

# la.va®

DE

EN



## V.100® PREMIUM X

**Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise**  
Manual and safety instructions



## Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort .....	3
2. Sicherheitshinweise.....	3
3. Garantie und Haftungsbeschränkungen.....	4
4. Inbetriebnahme.....	5
4.1 Hinweise.....	5
4.2 Aufstellort.....	5
4.3 Elektrischer Anschluss.....	5
4.4 Gerät ausschalten.....	5
5. Geräteaufbau und Funktion.....	5
5.1 Allgemeiner Aufbau.....	6
5.2 Übersicht Bedienelemente.....	7
6. Einstellungen und Funktionen.....	8
6.1 Manuelles Vakuumieren und Schweißen.....	8
6.2 Einstellen der Schweißzeit.....	8
6.3 Flüssigkeitsabscheider.....	9
6.4 Druckregulierung L+.....	9
7. Bedienung.....	10
7.1 Vakuumieren im Beutel.....	11
7.2 Verwendung von Folienrollen.....	13
7.3 Vakuumieren von Behältern.....	14
7.4 Vakuumieren von Produkten mit hohem Flüssigkeitsanteil.....	15
7.5 Vakuumieren von druckempfindlichen Produkten.....	16
8. Reinigung und Pflege.....	16
8.1 Sicherheitshinweise.....	16
8.2 Reinigungshinweise.....	17
9. Störungsbeseitigung.....	17
9.1 Sicherheitshinweise.....	18
9.2 Störungsursachen und -beseitigung.....	18
10. Ersatzteile.....	20
10.1 Moosgummi-Dichtungssatz.....	20
10.2 Hartgummi-Schweißband.....	20
10.3 Schweißband (Glasgewebefolie).....	21
10.4 Beutel-Anschlagleiste.....	21
10.5 Flüssigkeitsabscheider.....	21
10.6 Lava Drucktest.....	22
11. Entsorgung des Altgerätes.....	23
12. Technische Daten.....	23

## 1. Vorwort

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme, zum Gebrauch, der Sicherheit sowie der Reinigung und Pflege des Lava Vakuumiergerätes V.100 Premium X aus dem Hause Landig + Lava. Die hier enthaltenen Informationen sind unbedingt vor Inbetriebnahme sorgfältig zu lesen.

## 2. Sicherheitshinweise

Um ein sicheres Arbeiten mit dem Gerät zu gewährleisten, ist es notwendig, folgende grundlegende Sicherheitshinweise zu befolgen. Eine Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu Personen- und Sachschäden führen.

- Dieses Gerät dient ausschließlich dem Vakuumieren und Verschweißen von Vakuumbeuteln und dem Vakuumieren von Vakuumbehältern. Eine andere oder darüberhinausgehende Benutzung als die bezeichnete, gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Das Gerät und vor allem das Kabel vor der Benutzung auf sichtbare Schäden kontrollieren. Im Falle eines Schadens, Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Reparaturen stets durch einen Fachmann vornehmen lassen. Ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Vor Wartungs- und Reparaturarbeiten stets Netzstecker ziehen.
- Keine nicht normgerechten Übergangstecker oder Kabelverlängerungen verwenden.
- Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen mit physischen, psychischen oder mentalen Beeinträchtigungen halten.
- Vakuumbbeutel und Vakuumrollen unbedingt von Kindern fernhalten, es droht Erstickungsgefahr.
- Das Gerät ist jährlich von einem Elektrofachbetrieb zu prüfen (E-Check).
- Das Gerät nicht mit feuchten bzw. nassen Händen bedienen und vor Spritzwasser und Dampfstrahlen schützen. Das Gerät nie ins Wasser tauchen und an einem trockenen Ort lagern.
- Bei mangelhaftem Betrieb, aufsteigendem Rauch, auffälligem Geruch aus dem Gerät oder auch sonstigen Schäden am Gerät sofort den Netzstecker ziehen.

- Nach Benutzung Netzstecker ziehen. Netzstecker stets direkt am Stecker und nicht am Kabel ziehen.

### 3. Garantie- und Haftungsbeschränkung

Die Garantie erstreckt sich auf Material- und Fertigungsfehler und beträgt 2 Jahre ab Lieferdatum. Die Garantieansprüche sind nicht übertragbar und können ausschließlich vom Erstkäufer des Produktes wahrgenommen werden.

#### Die Garantie ist in folgenden Fällen aufgehoben:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes
- Nichtbeachtung der Anleitung
- Unsachgemäße Bedienung oder Inbetriebnahme
- Unsachgemäße Wartung oder Reparatur
- Technische Modifikation des Gerätes
- Betreiben des Gerätes mit nicht übereinstimmenden Netzspannungen
- Verwendung von nicht zugelassenen Ersatzteilen
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung und höhere Gewalt
- Verschleiß (beispielsweise Moosgummi-Dichtungen, Silikon-Dichtungen, Schweißband etc.)

Eine 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 Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden ab, falls diese auf nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Betriebsanleitung zurückzuführen sind.

## 4. Inbetriebnahme

#### 4.1 Hinweise

Alle Lava Geräte durchlaufen vor der Auslieferung eine sorgfältige Qualitätsprüfung. Nach Auslieferung des Gerätes ist dieses unverzüglich auf Beschädigungen oder Defekte zu prüfen. Im Zweifelsfall ist der Hersteller oder Händler zu kontaktieren. Alle Bestandteile der Verpackung müssen außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. Es besteht Erstickungsgefahr. Die Entsorgung muss

umweltschutzkonform erfolgen.

#### 4.2 Aufstellort

- Das Gerät ausschließlich auf festem und hitzebeständigem Untergrund benutzen.
- Das Gerät nicht in feuchter oder nasser Umgebung verwenden.
- Das Gerät stets von brennbaren Materialien fernhalten.

#### 4.3 Elektrischer Anschluss

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

- Das Gerät darf nur mit einer Netzspannung von 220-240V/50Hz betrieben werden.
- Alle Leistungsdaten des Gerätes sind dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes zu entnehmen.

#### 4.4 Gerät ausschalten

Das Gerät nach der Nutzung komplett abkühlen lassen und an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern, aufbewahren.

## 5. Geräteaufbau und Funktion

Das nächste Kapitel enthält wichtige Hinweise zur Funktion und zum allgemeinen Aufbau des Lava V.100 Premium X.

## 5.1 Allgemeiner Aufbau

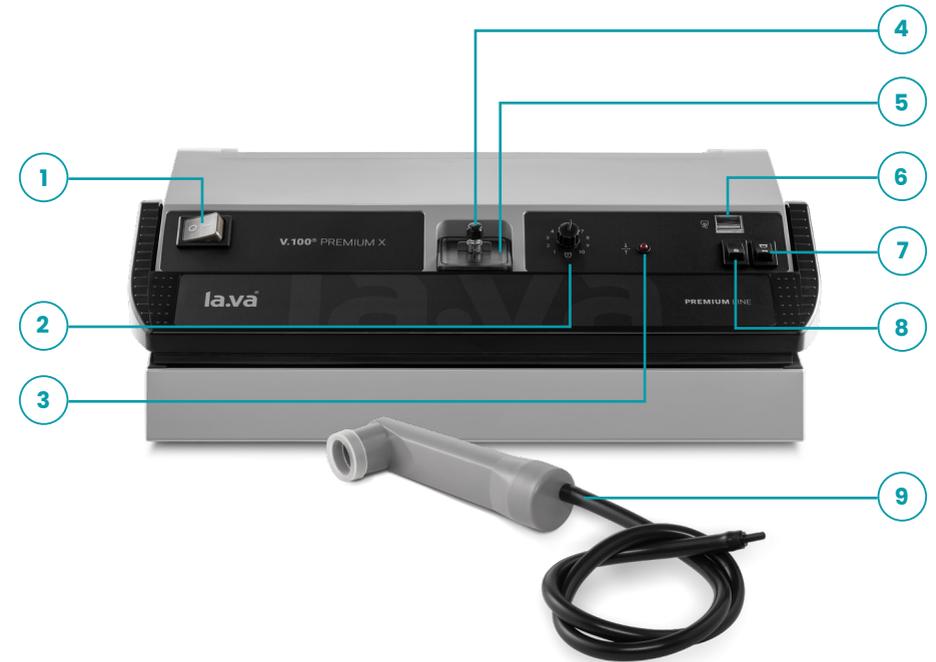
Abb. 1



1. Hartgummi-Schweißband im Deckel
2. Moosgummi-Dichtung oben
3. EIN/AUS-Schalter
4. Schweißbalken mit Glasgewebefolie
5. Herausnehmbarer Flüssigkeitsabscheider
6. Herausnehmbare Beutel-Anschlagleiste
7. Anschluss für das Vakuumieren von Behältern
8. Magnet für LCS (Lava Close System)
9. Moosgummi-Dichtung unten

## 5.2 Übersicht Bedienelemente

Abb. 2



1. EIN/AUS-Schalter
2. Stellrad Schweißzeit
3. Kontrollleuchte Schweißvorgang
4. Taste für manuelles Belüften
5. Deckel Flüssigkeitsabscheider
6. Vakuumanzeige (Balkenanzeige)
7. Wahlschalter für Behälter/Beutel
8. Start manueller Schweißvorgang
9. Absaugvorrichtung

## 6. Einstellungen und Funktionen

Dieses Kapitel enthält grundlegende Hinweise zu Einstellungen und Funktionen, die für den Vakuumier- und Schweißvorgang notwendig sind.

