



VIDEO TUTORIAL

Tired of reading long manuals? Get started quickly with a short video.

www.lauben.com/80036



LAUBEN VACUUM SEALER VS01

Vakuumversiegler | Vacuum Sealer | Vakuová balička | Vákuová balička |
Pakowaczka próżniowa | Vákuumsomagoló

Benutzerhandbuch | User manual | Užívateľský manuál | Užívateľský manuál |
Instrukcja użytkowania | Felhasználói kézikönyv

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

DE	Vakuumversiegler – Benutzerhandbuch	2
EN	Vacuum Sealer – User manual	8
CZ	Vakuová balička – Uživatelský manuál	13
SK	Vákuová balička – Uživatelský manuál	18
PL	Pakowaczka próżniowa – Instrukcja użytkowania	23
HU	Vákuumsomagoló – Felhasználói kézikönyv	28

Lauben Vakuumversiegler VS01 – Benutzerhandbuch

Modell	LBNVS01
Leistungsaufnahme	220-240V
Frequenz	50/60Hz
Motorleistung	125W
Vakuum	-50 ~ -60Kpa
Breite der Versiegelungsnaht	2.5 mm
Sicherheitssicherung	JA
Maximale Folienbreite	≤ 30cm
Maße	370×120×55 mm
Gewicht	1,2 Kg

Vor dem ersten Gebrauch sollte sich der Benutzer mit den Sicherheitshinweisen des Produkts vertraut machen.

Sicherheitshinweise

- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Es ist kein Spielzeug.
- Die Packung enthält Kleinteile, die für Kinder gefährlich sein können. Bewahren Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Die Beutel und die zahlreichen Kleinteile in den Beuteln können verschluckt werden. Wenn die Beutel über den Kopf gezogen werden, kann dies zum Ersticken führen.
- Personen mit eingeschränkter Mobilität und räumlicher Orientierung dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer geeigneten erwachsenen Person benutzen und handhaben.
- Es handelt sich um ein wärmeabstrahlendes Gerät und deshalb besteht in extremen Fällen Brandgefahr. Um dieses Risiko abzuwenden, sollten Sie sich an folgende Sicherheitshinweise halten:
 - Stellen Sie keine entflammaren Materialien in unmittelbarer Nähe des Geräts ab!
 - Versiegeln Sie nicht dieselbe Stelle für längere Zeit!
 - Verwenden Sie das Gerät nicht in einer Umgebung mit erhöhtem Explosionsrisiko!
 - Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch sofort vom Stromnetz!
 - Lassen Sie das Gerät vor der Lagerung vollständig auskühlen!
 - Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist!
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenden Sie sich an Ihren Händler, der Sie über die nächsten Schritte informieren wird.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in feuchter Umgebung oder auf einer nassen Oberfläche.
- Tauchen Sie keine Geräteteile, einschließlich des Kabels in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Trennen sie das Gerät vor jeder Reinigung vom Stromnetz.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie das Kabelende am Gerätestecker anfassen und ziehen Sie nicht direkt am Kabel.

9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil des Vakuumversieglers oder das Zubehör beschädigt ist. Kontaktieren Sie Ihren Händler und vereinbaren Sie die Reparatur / den Austausch des Geräts.
10. Verwenden Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Zwecke.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf Herdplatten, Kochfelder, oder Küchenherde oder in deren Nähe.
12. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, verriegeln Sie die obere Abdeckung nicht mit dem Unterteil, um unnötigen Druck auf die Dichtungen zu vermeiden.

Nützliche Hinweise

1. Ziehen Sie nicht das Schutzband ab, das den Hochtemperaturband bedeckt.
2. Sicherheitsicherung – Wenn die Kontrollanzeige der Taste vac seal („Vakuumversiegelung“) oder seal („Versiegelung“) blinkt, ist die Sicherung aktiviert und es dauert 2 Minuten, bis das Gerät wieder benutzt werden kann. Die Sicherung wird nach 15 aufeinander folgenden (Vakuum-)versiegelungen automatisch ausgelöst. Jeder einzelne Versiegelungsprozess darf nicht länger als 1 Minute dauern.
3. Das Vakuumieren von Lebensmitteln ersetzt nicht deren Konservierung. Schnell verderbliche Lebensmittel müssen gekühlt oder eingefroren werden.
4. Bestmögliche Resultate erzielen Sie nur, wenn Sie ausschließlich das Originalzubehör (Folien, Beutel, Behälter) verwenden.
5. Während des Vakuumiervorgangs kann eine kleinere Menge Flüssigkeit oder Krümel aus den behandelten Lebensmitteln austreten. Daher sollte die Auffangrinne für Restfeuchtigkeit und Krümel nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
6. Lassen Sie am Ende des Beutels etwa 5 bis 7 cm Platz, um genügend Folie zum Versiegeln zu erhalten.
7. Legen Sie die Folie so in das Vakuumiergerät, dass der Rand mindestens 3 cm von den Lebensmitteln in der Folie entfernt ist.
8. Versiegeln Sie die Folie niemals an den Rändern, wo bereits Versiegelungsnähte vorhanden sind.
9. Um unansehnliche Falten zu vermeiden, glätten Sie die Folienoberfläche vorsichtig, bevor Sie die Folie in das Gerät einsetzen.
10. Vakuumieren Sie grundsätzlich keine frischen Pilze, Zwiebeln, Knoblauch und Weichkäse, da das Risiko besteht, dass anaerobe Bakterien zu stark wachsen.
11. Alle Gemüsesorten setzen auf natürlichem Wege Gase frei und der Vakuumbbeutel kann sich nach einigen Tagen aufblähen. Wir empfehlen daher, das Gemüse immer vorher einzufrieren und im Kühlschrank zu lagern.
12. Wenn Sie scharfe Gegenstände vakuumieren, wickeln Sie sie zuerst in eine weiche Verpackung, damit sie die Vakuumfolie nicht aufreißen.

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

Machen Sie sich mit dem Gerät vertraut



- A: Versiegelungsband
- B: Obere Schaumstoffdichtung
- C: Verriegelung
- D: Bedienfeld
- E: Obere Abdeckung/Gerätedeckel
- F: Untere Schaumstoffdichtung
- G: Hochtemperaturband
- I: Auffangrinne
- J: Vakuumdüse
- K: Folienschneider



Bedienfeld

Taste Vacuum: Erzeugt nur ein Vakuum, ohne Versiegelung

Taste Seal: Erzeugt eine Versiegelungsnaht auf der Folie

Taste Vac Seal/ Cancel: Drücken Sie die Taste zum Vakuumieren und Versiegeln von Lebensmitteln – der Prozess läuft automatisch ab, das Gerät schaltet sich nach Beendigung selbst aus

Drücken Sie diese Taste während des Prozesses – Abbruch des Vakuumier-/Versiegelungsprozesses

Taste Food: Zwei wählbare Einstellungen– für weiche, feuchte (Moist) und harte, trockene (Dry) Lebensmittel

Die Standardeinstellung des Geräts ist im trockenen Modus Dry

Taste Dry: Geeignet für Lebensmittel ohne Flüssigkeiten oder Öle

Taste Moist: Geeignet für Suppen, fetthaltige oder weiche Lebensmittel (Torten, usw.) – der Vakuumierprozess verlangsamt sich

So stellen Sie einen Beutel aus der Folienrolle her

1. Öffnen Sie ein Ende des Folienschneiders und legen Sie die Folie zwischen den Schneider und das Gerät ein.
2. Halten Sie die Folie mit der linken Hand und schneiden Sie sie mit der rechten Hand von links nach rechts ab. So erhalten Sie einen Ärmel mit zwei offenen Enden.
3. Öffnen Sie den Gerätedeckel und setzen Sie eines der Folienenden so ein, dass sich die Kante genau in der Auffangrinne befindet.
4. Verriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn mit leichtem Druck auf dem Unterteil einrasten lassen. Drücken Sie die Taste seal. Sobald die Kontrollleuchte erloschen ist, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Beutel heraus. Jetzt können Sie ihn mit Lebensmitteln befüllen.

So stellen Sie ein Vakuum im Beutel her

1. Füllen Sie das Lebensmittel so in den Beutel, dass zwischen Folienrand und dem Beutelinhalt mindestens 5 - 7 cm freie Folie liegen.
2. Entriegeln und öffnen Sie den Gerätedeckel. Legen Sie das offene Ende des Beutels so ein, dass die Kante in der Auffangrinne endet. Glätten Sie die Folie so gut wie möglich.
3. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie ihn auf dem Unterteil einrasten. Drücken Sie die Taste vac seal. Das Vakuumiergerät saugt automatisch die gesamte Luft heraus und versiegelt die Folie.
4. Sobald die Kontrollleuchte erloschen ist, können Sie den Deckel öffnen und den Vakuumbeutel entnehmen. Wenn nötig, legen Sie den Beutel in einen Kühl- oder Gefrierschrank.

So stellen Sie ein Vakuum in festen Behältern her

1. Füllen Sie das Lebensmittel, das Sie vakuumieren möchten in den Behälter. Zwischen dem oberen Rand des Behälters und den Lebensmitteln muss ein Abstand von mindestens 3 cm bestehen.
2. Verbinden Sie den Schlauch für externe Behälter mit der Vakuumdüse am Gerät.
3. Verbinden Sie das andere Ende des Schlauchs mit dem Ventil im Deckel des Gefäßes und vergewissern Sie sich durch Drücken, dass alle Kanten fest verschlossen sind.
4. Drücken Sie die Taste vacuum und die Luft wird aus dem Behälter gesaugt. Sobald im Gefäß ein Vakuum entstanden ist, schaltet sich das Gerät alleine aus.
5. Um das Vakuum im Behälter aufzuheben, drücken Sie einfach das Ventil im Deckel.

Vorteile des Vakuumierens

Die Vakuumverpackung macht Lebensmittel länger haltbar. Durch das Absaugen der Luft aus geschlossenen Behältern oder Beuteln wird der Oxidationsprozess erheblich reduziert, der den natürlichen Geschmack, die Farbe, das Aroma und die Lebensmittelqualität insgesamt negativ beeinflusst. Sauerstoffmangel nimmt auch wesentlichen Einfluss auf einige Mikroorganismen, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verändern.

Schimmelpilze – Schimmelpilze brauchen Sauerstoff, um zu wachsen. Vakuumverpackungen können so den Schimmelpilzbefall erheblich verlangsamen oder sogar vollständig stoppen.

Hefepilze – verursachen eine Gärung, die den Geschmack und das Aroma der Lebensmittel verdirbt. Hefepilze brauchen Wasser, Zucker und milde Temperaturen, um zu wachsen. Sie können auch ohne Luftzufuhr überleben. Um die Gärung der Lebensmittel zu verlangsamen, ist es notwendig, sie zu kühlen. Wenn Sie den Fermentierungsprozess völlig zum Stillstand bringen möchten, müssen Sie die Lebensmittel einfrieren.

Bakterien – verändern das Aroma, die Farbe und die Textur von Lebensmitteln. Unter außergewöhnlichen Bedingungen können einige anaerobe Bakterien wie zum Beispiel Clostridium botulinum (verursacht Botulismus) ohne Luftzufuhr wachsen. Dabei können die Bakterien nicht durch einen bestimmten Geschmack oder Geruch identifiziert werden. Obwohl es sich um seltene Bakterien handelt, können sie sehr gefährlich sein.

