



LAICA®

VT3522

IT SACCHETTI PER SOTTOVUOTO RIUTILIZZABILI Istruzioni e garanzia

EN REUSABLE VACUUM BAGS Instructions and warranty

BOLSA DE VACÍO REUTILIZABLES Instrucciones y garantía

PT SACOS PARA VÁCUO REUTILIZÁVEIS Instruções e garantia

DE WIEDERVERWENDBARE VAKUUMBEUTEL Anleitungen und Garantie

FR SACHETS RÉUTILISABLES POUR EMBALLAGES Instructions et garantie

EL ΕΠΑΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΕΣ ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ Οδηγίες και εγγύηση



LAICA S.p.A.
Viale del Lavoro, 10
36048 Barbarano Mossano (VI) - Italy
Tel. +39 0444.755314
info@laica.com
Made in China

www.laica.it

VT3522

SACCHETTI PER SOTTOVUOTO RIUTILIZZABILI

H188 - 11/2023

POMPE SOTTOVUOTO

VACUUM PUMPS
BOMBAS DE VACÍO
BOMBAS DE VACUO
VAKUUMPUMPEN
POMPES D'ASPIRATION
ΑΝΤΙΛΕΣ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ
POMPE DE VID
VÝVĚVY
VAKUOVÉ ODSÁVAČKY
VAKUUMZOZO GEP
VAKUUMSKE PUMPE
VAKUUMSKE ČRPALKE

CON MACCHINE SOTTOVUOTO

WITH VACUUM SEALERS
COM LAS MÁQUINAS DE VACÍO
COM MÁQUINAS DE VACUO
MIT DEN VAKUUMMASCHINEN
AVEC LES MACHINES SOUS-VIDE
ΜΕ ΤΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ
CU MASINYLE DE VIDAT
S VAKUOVÝCH BALÍČKAMI
S VAKUUMFÓLIZÁLÓ GÉPEKKEL
S VAKUUMSKIMI STROJEVIMA
Z VAKUUMSKIMI APARATI

Italiano

IMPORTANTE - LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'USO

CONSERVARE PER UN RIFERIMENTO FUTURO

IL SOTTOVUOTO

Il sottovuoto è una tecnica di confezionamento dei prodotti alimentari basata sulla riduzione della pressione assoluta dell'aria all'interno di un sacchetto o di un contenitore finalizzata ad eliminare l'ossigeno in esso presente. L'ossigeno è infatti responsabile del deterioramento del cibo attraverso una reazione chimica di ossidazione. L'aria inoltre contribuisce alla crescita della maggior parte di microrganismi. Il confezionamento sottovuoto allunga la conservazione di molti cibi, riducendone l'ossidazione e impedendo la proliferazione microbica.

Tuttavia, i cibi freschi hanno un'umidità intrinseca tale da favorire la crescita dei microrganismi anche in assenza di aria. Pertanto è essenziale la conservazione a bassa temperatura (rigorifero o freezer), al fine di prevenire tale deterioramento. Gli alimenti confezionati sottovuoto durano fino a 5 volte più a lungo, la tabella seguente indica i tempi di conservazione in condizioni normali e sottovuoto per vari tipi di alimenti. Si tratta di valori indicativi che dipendono dalla qualità originale del prodotto, nonché dalla modalità di preparazione e dalle condizioni igieniche rispettate.