### 6.1 Manuelles Vakuumieren und Schweißen

Gerade bei druckempfindlichen Lebensmitteln (z.B. Brot, Beeren) oder bei Lebensmitteln mit hohem Flüssigkeitsanteil ist es vorteilhaft, die Stärke des Vakuumiervorgangs zu regulieren. Das Verschweißen des Beutels kann manuell eingeleitet werden.

1. Den Wahlschalter (Abb. 2, Nr. 7) auf  stellen.
2. Geräteklappe schließen und zudrücken, bis ein Ausschlag der Balkenanzeige erkennbar ist. Der Vakuumiervorgang beginnt.
3. Sobald das gewünschte Vakuum erreicht ist, manuelles Schweißen über den Taster **S** (Abb. 2, Nr. 8) einleiten. Die Kontrollleuchte leuchtet während des Schweißvorgangs.
4. Vakuumkammer belüften (Abb. 2, Nr. 4) und die Geräteklappe öffnen.

Weitere Informationen zum Vakuumieren von feuchten und druckempfindlichen Produkten siehe Kapitel 6.4 Seite 9.

### 6.2 Einstellen der Schweißzeit

Bei allen Lava Vakuumiergeräten kann die Schweißzeit, je nach verwendetem Beutel, angepasst werden. Dies ist wichtig, um stets eine perfekte Schweißnaht zu gewährleisten.

Bei der Verwendung von strukturierten Lava Vakuumbeuteln bzw. -rollen mit 90 µm (R-Vac, E-Vac) ist eine Schweißzeit von 6 zu wählen.

Bei Verwendung von extrastarken strukturierten Lava Vakuumbeuteln bzw. -rollen mit 160 µm (RS-Vac, ES-Vac) ist eine Schweißzeit von 8 zu wählen.

Bei Verwendung von Aluminiumverbundbeuteln (I-Vac und K-Vac) ist eine Schweißzeit von 10 zu wählen.

#### → Tipp

Nach dem Vakuumieren von ca. 5 Beuteln ist das Schweißband aufgewärmt und die Schweißzeit kann um 2 bis 3 Stufen zurückgestellt werden.

### 6.3 Flüssigkeitsabscheider

Das Ansaugen von Flüssigkeiten beim Vakuumieren von feuchten Produkten muss unbedingt vermieden werden. Angesaugte Flüssigkeiten beschädigen die Pumpe und Bauteile im Gerät. Sollte doch einmal eine kleine Menge an Flüssigkeit angesaugt werden, wird diese über den Anschluss zum Vakuumieren von Behältern zunächst im Flüssigkeitsabscheider aufgefangen und gelangt dadurch nicht direkt zur Pumpe und den Bauteilen. Das Vakuumiergerät wird somit bei geringen Mengen geschützt. Den Flüssigkeitsabscheider bitte regelmäßig kontrollieren und eventuelle Rückstände und Flüssigkeiten entfernen. Weitere Hinweise zum Vakuumieren von Flüssigkeiten ab Kapitel 7.4 Seite 15.

#### Wie baue ich den Flüssigkeitsabscheider aus?

1. Flüssigkeitsabscheider herausziehen. (Bei neuen Geräten geht dies anfangs schwerer).
2. Deckel durch Ziehen am Deckelstößel entfernen.
3. Behälter ausleeren und mit klarem Wasser reinigen. Anschließend abtrocknen lassen.
4. Deckel schließen (Gummidichtung nicht vergessen!) und Flüssigkeitsabscheider wieder in das Vakuumiergerät einsetzen.

### 6.4 Druckregulierung L+

Mit Hilfe der Lava Druckregulierung L+ lässt sich die Vakuumstärke exakt von -0,2 bar bis zum maximalen Unterdruck einstellen. Sie eignet sich somit ideal zum Vakuumieren von drucksensiblen Produkten wie Brot, frischen Beeren oder Räucherfisch. Die Druckregulierung L+ kann für das V.100 Premium X ganz einfach im Lava Shop bestellt und nachgerüstet werden.

1. Die Verstellerschraube der Druckregulierung ca. 3 mm herausdrehen.
2. Wahlschalter auf  stellen und die Geräteklappe ganz normal nach unten drücken.
3. Durch Zu- bzw. Aufdrehen der Verstellerschraube kann der gewünschte Unterdruck erzeugt werden.
4. Wenn der gewünschte Unterdruck erreicht ist, Schweißvorgang starten **S**.

#### → Tipp

Wenn die Druckregulierung weit geöffnet ist, hält die Klappe des Gerätes nicht selbstständig. Daher kann es vorkommen, dass die Schweißnaht nicht perfekt ist. Um dies zu vermeiden, während des Vakuumier- und Schweißvorgangs erhöhten Druck auf die Geräteklappe ausüben. Um eine perfekte Schweißnaht zu erhalten, kann die Regulierschraube an der Druckregulierung L+ ca. 1 Sekunde nachdem das Schweißen eingesetzt hat, im Uhrzeigersinn zuge- dreht werden. So wird keine Luft mehr aus dem Beutel gesaugt und die Geräteklappe zieht sich fest zu.

Weitere Hinweise zum Vakuumieren von druckempfindlichen Produkten ab Kapitel 7.5 Seite 16.

## 7. Bedienung

Dieses Kapitel enthält wichtige Hinweise zur Bedienung des Vakuumiergerätes. Folgende Hinweise sind sorgfältig zu lesen, um Beschädigungen zu vermeiden.

**Achtung:** Auf keinen Fall Folien verwenden, die nicht ausdrücklich für das Vakuu- mieren vorgesehen sind. Die besten Ergebnisse werden bei der Verwendung von strukturierten Lava Vakuumbeuteln bzw. Rollen erzielt. Tipps für die Verwendung von glatten Beuteln sind der Seite 12 „Vakuumieren von glatten Vakuumbeuteln“ zu entnehmen.

Lava Vakuumiergeräte arbeiten nur einwandfrei mit original Lava Vakuum- beuteln und -rollen. Diese sind direkt im Onlineshop unter [www.la-va.com](http://www.la-va.com) oder

über die Bestellhotline: **+49 7581-90430** erhältlich.

### 7.1 Vakuumieren im Beutel

1. Das Gerät an eine 230 Volt-Steckdose anschließen und den EIN/AUS- Schalter (Abb. 2, Nr. 1) auf  schalten. Der Wahlschalter leuchtet nun und das Gerät ist für den Arbeitsvorgang bereit.
2. Gewünschte Schweißzeit (siehe 6.2) am Stellrad einstellen.
3. Geräteklappe öffnen.
4. Das Gerät am Wahlschalter für Behälter/Beutel (Abb. 2, Nr. 7) auf  stellen stellen und Lebensmittel in den Beutel geben.
5. Den Beutel maximal zwei Drittel befüllen und darauf achten, dass der Rand des Beutels nicht verschmutzt wird.

#### → Tipp

Den Rand des Beutels vor dem Einfüllen der Lebensmittel nach außen krepeln. Die Lebensmittel einfüllen und anschließend den Rand wieder zurück krepeln. So kommen die Lebensmittel nicht mit dem Beutelrand, an dem die Schweißnaht gesetzt wird, in Berührung.

6. Die offene Seite des Beutels bis zum Anschlag unter die Beutel-An- schlagsleiste (Abb. 1, Nr. 6) legen und darauf achten, dass der Beutel keine Wellen schlägt (bei Verwendung von glatten Vakuumbeuteln bitte der Anleitung unten folgen). Die Geräteklappe schließen und auf beiden Seiten fest nach unten drücken, bis die Klappe sich selbst festzieht.
7. (Manuelles) Schweißen über den Taster **S** (Abb. 2, Nr. 8) einleiten.
8. Während des Schweißvorgangs leuchtet die Kontrollleuchte (Abb. 2, Nr. 3).
9. Am Ende des Schweißvorgangs schaltet das Gerät automatisch ab.
10. Vakuumkammer belüften (Abb. 2, Nr. 4).
11. Die Geräteklappe anheben und den versiegelten Vakuumbbeutel entnehmen.

