



Frische erleben.



**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 Vakuumverpackung	Seite 03	9. Neuheiten	Seite 11
4.2 Beutel-Vakuuierung	Seite 05	10. Lava Original-Zubehör	Seite 12
4.3 Beutelverschweißen ohne Vakuumieren	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 Vakuumbbeutel von Babys und Kindern fern, es droht Erstickungsgefahr.
- Vakuumbbeutel und Vakuummrollen sind kein Spielzeug.

3. Vakuuiergeräte Lava Allgemein

Die Vakuuiergeräte **V.100 / V.200 und V.300** dienen ausschließlich zum Vakuumieren 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 Fremdkörperwirkung 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 Gewährleistung- 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.

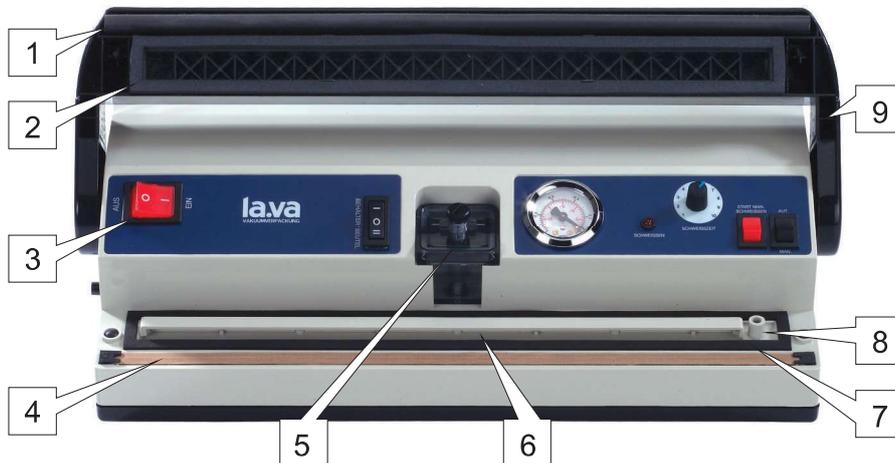
Allgemeine Gebrauchsanweisung:

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!**

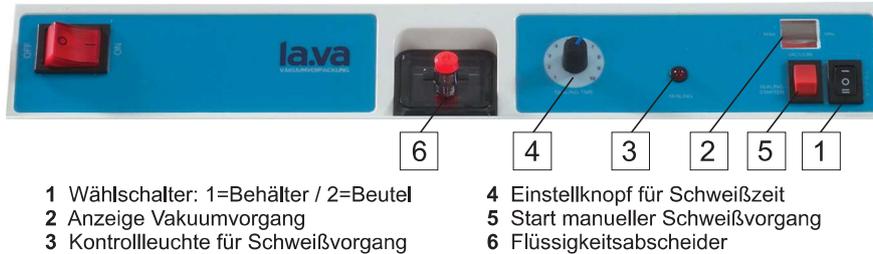
Abbildung 1:

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



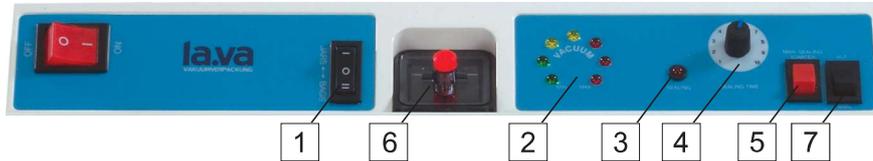
- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Hartgummidichtung im Deckel | 6 Beutel-Anschlagleiste |
| 2 Moosgummi-Dichtung Deckel oben | 7 Moosgummi-Dichtung unten |
| 3 Ein- Ausschalter | 8 Anschluss für Behältervakuumierung |
| 4 Schweißleiste mit Teflonband | 9 Senkbarer Vakuumdeckel |
| 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 Schweißtaste (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 Schweißstaste (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 Schweißstaste (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 und zu Beginn stark gegen den Behälter anpressen. (Siehe Abb.4 unten) Tipp!
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-Anschlageleiste (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 Behälterrand 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. Vakuumpumpe-Einstellschraube lose (Zubehörtteil) 2. Flüssigkeiten wurden angesaugt. 3. Deckel Flüssigkeitsabscheider lose. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vakuumpumpe-Einstellschraube 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 Vakuumbutels 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-Vakuuiergeräte 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.

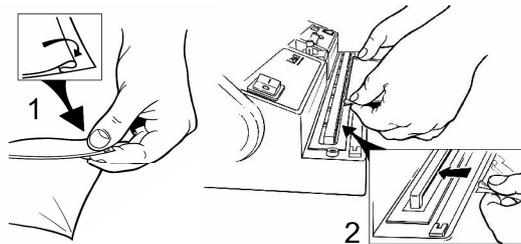
Fortsetzung nächste Seite...

Vakuumieren 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 vakuuiert 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** aus der Küche 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 mμ 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-Vakuumiergerät vakuuiert dank dieser speziellen Beutel-Falt-Technik und der in einem Lava Vakuumiergerät verbauten Anschlag-Leiste einfach und schnell Lava G-Vac Siegelrand-Vakuumbbeutel.

Es ist nicht nötig Hilfsmittel wie Fliese oder Teile von strukturierten Vakuumbbeuteln 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 mμ 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 Vakuumiergeräte 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.