Für die bedenkenlose Aufbewahrung von Lebensmitteln ist es daher sehr wichtig, sie bei niedrigen Temperaturen zu lagern. Sie reduzieren das Wachstum von Mikroorganismen bei 4 °C und darunter erheblich. Das Einfrieren von Lebensmitteln (bei -17 °C) zerstört die Bakterien nicht, verhindert jedoch deren Vermehrung. Wollen Sie die vakuumierten Lebensmittel langfristig aufbewahren, frieren Sie sie immer ein und verzehren Sie sie sofort nach dem Auftauen.

Die Vakuumverpackung ist KEIN Ersatz für die Konservierung und verhindert niemals völlig das Verderben von Lebensmitteln. Sie kann den Zersetzungsprozess nur einschränken oder verlangsamen. Es ist nicht ganz eindeutig zu bestimmen, wie lange welches Lebensmittel frisch bleibt, weil das von vielen Faktoren abhängt, vor allem vom Zustand des Lebensmittels zum Zeitpunkt des Vakuumierens.

Vakuumverpackung von Gegenständen, die keine Lebensmittel sind

Die Vakuumverpackung schützt auch unterschiedliche Gegenstände, die sonst dem Einfluss der Zersetzung durch Oxidation oder Feuchtigkeit ausgesetzt sind.

Wenn Sie scharfe Gegenstände verpacken, wickeln Sie sie zuerst in ein weiches Tuch oder ein Papiertuch, damit sie die Vakuumfolie nicht aufreißen. Die Vakuumverpackung ist ideal für Ausflüge im Freien, bei denen Sie Streichhölzer, Karten, Kleidung und Lebensmittel trocken und unbeschädigt aufbewahren können. Wenn Sie Eiswürfel vakuumieren, haben Sie nach einiger Zeit Trinkwasser im Beutel.

Haltbarkeit verschiedener Lebensmittel

Lebensmittel	Art der Lagerung	Haltbarkeit in Vakuumverpackung	Normale Haltbarkeit
Rind-, Schweine-, Lammfleisch	Gefrierfach	2-3 Jahre	6 Monate
Hackfleisch	Gefrierfach	1 Jahr	4 Monate
Geflügel	Gefrierfach	2-3 Jahre	6 Monate
Geflügel	Gefrierfach	2 Jahre	6 Monate
Cheddar	Kühlschrank	4-8 Monate	1-2 Wochen
Parmesan	Kühlschrank	4-8 Monate	1-2 Wochen
Spargel	Gefrierfach	2-3 Jahre	8 Monate
Brokkoli, Blumenkohl	Gefrierfach	2-3 Jahre	8 Monate
Kraut, Rosenkohl	Gefrierfach	2-3 Jahre	8 Monate
Mais (Kolben oder Korn)	Gefrierfach	2-3 Jahre	8 Monate
Grüne Bohnen	Gefrierfach	2-3 Jahre	8 Monate
Salat, Spinat	Kühlschrank	2 Wochen	3-6 Tage
Erbsen	Gefrierfach	2-3 Jahre	8 Monate
Aprikosen, Pflaumen	Gefrierfach	1-3 Jahre	6-12 Monate
Pfirsiche, Nektarinen	Gefrierfach	1-3 Jahre	6-12 Monate
Himbeeren, Brombeeren	Kühlschrank	1 Woche	1-3 Tage
Erdbeeren	Kühlschrank	1 Woche	1-3 Tage
Blaubeere	Kühlschrank	2 Wochen	1-3 Tage
Preiselbeeren	Kühlschrank	2 Wochen	1-3 Tage
Backwaren	Gefrierfach	1-3 Jahre	6-12 Monate
Nüsse	Speisekammer	2 Jahre	6 Monate
Sonnenblumenkerne	Speisekammer	2 Jahre	6 Monate
Kaffeebohnen	Gefrierfach	2-3 Jahre	6 Monate
Kaffeebohnen	Speisekammer	1 Jahr	3 Monate
Gemahlener Kaffee	Gefrierfach	2 Jahre	6 Monate
Gemahlener Kaffee	Speisekammer	5-6 Monate	1 Monat
Suppen, Saucen	Gefrierfach	1-2 Jahre	3-6 Monate
Öl	Speisekammer	1-1,5 Jahre	5-6 Monate
Hülsenfrüchte, Getreide	Speisekammer	1-2 Jahre	6 Monate
Teigwaren, Reis	Speisekammer	1-2 Jahre	6 Monate
Milchpulver	Speisekammer	1-2 Jahre	6 Monate

Kokosraspeln	Speisekammer	1-2 Jahre	6 Monate
Mehl	Speisekammer	1-2 Jahre	6 Monate
Zucker	Speisekammer	1-2 Jahre	6 Monate
Chips	Speisekammer	3-6 Wochen	1-2 Wochen
Kekse, Zwiebacke	Speisekammer	3-6 Wochen	1-2 Wochen

Häufigste Probleme

Problém	Řešení
Die Vakuumpumpe läuft, aber die Luft im Beutel wird nicht weniger	<ul style="list-style-type: none"> ■ Stellen Sie sicher, dass das versiegelte Ende des Beutels perfekt verschlossen ist. ■ Regulieren Sie die Position des Beutels im Vakuumiergerät und beginnen Sie erneut. Stellen Sie sicher, dass das offene Ende des Beutels in der Auffangrinne ist. ■ Lassen Sie 5 - 7 cm freie Folie zwischen dem Beutel und dem Inhalt des Beutels. ■ Kontrollieren Sie, dass entlang des Versiegelungsbands im Vakuumiergerät keine Falten auftreten, glätten Sie gegebenenfalls den Beutel. ■ Öffnen Sie das Vakuumiergerät und vergewissern Sie sich, dass die Siebe richtig sitzen und sich in ihnen weder Schmutz noch Ablagerungen befinden. ■ Die Schaumstoffdichtungen können deformiert sein. Lassen Sie den Vakuumierer 10 – 20 Minuten geöffnet, bis die Dichtungen wieder im Normalzustand sind. ■ Stellen Sie sicher, dass der Schlauch für externe Vakuumbehälter nicht an das Vakuumiergerät angeschlossen ist. ■ Vergewissern Sie sich, dass der Gerätedeckel fest mit dem Unterteil verschlossen ist. Wenn der Deckel auf beiden Seiten nicht richtig eingerastet ist, tritt Luft zwischen den Dichtungen aus.
Der Beutel wird nicht richtig versiegelt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Der Beutel enthält zu viel Flüssigkeit, frieren Sie ihn vor dem Versiegeln ein. ■ Stellen Sie sicher, dass sich keine Lebensmittelreste oder Ablagerungen im Dichtungsstreifen befinden. Wenn ja, entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie sie erneut ein. ■ Der Beutel hat Falten und muss vor dem Einlegen in den Vakuumierer glatt gezogen werden. ■ Drücken Sie die Taste vac seal zweimal hintereinander – der Versiegelungsvorgang wird länger dauern.
Die Dichtung sitzt nicht gut oder ist beschädigt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie die Dichtung wieder an ihren Platz. ■ Kontaktieren Sie einen autorisierten Reparaturservice oder Händler.
Die Kontrolllampe leuchtet nicht	<ul style="list-style-type: none"> ■ Stellen Sie sicher, dass sich das Gerätekabel in der Steckdose befindet. ■ Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose funktioniert. ■ Stellen Sie sicher, dass das Gerät angeschaltet ist. ■ Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzt und es an einem feuchten Ort aufbewahrt haben, kann die Feuchtigkeit die elektronischen Schaltungen beschädigen. Lassen Sie es vollständig trocken werden und versuchen Sie es erneut. ■ Wenn keiner der oben genannten Ratschläge hilft, wenden Sie sich an Ihren Händler.
Das Gerät hat die Luft aus dem Beutel gesaugt, aber das Vakuum hält nicht an	<ul style="list-style-type: none"> ■ Überprüfen Sie die Versiegelungsnaht. Eine Falte in der Naht kann dazu führen, dass erneut Luft in den Beutel eindringt. ■ Manchmal können sich Speisereste oder Fettrückstände negativ auf die Versiegelungsqualität auswirken. Schneiden Sie den Beutel auf, reinigen Sie ihn von innen und versiegeln Sie ihn erneut. ■ Wenn scharfe Gegenstände im Beutel verschweißt sind, können sie ihn aufreißen. Bevor Sie ihn erneut verschließen, wickeln Sie die Gegenstände in eine weiche Hülle – zum Beispiel in ein Papiertuch. ■ Wenn die Lebensmittel im Beutel zu gären beginnen oder verderben, müssen sie ihn samt Inhalt entsorgen.
Der Beutel schmilzt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Das Hochtemperaturband ist möglicherweise zu heiß. Warten Sie immer mindestens 20 Sekunden, bis sich das Gerät etwas abgekühlt hat, bevor Sie fortfahren. ■ Verwenden Sie Originalzubehör, um die Qualität und Sicherheit des Materials zu gewährleisten.

DE

EN


CZ

SK


PL

HU

Wenn ein anderes Problem oder ein anderer Fehler auftritt, wenden Sie sich an den Händler. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät zu zerlegen, zu reparieren oder umzubauen. Jeder Versuch, das Gerät zu zerlegen, umzubauen oder zu reparieren, beendet automatisch die Garantiezeit. Solche Maßnahmen können das Gerät beschädigen, zu Verletzungen oder Sachschäden führen.

1. Das Symbol  auf dem Gerät und in den Produktunterlagen weist darauf hin, dass gebrauchte Elektronik nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Elektrogeräte zu den dafür vorgesehenen Sammelstellen, wo sie kostenlos zur Entsorgung angenommen werden. Die fachgerechte Entsorgung trägt zum Erhalt wertvoller natürlicher Ressourcen und zum Schutz der Umwelt sowie der öffentlichen Gesundheit bei, die durch unsachgemäße Entsorgung gefährdet werden können. Für weitere Informationen wenden Sie sich an die örtlichen Behörden oder die nächstgelegene Müllsammelstelle. Unsachgemäße Entsorgung von Elektrogeräten kann gemäß den gesetzlichen Bestimmungen zu einer Geldstrafe führen.

Benutzerinformationen zur Entsorgung von Elektrogeräten (gewerbliche Nutzung): Informationen zur Entsorgung von Elektrogeräten sind beim Verkäufer oder Lieferanten anzufordern, die diese bereitstellen.

Benutzerinformationen zur Entsorgung von Elektrogeräten in Ländern außerhalb der Europäischen Union: Das oben aufgeführte Symbol  ist nur in den Ländern der Europäischen Union gültig. Fordern Sie Informationen zur Entsorgung von Elektrogeräten in Ländern außerhalb der EU bei den örtlichen Behörden oder dem Verkäufer an, die diese bereitstellen. Die Hinweise zur korrekten Entsorgung werden durch das Symbol des durchgestrichenen Containers auf dem Produkt, der Verpackung und den Produktunterlagen gegeben.

2. Reparaturen innerhalb der Garantiezeit sind beim Verkäufer geltend zu machen. Bei technischen Problemen oder Fragen wenden Sie sich bitte an den Verkäufer, der Sie über das weitere Vorgehen informieren wird. Beachten Sie die Regeln und Vorschriften für die Arbeit mit Elektrogeräten. Der Benutzer ist nicht berechtigt, das Produkt zu demontieren oder seine Einzelteile auszuwechseln. Beim Öffnen oder Entfernen der Abdeckungen kann der Benutzer einen elektrischen Schlag erleiden. Bei falsch zusammengebauten Elektrogeräten besteht für den Benutzer ebenfalls das Risiko eines elektrischen Schlags.