## Vakuuieren von glatten Siegelrand-Vakuumbeuteln (Lava G-Vac)

Um ein optimales Vakuum zu erzeugen, müssen glatte Vakuumbutel (min. 120 µm) mit einer speziellen Beutel-Falt-Technik in das Lava Vakuuiergerät eingelegt werden.

Abb. A

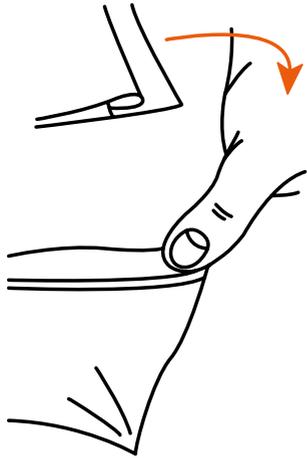
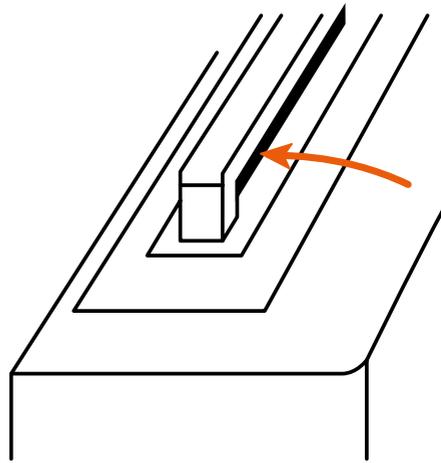


Abb. B



1. Den glatten Vakuumbutel mit Daumen und Zeigefinger links und rechts der Beutelöffnung halten.
2. Anschließend beide Daumen gleichzeitig nach links schieben, ohne die Position der Zeigefinger zu verändern. Die Beutelfolie schiebt sich so über die seitliche linke und damit automatisch auch über die rechte Naht (siehe Abb. A). An den Rändern der Beutelöffnung entsteht eine Überlappung.
3. Den Beutel mit der Überlappung unter die Anschlagleiste legen (Abb. B). Die Leiste hält den Beutelrand nun in dieser Position und die Luft kann links und rechts durch die Überlappung abgesaugt werden.
4. Nun die Luft absaugen, dabei so lange auf die Geräteklappe drücken, bis sich ein Unterdruck aufbaut und die Klappe von selbst unten bleibt. Der Vorgang dauert etwas länger als bei strukturierten Beuteln, da die Luft nur seitlich abgesaugt wird.

5. Sobald das maximale Vakuum erreicht ist, kann der Schweißvorgang eingeleitet werden.

## 7.2 Verwendung von Folienrollen

1. Das Gerät an eine 230 Volt-Steckdose anschließen und am EIN/AUS-Schalter (Abb. 2, Nr. 1) auf **I** schalten. Der Wahlschalter leuchtet nun und das Gerät ist für den Arbeitsvorgang bereit.
2. Die gewünschte Schweißzeit am Stellrad (Abb. 2, Nr. 2) einstellen (siehe 6.2).
3. Den Wahlschalter für Behälter/Beutel (Abb. 2, Nr. 7) auf **☐** stellen.
4. Die Geräteklappe öffnen und die offene Seite der Rolle bis zum Anschlag unter die Beutel-Anschlagleiste (Abb. 1, Nr. 6) legen und darauf achten, dass die Folie keine Wellen schlägt.

### → Tipp

Den Beutel nicht vorab von der Rolle trennen und das Ende der Endlosrolle zum Schweißen in die Beutel-Anschlagleiste legen. Durch den Unterdruck entsteht eine perfekte Schweißnaht.

5. Die Geräteklappe schließen und auf beiden Seiten fest nach unten drücken, bis sich die Klappe von selbst anzieht.
6. Sobald das maximale Vakuum erreicht ist, kann der manuelle Schweißvorgang eingeleitet werden. Während des Schweißvorgangs leuchtet die Kontrollleuchte (Abb. 2, Nr. 3).
7. Am Ende des Schweißvorgangs schaltet das Gerät automatisch ab.
8. Vakuumkammer belüften (Abb. 2, Nr. 4).
9. Die Geräteklappe anheben und die verschweißte Folie entnehmen. Die Folie mit einem sauberen und geraden Schnitt auf die gewünschte Länge zurechtschneiden. Der selbst angefertigte Beutel kann nun vakuumiert werden, wie unter Kapitel 7.1 angegeben.

→ **Tipp**

Die Geräteklappe lässt sich unter Unterdruck nicht öffnen. Für eine frühzeitige Beendigung des Vakuumier- oder Schweißvorgangs das Gerät am EIN/AUS-Schalter (Abb. 2, Nr. 1) ausschalten . Vakuumkammer belüften (Abb. 2, Nr. 4). Die Geräteklappe lässt sich wieder öffnen.

**7.3 Vakuumieren von Behältern**

Das Vakuumiergerät wird serienmäßig mit einer Absaugvorrichtung ausgeliefert. Die Absaugvorrichtung kann mit allen New-Line, G-Line und ES-Line Vakuumbehälter sowie den Top Vakuum-Universaldeckeln und den Gastronorm Vakuumbehälter von Lava verwendet werden.

1. Das Gerät an eine 230 Volt-Steckdose anschließen und am EIN/AUS-Schalter auf  schalten. Der Wahlschalter leuchtet nun und das Gerät ist für den Arbeitsvorgang bereit.
2. Die Geräteklappe öffnen und den Schlauch der mitgelieferten Absaugvorrichtung (Abb. 2, Nr. 9) auf den Anschluss (Abb. 1, Nr. 7) stecken.
3. Die Lebensmittel in den Behälter geben und darauf achten, dass die Lebensmittel vor dem Vakuumieren komplett erkaltet sind und der Behälter nicht zu voll ist. Behälter- und Deckelrand müssen sauber sein.
4. Das andere Ende der Absaugvorrichtung nun auf das Ventil des Deckels setzen und zu Beginn stark gegen den Behälter anpressen.
5. Das Gerät am Wahlschalter für Behälter/Beutel (Abb. 2, Nr. 7) auf  schalten. Der Absaugvorgang beginnt sofort. **Achtung:** Wenn der entsprechende Behälter eine Druckanzeige hat, gemäß dieser Anzeige vakuumieren. Andernfalls den Behälter mit vollem Unterdruck vakuumieren.
6. Nachdem das gewünschte Vakuum erreicht ist, entweder den Wahlschalter für Behälter/Beutel (siehe Abb. 2, Nr. 7) auf die mittige, neutrale Einstellung stellen oder das Gerät am EIN/AUS-Schalter (Abb. 2, Nr. 1) ausschalten .
7. Den Schlauch zuerst am Gerät entfernen, danach am Ventil des Behälters.
8. Um den Deckel wieder vom Gefäß abnehmen zu können, auf das Ventil drücken bzw. leicht anheben (je nach Behälterausführung).

**7.4 Vakuumieren von Produkten mit hohem Flüssigkeitsanteil**

Beim Vakuumieren von Produkten mit erhöhtem Flüssigkeitsanteil bzw. beim Marinieren empfiehlt es sich die folgenden Tipps zu beachten.

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

→ **Tipp**

Der Folienbereich, an den die Schweißnaht gesetzt wird, muss unbedingt sauber und trocken bleiben. Hierfür die Beutelöffnung beim Einfüllen nach außen krepeln.

- Der Beutel kann in jedem Falle auch nur geschweißt werden (ohne Vakuum). Dazu einfach die Folie nur auf die Schweißleiste legen, Geräteklappe schließen und im Beutelmodus schweißen lassen.
- Der Beutel darf maximal zu zwei Drittel gefüllt werden. Lebensmittel sollen so kalt wie möglich sein. Feuchte Produkte, falls möglich, vor dem Vakuumieren anfrieren.
- Den Beutel beim Vakuumieren über die Tischkante hängen. So wird vermieden, dass die Flüssigkeit zu schnell nach oben gesaugt wird.
- Das Vakuum sollte bei feuchten Produkten nur sehr sanft erzeugt werden, um zu verhindern, dass Flüssigkeit zu schnell nach oben gesaugt wird. Optional kann das Vakuumiergerät mit einer Druckregulierung L+ (siehe Kapitel 6.4) nachgerüstet werden.
- Um den Schweißbereich vor Flüssigkeit zu schützen und für eine einwandfreie Schweißnaht zu sorgen, empfiehlt sich zusätzlich die Verwendung des Lava FlüssigkeitsStopp® (Art. Nr. VL0002).
- Flüssige Lebensmittel, wie Soßen oder Suppen, in Behältern bzw. in Gläsern vakuumieren oder eine Nacht vorfrieren.
- Falls versehentlich Flüssigkeiten angesaugt worden sind, den Flüssigkeitsabscheider (Abb. 1, Nr. 5) entnehmen, entleeren und reinigen (siehe 6.3).