ALIMENTI CONSERVATI IN FREEZER (TEMPERATURA -18°/-20°C)	PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONDIZIONI NORMALI	PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
CARNE	4-5 mesi	15-20 mesi
PESCE	3-4 mesi	12 mesi
FRUTTA E VERDURA	10 mesi	18-24 mesi
ALIMENTI CONSERVATI IN FRIGO (TEMPERATURA +3°/+5°C)	PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONDIZIONI NORMALI	PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
CARNE CRUDA	2-3 giorni	6 giorni
PESCE FRESCO	1-3 giorni	4-5 giorni
SELVAGGIA	2 giorni	6 giorni
SALUMI AFFETTATI	4-6 giorni	15-22 giorni
SALUMI	7-14 giorni	25-40 giorni
FORMAGGI STAGIONATI E DURI	6-20 giorni	25-60 giorni
PASTA FRESCA	1-4 giorni	18-20 giorni
FRUTTA FRESCA	5-8 giorni	8-20 giorni
VERDURA	2-3 giorni	10 giorni
PASTA RIOTTOLTAGLIAGINE	4-5 giorni	6-10 giorni
CARNI COTTI	4-5 giorni	15-20 giorni
ALIMENTI CONSERVATI A TEMPERATURA AMBIENTE	PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONDIZIONI NORMALI	PERIODO DI CONSERVAZIONE IN CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
PANE	4-5 mesi	7 mesi
BISCOTTI	4-5 mesi	12 mesi
PASTARISO	6 mesi	12 mesi
PARMA	4 mesi	12 mesi
CAFFE MACINATO	3 mesi	12 mesi
TE	5 mesi	12 mesi
FRUTTA SECCA	4 mesi	12 mesi

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- Prima dell'utilizzo del prodotto controllare che al presente intero senza visibili segni di usura, in caso di dubbio non utilizzare il prodotto e proprio rivenditore.
- Tenere i sacchetti lontani dai bambini: pericolo di soffocamento.
- Questo prodotto dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato concepito e nel modo indicato nelle istruzioni di uso. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri o errati.
- Non riutilizzare il sacchetto dopo avere conservato carne o pesce crudo.**
- Non utilizzare i sacchetti per conservare cibi liquidi, cibi con parti appiccicose che potrebbero farne il sacchetto e cibi troppo fragorosi che potrebbero danneggiare la valvola di aspirazione del sacchetto (AIR VALVE).
- I sacchetti riutilizzabili Laica sono indicati solo per uso domestico e non per uso professionale.

Per alimenti

In dotazione:

- 10 sacchetti riutilizzabili 20x23 cm
- 10 sacchetti riutilizzabili 28x35 cm
- 1 accessorio per la chiusura ermetica

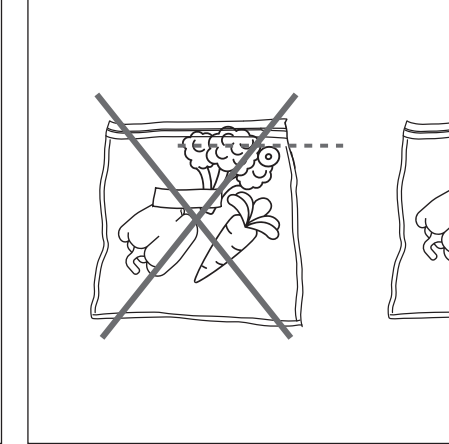
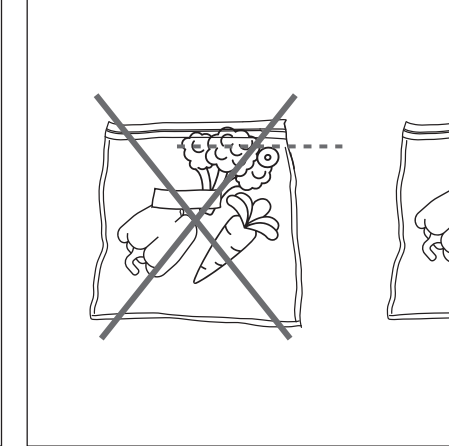
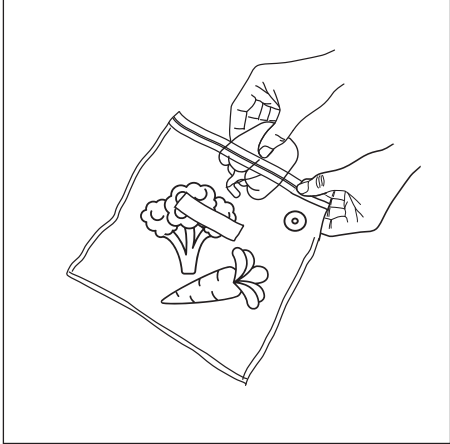
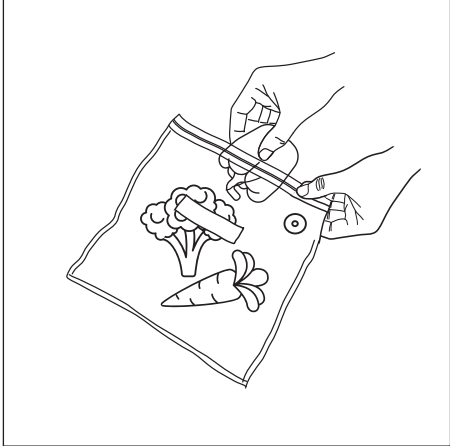
ISTRUZIONI PER L'USO