Die Garantiezeit beträgt 24 Monate, sofern nicht anders angegeben. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäße Verwendung, mechanische Beschädigungen, extreme Beanspruchungen, nicht ordnungsgemäße Verwendung sowie normalen Verschleiß verursacht wurden.

Der Hersteller, Importeur oder Händler haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Produkts entstehen.

Konformitätserklärung

Die Gesellschaft elem6 s.r.o. erklärt hiermit, dass alle Lauben-Geräte die grundlegenden Anforderungen sowie andere relevante Bestimmungen der Richtlinie 2014/30 / EU und der Richtlinie 2014/35 / EU erfüllen. Die Produkte sind zum uneingeschränkten Verkauf in Deutschland, der Tschechischen Republik, der Slowakei, Polen, Ungarn und anderen EU-Mitgliedstaaten bestimmt. Die Konformitätserklärung finden Sie auf www.lauben.com.

Import in die EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6
www.lauben.com

Druckfehler und Änderungen im Handbuch sind vorbehalten.



DE

EN

CZ

SK

PL

HU

Lauben Vacuum Sealer VS01 – User Manual

Model	LBNVS01
Input	220-240V
Frequency	50/60Hz
Motor	125W
Vacuum	-50 ~ -60Kpa
Seam Width	2.5 mm
Safety Fuse	YES
Foil Maximum Width	≤ 30cm
Dimensions	370×120×55 mm
Weight	1,2 Kg

Prior to the first use, the customer shall get acquainted with the safe principles of product usage.

Important Safeguards

1. Keep the appliance out of children's reach; it is not a toy.
2. The package contains small parts that can be dangerous for children. Always store the appliance out of children's reach. The bags or the number of small parts in them could be swallowed or when put overhead they can cause suffocation.
3. Persons with limited mobility and space orientation can use the appliance only when supervised by a qualified adult.
4. This is a heat-emitting appliance; in extreme cases, there is a risk of fire. To eliminate such risks, observe the following:
 - a. Pay extra attention to any flammable materials in the proximity of the appliance.
 - b. Do not seal one place for an extended period of time.
 - c. Do not use the appliance in the environment with a higher risk of explosion.
 - d. Unplug the appliance immediately when you are done using it.
 - e. Prior to storing, let the appliance cool down.
 - f. Never leave the appliance unattended when it is switched on.
5. In case the cord is damaged, do not use the appliance. Contact the seller and ask for further instructions.
6. Do not use the appliance in humid environment or on wet surfaces.
7. Do not immerse the appliance or its cord in water or other liquid. Prior to cleaning, unplug the appliance.
8. When unplugging the appliance, do it by gripping the end of the cord right at the outlet. Do not pull on the cord.
9. If any part of the vacuum sealer or its accessories look damaged, stop using the appliance. Contact your seller and arrange the repair/replacement.
10. Do not use the appliance for other than the intended use.
11. Do not place the appliance at or in the proximity of stoves, hotplates or cookers.
12. If you are to store the appliance for an extended period of time without using it, do not click the lid shut to prevent the sealing from being exposed to unnecessary pressure.

Useful Tips

1. Do not peel off the protective tape covering the sealing bar.
2. Safety fuse - once the Indicator light for functions „Vac Seal“ or „Seal“ flashes, it means that the appliance has activated the safety fuse and it will take 2 minutes until the vacuum sealer can be used again. The safety fuse is activated after 15 cycles of „Vac Seal“ and „Seal“, at the same time the time period of the operation cannot exceed 1 minute.
3. Vacuum packaging does not substitute for the heat process of preserving/canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
4. To achieve the best results possible always use only the original accessories (foil, bags, containers).
5. During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs, or food particles can escape/leak. Every time after use, it is necessary to clean the vacuum channel that catches such leaks/spills.
6. Leave approximately 5–7 cm of the bag empty to avoid overfilling and have enough material to seal.
7. Place the foil into the vacuum sealer so that the future seam is at least 3 cm away from the food inside.
8. Do not ever create your own side seams. The foil has industrial seams from the production.
9. To prevent unattractive wrinkles, gently smooth the foil flat prior to placing it into the vacuum sealer.

10. Due to a risk of anaerobic bacteria growth, do not ever vacuum package fresh mushrooms, onion, garlic, and soft cheese.
11. Vegetables emit gases as a natural process, so the vacuumed bag can blow up again after a few days. We recommend freezing vegetables prior to vacuum packaging and then keeping them refrigerated.
12. In case you are to vacuum package items with sharp edges, wrap them into soft packaging material to avoid punctures of the foil.

Please, keep the manual for future reference.

Getting to know the appliance



- A: sealing edge
- B: upper foam sealing gasket
- C: lock
- D: control panel
- E: lid
- F: lower foam sealing gasket
- G: sealing bar
- I: dripping channel
- J: vacuum nozzle
- K: foil cutter



Control Panel

Vacuum: to create vacuum only

Seal: creates a seam on the foil

Vac Seal/ Cancel: Press for vacuum packaging of food – an automatic process, once finished, the vacuum sealer switches off automatically
When pressed during the process – vacuum packaging/ sealing is interrupted

Food: Two optional modes – for soft and moist goods and for hard and dry food. Default mode is “dry”.

Dry: suitable for food which does not contain liquids or oils

Moist: suitable for soups, oily goods or soft food (such as cakes, etc.) – the vacuum packaging process will take more time

Making a bag from the foil

1. Open one end of the cutter and place the foil between the cutter and the appliance
2. Use your left hand to keep the foil in place and cut it with your right hand from left to right. You will get a foil sleeve open on both ends.
3. Open the lid and place an open end of the sleeve so that the edge is right at the dripping channel.
4. Press down the lid gently until you hear a “click” sound. Press the “Seal” button to start sealing. Once the Indicator light switches off, open the lid and remove the bag. Now the bag is ready, you can place food inside.

Vacuum packaging your filled bag

1. Put the food items inside the bag so there is at least 5 – 7 cm of the empty foil from the edge. Do not overfill the bag.
2. Open the lid and place the open end of the bag inside so that the edge is right at the dripping channel. Gently stretch and smooth the foil to make it flat.

3. Close and click the lid shut. Press the "Vac Seal" button. The bag will be automatically vacuumed and then sealed.
4. When the Indicator light switches off, the process is completed; you can open the lid and remove the bag. Refrigerate or freeze if needed.

Vacuum packaging the containers

1. Place the food you want to vacuum package into one of the containers. Between the container lid and the food content there shall be at least 3 cm of empty space.
2. Attach the tube to the vacuum nozzle at the vacuum sealer.
3. Attach the other end of the tube pressing it to the valve on the container lid and make sure that all edges are closed tightly.
4. Press the "Vacuum" button to evacuate air from the container. Once the vacuum needed has been reached, the sealer will switch off automatically.
5. To pressurize the container again, just press the valve on the lid.

Vacuum Packaging Guide

The vacuum packaging process extends the life of foods. By removing most of the air from the sealed containers and bags, the oxidation process, which affects negatively the natural taste, coloring, flavor and overall quality of the food, gets reduced significantly. Removing air can also inhibit growth of some microorganisms, which can affect the food durability.

Mold – mold needs oxygen to grow, therefore vacuum packaging can significantly slow down or stop it completely.

Yeast – causes fermentation, which spoils the taste and flavor of meals. Yeast needs water, sugar and moderate temperatures to grow. It can also survive without air. To slow down the fermentation process, the foods need to be refrigerated; to stop fermentation completely the foods need to be frozen.

Bacteria – results in change of flavor, discoloration and different food texture. Under special conditions, some anaerobic bacteria such as *Clostridium botulinum* (the organism that causes Botulism) can grow also without air and it may be impossible to detect it by smell or taste. Although it is rare, it can be very dangerous.

To preserve foods safely, it is critical to store them at low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C or below. Freezing (at -17°C) does not kill bacteria but prevents them from growing. For long-term storage, always freeze foods that have been vacuum packaged, and eat them immediately after thawing.

It is important to note that vacuum packaging is NOT a substitute for food preserving/canning and it cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down the changes in quality. It is difficult to predict how long foods will remain fresh because it depends on several factors, mainly on the condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

Vacuum Packaging Non-Food Items

Vacuum packaging system also protects non-food items from oxidation and moisture, which cause their deterioration.

To vacuum package sharp items, wrap them in soft cushioning cloth or a paper towel, to avoid puncturing the foil. Vacuum packaging is ideal for outdoor excursions to keep items such as matches, maps, clothes, and food dry and protected. To have fresh water for drinking, simply fill a bag with ice, seal it and when needed, let the ice pack melt.

Food Storage Life

Fods	Where to Store	Storage Life in Vacuum Package	Normal Storage Life
Beef, Pork, Lamb	Freezer	2 – 3 years	6 months
Minced Meat	Freezer	1 year	4 months
Poultry	Freezer	2 – 3 years	6 months
Fish	Freezer	2 years	6 months
Cheddar	Refrigerator	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan	Refrigerator	4-8 months	1-2 weeks
Asparagus	Freezer	2-3 years	8 months
Broccoli, Cauliflower	Freezer	2-3 years	8 months
Cabbage, Brussel Sprouts	Freezer	2-3 years	8 months
Maize (cob or corn)	Freezer	2-3 years	8 months
Green Beans	Freezer	2-3 years	8 months
Lettuce, Spinach	Refrigerator	2 weeks	3-6 days
Peas	Freezer	2-3 years	8 months
Apricots, Plums	Freezer	1-3 years	6-12 months

Peaches, Nectarines	Freezer	1-3 years	6-12 months
Raspberries, Blackberries	Refrigerator	1 week	1-3 days
Strawberries	Refrigerator	1 week	1-3 days
Blueberries	Refrigerator	2 weeks	1-3 days
Cranberries	Refrigerator	2 weeks	1-3 days
Baked Goods	Freezer	1-3 years	6-12 months
Nuts	Pantry	2 years	6 months
Sunflower Seeds	Pantry	2 years	6 months
Coffee Beans	Freezer	2-3 years	6 months
Coffee Beans	Pantry	1 year	3 months
Ground Coffee	Freezer	2 years	6 months
Ground Coffee	Pantry	5-6 months	1 month
Soups, Sauces	Freezer	1-2 years	3-6 months
Oils	Pantry	1-1.5 years	5-6 months
Pulses, Grains	Pantry	1-2 years	6 months
Pasta, Rice	Pantry	1-2 years	6 months
Dried Milk	Pantry	1-2 years	6 months
Dried Coconut	Pantry	1-2 years	6 months
Flour	Pantry	1-2 years	6 months
Sugar	Pantry	1-2 years	6 months
Chips/Crisps	Pantry	3-6 weeks	1-2 weeks
Cookies, Crackers	Pantry	3-6 weeks	1-2 weeks


Most Common Issues

Issue	Troubleshooting
Vacuum pump is running, but the air is not being evacuated from the bag	<ul style="list-style-type: none"> ■ Make sure the sealed end of the bag is sealed properly, check for leaks ■ Adjust the bag position in the vacuum sealer and start again. Make sure the open end of the bag is resting entirely inside the Dripping Channel. ■ Leave 5 – 7 cm of foil between the bag end and its content. ■ Check that along the sealing bar there are no wrinkles on the bag; smooth the bag flat. ■ Open the lid and make sure that the sieves are properly attached and clean; there is no dirt or food residues. ■ The foam gaskets may be deformed – leave the vacuum sealer open for 10 – 20 minutes to let them recover. ■ Make sure the tube is not attached to the inlet. ■ Make sure the lid is clicked shut properly, if not on both sides, there will be air leakage.
The bag has not been sealed properly	<ul style="list-style-type: none"> ■ There is too much liquid inside, freeze prior to sealing. ■ Make sure that the sealing bar is free from food residues. If not, remove the gaskets, clean them and re-attach them. ■ The bag is wrinkled; it is necessary to smooth it flat prior to placing it into the vacuum sealer. ■ Press the “Vac Seal” button twice – sealing will continue for a longer time.
The gaskets will not adhere properly or are damaged	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remove the gaskets, clean them and re-attach them. ■ Contact the authorized service or seller.