### → Tipp

Bei höherem Flüssigkeitsanteil bspw. Marinieren oder Sous-Vide Garen einfach die Ware (gerne auch mit Marinade) in einen normalen Haushaltsgefrierbeutel oder in Frischhaltefolie geben, diesen nur 1 x umschlagen und dann in den Vakuumbbeutel geben. Der Vorteil dabei: Die Flüssigkeit bleibt komplett im Haushaltsbeutel und der Vakuumbbeutel ist sauber und kann wiederverwendet werden. Durch das hervorragende Vakuum wird auch der Innenbeutel vakuumiert, die Flüssigkeit tritt aber nicht in den Vakuumbbeutel.

## 7.5 Vakuumieren von druckempfindlichen Produkten

Das Vakuum darf bei druckempfindlichen Produkten nur sehr sanft erzeugt werden, um zu verhindern, dass das Produkt zerquetscht wird. Hierfür kann eine Druckregulierung nachgerüstet werden (siehe Kapitel 6.4).

### → Tipp

Mit Restluft im Beutel ist die Haltbarkeit nicht so gut, wie beim Vakuumiervorgang mit vollem Unterdruck. Empfindliche Produkte wie Brot oder Beeren daher idealerweise eine Nacht vorher anfrieren und anschließend mit dem vollen Unterdruck für eine maximale Haltbarkeit vakuumieren. Beim Auftauen eine Beutelecke aufschneiden, sonst zerdrückt es das Produkt beim Auftauen.

# 8. Reinigung und Pflege

Dieses Kapitel enthält wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Folgende Hinweise sind sorgfältig zu lesen, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 8.1 Sicherheitshinweise

### Achtung

- Vor Reinigungsarbeiten am Gerät immer Netzstecker ziehen.
- Reinigungsarbeiten nur bei abgekühlter Schweißleiste durchführen, es

besteht sonst erhöhte Verbrennungsgefahr.

- Das Gerät nicht in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Darauf achten, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt. Ansonsten können elektronische Bauteile beschädigt werden.
- Das Gerät gründlich abtrocknen, bevor es wieder benutzt wird.

## 8.2 Reinigungshinweise

- Das Gerät und Zubehör ausschließlich mit einem feuchten Tuch und unter Verwendung eines milden Reinigungsmittels reinigen.
- Die Beutel-Anschlagsleiste zur Reinigung herausnehmen.
- Die Moosgummi-Dichtungen und die Glasgewebefolie immer sauber halten.
- Vor jeder Inbetriebnahme die Schweißleiste auf Sauberkeit überprüfen. Bei Verschmutzung ausschließlich mit einem feuchten Tuch reinigen. Keine spitzen oder scharfen Gegenstände zur Reinigung einsetzen, da diese zur Beschädigung der Schweißleiste führen können.
- Die Reinigung des Flüssigkeitsabscheiders wird unter 6.4 beschrieben.

### → Tipp

Die Moosgummi-Dichtung im Ansaugbereich regelmäßig reinigen. Gerade bei Kontakt mit Flüssigkeiten ist es notwendig, die rechteckigen Moosgummi-Dichtungen herauszunehmen, mit etwas Spülwasser zu reinigen und im Idealfall mehrfach auswaschen. Anschließend trocken wieder einsetzen. Nur so ist gewährleistet, dass das Vakuumiergerät das volle Vakuum aufbaut und automatisch verschweißt.

# 9. Störungsbeseitigung

Dieses Kapitel enthält wichtige Hinweise zur Störungsbehebung. Die nachfolgenden Hinweise sind zu beachten, um Gefahren und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.

## 9.1 Sicherheitshinweise

- Wartungs- oder Reparaturarbeiten nur von Fachpersonal durchführen lassen.
- Grundsätzlich nur den Einbau von original Lava Ersatzteilen verlangen.
- Durch unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

## 9.2 Störungsursachen und -beseitigung

Störung	Ursache	Beseitigung
Das Gerät funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stromzufuhr fehlt</li> <li>• Gerät beschädigt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzstecker anschließen</li> <li>• Andere Steckdose wählen</li> <li>• Kabel und Stecker kontrollieren, falls beschädigt vom Fachmann austauschen lassen</li> <li>• Lava Kundendienst kontaktieren</li> </ul>
Schlechte Saugleistung der Vakuumpumpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flüssigkeiten wurden angesaugt</li> <li>• Deckel des Flüssigkeitsabscheiders ist lose</li> <li>• Einstellschraube der Druckregulierung L+ aufgedreht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flüssigkeitsabscheider reinigen</li> <li>• Deckel des Abscheiders richtig aufsetzen</li> <li>• Einstellschraube der Druckregulierung L+ zudrehen</li> <li>• Moosgummi-Dichtungen reinigen oder auswechseln</li> </ul>

Störung	Ursache	Beseitigung
Beutel wird nicht korrekt verschweißt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schweißleiste verschmutzt</li> <li>• Glasgewebefolie zerschlagen</li> <li>• Schweißbereich verunreinigt</li> <li>• Schweißzeit nicht korrekt eingestellt</li> <li>• Beutelrand verschmutzt</li> <li>• Zu wenig Unterdruck beim Vakuumieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schweißleiste bzw. Schweißbereich mit feuchtem Tuch reinigen</li> <li>• Glasgewebefolie austauschen</li> <li>• Beutelrand reinigen bzw. neuen Beutel verwenden</li> <li>• Während des Schweißvorgangs kräftig auf den Geräte- deckel drücken</li> </ul>
Schlechtes Vakuum im Beutel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das offene Ende des Beutels befindet sich nicht vollständig unter der Beutel-Anschlagsleiste</li> <li>• Moosgummi-Dichtung verschmutzt</li> <li>• Beutel beschädigt bzw. Beutelöffnung verschmutzt oder spröde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beutelöffnung korrekt unter der Anschlagsleiste positionieren</li> <li>• Moosgummi-Dichtung um 180 Grad drehen, mit Seifenwasser waschen bzw. austauschen</li> <li>• Neuen Beutel verwenden und Beutelöffnung sauber halten</li> </ul>
Kein Vakuum im Behälter möglich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deckel schlecht aufgesetzt</li> <li>• Dichtung oder Behälterrand verschmutzt</li> <li>• Ventil verschmutzt oder zu trocken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deckelrand gründlich reinigen und beim Aufsetzen anpressen</li> <li>• Das Ventil des Behälters ausbauen und reinigen, Ventil in Wasser legen</li> </ul>

## 10. Ersatzteile

Alle Verschleißteile des Vakuuierers lassen sich unkompliziert und in wenigen Schritten eigenständig austauschen.

### 10.1 Moosgummi-Dichtungssatz

Der Moosgummi-Dichtungssatz schließt die Vakuumkammer und sorgt für einen schnellen Druckaufbau. Dieser kann, je nach Nutzungsintensität oder Alter, verunreinigt, verschlissen oder porös werden.

**Reinigung:** Bei Verunreinigung den Moosgummi mehrfach mit lauwarmem Spülwasser vorsichtig auswaschen.

**Austausch:** Der Dichtungssatz lässt sich einfach und schnell tauschen. Hierzu bitte beigelegte Montageanleitung beachten.

1. Gerät ausstecken.
2. Geräteklappe anheben.
3. Deckeldichtung entnehmen und gegen neue Dichtung tauschen.
4. Untere Dichtung entnehmen und gegen neue Dichtung tauschen.

### 10.2 Hartgummi-Schweißband

Der schwarze Spezial-Hartgummi drückt beim Vakuuiervorgang auf das Schweißband und sorgt somit für eine stets optimale Schweißnaht. Hier können sich, je nach Nutzungsintensität oder Alter, Abriebe bilden bzw. die Oberfläche verändern.

**Austausch:** Das Hartgummi-Schweißband lässt sich einfach und schnell tauschen.

1. Gerät ausstecken.
2. Geräteklappe anheben.
3. Auszutauschendes Hartgummi-Schweißband vorsichtig entfernen.
4. Neues Hartgummi-Schweißband an gleicher Stelle (flache Kante zu Moosgummi) einsetzen.