UTILIZZO
Prima di ogni utilizzo assicurarsi che la doppia cerniera dei sacchetti sia completamente pulita e asciutta e priva di qualsiasi corpo estraneo o residuo di cibo, affinché la qualità e la durata del vuoto effettivo siano ottimali. Il confezionamento sottovuoto non impedisce la crescita batterica, quando il cibo finalmente deperisce in frigorifero dopo l'aspirazione dell'aria.

I sacchetti riutilizzabili VT3522 possono essere usati con i prodotti LAICA elencati sotto:
• Pompa sottovuoto manuale, cod. AH028 (fornita con sacchetti VT3520 o disponibile come accessorio separato)
• Minipompa sottovuoto ricaricabile, modelli VT3401 e VT3402
• Confezionamento sottovuoto, modelli VT3240, VT3120, VT3225, VT3217, VT3119, VT3210, VT3104 e VT3220 utilizzando l'accessorio AH031 (non fornito con le macchine, fatta eccezione per il modello VT3401).

MANUTENZIONE

- Trattare il prodotto con cura, proteggerlo dai urti, luce diretta del sole e fonti dirette di calore.
- Lavare i sacchetti a mano utilizzando del detersivo per piatti, sciacquare abbondantemente per rimuovere ogni residuo di detersivo. Acquistare perfettamente il sacchetto prima di utilizzarlo nuovamente.
- Non utilizzare mai prodotti abrasivi (come detersivi o spugne ruvide).
- Conservare i sacchetti perfettamente asciutti in un luogo fresco e asciutto.
- Durante le operazioni di pulizia controllare che la doppia cerniera del sacchetto non sia graffiata o danneggiata.



FLOUR	4 months	12 months
GROUND COFFEE	3 months	12 months
TEA	5 months	12 months
DRIED FRUIT	4 months	12 months

SAFETY WARNINGS

- Before using the product, check that it is intact without any visible damage. In case of doubt, do not use and contact your dealer.
- Keep the bags out of reach of children: risk of suffocation.
- This device must be used only for its intended purpose and according to the user instructions. All other types of use shall be considered inappropriate and therefore hazardous. The manufacturer shall not be deemed liable for any damage caused by inappropriate or incorrect use.
- Do not reuse the bag after using it to preserve raw meat or fish.**
- Do not use the bags to store liquid foods, foods with sharp tips that may puncture the bag and furry foods that may damage the bag's AIR VALVE.
- Laica reusable bags are intended only for domestic use and not for professional use.

Food grade

Supplied with:

- 10 reusable bags measuring 20x23 cm
- 10 reusable bags measuring 28x35 cm
- 1 accessory for airtight closure

INSTRUCTIONS FOR USE

USE
Before each use, make sure the bags' double zip seal is completely clean and dry and free of any foreign impurities or food residue, so as not to compromise the quality and duration of the vacuum. The vacuum inside the bags does not prevent the spread of bacteria, therefore, easily perishable food must be stored in the fridge after extracting the air.

VT3522 reusable bags can be used with the LAICA products:
• Manual vacuum pump, code AH028 (supplied with VT3520 bags or available as a separate accessory)
• Rechargeable mini vacuum pump models VT3401 and VT3402
• Vacuum sealer models VT3240, VT3120, VT3225, VT3217, VT3119, VT3210, VT3104 and VT3220 using the AH031 accessory (not supplied with the machines except for the VT3401 model).

