



la.va®

DE

LAVA L+ DRUCKREGULIERUNG



Landig + Lava GmbH & Co. KG

Mackstraße 90
D- 88348 Bad Saulgau
Tel: +49 75 81 | 90 43-0
E-Mail: service@la-va.com
www.la-va.com

la.va®

Das sanfte Vakuum

Ideal bei empfindlichen Produkten
– für die Modelle V.100® bis V.300®

SO EINFACH GEHT'S



1. Flüssigkeitsabscheider Deckel ersetzen

Nehmen Sie den Deckel des Flüssigkeitsabscheiders (ohne rechteckige Dichtung) vom Vakuumiergerät ab und ersetzen Sie diesen durch die Druckregulierung. Im geschlossenen Zustand hat die Druckregulierung dieselbe Funktion wie der ausgetauschte Deckel.

2. Betriebsmodus wählen

Stellen Sie den Kippschalter auf „Beutel“ und wählen Sie den manuellen Betriebsmodus.

3. Gewünschten Unterdruck einstellen

Durch Zu- oder Aufdrehen der Einstellschraube kann nun der gewünschte Unterdruck eingestellt werden. Je weiter die Einstellschraube aufgedreht wird, desto geringer der Unterdruck.

4. Vakuuiervorgang starten

Gerät einschalten. Drücken Sie nun die Geräteklappe bei geöffneter Regulierschraube nach unten. Jetzt können Sie die Schraube langsam im Uhrzeigersinn zudrehen, bis der gewünschte Unterdruck erreicht ist. Info: Wenn die Druckregulierung weit geöffnet ist, hält die Klappe des Gerätes nicht von selbst unten. Erhöhen Sie deshalb durch Drücken mit der flachen Hand auf die Geräteklappe den Anpressdruck.

5. Schweißvorgang einleiten

Sobald der gewünschte Unterdruck erreicht ist, den Schweißvorgang durch Drücken des manuellen Schweißknopfes einleiten.

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass bei Verwendung der Druckregulierung immer etwas Restluft im Beutel verbleibt. Die Haltbarkeit der Produkte ist daher kürzer, als beim Vakuumieren mit vollem Unterdruck.

Tipps:

Sie möchten sehr empfindliche Lebensmittel wie Beeren oder Brot lange im Tiefkühler aufbewahren? Dann einfach die Produkte eine Nacht auf einem Tablett vorfrieren und anschließend mit dem vollen Unterdruck vakuumieren.

Bitte beachten: Vor dem Auftauen eine Ecke des Beutels aufschneiden. So verhindern Sie, dass Ihre Produkte im Nachhinein zerdrückt werden.