**Hinweis:** Die Moosgummi-Dichtungen sind nicht identisch. Die stärkere Dichtung oben montieren, die dünnere unten.

### 10.3 Schweißband (Glasgewebefolie)

Das stabile, antistatische Schweißband (PTFE Glasgewebefolie), liegt über dem Schweißdraht und verhindert das Ankleben des Beutels beim Schweißen. Dieses kann, je nach Nutzungsintensität oder Alter, Abrieb, Blasen oder Wellen entwickeln. Schlägt das Schweißband Wellen, kann mit einem fettfreien Tuch das erwärmte Schweißband mit etwas Druck aus der Mitte heraus nach links und rechts glattgestrichen werden. Genügt dies nicht, weil beispielsweise Fett darunter gedungen ist oder die schwarze Beschichtung sich löst, sollte das Schweißband ausgetauscht werden.

**Austausch:** Das Schweißband kann ganz einfach selbst ausgetauscht werden. Hierzu mitgelieferte Montageanleitung beachten.

**Hinweis:** Nach dem Wechsel und der ersten Verwendung das Schweißband aus der Mitte heraus nach links und rechts glattstreichen. Danach sollte der Kleber noch besser haften.

### 10.4 Beutel-Anschlagleiste

Die Beutel-Anschlagleiste sammelt beim Vakuuiervorgang eine gewisse Menge an eventuell austretender Flüssigkeit in der integrierten Wanne und schützt somit das Gerät im ersten Schritt vor eintretender Flüssigkeit. Diese kann bei Bedarf entfernt und gereinigt oder ausgetauscht werden. Hierfür bitte den Kundenservice kontaktieren.

### 10.5 Flüssigkeitsabscheider

Der Flüssigkeitsabscheider schützt das Vakuuiergerät zusätzlich vor Flüssigkeiten. Er besteht aus dem Auffangbehälter, der Gummidichtung und dem Deckel. Alle Informationen zur Reinigung sind unter Punkt 6.4 aufgelistet.

**Austausch:** Die einzelnen Bestandteile lassen sich einfach austauschen.

1. Gerät ausstecken.
2. Der Flüssigkeitsabscheider-Behälter lässt sich einfach herausziehen. (Bei neuen Geräten geht dies anfangs schwerer. Es gilt zu beachten, dass zwei Gummidichtungen darunterliegen, welche beim Wiedereinbau bestehen bleiben müssen)

3. Zum Entfernen des Deckels am Deckelstößel ziehen. Beim Wiedereinsetzen darauf achten, dass der Deckel nicht quadratisch, sondern rechteckig ist und entsprechend eingesetzt werden muss.
5. Die umlaufende Gummidichtung am Rand des Deckels/Behälters lösen.

### 10.6 Lava Drucktest

Sollte der Vakuuierer zu wenig Druck beim Vakuumiervorgang aufbauen, hilft ein Drucktest, um herauszufinden, welches Ersatzteil benötigt wird. Dieser kann wie folgt ausgeführt werden:

1. Geräteklappe öffnen.
2. Wahlschalter für Beutel/Behälter (Abb. 2, Nr. 7) auf  stellen.
  - Springt die Vakuumpumpe an? Wenn nicht, bitte Service kontaktieren.
3. Wenn ja, das rechte Absaugröhrchen innerhalb der Moosgummi-Dichtung mit dem Finger zuhalten.
  - Wenn der Balken komplett verschwunden ist, hat das Gerät den vollen Unterdruck erreicht.
  - Wird am Finger ein Druckaufbau festgestellt?

Sollte der Balken in der Balkenanzeige nicht vollständig verschwinden, bitte den Deckel des Flüssigkeitsabscheiders entfernen und den Drucktest erneut mit dem hinteren der beiden freigelegten Röhrchen durchführen.

Wenn auch hier zu wenig Unterdruck aufgebaut wird, sollte der Vakuuierer zur Reparatur eingeschickt werden.

**QR-Code scannen und Videoanleitung zum Lava Drucktest anschauen:**



Lava Drucktest: [www.la-va.com/drucktest-v.100-premium-x](http://www.la-va.com/drucktest-v.100-premium-x)

Benötigte Ersatzteile sind über den Lava Onlineshop unter [www.la-va.com](http://www.la-va.com), über das Lava Serviceteam oder den Fachhändler zu beziehen. Hierfür Gerätetyp und

Erwerbsdatum bereithalten (siehe Typenschild an der Unterseite des Gerätes). Bei eigenmächtigem Öffnen des Gerätes erlischt die Garantie.

## 11. Entsorgung des Altgerätes

Altgerät auf keinen Fall in den Restmüll entsorgen und an einer Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte abgeben.

Landig + Lava GmbH & Co. KG ist bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register, Benno- Strauß-Str. 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und/ oder Elektronikgeräten unter der folgenden Registrierungsnummer (WEEE-Reg.-Nr. DE) registriert: DE 86929896

**Weitere Hinweise zur Entsorgung unter:**

[www.la-va.com/rechtliches/info-zu-elektro-und-elektronikgeraeten/](http://www.la-va.com/rechtliches/info-zu-elektro-und-elektronikgeraeten/)



## 12. Technische Daten

Typ	V.100 Premium X
Artikel-Nr.	VL0100XP
Anschlussdaten	220 V – 240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme Pmax	500 Watt
Abmessungen (B/T/H)	410 x 230 x 98 mm
Gewicht	4,40 Kg



Weitere Informationen und nützliche Tipps unter [www.la-va.com](http://www.la-va.com) QR-Code scannen und direkt zur praktischen Haltbarkeitstabelle gelangen.

## Table of Contents

1. Foreword.....	25
2. Safety instructions.....	25
3. Warranty and liability limitation .....	26
4. Start-up.....	26
4.1 Instructions.....	26
4.2 Location.....	27
4.3 Electrical connection .....	27
4.4 Turning off the device .....	27
5. Device assembly and function .....	27
5.1 General assembly.....	28
5.2 Overview of controls.....	29
6. Settings and functions.....	30
6.1 Manual vacuuming and sealing.....	30
6.2 Adjusting the sealing time .....	30
6.3 Liquid separator .....	31
6.4 Pressure regulation L+ .....	31
7. Operation.....	32
7.1 Vacuum sealing in bags.....	32
7.2 Use of vacuum rolls.....	34
7.3 Vacuuming containers.....	36
7.4 Vacuum sealing products with high liquid content.....	36
7.5 Vacuum sealing pressure-sensitive products .....	38
8. Cleaning and maintenance.....	38
8.1 Safety instructions .....	38
8.2 Cleaning instructions.....	39
9. Troubleshooting.....	39
9.1 Safety instructions .....	39
9.2 Causes and troubleshooting .....	40
10. Spare parts.....	42
10.1 Foam rubber sealing set.....	42
10.2 Hard rubber welding strip .....	42
10.3 Sealing tape (glass fabric foil).....	43
10.4 Bag attachment strip .....	43
10.5 Liquid separator.....	43
10.6 Pressure test for Lava.....	44
11. Disposal of the old device .....	45
12. Technical specifications.....	45

## 1. Foreword

This user manual contains important information regarding the setup, usage, safety, as well as the cleaning and maintenance of the Lava vacuum sealer V.100 Premium X by Landig + Lava. It is crucial to carefully read the information provided here before operating the equipment.

## 2. Safety instructions

To ensure safe operation of the device, it is necessary to follow the following basic safety instructions. Failure to comply with these safety instructions may result in personal injury or damage to property.

- This device is exclusively intended for vacuum sealing and sealing of vacuum bags, as well as vacuum sealing of vacuum containers. Any other or additional use beyond the designated purpose is considered improper use.
- Before using the device, it is important to inspect both the device and the cable for any visible damages. If any damage is found, do not operate the device.
- Repairs should always be carried out by a professional. Only use original spare parts. Always unplug the device before performing any maintenance or repair work.
- You should not use non-compliant adapter plugs or extension cables.
- You should not leave the device unattended while it is in operation.
- It is important to keep the device out of reach of children and individuals with physical, psychological, or mental impairments.
- Keep vacuum bags and vacuum rolls out of the reach of children, as there is a risk of suffocation.
- The device should be inspected annually by an authorized electrician (E-Check).
- Do not operate the device with wet or damp hands and protect it from splashing water and steam jets. Never immerse the device in water and store it in a dry place.
- If the device is not functioning properly, emitting smoke, emitting unusual odors, or showing any other signs of damage, immediately unplug the power cord.

- After use, unplug the power cord. Always pull the power cord directly from the plug and not from the cable.

### 3. Warranty and liability limitation

The warranty covers material and manufacturing defects and is valid for 2 years from the date of delivery. Warranty claims are non-transferable and can only be made by the original purchaser of the product.