MAINTENANCE

- Handle the product with care, protect it against knocks, direct sunlight and sources of heat.
- Wash the bags by hand using dish-washing detergent, rinse with plenty of water to remove any detergent residue. Dry the bag thoroughly before using it again.
- Never use abrasive products (such as textured detergents or sponges).
- Store the perfectly dry bags in a cool and dry place.
- During cleaning operations, check that the bag's double zip seal is not scratched or damaged.

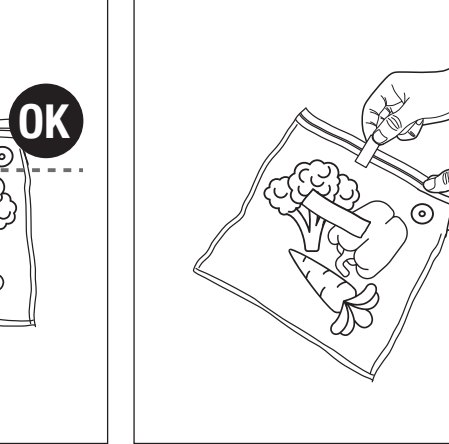
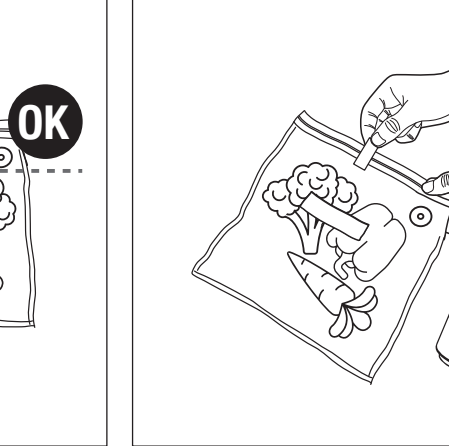
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
During air extraction, the bag doesn't close around the food.	The AIR VALVE is not positioned on a flat surface.	Place the bag on a flat and dry surface.
The suction pump is not properly positioned on the AIR VALVE, or too much pressure is being applied on the bag.	The suction pump is not properly positioned on the AIR VALVE, or too much pressure is being applied on the bag.	Position the suction pump on the AIR VALVE without applying too much pressure.
The food near the suction valve has prevented the correct extraction of air.	The food near the suction valve has prevented the correct extraction of air.	Insert the food in the bag, checking that it does not exceed the air valve and repeat the operation.
The bag doesn't hold the vacuum.	There may be food residue on the double zip seal before the vacuum.	Remove any food residue from the double zip seal before closure.
	The bag is not perfectly closed.	Open the bag and close it again using the airtight closing accessory.

WARRANTY

This equipment is covered by a 2-year warranty starting from the purchase date, which has to be proven by means of the stamp or signature of the dealer and by the fiscal payment receipt that shall be kept enclosed to this document. This warranty period complies with the laws in force and applies only in case the consumer is an individual. Laica products are designed for domestic use only; therefore, their use for commercial or business purposes is forbidden. The warranty covers only production defects and does not apply, if the damage is caused by accidental events, misuse, negligence or improper use of the product. Use the supplied accessories only; the use of other accessories invalidates the warranty cover. Do not open the equipment for any reason whatsoever: the opening or the tampering of the equipment, definitely invalidates the warranty. Warranty does not apply to parts subject to tear and wear along the use, as well as to batteries, when they are included.

After 2 years from the purchase date. In this case, technical service interventions will be carried out against payment. Information on technical service interventions, under warranty terms or against payment, may be requested by writing at info@laica.com. Repair or replacement of products covered by the warranty terms are free of charge. In case of faults, refer to the dealer. DO NOT send anything directly to the manufacturer. The manufacturer cannot be made liable for any damages that may be caused, directly or indirectly, to people, things and pets resulting from the inobservance of the provisions contained in the suitable user manual, especially with reference to the instructions related to installation, use and maintenance of the equipment. Being constantly involved in improving its own products, Laica reserves the right to modify its product, totally or partially, with reference to any production need, without that this involves any responsibility whatsoever by Laica or its dealers.



