.95
jetzt nur
inkl. 19% MwSt. / Art.Nr. VL0002



Premium Sous-Vide Equipment für Haushalt & Gewerbe

Rock your kitchen!



Herausragende Sous-Vide Ergebnisse mit
Geräten, die für die Sterneküche konzipiert
wurden und jetzt endlich auch bezahlbar
sind, für Haushalt und Gewerbe.

Jetzt testen und den einzigartigen
Sous-Vide Genuß erleben!



lavidе®
eco cuisine

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