#### The warranty is void in the following cases:

- Improper use of the device
- Failure to follow the instructions
- Improper operation or installation
- Improper maintenance or repair
- Technical modification of the device
- Operating the device with non-matching power voltages
- Use of unauthorized spare parts
- Disasters caused by foreign objects and force majeure
- Wear and tear (such as foam rubber seals, silicone seals, sealing tapes, etc.)

Improper use can lead to damage to components of the device, which can result in a reduction or impairment of the device's safety. The manufacturer disclaims any warranty and liability claims for personal and property damage if they are due to improper use or failure to follow the operating instructions.

## 4. Start-up

### 4.1 Instructions

All Lava devices undergo a thorough quality inspection before being shipped. Upon receiving the device, it should be promptly checked for any damages or defects. In case of doubt, please contact the manufacturer or retailer. All packaging components must be stored out of the reach of children, as there is a risk of suffocation. Disposal must be done in an environmentally friendly manner.

### 4.2 Location

- The device should only be used on a stable and heat-resistant surface.
- Do not use the device in a damp or wet environment.
- Always keep the device away from flammable materials.

### 4.3 Electrical connection

Before connecting the device to the power supply, please read the user manual carefully, especially all safety instructions (under section 2).

- The device should only be operated with a mains voltage of 220-240V/50Hz.
- You can find all the power specifications of the device on the label located at the bottom of the device.

### 4.4 Turning off the device

Allow the device to cool down completely after use and store it in a safe place, out of the reach of children.

## 5. Device assembly and function

The next chapter contains important information about the function and general assembly of the Lava V.100 Premium X.

## 5.1 General Assembly

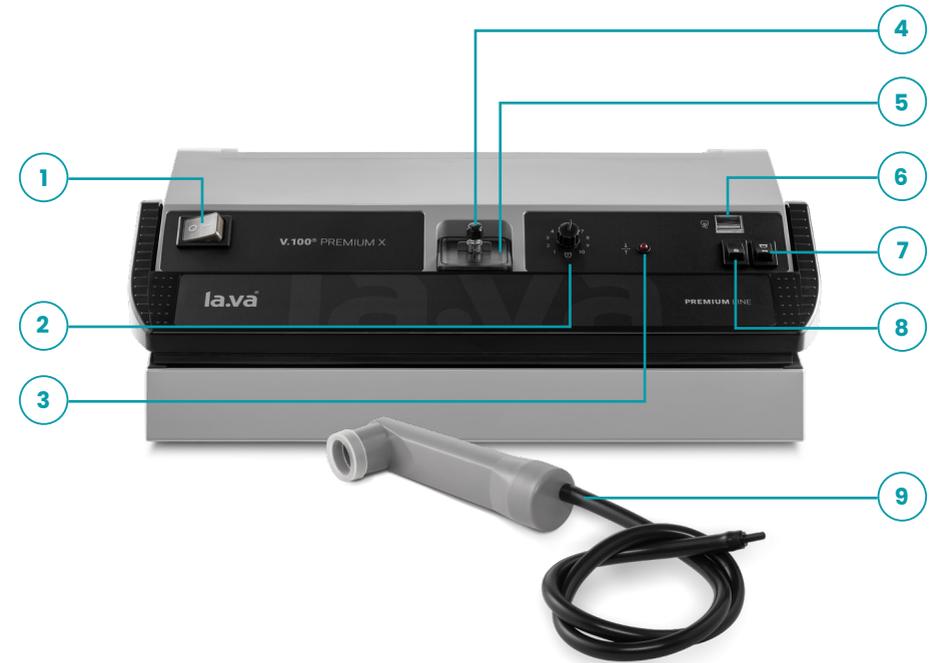
Fig.1



1. Hard rubber sealing band in the lid
2. Foam rubber seal on top
3. ON/OFF switch
4. Sealing bar with glass fabric foil
5. Removable liquid separator
6. Removable bag stop bar
7. Connection for vacuuming containers
8. Magnet for LCS (Lava Close System)
9. Foam rubber seal at the bottom

## 5.2 Overview of control

Fig.2



1. ON/OFF switch
2. Adjustment wheel for sealing time
3. Control light for sealing process
4. Button for manual ventilation
5. Lid with liquid separator
6. Vacuum indicator (bar display)
7. Selector switch for containers/bags
8. Start manual sealing process
9. Vacuum suction device

## 6. Settings and functions

This chapter provides basic instructions on settings and functions that are necessary for the vacuuming and sealing process.

### 6.1 Manual vacuuming and sealing

Especially for pressure-sensitive foods (such as bread, berries) or foods with high liquid content, it is advantageous to regulate the strength of the vacuuming process. The sealing of the bag can be initiated manually.

1. Set the selector switch (Fig. 2, No. 7) to .
2. Close the unit flap and press it shut until a bar display indication is visible. The vacuuming process begins.
3. As soon as the desired vacuum is reached, initiate manual welding via the button **S** (Fig. 2, No. 8). The control lamp lights up during the welding process.
4. Vent the vacuum chamber (Fig. 2, No. 4) and open the unit flap.

For more information on vacuum sealing moist and pressure-sensitive products, please refer to chapter 6.4, page 31.

### 6.2 Adjusting the sealing time

In all Lava vacuum sealers, the sealing time can be adjusted depending on the type of bag used. This is important to ensure a perfect seal every time.

When using textured Lava vacuum bags or rolls with 90 µm (R-Vac, E-Vac), a sealing time of 6 should be selected.

When using extra strong textured Lava vacuum bags or rolls with 160 µm (RS-Vac, ES-Vac), a sealing time of 8 should be selected.

When using aluminum composite bags (I-Vac and K-Vac), a sealing time of 10 should be selected.

#### → Tip

After vacuuming approximately 5 bags, the sealing strip heats up and the sealing time can be reduced by 2 to 3 levels.

### 6.3 Liquid separator

The suction of liquids during the vacuuming of moist products must be avoided at all costs. Suctioned liquids can damage the pump and components in the device. If a small amount of liquid is accidentally suctioned, it is initially collected in the liquid separator through the connection for vacuuming containers, preventing it from directly reaching the pump and components. This protects the vacuum sealer in case of small amounts. Please regularly check the liquid separator and remove any residues and liquids. Further instructions for vacuuming liquids can be found in chapter 7.4, page 36.

#### How do I dismantle the liquid separator?

1. Pull out the liquid separator. (This may be more difficult with new devices.)
2. Remove the lid by pulling on the lid plunger.
3. Empty the container and clean it with clear water. Then let it dry.
4. Close the lid (don't forget the rubber seal!) and reinsert the liquid separator into the vacuum sealer.

### 6.4 Pressure regulation L+

The Lava pressure regulation L+ allows for precise adjustment of vacuum strength from -0.2 bar to maximum negative pressure. It is ideal for vacuuming pressure-sensitive products such as bread, fresh berries, or smoked fish. The L+ pressure regulation can be easily retrofitted for the V.100 Premium X and can be conveniently reordered from the Lava Shop.

1. Turn the pressure regulation adjustment screw approximately 3 mm outwards.
2. Set the selector switch to  (Fig. 2, No. 7) and press the device cover down normally.
3. By turning the adjustment screw clockwise or counterclockwise, the desired vacuum can be generated.
4. When the desired vacuum is reached, start the welding process **S**.

→ **Tip**

If the pressure regulation is fully open, the device's flap does not hold on its own. Therefore, it can happen that the welding seam is not perfect. To avoid this, apply increased pressure on the device's flap during the vacuuming and welding process. To achieve a perfect welding seam, the adjustment screw on the pressure regulation L+ can be turned clockwise approximately 1 second after the welding process has started. This will prevent any more air from being sucked out of the bag and the device's flap will close tightly.

Further instructions for vacuuming pressure-sensitive products can be found in chapter 7.5, page 38.

## 7. Operation

This chapter contains important instructions for operating the vacuum sealing device. Please read the following instructions carefully to avoid any damage.

**Attention:** Never use foils that are not explicitly intended for vacuum sealing. The best results are achieved when using structured Lava vacuum bags or rolls. Tips for using smooth bags can be found on page 33 under "Vacuum sealing smooth vacuum bags".

Lava vacuum sealers only work properly with original Lava vacuum bags and rolls. These can be purchased directly from the online shop at [www.la-va.com](http://www.la-va.com) or through the ordering hotline: **+49 7581-90430**

### 7.1 Vacuum sealing in bags

1. Connect the device to a 230-volt power outlet and turn on  the ON/OFF switch (Fig. 2, No. 1). The selector switch will now light up, indicating that the device is ready for operation.
2. Set the desired sealing time (see 6.2) on the control knob.
3. Open the device cover.
4. Set the device to the container/bag selector switch  (Fig. 2, No. 7) and

place food into the bag.