Español

IMPORTANTE - LEER ATENTAMENTE ANTES DEL USO

CONSERVAR PARA UNA REFERENCIA FUTURA

ENVASADO AL VACÍO

El envasado al vacío es una técnica de envasado de los productos alimenticios que consiste en la reducción absoluta de la presión del aire en el interior de una bolsa o de un envase finalizada a eliminar el oxígeno presente en el mismo. El oxígeno es en efecto responsable del deterioro del alimento mediante una reacción química de oxidación. El aire además contribuye al crecimiento de la mayor parte de microorganismos. El envasado al vacío prolonga la conservación de muchos alimentos, reduciendo la oxidación e impidiendo la proliferación microbiana.

No obstante, los alimentos frescos tienen una humedad intrínseca tal para favorecer el crecimiento de los microorganismos aunque en ausencia de aire. Por lo tanto es esencial la conservación a baja temperatura (refrigerio o freezer), para prevenir dicho deterioro.

So trata de valores indicativos que dependen de la calidad original del producto como así también de la modalidad de preparación y de las condiciones higiénicas respetadas.

ALIMENTOS CONSERVADOS EN FREEZER (TEMPERATURA -18°/-20°C)	PERIODO DE CONSERVACIÓN EN CONDICIONES NORMALES	PERIODO DE CONSERVACIÓN CON ENVASADO AL VACÍO
CARNE	4-5 meses	15-20 meses
PESCADO	3-4 meses	12 meses
FRUTTA E VERDURA	10 meses	18-24 mesi
ALIMENTOS CONSERVADOS IN LA NEVERA (TEMPERATURA +3°/+5°C)	PERIODO DE CONSERVACIÓN EN CONDICIONES NORMALES	PERIODO DE CONSERVACIÓN CON ENVASADO AL VACÍO
CARNE CRUDA	2-3 días	6 días
PESCADO FRESCO	1-3 días	4-5 días
ANIMALES DE CAZA	2 días	6 días
EMBUTIDOS CORTADOS EN REBANADAS	4-6 días	15-16 días
EMBUTIDOS	7-14 días	25-40 días
QUESOS MADROS Y Duros	6-20 días	25-60 días
VERDURA FRESCA	1-4 días	18-20 días
FRUTTA FRESCA	5-8 días	8-20 días
PASTAROTTI/OTTOLASAGAS	2-3 días	10 días
CARNE COTIDA	4-5 días	8-10 días
PASTELERIA SECA	5 días	15-20 días
ALIMENTOS CONSERVADOS A TEMPERATURA AMBIENTE	PERIODO DE CONSERVACIÓN EN CONDICIONES NORMALES	PERIODO DE CONSERVACIÓN CON ENVASADO AL VACÍO
PAN	2-3 días	7-8 días
GALLINAS	4-5 meses	12 meses
PASTARAZZO	6 meses	12 meses
PARMA	4 meses	12 meses
CAFE MOLIDO	3 meses	12 meses
FRUTTA SECA	4 meses	12 meses

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes de utilizar el producto, controlar que esté íntegro, sin daños visibles. En caso de duda, no lo utilice y póngase en contacto con su vendedor.
- Mantener las bolsas fuera del alcance de los niños: peligro de asfixia.
- Este producto deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido concebido y en la manera indicada en las instrucciones de uso. Cualquier otro uso se considera impropio y, por tanto, peligroso. El fabricante no se considerará responsable de los daños causados por el uso impropio e incorrecto.
- No reutilizar la bolsa después de conservar la carne o el pescado crudo.**
- No utilizar las bolsas para conservar alimentos líquidos, alimentos con partes afiladas que puedan perforar la bolsa y alimentos que estén demasiado harinosos que puedan dañar la válvula de aspiración de la bolsa (VALVULA DE AIRE).
- Las bolsas reutilizables Laica son aptas para uso doméstico y no para uso profesional.