DE
EN
CZ
SK
PL
HU

Indicator lights are off	<ul style="list-style-type: none"> ■ Make sure, the vacuum sealer is plugged. ■ Make sure the outlet is working. ■ Make sure the appliance is switched on. ■ In case you have not used the vacuum sealer for a longer time and stored it in a humid place, the humidity may have damaged the circuitry. Let the appliance dry out properly and try again. ■ If none of the above mentioned helps, contact your seller.
Air was removed from the bag, but now air has re-entered	<ul style="list-style-type: none"> ■ Examine the seam of the bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allow air to re-enter. ■ Sometimes food residues or grease may prevent the bag from sealing properly. Cut the bag open, wipe it clean from inside and reseal. ■ If you are vacuum packaging sharp items, the bag may have been punctured. Cover them with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal. ■ When the vacuumed food starts fermenting or begins to spoil, it should be discarded.
The bag has melted	<ul style="list-style-type: none"> ■ The sealing bar may be too hot. Always wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you vacuum package another item. ■ Use only the original accessories; only then the quality and safety of the materials used can be guaranteed.

In case there is another problem or defect, contact the seller. Do not ever try to disassemble, repair or modify the appliance in any way. Any attempts to disassemble, remodel or repair the appliance will automatically terminate the warranty period; such actions may also damage the appliance or cause injury or property damage.

1. The symbol  on the product and in the documentation indicates that used electronics shall not be disposed of into communal waste. When disposing of appliances, take them to the designated waste collection yard, where they will be accepted for free. Proper disposal will help to preserve precious natural resources and protect the environment as well as public health, which both may get threatened by improper disposal and its consequences. For further detail contact the local authorities or the nearest waste collection yard. Improper disposal of electrical appliances may result in fining in compliance with state regulations.

Disposal information for users of electrical and electronic appliances (industrial use): Disposal information for users of electrical and electronic appliances are to be asked for at and provided by the seller or supplier.

Disposal information for users of electrical and electronic appliances in countries outside of the European Union: The disposal symbol stated above  is valid only in the European Union. Disposal information for users of electrical and electronic appliances are to be asked for at and provided by the seller or supplier. All information is represented by the crossed container on the product, package and printed documentation.

2. Repairs within the warranty period are to be claimed at the seller. In case of technical difficulties or questions, please contact the seller, who will inform you about the further procedure. Observe the rules for work with electrical appliances. The user is not authorized to dismantle the product nor to replace any part of it. Open or removed covers present a risk of electrical shock. Incorrectly assembled appliance also presents the risk of electrical shock when re-plugged.

The warranty period is 24 months unless stated otherwise. The warranty does not cover damage caused by non-standard usage, mechanical damage, exposure to extreme conditions, usage contrary to the manual, as well as ordinary wear and tear.

The manufacturer, importer or distributor will not be held responsible for any damage caused by improper usage of the product.

Compliance Statement

Elem6 s.r.o. hereby declares that all Lauben appliances comply with the fundamental requirements as well as other relevant provisions of Directive 2014/30/EU and Directive 2014/35/EU. The products are designated for unrestricted sale in Germany, the Czech Republic, Slovakia, Poland, Hungary and other EU member states. The Compliance Statement can be found on www.lauben.com

Import to EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6
www.lauben.com

Printing errors and changes in the manual are reserved.



Lauben Vacuum Sealer VS01 – Uživatelský manuál

Model	LBNVS01
Příkon	220-240V
Frekvence	50/60Hz
Motor	125W
Vakuum	-50 ~ -60Kpa
Šířka sváru	2.5mm
Bezpečnostní pojistka	ANO
Maximální šíře folie	≤ 30cm
Rozměr	370×120×55 mm
Váha	1,2 Kg

Před prvním použitím je spotřebitel povinen se seznámit se zásadami bezpečného používání výrobku.

Bezpečnostní instrukce

1. Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí, nejedná se o hračku.
2. Balení obsahuje malé dílky, které mohou být nebezpečné pro děti. Produkt vždy ukládejte mimo dosah dětí. Sáčky nebo mnoho dílků, které obsahují, mohou po spolknutí nebo po nasazení na hlavu způsobit udušení.
3. Osoby se sníženou schopností pohybu a orientace mohou spotřebič používat a jakkoliv s ním manipulovat pouze za dozoru způsobilé dospělé osoby.
4. Jedná se o teplo vyzařující spotřebič, proto v extrémních případech hrozí nebezpečí požáru. Abyste se tomuto nebezpečí vyhnuli, dodržujte následující:
 - a. Věnujte zvýšenou pozornost případným hořlavým materiálům v okolí spotřebiče.
 - b. Nesvářejte stejné místo po delší dobu.
 - c. Nepoužívejte v prostředí se zvýšeným rizikem výbuchu.
 - d. Po skončení používání okamžitě vytáhněte ze zásuvky.
 - e. Před uskladněním spotřebič nechte vychladnout.
 - f. Nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je zapnutý.
5. Pokud bude kabel jakkoliv poškozený, spotřebič nepoužívejte. Kontaktujte svého prodejce a ten vás bude informovat o dalším postupu.
6. Nepoužívejte spotřebič ve vlhkém prostředí či na mokřém povrchu.
7. Nenamáčejte žádnou část včetně kabelu spotřebiče do vody či jiné tekutiny. Před čištěním vypojte z elektriny.
8. Vypojte spotřebič ze zásuvky tak, že uchopíte konec kabelu těsně u zásuvky. Za kabel netahajte.
9. Pokud jakákoliv část vakuovačky či jejího příslušenství vykazuje známky poškození, přestaňte spotřebič používat. Kontaktujte vašeho prodejce a dohodněte se na postupu opravy/ výměny.
10. Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je určen.
11. Neumisťujte spotřebič na nebo do blízkosti vařičů, ploten či sporáků.
12. Pokud nebudete spotřebič delší dobu používat, nechte víko nezacvaknuté, aby na těsnění nepůsobil zbytečný tlak.

Užitečné tipy

1. Neodlepujte ochranný pásek zakrývající tavné těleso.
2. Bezpečnostní pojistka – pokud kontrolka u funkce „vac seal“ nebo „seal“ bliká, znamená to, že spotřebič aktivoval bezpečnostní pojistku a bude trvat 2 minuty, než bude možné ho znovu používat. Bezpečnostní pojistka se spustí po 15 cyklech funkcí „vac seal“ a „seal“, přičemž doba nepřetržitého používání nesmí překročit 1 minutu.
3. Vakuování nenahrazuje konzervování. Rychle se kazící potraviny musí být zchlazeny či zmrazeny.
4. Pro co nejlepší výsledky používejte pouze s originálním příslušenstvím (folie, sáčky, nádoby).
5. V průběhu vakuování může uniknout menší množství tekutin či drobků z vakuovaných pokrmů. Proto je třeba po každém použití vyčistit drážku na zachycení těchto přebytků.
6. Na konci sáčku nechte asi 5–7 cm volného místa, abyste měli dostatečné množství folie k zatavení.
7. Folii do vakuovačky nasadte tak, aby okraj byl alespoň 3 cm od suroviny uvnitř folie.
8. Folii nikdy nezatahujte po okrajích, kde jsou již z továrny vytvořené sváry.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

- Abyste se vyhnuli nevzhledným skladům, jemně vyrovnejte povrch folie předtím, než ji vložíte do vakuovačky.
- Z důvodu rizika přemnožení anaerobních bakterií nikdy nevakuujte čerstvé houby, cibuli, česnek a měkké sýry.
- Veškerá zelenina přirozeně uvolňuje plyny a zavakuovaný sáček se po pár dnech může nafouknout. Doporučujeme proto zeleninu vždy předem zmrazit a uchovávat v ledničce.
- Pokud vakujete ostré předměty, zabalte je nejprve do měkkého obalu, aby neprotrhly vakuovací folii.

Prosím, uschovejte tento manuál pro budoucí referenci.

Seznámení se spotřebičem



- A: zatavovací hrana
- B: horní pěnové těsnění
- C: zámek
- D: ovládací panel
- E: víko spotřebiče
- F: dolní pěnové těsnění
- G: tavící pásek
- I: odkapávací drážka
- J: vakuová hubice
- K: řezačka folie



Ovládací panel

Vacuum: pouze pro vytvoření vakua

Seal: vytvoří svár na folii

Vac Seal/ Cancel: Stiskněte pro zavakuování a zatavení pokrmů - proces je automatický, vakuovačka se po dokončení sama vypne.

Stisknutí během procesu – pozastavení vakuování/zatavování

Food: Dva volitelné režimy – pro měkké, vlhké (moist) a tvrdé, suché (dry) potraviny. Primárně nastavený režim je „dry“.

Dry: vhodné pro pokrmy bez tekutin či oleje

Moist: Vhodné pro polévky, mastné suroviny či měkké (dorty, atd.) – vakuovací proces bude pomalejší

Jak vytvořit sáček z role folie

- Otevřete jeden konec řezačky, vložte folii mezi řezačku a spotřebič
- Držte folii levou rukou a pravou rukou zleva doprava odřízněte. Získáte tak rukáv s oběma konci otevřenými.
- Otevřete víko vakuovačky a vložte jeden z konců tak, aby okraj byl přesně v odkapávací drážce.
- Zavřete a lehkým tlakem zacvakněte víko. Stiskněte tlačítko „seal“, jakmile zhasne kontrolka, víko otevřete a sáček vyndejte. Nyní do něj můžete vložit potraviny.

Jak zavakuovat do sáčku

- Vložte pokrm do sáčku tak, aby mezi okrajem folie a obsahem sáčku bylo minimálně 5 – 7 cm volné folie.
- Otevřete víko spotřebiče a vložte otevřený konec sáčku dovnitř tak, aby okraj končil v odkapávací drážce. Folii co nejvíce vyrovnejte.

3. Zavřete víko a zaklapněte. Stiskněte „vac seal“ tlačítko. Vakuovačka automaticky odsaje všechny vzduch a následně folii zataví.
4. Jakmile zhasne kontrolka, můžete víko otevřít a sáček vyjmout. V případě potřeby sáček dejte do ledničky či mrazáku.

Jak vakuovat v nádobách

1. Umístěte pokrm, který chcete vakuovat, do nádoby. Mezi horním okrajem nádoby a surovinami musí být minimálně 3 cm mezera.
2. Připojte hadičku na vakuovou trysku na spotřebiči.
3. Druhý konec hadičky připojte na ventil ve víku nádoby a tlakem se ujistěte, že jsou všechny okraje pevně zavřené.
4. Stiskněte tlačítko „vacuum“ a z nádoby se začne odsávat vzduch. Jakmile bude v nádobě vakuum, spotřebič se sám vypne.
5. Pro uvolnění vakua v nádobě jednoduše stiskněte ventil ve víku.

Průvodce vakuováním

Vakuové balení prodlouží trvanlivost potravin. Díky odsátí kyslíku z uzavřených nádob či sáčků se významně zredukuje proces oxidace, který negativně ovlivňuje přirozenou chuť, barvu, aroma a celkově kvalitu potravin. Nedostatek vzduchu má vliv na některé mikroorganismy měnící trvanlivost pokrmů.

