

Willkommen Bienvenue Benvenuti

Sie sind anspruchsvoll und kaufen Qualität – Qualität von LANDI. Dieses Produkt ist bei richtiger Anwendung absolut sicher und haltbar. Ein zuverlässiger Gebrauch ist aber nur möglich, wenn Sie diese Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und danach handeln. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung und die Originalverpackung zum späteren Nachschlagen oder zur Weitergabe dieses Produktes auf. Wir wollen, dass Sie sich auch in Zukunft für Geräte und Produkte von LANDI entscheiden werden.

Vous êtes exigeant et achetez des produits de qualité – la qualité signée LANDI. Ce produit est absolument sûr et durable s'il est utilisé correctement. Une utilisation fiable n'est toutefois possible que si vous lisez attentivement cette notice d'utilisation et ses consignes de sécurité et si vous agissez en les respectant. Conservez cette notice d'utilisation pour la consulter ultérieurement, ainsi que l'emballage d'origine en cas de transmission de ce produit. Nous voulons que votre choix continue de se porter à l'avenir sur les appareils et produits LANDI.

Siete molto esigenti ed acquistate solo prodotti di qualità: la qualità offerta dalla LANDI. Questo prodotto è assolutamente sicuro e durevole se usato correttamente. Un utilizzo affidabile è comunque possibile solo se si leggono ed osservano con la dovuta attenzione le presenti istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza in esse contenute. Conservare le istruzioni per l'uso e la confezione originale per una successiva consultazione o per l'eventuale cessione di questo prodotto. Ci auguriamo che anche in futuro darete la vostra preferenza agli apparecchi e ai prodotti della LANDI.

Im Lieferumfang inbegriffen Fourni Incluse nella fornitura



Beutel
Sachets
Sacchetti



Haltbarkeitstabelle Tableau de conservation Tabella di conservabilità

Gekühlte Speisen Aliments réfrigérés Cibi raffreddati	~ 5°C	Vakuumiert Mise sous vide Sottovuoto	Nicht vakuumiert Sans mise sous vide Non sottovuoto	Tag Jours Giorni	Monate Mois Mesi
Rindfleisch Viande de boeuf Carne di manzo	8–9		2–3	●	
Ganzer Fisch Poisson entier Pesce intero	4–5		1–3	●	
Gemüse Légumes Verdura	7–10		3–5	●	
Früchte Fruits Frutta	14–20		5–7	●	
Gerolltes und gebratenes Fleisch Rôti roulé Carne rotolata o arrostita	10–14		4–6	●	
Eier Œufs Uova	30–50		10–15	●	
Tiefgekühlte Speisen Aliments surgelés Cibi surgelati	~ -18°C	Vakuumiert Mise sous vide Sottovuoto	Nicht vakuumiert Sans mise sous vide Non sottovuoto	Tag Jours Giorni	Monate Mois Mesi
Fleisch Viande Carne	10–12		3–5	●	
Fisch Poisson Pesci	10–12		3–5	●	
Gemüse Légumes Verdura	10–12		3–5	●	
Speisen bei Zimmertemperatur Aliments à température ambiante Cibi a temperatura ambiente		Vakuumiert Mise sous vide Sottovuoto	Nicht vakuumiert Sans mise sous vide Non sottovuoto	Tag Jours Giorni	Monate Mois Mesi
Brot Pain Pan	6–8		1–2	●	
Kekse Biscuits Biscotti	12		4–6	●	