Para alimentos

So suministrato:

- 10 borse riutilizzabili 20x23 cm
- 10 borse riutilizzabili 28x35 cm
- 1 accessorio per cierre hermético

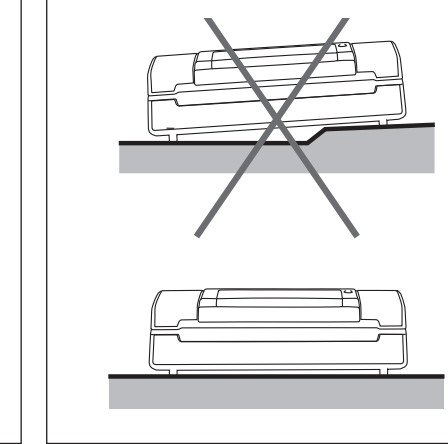
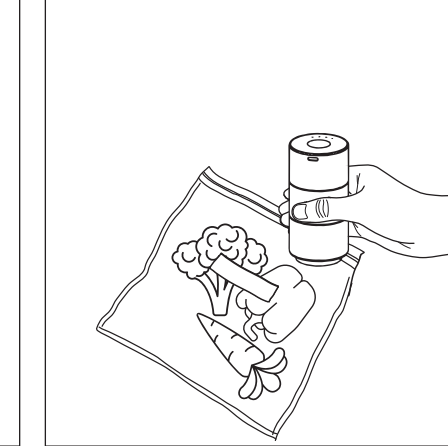
INSTRUÇÕES DE USO

USO
Antes de cada uso, assegurar-se que o dobre cierre de las bolsas esté completamente limpio y seco y libre de cuerpos extraños o residuos de alimentos, para no comprometer la calidad y duración del vacío realizado. El vacío en el interior de las bolsas no previene el crecimiento de bacterias, por lo tanto conserve los alimentos que son fácilmente perecederos en el refrigerador después de la aspiración de aire.

Las bolsas reutilizables VT3522 pueden utilizarse con los productos LAICA:
• Bomba de vacío manual, código AH028 (suministrada con bolsas VT3520 o disponible como accesorio separado)
• Minipompa de vacío recargable VT3401 y VT3402
• Modelos de mini bombas de vacío VT3240, VT3120, VT3225, VT3217, VT3119, VT3210, VT3104 y VT3220 que utilizan el accesorio AH031 (no suministradas con las máquinas a excepción del modelo VT3401).

MANUTENIMENTO

- Tratar o produto com precaução, proteção de golpes, luz directa do sol e fontes directas de calor.
- Lavar as bolsas a mão com detergente para pratos, enxaguar bem para eliminar qualquer resíduo de detergente. Secar bem as bolsas antes de volver a utilizá-las.



Problemas y Soluciones

Problema	Possible causa	Solución
Durante la aspiración del aire, la bolsa no está perfectamente cerrada.	La válvula de aspiración (VALVULA DE AIRE) no está colocada sobre una superficie plana y seca.	Colocar la bolsa sobre una superficie plana y seca.
La bomba de aspiración no está bien colocada en la válvula de aspiración (VALVULA DE AIRE), o se está aplicando demasiada presión en la válvula.	La bomba de aspiración no está bien colocada en la válvula de aspiración (VALVULA DE AIRE), o se está aplicando demasiada presión en la válvula.	Colocar la bomba de aspiración en la válvula de aspiración (VALVULA DE AIRE) sin aplicar demasiada presión.
El alimento en el nivel de aspiración ha impedido la correcta operación de extracción de aire.	Posibles residuos de comida en el doble cierre de la bolsa.	Quitar cualquier residuo de comida del doble cierre antes de cerrar.
La bolsa no está perfectamente cerrada.	La bolsa no está perfectamente cerrada.	Quitar cualquier residuo de comida del doble cierre antes de cerrar.