Plišeň – plíseň k růstu potřebuje kyslík, proto vakuové balení může významně zpomalit či zcela zastavit její výskyt

Kvasinky – způsobují fermentaci, která kazí chuť a aroma pokrmů. Kvasinky ke svému růstu potřebují vodu, cukr a mírné teploty. Dokážou přežít i bez přístupu vzduchu. Abyste tedy zpomalili fermentaci pokrmů, je třeba je zchladit, pro úplné zastavení zmrazit.

Bakterie – mění aroma, barvu a texturu pokrmů. Za výjimečných podmínek mohou některé anaerobní bakterie jako například *Clostridium botulinum* (způsobuje botulismus) růst i bez přístupu vzduchu a zároveň není možné je identifikovat pomocí čichu či chuti. Ačkoliv se jedná o vzácné bakterie, mohou být velice nebezpečné.

Pro bezpečné uchování pokrmů je tedy zcela zásadní uskladnit je v nízkých teplotách. Výrazně snížíte růst mikroorganismů v teplotách 4°C a níže. Jejich zamrazení (-17°C) bakterie nezničí, ale zamezí jejich množení. Pro dlouhodobější skladování vakuované potraviny vždy zamrazte a po rozmrazení ihned zkonsumujte.

Vakuové balení NENÍ náhrada konzervování a nikdy zcela nezabrání kažení jídla, pouze je dokáže omezit či zpomalit. Nelze zcela jednoznačně určit, jak dlouho který pokrm zůstane čerstvý, protože záleží na mnoha faktorech, především na stavu pokrmu v době zavakuování.

Vakuové balení nepotravinových předmětů

Vakuové balení chrání i nejrůznější předměty, které jinak podléhají vlivem oxidace či vlhkosti zkáze.

Pokud balíte ostré předměty, nejprve je obalte do měkké látky nebo papírové utěrky tak, aby neprotrhly vakuovací folii. Vakuové balení je ideální pro outdoor výlety, kdy pomocí něho uchováte například sirky, mapy, oblečení i jídlo v suchu a neznečištěné. Pokud zavakujete kostky ledu, po nějaké době máte v sáčku pitnou vodu.

Trvanlivost nejrůznějších potravin

Surovina	Způsob skladování	Trvanlivost ve vakuovém balení	Normální trvanlivost
hovězí, vepřové, jehněčí	mrazicí box	2-3 roky	6 měsíců
mleté maso	mrazicí box	1 rok	4 měsíce
drůbež	mrazicí box	2-3 roky	6 měsíců
ryby	mrazicí box	2 roky	6 měsíců
čedar	chladicí box	4-8 měsíců	1-2 týdny
parmezán	chladicí box	4-8 měsíců	1-2 týdny
chřest	mrazicí box	2-3 roky	8 měsíců
brokolice, květák	mrazicí box	2-3 roky	8 měsíců
zelí, růžičková kapusta	mrazicí box	2-3 roky	8 měsíců
kukuřice (klas nebo zrno)	mrazicí box	2-3 roky	8 měsíců
zelené fazole	mrazicí box	2-3 roky	8 měsíců
salát, špenát	chladicí box	2 týdny	3-6 dní
hrách	mrazicí box	2-3 roky	8 měsíců
meruňky, švestky	mrazicí box	1-3 roky	6-12 měsíců
broskve, nektarinky	mrazicí box	1-3 roky	6-12 měsíců
maliny, ostružiny	chladicí box	1 týden	1-3 dny
jahody	chladicí box	1 týden	1-3 dny
borůvky	chladicí box	2 týdny	1-3 dny


brusinky	chladicí box	2 týdny	1-3 dny
pečivo	mrazicí box	1-3 roky	6-12 měsíců
oříšky	spíž	2 roky	6 měsíců
slunečnicová semínka	spíž	2 roky	6 měsíců
kávová zrna	mrazicí box	2-3 roky	6 měsíců
kávová zrna	spíž	1 rok	3 měsíce
mletá káva	mrazicí box	2 roky	6 měsíců
mletá káva	spíž	5-6 měsíců	1 měsíc
polévky, omáčky	mrazicí box	1-2 roky	3-6 měsíců
olej	spíž	1-1.5 roky	5-6 měsíců
luštěniny, obilniny	spíž	1-2 roky	6 měsíců
těstoviny, rýže	spíž	1-2 roky	6 měsíců
sušené mléko	spíž	1-2 roky	6 měsíců
sušený kokos	spíž	1-2 roky	6 měsíců
mouka	spíž	1-2 roky	6 měsíců
cukr	spíž	1-2 roky	6 měsíců
chipsy	spíž	3-6 týdnů	1-2 týdnů
sušenky, suchary	spíž	3-6 týdnů	1-2 týdnů

Nejčastější problémy


Problém	Řešení
Vakuová pumpa běží, ale vzduch v sáčku neubývá	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ujistěte se, že zatavený konec sáčku je zatavený dokonale ■ Upravte polohu sáčku ve vakuovačce a začněte znovu. Ujistěte se, že otevřený konec sáčku je v odkapávací drážce. ■ Nechte 5 – 7 cm volné folie mezi sáčkem a obsahem sáčku. ■ Zkontrolujte, že podél tavicího pásku ve vakuovačce nejsou žádné záhyby, popřípadě sáček uhladte. ■ Otevřete vakuovačku a ujistěte se, že sítky jsou správně nasazena a není v nich žádná špína či usazeniny. ■ Pěnová těsnění mohou být deformována – nechte vakuovačku 10 – 20 minut otevřenou, aby se těsnění narovнала. ■ Ujistěte se, že hadička není připevněná na vstup. ■ Ujistěte se, že víko je pevně uzavřené, pokud není víko dobře zacvaknuté z obou stran, bude mezi těsněním unikat vzduch.
Sáček se správně nezataví	<ul style="list-style-type: none"> ■ Obsahuje moc tekutin, před zatavením zamrazte. ■ Ujistěte se, že v zatavovacím pruhu nejsou zbytky jídla či usazeniny. Pokud ano, vyjměte těsnění, očistěte a nasadte zpátky. ■ Sáček má sklady, je potřeba ho před vložením do vakuovačky narovnat. ■ Zmáčkněte tlačítko "vac seal" dvakrát za sebou – tavení bude probíhat delší dobu.
Těsnění dobře nepřiléhá nebo je poškozené	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vyjměte těsnění, očistěte ho a opět vraťte na místo. ■ Kontaktujte autorizovaný servis či prodejce.
Kontrolky nesvítí	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ujistěte se, že je vakuovačka v zásuvce. ■ Ujistěte se, že zásuvka funguje. ■ Ujistěte se, že je spotřebič zapnutý. ■ Pokud jste vakuovačku déle nepoužívali a uchovávali ji na vlhkém místě, vlhkost mohla poškodit obvodu. Nechte ji řádně vyschnout, a poté zkuste znovu. ■ Pokud nic z výše uvedeného nepomůže, obraťte se na vašeho prodejce.

Vakuovačka vzduch ze sáčku odsála, ale vakuum v něm nevydrželo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Překontrolujte svár. Záhyb u sváru může zapříčinit opětovné vniknutí vzduchu. ■ Někdy zbytky jídla či mastnota může negativně ovlivnit kvalitu sváru. Rozstříhnete sáček, vyčistíte ho zevnitř a opět zatavíte. ■ Pokud jsou v sáčku zatavené ostré předměty, mohly ho protrhnout. Než je zatavíte znovu, obalte je do něčeho měkkého – například papírových ubrousků. ■ Pokud začne jídlo v sáčku kvasit či jinak se kazit, je třeba ho vyhodit.
Sáček se roztavil	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tavicí pruh může být moc horký. Vždy počkejte minimálně 20 sekund, než spotřebič trochu vychladne předtím, než budete pokračovat. ■ Používejte originální příslušenství, kde můžeme zaručit kvalitu a nezávadnost materiálu.

Pokud se vyskytne jiná závada či překážka, obraťte se na svého prodejce. Zásadně se nepokoušejte přístroj rozebírat, opravovat nebo jakkoli upravovat. V případě demontáže, úprav nebo jakéhokoliv pokusu o opravu dochází k zániku záruky a může dojít k poškození přístroje či dokonce ke zranění nebo škodám na majetku.

1. Uvedený symbol  na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (firemní a podnikové použití): Pro správnou likvidaci elektrických a elektronických zařízení si vyžádejte podrobné informace u Vašeho prodejce nebo dodavatele.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení v ostatních zemích mimo Evropskou unii: Výše uvedený symbol  je platný pouze v zemích Evropské unie. Pro správnou likvidaci elektrických a elektronických zařízení si vyžádejte podrobné informace u Vašich úřadů nebo prodejce zařízení. Vše vyjadřuje symbol přeškrtnutého kontejneru na výrobku, obalu nebo tištěných materiálech.

2. Záruční opravy zařízení uplatňujte u svého prodejce. V případě technických problémů a dotazů kontaktujte svého prodejce, který Vás bude informovat o dalším postupu. Dodržujte pravidla pro práci s elektrickými zařízeními. Uživatel není oprávněn rozebírat zařízení ani vyměňovat žádnou jeho součást. Při otevření nebo odstranění krytů hrozí riziko úrazu elektrickým proudem. Při nesprávném sestavení zařízení a jeho opětovném zapojení se rovněž vystavujete riziku úrazu elektrickým proudem.

Záruční lhůta je na produkty 24 měsíců, pokud není stanovena jinak. Záruka se nevztahuje na poškození způsobené nestandardním používáním, mechanickým poškozením, vystavením agresivním podmínkám, zacházením v rozporu s manuálem a běžným opotřebením.

Výrobce, dovozce ani distributor nenesou žádnou odpovědnost za jakékoli škody způsobené nesprávným užíváním produktu.

Prohlášení o shodě

Společnost elem6 s.r.o. tímto prohlašuje, že všechna zařízení Lauben jsou ve shodě se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními směrnice 2014/30/EU a 2014/35/EU. Produkty jsou určeny pro prodej bez omezení v Německu, České republice, Slovensku, Polsku, Maďarsku a v dalších členských zemích EU. Prohlášení o shodě lze stáhnout z webu www.lauben.com.

Dovozce do EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6
www.lauben.com

Tiskové chyby a změny v manuálu jsou vyhrazeny.



DE

EN

CZ

SK

PL

HU

Lauben Vacuum Sealer VS01 – užívateľský manuál

Model	LBNVS01
Príkon	220-240V
Frekvencia	50/60Hz
Motor	125W
Vákuum	-50 ~ -60Kpa
Šírka zvaru	2.5mm
Bezpečnostná poistka	ÁNO
Maximálna šírka fólie	≤ 30cm
Rozmer	370×120×55 mm
Váha	1,2 Kg

Pred prvým použitím je spotrebiteľ povinný oboznámiť sa so zásadami bezpečného používania výrobku.