5. Fill the bag up to two-thirds full and make sure that the edge of the bag does not get dirty.

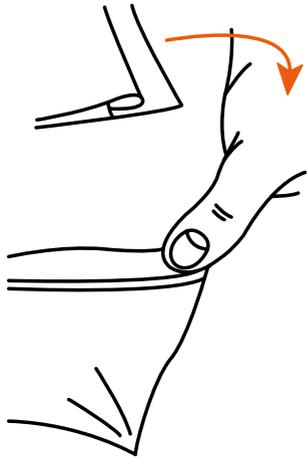
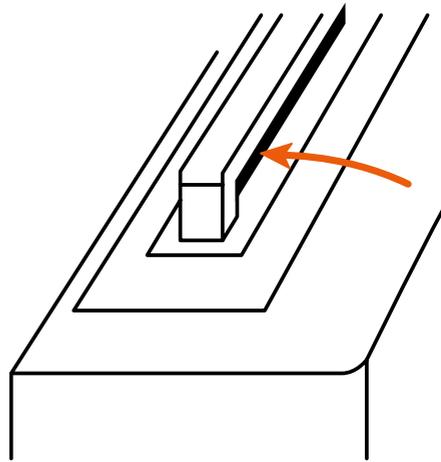
→ **Tip**

Fold the edge of the bag outward before filling it with food. Fill the food into the bag and then fold the edge back in. This way, the food does not come into contact with the bag's edge where the seal is made.

6. Place the open side of the bag all the way under the bag stop bar (Fig. 1, No. 6) and make sure the bag does not have any wrinkles (for smooth vacuum bags, please follow the instructions below). Close the device's lid and firmly press down on both sides until the lid securely tightens itself.
7. Initiate (manual) welding using button **S** (Fig. 2, No. 8).
8. During the welding process, the indicator light (Fig. 2, No. 3) illuminates.
9. At the end of the welding process, the device automatically shuts off.
10. Vent the vacuum chamber (Fig. 2, No. 4).
11. Lift the device cover and remove the sealed vacuum bag.

### Vacuuming smooth seal edge vacuum bags (Lava G-Vac)

To create an optimal vacuum, smooth vacuum bags (minimum 120 µm) need to be inserted into the Lava vacuum sealer using a special bag folding technique.

**Fig. A****Fig. B**

1. Hold the smooth vacuum bag with your thumb and index finger on the left and right sides of the bag opening.
2. Then, simultaneously slide both thumbs to the left without changing the position of the index fingers. The bag foil will slide over the left side seam and automatically over the right seam as well (see Fig. A). An overlap will be formed at the edges of the bag opening.
3. Place the bag with the overlap under the stop bar (Fig. B). The bar will hold the edge of the bag in this position, and the air can be suctioned out through the overlap on the left and right sides.
4. Now start in manual mode, start suctioning the air by pressing on the device flap with enough force until a vacuum is created and the flap stays closed on its own. The process may take a bit longer than with textured bags since the air is only suctioned out from the sides.
5. Once the maximum vacuum is reached, the welding process can be initiated.

## 7.2 Use of vacuum rolls

1. Connect the device to a 230-volt power outlet and switch the ON/OFF

switch (Fig. 2, No. 1) to **I**. The selector switch will now light up, indicating that the device is ready for operation.

2. Set the desired welding time on the control knob (Fig. 2, No. 2) (see 6.2)
3. Set the selector switch for containers/bags (Fig. 2, No. 7) to **☐**.
4. Open the device flap and place the open side of the roll under the bag stop bar (Fig. 1, No. 6) until it reaches the stop. Make sure that the foil does not have any waves.

### → Tip

Do not separate the bag from the roll in advance and place the end of the continuous roll into the bag stop bar for sealing. The vacuum will create a perfect seal.

5. The device flap should be closed and pressed firmly downwards on both sides until the flap closes automatically.
6. Once the maximum vacuum is reached, the device automatically seals the bag. During the sealing process, the welding indicator light (Fig. 2, No. 3) will illuminate.
7. At the end of the sealing process, the device will automatically shut off.
8. Vent the vacuum chamber (Fig. 2, No. 4).
9. Lift the device lid and remove the sealed foil. Cut the foil to the desired length with a clean and straight cut. The self-made bag can now be vacuumed as indicated in chapter 7.1.

### → Tip

The device door cannot be opened under vacuum. To terminate the vacuuming or sealing process prematurely, turn off the device using the ON/OFF switch (Fig. 2, No. 1). Vent the vacuum chamber (Fig. 2, No. 4). The device door can then be opened again.

### 7.3 Vacuuming containers

The vacuum sealer is delivered as standard with a suction device. The suction device can be used with all New-Line, G-Line, and ES-Line vacuum containers, as well as the Top Vacuum Universal Lids and the Gastronorm vacuum containers from Lava.

1. Connect the device to a 230-volt power outlet and switch the ON/OFF switch to . The selector switch will now light up, indicating that the device is ready for operation.
2. Open the device flap and attach the hose of the supplied suction device (Fig. 2, No. 9) to the connector (Fig. 1, No. 7).
3. Place the food in the container, making sure that the food is completely cooled before vacuuming and that the container is not overfilled. The container and lid rim must be clean.
4. Now place the other end of the suction device onto the valve of the lid and press firmly against the container at the beginning.
5. Switch the device on the container/bag selector (Fig. 2, No. 7) to . The suction process starts immediately. **Attention:** If the corresponding container has a pressure indicator, vacuum according to this indicator. Otherwise, vacuum the container with full negative pressure.
6. After the desired vacuum is reached, either set the container/bag selector switch (see Fig. 2, No. 7) to the middle, neutral position or turn off the device using the ON/OFF switch (Fig. 2, No. 1) .
7. First, remove the hose from the device, and then from the valve of the container.
8. To remove the lid from the container again, press down on the valve or lift it slightly (depending on the container design).

### 7.4 Vacuum sealing products with high liquid content

When vacuum sealing products with high liquid content or marinating, it is recommended to follow the following tips.

**Attention: Sucking up liquids, especially meat juice, can cause irreparable damage to the pump! There is no warranty claim**

#### → Tip

Vacuum sealing products with high liquid content requires special attention. The area of the foil where the seal is made must remain clean and dry. To achieve this, fold the opening of the bag outward while filling it.

- The bag can also be sealed without vacuum in any case. Simply place the foil on the sealing bar, close the device flap, and let it seal in bag mode.
- The bag should be filled up to a maximum of two-thirds. Food should be as cold as possible. If possible, freeze moist products before vacuuming.
- Hang the bag over the edge of the table when vacuuming. This will prevent the liquid from being sucked up too quickly.
- The vacuum should be generated very gently when dealing with moist products to prevent liquid from being sucked up too quickly. Optional, the vacuum sealer can be retrofitted with a pressure regulation L+ (see Chapter 6.4).
- To protect the sealing area from liquid and ensure a perfect seal, it is recommended to use the Lava liquid stop (FlüssigkeitsStopp® Item No. VL0002) in addition.
- Vacuum-seal or pre-freeze liquid foods, such as sauces or soups, in containers or jars.
- If liquids have been accidentally sucked in, remove and empty the liquid separator (Fig. 1, No. 5), and clean it (see 6.3).

#### → Tip

For higher liquid content, such as marinating or sous-vide cooking, simply place the food (preferably with marinade) in a regular household freezer bag or cling foil, fold it over once, and then place it in the vacuum bag. The advantage of this method is that the liquid remains completely contained in the household bag, keeping the vacuum bag clean and reusable. The excellent vacuum created also vacuums the inner bag, but the liquid does not enter the vacuum bag.

## 7.5 Vacuum sealing pressure-sensitive products

The vacuum must be generated very gently for pressure-sensitive products to prevent the product from being crushed. For this, a pressure regulation can be retrofitted (see chapter 6.4).

### → Tip

With residual air in the bag, the shelf life is not as good as when vacuuming with full pressure. Therefore, for sensitive products such as bread or berries, it is ideal to freeze them overnight and then vacuum them with full pressure for maximum shelf life. When thawing, cut a corner of the bag to prevent the product from being crushed during thawing.

## 8. Cleaning and maintenance

This chapter contains important instructions for cleaning and maintaining the device. The following instructions should be read carefully to avoid any damages.

### 8.1 Safety instructions

#### Attention

- Always unplug the power cord before performing any cleaning tasks on the device.
- Perform cleaning tasks only when the welding bar is cooled down to avoid the risk of burns.
- Do not immerse the device in water or clean it in the dishwasher.
- Make sure to unplug the device before cleaning and ensure that no moisture enters the device during the cleaning process. Otherwise, electronic components may be damaged.
- After cleaning, make sure to thoroughly dry the device before using it again.