GARANTÍA

Este aparato está garantizado por 2 años a partir de la fecha de compra, que debe estar certificada por el sello y firma del rivenditore y el recibo fiscal, que se conservará adjunto. Dicho período es conforme a la legislación vigente y se aplica solamente en el caso en que el consumidor sea un sujeto particular. Los productos Laica han sido proyectados para el uso doméstico y no se permite el empleo en ejercicios públicos. La garantía ampara sólo los defectos de producción y no se válida si el daño haurea causado por un accidente, uso incorrecto, negligencia o uso impropio del producto. Empleo sólo los accesorios entregados, el empleo de otros accesorios puede hacer que la garantía pierda su validez. No abra por ningún motivo el aparato; en caso de apertura o alteración, la garantía pierde definitivamente su validez. La garantía no se aplica a las partes sometidas a desgaste debido al uso y a las baterías cuando se suministran en dotación. Pasados los 2 años desde la compra, la garantía se vence; en este caso las intervenciones de asistencia técnica se realizarán pag pago. Informaciones sobre las intervenciones de asistencia técnica, sea en garantía o bajo pago, se pueden solicitar contactando info@laica.com. No es responsable la compañía de Laica de los daños causados por el uso impropio e incorrecto. El fabricante no se considerará responsable de los daños causados por el uso impropio e incorrecto.

No reutilice las bolsas para conservar alimentos líquidos, alimentos con partes afiladas que puedan perforar la bolsa y alimentos que estén demasiado harinosos que puedan dañar la válvula de aspiración de la bolsa (VALVULA DE AIRE).

Las bolsas reutilizables Laica son aptas para uso doméstico y no para uso profesional.

Laica Iberia Distribución, S.L.
C.I.F.: 66704362
Ronda Narciso Monturiol N.º 4 (Edificio AI), Planta 1.ª, Oficina 117
Parque Tecnológico de Paterna - 46980-Paterna (Valencia) - España
Teléfono: 961 484 164
E-mail: info@laicaiberia.com

Laica Iberia Distribución, S.L.
C.I.F.: 66704362
Ronda Narciso Monturiol N.º 4 (Edificio AI), Planta 1.ª, Oficina 117
Parque Tecnológico de Paterna 46980-Paterna (Valencia) - España
Teléfono: 961 484 164
E-mail: info@laicaiberia.com

Português

SACOS PARA VÁCUO REUTILIZÁVEIS
INSTRUÇÕES E GARANTIA

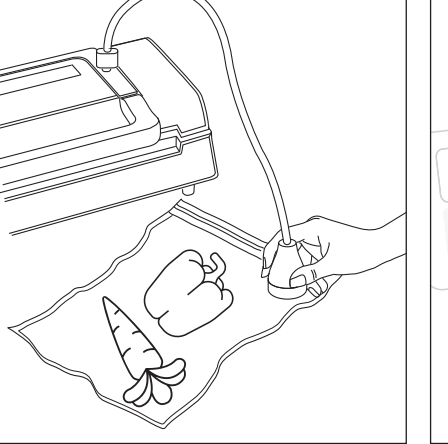
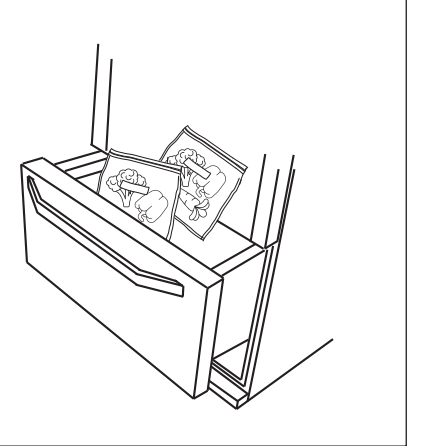
O VACUO

O vácuo é uma técnica de embalamento dos produtos alimentares baseada na redução da pressão absoluta do ar dentro de um saco ou de um recipiente, destinada a eliminar o oxigénio presente no mesmo. O oxigénio é responsável pelo deterioramento dos alimentos através de uma reacção química de oxidação. O ar contribui também para o crescimento da maior parte dos microrganismos. O embalamento em vácuo prolonga a conservação de muitos alimentos, reduzindo a oxidação e impedindo a proliferação microbiana.