Bezpečnostné pokyny

1. Spotrebič uchovávajte mimo dosahu detí, spotrebič nie je hračka.
2. Balenie obsahuje malé dielce ktoré môžu byť nebezpečné pre deti. Produkt vždy ukladajte mimo dosahu detí. Plastový obal po nasadení na hlavu, či malé dielce pri náhodnom prehltnutí, môžu spôsobiť udusenie.
3. Osoby so zníženou schopnosťou pohybu a orientácie môžu spotrebič používať, či s ním manipulovať, iba pod dohľadom dospeléj a spôsobilej osoby.
4. Ide o spotrebič, ktorý vyžaruje teplo, preto v extrémnych prípadoch hrozí nebezpečenstvo požiaru. Aby ste sa tomuto nebezpečenstvu vyhli, dodržujte nasledujúce pokyny:
 - a. Venujte zvýšenú pozornosť prípadným horľavým materiálom, vyskytujúcim sa v okolí spotrebiča.
 - b. Nezávrajte rovnaké miesto dlhšiu dobu.
 - c. Nepoužívajte v prostredí kde hrozí zvýšené riziko výbuchu.
 - d. Po ukončení vákuovania okamžite vytiahnite zo zásuvky.
 - e. Pred uskladnením nechajte spotrebič vychladnúť.
 - f. Spotrebič v prevádzke nenechávajte nikdy bez dozoru.
5. Pokiaľ je kábel akokoľvek poškodený, spotrebič nepoužívajte. Kontaktujte svojho predajcu a ten vás bude informovať o ďalšom postupe.
6. Nepoužívajte spotrebič vo vlhkom prostredí, alebo na mokrom povrchu.
7. Nenamáčajte žiadnu časť, ani kábel od spotrebiča, do vody, či inej tekutiny. Pred čistením odpojte z elektriny.
8. Odpojte spotrebič zo zásuvky tak, že uchopíte koniec káblu tesne pri zástrčke, a vytiahnite ho. Nikdy neťahajte len kábel.
9. Pokiaľ akákoľvek časť vákuovačky, či jej príslušenstva, vykazuje známky poškodenia, prestaňte spotrebič používať. Kontaktujte svojho predajcu a dohodnite sa na postupe opravy/ výmeny.
10. Nepoužívajte spotrebič k iným účelom, než na aký je určený.
11. Nedávajte spotrebič na varič, varné platničky či sporák, alebo do ich blízkosti.
12. Pokiaľ nebudete spotrebič dlhšiu dobu používať, nechajte viečko nezacvaknuté, aby na tesnenie nepôsobil zbytočný tlak.

Užitočné tipy

1. Neodlepujte ochranný pásek zakrývajúci taviaci pás.
2. Bezpečnostná poistka – ak kontrolka funkcie „vac seal“ alebo „seal“ bliká, znamená to, že spotrebič aktivoval bezpečnostnú poistku a bude trvať 2 minúty, než bude možné znova ju používať. Bezpečnostná poistka sa spustí po 15 cykloch funkcií „vac seal“ a „seal“, pričom doba nepretržitého používania nesmie prekročiť 1 minútu.
3. Vákuovanie nenahrádza konzervovanie. Potraviny ktoré podliehajú rýchlemu skazeniu, musia byť schladené alebo zmrazené.
4. Pre dosiahnutie najlepšieho výsledku používajte iba originálne príslušenstvo (fólie, vrecká a nádoby).
5. V priebehu vákuovania môže uniknúť menšie množstvo tekutín či odrobiniek z vákuovaných pokrmov. Preto je nutné po každom použití vyčistiť drážku, ktorá slúži na zachytenie týchto zbytkov.
6. Na konci vrecka nechajte asi 5–7 cm voľného miesta, aby ste mali dostatočné množstvo fólie k zataveniu.
7. Fóliu do vákuovačky nasadte tak, aby bol okraj vzdialený aspoň 3 cm od surovín vo vnútri fólie.
8. Fóliu nikdy nezatavujte po okrajoch, na ktorých sú už pôvodné zvary vytvorené výrobcom.

9. Aby ste sa vyhli nevzhľadným záhybom, jemne vyrovnajte povrch fólie skôr, než ju vložíte do vakuovačky.
10. Z dôvodu rizika premnoženia anaeróbných baktérií, nikdy nevakuujte čerstvé hriby, cibuľu, cesnak a mäkké syry.
11. Akákoľvek zelenina prirodzene uvoľňuje plyny a zavakuované vrecúško sa môže po pár dňoch nafúknuť. Odporúčame preto zeleninu schlaďiť a uchovávať v chladničke.
12. Pokiaľ vakuujete ostré predmety, zabaľte ich najprv do mäkkého obalu, aby sa nenarušila ostrými hranami vakuovacia fólia.

Prosím, uschovajte tento manuál pre budúce použitie.

Zoznámenie sa so spotrebičom



- A: zatavovacia hrana
- B: horné penové tesnenie
- C: zámok
- D: ovládací panel
- E: viečko spotrebiča
- F: dolné penové tesnenie
- G: taviaci pás
- I: drážka na odkvapkávanie
- J: vakuovacia hubica
- K: rezačka fólie



Ovládací panel

Vacuum: Iba na vytvorenie vákuu.

Seal: Vytvorí zvar na fólii.

Vac Seal/ Cancel: Stlačte pre zavakuovanie a zatavenie pokrmov - proces je automatický, vakuovačka sa po dokončení sama vypne. Ak stlačíte počas procesu, proces vakuovania a zatavenia sa vypne.

Food: Dva voliteľné režimy – pre mäkké, vlhké (moist) a tvrdé, suché (dry) potraviny. Primárne je nastavený režim „dry“.

Dry: Vhodné pre pokrmy bez tekutín či oleja.

Moist: Vhodné pre polievky, masť a mäkké suroviny (napr. torty) – vakuovací proces bude pomalší.

Ako vytvoriť vrecúško z rolky fólie

1. Otvorte jeden koniec rezačky, vložte fóliu medzi rezačku a spotrebič.
2. Držte fóliu ľavou rukou a pravou rukou zľava doprava odrežte. Získate tak rukáv s otvorenými oboma koncami.
3. Otvorte viečko vakuovačky a vložte jeden z koncov tak, aby bol okraj presne v drážke na odkvapkávanie.
4. Zatvorte a ľahkým tlakom zacvaknite viečko. Stlačte tlačidlo „seal“, akonáhle zhasne kontrolka, viečko otvorte a vrecúško vyberte. Teraz do nej môžete vkladať potraviny.

Ako zavakuovať pokrm do vrecúška

1. Vložte pokrm do vrecúška tak, aby medzi okrajom fólie a obsahom vrecúška bolo minimálne 5–7 cm voľnej fólie.
2. Otvorte viečko spotrebiča a vložte otvorený koniec vrecúška dovnútra tak, aby okraj končil presne v drážke na odkvapkávanie. Fóliu čo najviac vyrovnajte.

- Zatvorte viečko a zaklapnite. Stlačte „vac seal“ tlačidlo. Vákuovačka automaticky odsaje všetok vzduch a následne fóliu zataví.
- Akonáhle zhasne kontrolka, môžete viečko otvoriť a vrecúško vybrať. V prípade potreby dajte vrecúško do chladničky alebo mrazničky.

Ako vákuovať v nádobách

- Umiestnite pokrm, ktorý chcete vákuovať, do nádoby. Medzi horným okrajom nádoby a surovinami musí byť minimálne 3 cm medzera.
- Pripojte hadičku na vákuovaciu trysku na spotrebič.
- Druhý koniec hadičky pripojte na ventil vo viečku nádoby a uistite sa tlakom, že sú všetky okraje pevne zatvorené.
- Stlačte tlačidlo „vacuum“ a z nádoby sa začne odsávať vzduch. Akonáhle bude v nádobe vákuum, spotrebič sa sám vypne.
- Pre uvoľnenie vákuu v nádobe, jednoducho stačí ventil vo viečku.

Sprievodca vákuovaním

Vákuové balenie predlžuje trvanlivosť potravín. Vďaka odčerpaniu kyslíka z uzavretých nádob, či vrecúšok, sa významne zredukuje proces oxidácie, ktorý negatívne ovplyvňuje prirodzenú chuť, farbu, arómu a všeobecne kvalitu potravín. Nedostatok vzduchu má vplyv na niektoré mikroorganizmy meniace trvanlivosť pokrmov.

Plesen – plesen potrebuje k rastu kyslík, preto vákuové balenie môže významne spomaliť, či dokonca úplne zastaviť jej výskyt.

Kvasinky – spôsobujú fermentáciu, ktorá kazí chuť a arómu pokrmov. Kvasinky k rastu potrebujú vodu, cukor a mierne teploty. Dokážu prežiť aj bez prístupu vzduchu. Aby ste teda spomali fermentáciu pokrmu, je treba ho schladiť, pre úplné zastavenie ho treba zmraziť.

Baktérie – menia arómu, farbu a textúru pokrmov. Za špecifických podmienok môžu niektoré anaeróbne baktérie, ako napríklad *Clostridium botulinum* (spôsobuje botulizmus), rásť bez prístupu vzduchu, a zároveň je nemožné identifikovať ich pomocou čuchu či chuti. Ide síce o vzácne baktérie, no môžu byť veľmi nebezpečné.

Pre bezpečné uchovanie pokrmov je teda zásadné uskladniť ich pri nízkych teplotách. Výrazne znížte rast mikroorganizmov pri teplotách 4°C a menej. Zmrazenie (-17°C) baktérie nezničí, ale zamedzí ich množeniu. Pre dlhodobé skladovanie vákuovaných potravín ich vždy zamrazte, a po rozmrazení ich ihneď skonzumujte.

Vákuové balenie NIE JE náhrada za konzervovanie a nikdy úplne nezabráni kazeniu jedla, iba ho dokáže obmedziť, či spomaliť. Nedá sa celkom jednoznačne určiť, ako dlho ostane pokrm čerstvý, pretože záleží na mnohých faktoroch, predovšetkým na stave pokrmu v dobe vákuovania.

Vákuové balenie nepotravinových predmetov

Vákuové balenie chráni aj najrôznejšie predmety, ktoré by inak podľahli skaze pod vplyvom oxidácie či vlhkosti.

Pokiaľ balíte ostré predmety, najprv ich zabalte do mäkkej látky alebo papierovej utierky tak, aby neprerezali vákuovaciu fóliu. Vákuové balenie je ideálne pre outdoorové výlety, kedy pomocou neho uchováte napríklad zápalky, mapy, oblečenie i jedlo, v suchu a nezničené. Pokiaľ zavákuujete kocky ľadu, po určitej dobe budete mať vo vrecúšku pitnú vodu.