## 8.2 Cleaning instructions

- Clean the device and accessories exclusively with a damp cloth and using a mild cleaning agent.
- Remove the bag stop bar for cleaning.
- Keep the foam rubber seals and the glass fabric foil clean at all times.
- Before each use, check the welding bar for cleanliness. If it is dirty, clean it only with a damp cloth. Do not use sharp or pointed objects for cleaning, as they can damage the welding bar.
- The cleaning of the liquid separator is described in section 6.3.

### → Tip

Regularly clean the foam rubber seal in the suction area. Especially when in contact with liquids, it is necessary to remove the rectangular foam rubber seals, clean them with some soapy water, and ideally rinse them multiple times. Then, dry and reinsert them. Only in this way can the vacuum sealer build up full vacuum and seal automatically.

## 9. Troubleshooting

This chapter contains important troubleshooting instructions. The following instructions should be followed to avoid hazards and damage to the device.

### 9.1 Safety instructions

- Maintenance or repair work should only be carried out by qualified personnel.
- Always insist on using original Lava replacement parts for installation.
- Improper repairs can pose significant risks to the user and cause damage to the device.

Troubleshooting	Cause	Solution
The device is not functioning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Power supply is missing</li> <li>Device is damaged</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Connect the power plug</li> <li>Choose a different power outlet</li> <li>Check the cable and plug, if damaged, have them replaced by a professional</li> <li>Contact Lava customer service</li> </ul>
Poor suction performance of the vacuum pump.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liquids have been sucked in</li> <li>The lid of the liquid separator is loose</li> <li>Pressure regulation adjustment screw L+ has been turned up</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the liquid separator</li> <li>Set the lid of the liquid separator properly</li> <li>Turn the adjustment screw of the pressure regulator L+ clockwise to close it (if available)</li> <li>Cleaning or replacing foam rubber seals</li> </ul>
Bag is not being properly sealed	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sealing bar dirty</li> <li>Glass fabric foil worn out</li> <li>Welding area contaminated</li> <li>Welding time not set correctly</li> <li>Bag edge contaminated</li> <li>Insufficient vacuum pressure during vacuuming</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the welding seam or welding area with a damp cloth</li> <li>Replacing glass fabric foil</li> <li>Cleaning bag edge or using a new bag</li> <li>Press firmly on the device cover during the welding process</li> </ul>

Troubleshooting	Cause	Solution
Poor vacuum in the bag	<ul style="list-style-type: none"> <li>The open end of the bag is not fully positioned under the bag sealing bar</li> <li>The foam rubber seal is dirty</li> <li>Bag damaged or bag opening contaminated or brittle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Position the bag opening correctly under the stop bar.</li> <li>Rotate the foam rubber seal by 180 degrees, wash it with soapy water, or replace it</li> <li>Use a new bag and keep the bag opening clean</li> </ul>
No vacuum possible in the container	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lid poorly placed</li> <li>Seal or container edge is dirty</li> <li>Valve is dirty or too dry</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the lid edge thoroughly and press it firmly when putting it on</li> <li>Remove and clean the valve of the container, soak the valve in water</li> </ul>

## 10. Spare parts

All wearing parts of the vacuum sealer can be easily and independently replaced in a few steps.

### 10.1 Foam rubber realing set

Foam rubber realing set seals the vacuum chamber and ensures rapid pressure build-up. Depending on the intensity of use or age, it can become contaminated, worn out, or porous.

**Cleaning:** If the foam rubber gasket is contaminated, rinse it several times with lukewarm soapy water, being careful not to damage it.

**Replacement:** The gasket set can be easily and quickly replaced. Please refer to the included installation instructions for guidance.

1. Unplug the device.
2. Lift the device cover.
3. Remove the lid seal and replace it with a new seal.
4. Remove the lower seal and replace it with a new seal.

**Note:** The foam rubber seals are not identical. Install the thicker seal on top and the thinner one on the bottom.

### 10.2 Hard rubber welding strip

The black special hard rubber presses on the sealing tape during the vacuum sealing process, ensuring an always optimal weld seam. Depending on the intensity of use or age, abrasion may occur or the surface may change.

**Replacement:** The hard rubber welding strip can be easily and quickly replaced.

1. Unplug the device.
2. Lift the device cover.
3. Carefully remove the welding strip made of hard rubber that needs to be replaced.
4. Insert the new sealing tape made of hard rubber in the same position (flat edge against the foam rubber).

### 10.3 Sealing tape (glass fabric foil)

The durable, antistatic sealing tape (PTFE glass fabric foil) is placed over the welding wire to prevent the bag from sticking during welding. Depending on usage intensity or age, it may develop abrasion, bubbles, or waves. If the sealing tape develops waves, it can be smoothed out by using a lint-free cloth and applying slight pressure from the center towards the left and right. If this is not sufficient, for example, if grease has penetrated underneath or if the black coating is peeling off, the sealing tape should be replaced.

**Replacement:** The sealing tape can be easily replaced by yourself. Please refer to the supplied installation instructions for this purpose.

**Note:** After replacing and using the sealing tape for the first time, smooth it out from the center to the left and right. This will help the adhesive to adhere even better.

### 10.4 Bag attachment strip

The bag attachment strip collects a certain amount of potentially leaking liquid during the vacuum sealing process in its integrated tray, thus protecting the device from incoming liquid in the first step. If needed, this tray can be removed and cleaned or replaced. Please contact customer service for assistance with this.

### 10.5 Liquid separator

The liquid separator additionally protects the vacuum sealer from liquids. It consists of the collection container, the rubber seal and the lid. All cleaning instructions are listed under section 6.3.

**Replacement:** The individual components can be easily replaced.

1. Unplug the device.
2. The liquid separator container can be easily pulled out. (With new devices, this may be more difficult initially. Note that there are two rubber seals underneath that must be preserved during reinstallation).
3. To remove the lid, pull it off the lid plunger. When reinstalling, ensure that the lid is rectangular and not square, and insert it accordingly.

4. Loosen the surrounding rubber seal on the edge of the lid/container.

### 10.6 Pressure test for Lava

If the vacuum sealer fails to build enough pressure during the vacuuming process, a pressure test can help determine which replacement part is needed. The test can be conducted as follows:

1. Open the device's lid.
2. Set the selector switch for bags/containers (Fig. 2, No. 7) to .
  - Does the vacuum pump start? If not, please contact customer service.
3. If yes, hold the right suction tube within the foam rubber seal with your finger.
  - When the bar is completely gone, the device has reached full vacuum pressure.
  - Is an increase in pressure detected at the finger?

If the bar in the bar display does not completely disappear, please remove the lid of the liquid separator and perform the pressure test again using the rear of the two exposed tubes.

If insufficient vacuum pressure is also detected here, the vacuum sealer should be sent in for repair.

**Scan the QR code and watch the video tutorial on performing the Lava pressure test.**



Lava pressure test:

[www.la-va.com/pressure-test-v.100-premium-x](http://www.la-va.com/pressure-test-v.100-premium-x)

Required spare parts can be obtained through the Lava online shop at [www.la-va.com](http://www.la-va.com), through the Lava service team, or from authorized dealers. Please have the device type and purchase date ready (see label on the bottom of the device). Opening the device without authorization will void the warranty.

## 11. Disposal of the old device

Do not dispose of the old device in regular waste and instead, take it to a collection point for the return and recycling of electrical and electronic waste.

Landig + Lava GmbH & Co. KG is registered as a manufacturer of electrical and/or electronic devices with the Stiftung Elektro-Altgeräte Register, Benno-Strauß-Str. 1, 90763 Fürth, under the following registration number (WEEE-Reg.-Nr. DE): DE 86929896.

**Further information on disposal can be found at:**

[www.la-va.com/en/legal/electronic-device/](http://www.la-va.com/en/legal/electronic-device/)



## 12. Technical specifications

Type	V.100 Premium X
Article No.	VL0100XP
Connection data	220 V – 240 V, 50 Hz
Power consumption Pmax	500 Watt
Dimensions (W/D/H)	410 x 230 x 98 mm
Weight	4,40 Kg



For further information and useful tips, visit [www.la-va.com](http://www.la-va.com). Scan the QR code to directly access the practical shelf life table.

**Notizen / Notes:**

# la.va<sup>®</sup>

## **Landig + Lava GmbH & Co. KG**

Mackstrasse 90 – 88348 Bad Saulgau – Germany

Tel.: +49758190430 – Email: [info@la-va.com](mailto:info@la-va.com)

Web: [www.la-va.com](http://www.la-va.com)

### **Lava folgen**

Follow Lava



Stand: 01/2025, Art. Nr.: WL0015