No entanto, os alimentos frescos têm uma humidade intrínseca que favorece o crescimento dos microrganismos mesmo na ausência de ar. Como tal, é essencial a conservação a baixa temperatura (refrigério ou congelador) para prevenir este deterioramento. Os alimentos embalados em vácuo não são isentos de deterioração, mas sim sujeitos a deterioração. Os alimentos embalados em vácuo não são isentos de deterioração, mas sim sujeitos a deterioração. Os alimentos embalados em vácuo não são isentos de deterioração, mas sim sujeitos a deterioração.

Trata-se de valores indicativos que dependem da qualidade original do produto, bem como da modalidade de preparação e das condições higiénicas respeitadas.

ALIMENTOS CONSERVADOS NO CONGELADOR (TEMPERATURA -18°/-20°C)	PERIODO DE CONSERVAÇÃO EM CONDICIONES NORMAIS	PERIODO DE CONSERVAÇÃO EM ENVASADO AL VACUO
CARNE	4-5 meses	15-20 meses
PESCE	3-4 meses	12 meses
FRUTTA E VERDURA	10 meses	18-24 meses



ALIMENTOS CONSERVADOS NO FRIGORIFERO (TEMPERATURA +3°/+5°C)	PERIODO DE CONSERVAÇÃO EM CONDICIONES NORMAIS	PERIODO DE CONSERVAÇÃO EM ENVASAMENTO EM VACUO
CARNE CRUA	2-3 dias	6 dias
PEIXE FRESCO	1-3 dias	4-5 dias
CARNE DE CAÇA	2 dias	6 dias
ENCHIDOS FATIADOS	4-6 dias	15-18 dias
ENCHIDOS	7-14 dias	25-40 dias
QUEIJOS CURADOS E Duros	6-20 dias	25-60 dias
LEGUMES FRESCOS	1-4 dias	18-20 dias
FRUTTA FRESCA	5-8 dias	8-20 dias
MASSARAZZOLASAGNA	2-3 dias	10 dias
CARNE COZINHADA	4-5 dias	8-10 dias
BOLOS SECOS	5 dias	15-20 dias
ALIMENTOS CONSERVADOS A TEMPERATURA AMBIENTE	PERIODO DE CONSERVAÇÃO EM CONDICIONES NORMAIS	PERIODO DE CONSERVAÇÃO EM ENVASAMENTO EM VACUO
PAO	2 dias	7-8 dias
BOLACHAS	4-5 meses	12 meses
MASSARAZZO	6 meses	12 meses
FARINHA	4 meses	12 meses
CAFE MOIDO	3 meses	12 meses
CHÁ	5 meses	12 meses
FRUTOS SECOS	4 meses	12 meses

AVISOS DE SEGURANÇA

- Antes da utilização do produto, controlar se está íntegro sem danos visíveis. Em caso de dúvida, não utilizar e procurar o rivenditor.
- Mantê-lo longe de crianças: risco de asfixia.
- Este produto destina-se exclusivamente ao uso para o qual foi concebido e da forma indicada nas instruções de utilização.
- Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados por usos impróprios ou erróneos.
- Não reutilizar o saco após conservar carne ou peixe cru.**
- Não utilizar os sacos para conservar alimentos líquidos, alimentos com partes pontiagudas que poderão furar o saco e alimentos muito farinosos que poderão danificar a válvula de aspiração do saco (AIR VALVE).
- Os sacos reutilizáveis Laica são indicados somente para utilização doméstica e não profissional.

Para alimentos

Fornecidos:

- 10 sacos reutilizáveis de 20x23 cm
- 10 sacos reutilizáveis de 28x35 cm
- 1 acessório para o fecho hermético

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

USO
Antes de cada utilização, garantir que a articulação dupla dos sacos esteja completamente limpa e seca e sem qualquer corpo estranho ou resíduo de alimentos, para que a qualidade e a duração do vácuo efetivo não sejam comprometidas. O vácuo dentro dos sacos não impede o crescimento bacteriano. Portanto, conserve os alimentos facilmente perecíveis no frigorífico depois da aspiração do ar.

Os sacos reutilizáveis VT3522 podem ser utilizados com os produtos LAICA:
•