Trvanlivosť najrôznejších potravín

Surovina	Spôsob skladovania	Trvanlivosť vo vákuovom balení	Normálna trvanlivosť
hovädzie, bravčové, jahňacie	mraziaci box	2-3 roky	6 mesiacov
mleté mäso	mraziaci box	1 rok	4 mesiace
hydina	mraziaci box	2-3 roky	6 mesiacov
ryby	mraziaci box	2 roky	6 mesiacov
čedar	chladiaci box	4-8 mesiacov	1-2 týždne
parmezan	chladiaci box	4-8 mesiacov	1-2 týždne
špargľa	mraziaci box	2-3 roky	8 mesiacov
brokolica, karfiol	mraziaci box	2-3 roky	8 mesiacov
kapusta, ružičkový kel	mraziaci box	2-3 roky	8 mesiacov
kukurica (klas alebo zrno)	mraziaci box	2-3 roky	8 mesiacov
zelené fazuľky	mraziaci box	2-3 roky	8 mesiacov
šalát, špenát	chladiaci box	2 týždne	3-6 dní
hrach	mraziaci box	2-3 roky	8 mesiacov
marhule, slivky	mraziaci box	1-3 roky	6-12 mesiacov

broskyne, nektárinky	mraziaci box	1-3 roky	6-12 mesiacov
maliny, ostružiny	chladiaci box	1 týždeň	1-3 dni
jahody	chladiaci box	1 týždeň	1-3 dni
čučoriedky	chladiaci box	2 týždne	1-3 dni
brusnice	chladiaci box	2 týždne	1-3 dni
pečivo	mraziaci box	1-3 roky	6-12 mesiacov
oriešky	špajza	2 roky	6 mesiacov
slnečnicové semiačka	špajza	2 roky	6 mesiacov
kávové zrná	mraziaci box	2-3 roky	6 mesiacov
kávové zrná	špajza	1 rok	3 mesiace
mletá káva	mraziaci box	2 roky	6 mesiacov
mletá káva	špajza	5-6 mesiacov	1 mesiac
polievky, omáčky	mraziaci box	1-2 roky	3-6 mesiacov
olej	špajza	1-1.5 roky	5-6 mesiacov
strukoviny, obilniny	špajza	1-2 roky	6 mesiacov
cestoviny, ryža	špajza	1-2 roky	6 mesiacov
sušené mlieko	špajza	1-2 roky	6 mesiacov
sušený kokos	špajza	1-2 roky	6 mesiacov
múka	špajza	1-2 roky	6 mesiacov
cukor	špajza	1-2 roky	6 mesiacov
chipsy	špajza	3-6 týždňov	1-2 týždne
sušenky, suchary	špajza	3-6 týždňov	1-2 týždne

Najčastejšie problémy

Problém	Riešenie
Vákuová pumpa je v prevádzke, ale vzduch z vrecúška neubúda	<ul style="list-style-type: none"> ■ Uistite sa, či je zatavený koniec vrecúška zatavený dokonale. ■ Upravte polohu vrecúška vo vákuovačke a začnite znovu. Uistite sa, či je otvorený koniec vrecúška v drážke na odkvapkávanie. ■ Nechajte 5 – 7 cm voľnej fólie medzi vrecúškom a obsahom vrecúška. ■ Skontrolujte, či nie sú pozdĺž taviaceho pásu žiadne záhyby, prípadne vrecúško vyrovajte. ■ Otvorte vákuovačku a uistite sa, či sú sitká nasadené správne, a nie je v nich žiadna špina či usadeniny. ■ Penové tesnenie môže byť deformované – nechajte vákuovačku 10 – 20 minút otvorenú, aby sa tesnenie narovnal. ■ Uistite sa, či hadička nie je pripravená na vstup. ■ Uistite sa, či je viečko pevne uzavreté, pokiaľ nie je viečko dobre zacvaknuté z oboch strán, bude medzi tesnením unikať vzduch.
Vrecúško sa správne nezataví	<ul style="list-style-type: none"> ■ Obsahuje moc tekutín, pred zatavením zamrazte. ■ Uistite sa, či nie sú v zatavovacom pruhu zbytky jedla či usadeniny. Pokiaľ áno, vyberte tesnenie, očistite ho a nasadte naspäť. ■ Ak má vrecúško záhyby, tak ich treba pred vložením do vákuovačky narovnať. ■ Stačte tlačidlo “vac seal” dvakrát za sebou – tavenie bude prebiehať dlhšiu dobu.
Tesnenie netesní, alebo je poškodené	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vyberte tesnenie, očistite ho a opäť ho vráťte na miesto. ■ Kontaktujte autorizovaný servis či predajcu..
Kontrolky nesvietia	<ul style="list-style-type: none"> ■ Uistite sa, že je vákuovačka v zásuvke. ■ Uistite sa, že zásuvka funguje. ■ Uistite sa, že je spotrebič zapnutý. ■ Pokiaľ ste vákuovačku dlhšie nepoužívali a uchovávali ju na vlhkom mieste, mohla vlhkosť poškodiť obvody. Nechajte ju poriadne vyschnúť, a potom skúste znovu. ■ Pokiaľ nič z hore uvedeného nepomôže, obráťte sa na vášho predajcu.

DE

EN

CZ


SK

PL

HU

Vákuovačka vzduch z vrecúška odsala, ale vákuum v ňom nevydržalo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prekontrolujte zvar. Záhyb pri zvare môže zapríčiniť opätovné vniknutie vzduchu. ■ Niekedy zbytky jedla či mastnota, môže negatívne ovplyvniť kvalitu zvaru. Rozstrihnete vrecúško, vyčistíte ho zvnútra a opäť zatavíte. ■ Pokiaľ sú v vrecúšku zatavené ostré predmety, mohli ho pothrať. Než ho zatavíte znovu, obalte predmety do niečoho mäkkého – napríklad do papierových utierok. ■ Pokiaľ začne jedlo v vrecúšku kvasiť, či inak sa kazíť, je treba ho vyhodit.
Vrecúško sa roztravilo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Taviaci pruh môže byť veľmi horúci. Vždy počkajte minimálne 20 sekúnd, než spotrebič trochu vychladne, a až potom pokračujte ■ Používajte originálne príslušenstvo, kde môžeme zaručiť kvalitu a neškodnosť materiálu


Ak sa vyskytne iná porucha či prekážka, obráťte sa na predajcu. Nikdy sa nepokúšajte spotrebič rozobrať, opravovať či akokoľvek upravovať. V prípade demontáže, úprav alebo akéhokoľvek pokusu o opravu dochádza k zániku záruky a môže nastať poškodenie prístroja; môže dôjsť ku zraneniu a škodám na majetku.

1. Tento symbol  na výrobku alebo v sprievodnom obale znamená, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Pre správnu likvidáciu odovzdajte bezplatne spotrebič na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by inak mohol byť dôsledok nesprávnej likvidácie výrobku. Pre detailnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku sa obráťte na svoj miestny úrad, miesto zberných surovín, alebo na odpadovú a likvidačnú službu Vašej domácnosti. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi uložené pokuty.

Informácie pre správnu likvidáciu pre užívateľov elektrických a elektronických zariadení (firemné a podnikové použitie):

Pre správnu likvidáciu elektrických a elektronických zariadení si vyžadajte podrobné informácie u Vášho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie pre správnu likvidáciu pre užívateľov elektrických a elektronických zariadení pre ostatných obyvateľov mimo zemi Európskej Únie:

Vyššie uvedený symbol  je platný len pre členské krajiny Európskej Únie. Pre detailnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku a správnu recykláciu, sa obráťte na svoj miestny úrad, miesto zberných surovín, alebo na odpadovú a likvidačnú službu Vašej domácnosti.

2. Záručné opravy spotrebiča uplatňujte u svojho predajcu. V prípade technických problémov a dotazov kontaktujte svojho predajcu, ktorý Vás bude informovať o ďalšom postupe. Dodržujte pravidlá pre prácu s elektrickými zariadeniami. Užívateľ nie je oprávnený rozoberať zariadenie ani meniť žiadnu jeho súčasť. Pri otvorení alebo odstránení krytu hrozí riziko úrazu elektrickým prúdom. Pri nesprávnom zostavení zariadenia a jeho opätovným zapojením sa vystavujete riziku úrazu elektrickým prúdom.

Záručná lehota spotrebiča je 24 mesiacov, pokiaľ nie je stanovené inak. Záruka sa nevzťahuje na poškodenie spôsobené neštandardným používaním, mechanickým poškodením spotrebiča a vystaveniu agresívnym podmienkam či zachádzaniu v rozpore s manuálom a bežným užívaním.

Výrobca, dovozca ani distribútor nenesú žiadnu zodpovednosť za akékoľvek škody spôsobené nesprávnym používaním výrobku.

Prehlásenie o zhode

Spoločnosť elem6 spol. s r. o. týmto prehlasuje, že všetky zariadenia Lauben sú v zhode so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami smernice 2014/30/EU a 2014/35/EU. Produkty a spotrebiče sú určené pre predaj bez obmedzenia v Nemecku, Českej republike, Slovenskej republike, Poľsku, Maďarsku a v ďalších členských zemiach EU. Prehlásenie o zhode si je možné stiahnuť z webu www.lauben.com

Dovozce do EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6
www.lauben.com

Tlačové chyby a zmeny vyhradené.



Lauben Vacuum Sealer VS01 – Instrukcja użytkowania

Model	LBNVS01
Zasilanie	220-240V
Częstotliwość	50/60Hz
Silnik	125W
Próżnia	-50 ~ -60kPa
Szerokość spoiny	2.5mm
Zabezpieczenie	TAK
Maksymalna szerokość folii	≤ 30cm
Wymiary	370×120×55 mm
Ciężar	1,2 kg

Przed pierwszym uruchomieniem użytkownik ma obowiązek zapoznania się z zasadami bezpiecznego korzystania z wyrobu.

Instrukcja bezpieczeństwa

1. Urządzenie przechowujemy w miejscu niedostępnym dla dzieci, bo nie jest to zabawka.
2. Opakowanie zawiera małe części, które mogą być niebezpieczne dla dzieci. Produkt przechowuje się zawsze w miejscu niedostępnym dla dzieci. Woreczki albo wiele części, które się w nich znajdują, po połknięciu albo po założeniu na głowę może spowodować uduszenie.
3. Osoby o ograniczonej możliwości poruszania się i orientacji mogą korzystać z urządzenia i operować nim tylko pod nadzorem wykwalifikowanej osoby dorosłej.
4. Chodzi tu o ciepło wytwarzane przez urządzenie, które w ekstremalnych przypadkach grozi niebezpieczeństwem pożaru. Aby uniknąć tego niebezpieczeństwa, przestrzegamy następujących zaleceń:
 - a. Zwiększoną uwagę poświęcamy ewentualnym materiałom łatwopalnym w otoczeniu urządzenia.
 - b. Nie zgrzewamy w tym samym miejscu przez dłuższy czas.
 - c. Nie zgrzewamy w miejscu zagrożonym wybuchem.
 - d. Po zakończeniu pracy urządzenie natychmiast wyłączamy z gniazdka.
 - e. Przed odstawieniem na przechowanie urządzenie musi wystygnąć.
 - f. Włączonego urządzenia nie pozostawiamy bez dozoru.
5. Jeżeli przewód będzie uszkodzony w jakikolwiek sposób, nie korzystamy z urządzenia. Kontaktujemy się ze swoim sprzedawcą, który poinformuje nas o dalszym postępowaniu.
6. Nie korzystamy z urządzenia w środowisku wilgotnym albo na mokrej powierzchni.
7. Żadnej części urządzenia, łącznie z przewodem nie zanurzamy do wody, ani innych cieczy. Przed czyszczeniem wyłączamy je z gniazdka.
8. Urządzenie wyłączamy z gniazdka tak, że chwytamy za wyprowadzenie przewodu tuż przy wtyczce. Nie ciągniemy za sam przewód.
9. Jeżeli jakkolwiek część pakowaczki próżniowej albo jej wyposażenia wykazuje oznaki uszkodzenia, przestajemy z niej korzystać. Kontaktujemy się ze swoim sprzedawcą i ustalamy procedurę naprawy/wymiany.
10. Nie korzystamy z urządzenia do innych celów, niż jest przeznaczone.
11. Urządzenia nie umieszczamy na albo w pobliżu urządzeń do gotowania, płyt kuchennych albo kuchenek.
12. Jeżeli przez dłuższy czas nie będziemy korzystać z urządzenia, to nie zamykamy jego pokrywy, aby uszczelka nie była niepotrzebnie ściśnięta.

Przydatne rady

1. Nie odrywaj taśmy ochronnej pokrywającej pasek uszczelniający.
2. Zabezpieczenie – jeżeli lampka sygnalizacyjna przy funkcji „vac seal” albo „seal” miga, to znaczy, że urządzenie wyłączył bezpiecznik i trzeba poczekać 2 minuty, zanim będzie można z niego znowu korzystać. Zabezpieczenie uruchamia się po 15 cyklach funkcji „vac seal” i „seal”, przy czym czas ciągłego używania nie może przekroczyć 1 minuty.
3. Przechowywanie w próżni nie zastępuje konserwowania. Artykuły spożywcze, które szybko się psują muszą być schłodzone albo zamrożone.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

4. Aby osiągnąć jak najlepsze wyniki korzystamy tylko z oryginalnego wyposażenia (folie, woreczki, naczynia).
5. W czasie zabezpieczania próżniowego może wyciec niewielka ilość płynu albo oddzielić się trochę niewielkich fragmentów artykułów spożywczych. Dlatego trzeba po każdym użyciu wyczyścić rowek do odprowadzania tych substancji.
6. Na końcu woreczka pozostawiamy około 5 -7 cm wolnego miejsca, aby pozostała dostateczna ilość folii do zgrzewania.
7. Folię do pakowaczki próżniowej wkładamy tak, aby brzeg był przynajmniej o 3 cm od produktów wewnątrz folii.
8. Folię nigdy nie zgrzewamy na tych brzegach, gdzie połączenia są już wykonane fabrycznie.
9. Aby zapobiec nieładnym zmarszczkom, folię delikatnie wyrównujemy przed jej włożeniem do pakowaczki próżniowej.
10. Z powodu ryzyka rozmnożenia się grzybnicy nigdy nie foliujemy świeżych grzybów, cebuli, czosnku i miękkich serów.
11. Wszystkie warzywa w naturalny sposób uwalniają gazy i woreczek zamknięty próżniowo po kilku dniach może zostać nimi nadmuchany. Dlatego zalecamy wcześniej zamrozić warzywa i przechowywać je w lodówce.
12. Jeżeli pokujemy próżniowo ostre przedmioty, to umieszczamy je najpierw w miękkim opakowaniu, aby nie mogły przedziurawić folii.

Prosimy zachować tę instrukcję do użycia w przyszłości.

Prezentacja urządzenia



- A: listwa do zgrzewania
- B: górne uszczelnienie piankowe
- C: zamek
- D: panel sterujący
- E: pokrywa urządzenia
- F: dolne uszczelnienie piankowe
- G: taśma zgrzewająca
- I: rowek ociekowy
- J: głowica próżniowa
- K: obcinarka do folii



Panel sterujący

Próżnia: tylko do wytworzenia próżni
Seal: tworzy połączenie zgrzewane folii
Vac Seal/ Cancel: naciskamy do zapakowania i zgrzania produktów – proces jest automatyczny, pakowaczka próżniowa na końcu cyklu wyłączy się sama. Naciśnięcie podczas procesu – zatrzymanie wytwarzania próżni/ zgrzewanie
Food: Dwa opcjonalne tryby – do produktów

miękkich, wilgotnych (moist) i twardych, suchych (dry). Początkowo ustawiany jest tryb „dry”.

Dry: przeznaczone do produktów bez cieczy lub oleju

Moist: przeznaczone do zup, tłustych albo miękkich produktów (torty, itp.) – proces pakowania próżniowego będzie wolniejszy.

Jak wykonać woreczek z rolki folii

1. Otwieramy jeden koniec obcinarki i folię wkładamy między obcinarką, a urządzenie.
2. Folię przytrzymujemy lewą ręką, a prawą ręką obcinamy ją od lewej do prawej strony. Mamy w ten sposób rękaw z dwoma otwartymi końcami.
3. Otwieramy pokrywę pakowaczki próżniowej i wkładamy jeden z końców tak, aby brzeg był dokładnie w rowku ociekowym.

4. Zamykamy i z lekkim dociskiem zatraskujemy pokrywę. Naciskamy przycisk „seal” i jak tylko zgaśnie lampka sygnalizacyjna, otwieramy pokrywę i wyjmujemy woreczek. Teraz można do niego włożyć produkty spożywcze.

Jak pakować próżniowo do woreczków

1. Produkty, które chcemy zapakować próżniowo, wkładamy do naczynia. Między górnym brzegiem naczynia, a produktami musi być minimum 3 cm miejsca.
2. Wężyk podłączamy do dyszy próżniowej w urządzeniu.
3. Drugi koniec wężyka podłączamy do zaworka w pokrywce naczynia i dociskając upewniamy się, że całe obrzeże jest dobrze zamknięte.
4. Naciskamy przycisk „vacuum” i z naczynia jest odsysane powietrze. Jak tylko w naczyniu wytworzy się wymagana próżnia, urządzenie samo się wyłączy.
5. Aby zlikwidować próżnię w naczyniu, po prostu naciskamy zaworek w pokrywce.

Przewodnik po pakowaniu próżniowym

Pakowanie próżniowe przedłuża trwałość artykułów spożywczych. Dzięki wyssaniu tlenu z zamkniętych naczyń lub woreczków znacząco redukuje się proces utleniania, który negatywnie wpływa na naturalny smak, kolor, aromat i ogólną jakość produktów. Brak powietrza ma wpływ na niektóre mikroorganizmy skracające trwałość artykułów spożywczych

Pleśń – pleśń do rozwoju potrzebuje tlenu i dlatego pakowanie próżniowe może znacząco zwolnić albo całkowicie zatrzymać jej rozwój.

Drożdże – powodują fermentację, która psuje smak i aromat potraw. Do wzrostu drożdży niezbędna jest woda, cukier i średnie temperatury. Drożdże przeżyją nawet bez dostępu powietrza. Aby zwolnić fermentację artykułów spożywczych, trzeba je schłodzić albo zamrozić w celu kompletnego wstrzymania procesu.

Bakterie – zmieniają aromat, kolor i strukturę produktów. W wyjątkowych warunkach niektóre z bakterii anaerobowych, jak na przykład Clostridium botulinum (powoduje zatrucie jadem kiełbasianym) rozwijają się nawet bez dostępu powietrza i jednocześnie nie można ich zidentyfikować za pomocą zapachu albo smaku. Chociaż chodzi tu o rzadko spotykane bakterie, to jednak mogą być one bardzo niebezpieczne.

Tak więc do bezpiecznego przechowywania artykułów spożywczych absolutnie zasadne jest ich trzymanie w niskich temperaturach. Rozwój mikroorganizmów wyraźnie zmniejsza się w temperaturach poniżej 4°C. Ich zamrożenie (-17°C) nie zniszczy bakterii, ale ograniczy ich rozmnażanie. Do dłuższego przechowywania artykuły zamknięte próżniowo zawsze zamrażamy, a po rozmrożeniu szybko konsumujemy.

Opakowanie próżniowe NIE zastępuje konserwowania i nigdy całkowicie nie zapobiega psuciu się artykułów spożywczych, a tylko potrafi je ograniczyć albo spowolnić. Nie można całkowicie jednoznacznie określić, jak długo i które produkty pozostaną świeże, ponieważ zależy to od wielu czynników, przede wszystkim od stanu artykułów spożywczych w chwili zapakowania próżniowego.

Pakowanie próżniowe przedmiotów innych, niż artykuły spożywcze

Pakowanie próżniowe chroni różne przedmioty, które pod wpływem utleniania się albo wilgoci ulegają uszkodzeniu.

Jeżeli pakujemy ostre przedmioty, to najpierw owijamy je w coś miękkiego albo w papierowe ściereczki tak, aby nie mogły przekłuć folii z opakowania próżniowego. Opakowanie próżniowe jest idealne na wyjazdy w teren, kiedy za jego pomocą możemy przechować na przykład zapalki, mapy, ubranie i jedzenie w suchym stanie i bez uszkodzeń. Jeżeli zapakujemy próżniowo kostki lodu, to po jakimś czasie mamy w woreczku wodę do picia.

Trwałość najróżniejszych artykułów spożywczych

Surowiec	Sposób przechowywania	Trwałość w opakowaniu próżniowym	Normalna trwałość
wołowina, wieprzowina, cielęcina	zamrażarka	2-3 lata	6 miesięcy
mięso mielone	zamrażarka	1 rok	4 miesiące
drób	zamrażarka	2-3 lata	6 miesięcy
ryby	zamrażarka	2 lata	6 miesięcy
cheddar	lodówka	4-8 miesięcy	1-2 tygodnie
parmezan	lodówka	4-8 miesięcy	1-2 tygodnie
chrzan	zamrażarka	2-3 lata	8 miesięcy
brokuły, kalafior	zamrażarka	2-3 lata	8 miesięcy
kapusta, brukselka	zamrażarka	2-3 lata	8 miesięcy
kukurydza (kolba albo ziarno)	zamrażarka	2-3 lata	8 miesięcy

DE

EN

CZ

SK

PL

HU


zielona fasola	zamrażarka	2-3 lata	8 miesięcy
sałata, szpinak	lodówka	2 tygodnie	3-6 dni
groch	zamrażarka	2-3 lata	8 miesięcy
morele, śliwki	zamrażarka	1-3 lat	6-12 miesięcy
brzoskwinie, nektarynki	zamrażarka	1-3 lat	6-12 miesięcy
maliny, jeżyny	lodówka	1 tydzień	1-3 dni
truskawki	lodówka	1 tydzień	1-3 dni
jagody	lodówka	2 tygodnie	1-3 dni
borówki	lodówka	2 tygodnie	1-3 dni
pieczywo	zamrażarka	1-3 lat	6-12 miesięcy
orzechy	spizarnia	2 lata	6 miesięcy
nasiona słonecznika	spizarnia	2 lata	6 miesięcy
kawa ziarnista	zamrażarka	2-3 lata	6 miesięcy
kawa ziarnista	spizarnia	1 rok	3 miesiące
kawa mielona	zamrażarka	2 lata	6 miesięcy
kawa mielona	spizarnia	5-6 miesięcy	1 miesiąc
zupy, sosy	zamrażarka	1-2 lat	3-6 miesięcy
olej	spizarnia	1-1.5 roku	5-6 miesięcy
rośliny strączkowe, zboże	spizarnia	1-2 lat	6 miesięcy
makaron, ryż	spizarnia	1-2 lat	6 miesięcy
mleko w proszku	spizarnia	1-2 lat	6 miesięcy
suszone kokosy	spizarnia	1-2 lat	6 miesięcy
mąka	spizarnia	1-2 lat	6 miesięcy
cukier	spizarnia	1-2 lat	6 miesięcy
chipsy	spizarnia	3-6 tygodni	1-2 tygodni
herbatniki, suchary	spizarnia	3-6 tygodni	1-2 tygodni

Najczęstsze problemy


Problem	Rozwiązanie
Pompa próżniowa pracuje, ale powietrza w woreczku nie ubywa	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzamy, czy zgrzany koniec woreczka jest szczelny ■ Zmieniamy położenie woreczka w pakowaczkę próżniowej i zaczynamy ponownie. Sprawdzamy, czy otwarty koniec woreczka jest w rowku ociekowym. ■ Pozostawiamy 5–7 cm wolnej folii między woreczkiem, a zawartością woreczka. ■ Kontrolujemy, czy wzdłuż taśmy zgrzewającej w pakowaczkę próżniowej nie ma żadnych zagięć, ewentualnie wygładzamy woreczek. ■ Otwieramy pakowaczkę próżniową i sprawdzamy, czy woreczki są dobrze złożone i czy nie ma w nich zanieczyszczeń albo osadów. ■ Uszczelki piankowe mogą być zdeformowane - pakowaczkę próżniową pozostawiamy otwartą na 10 - 20 minut tak, aby uszczelka się wyprostowała. ■ Sprawdzamy, czy wężyk jest przymocowany do wejścia. ■ Sprawdzamy, czy pokrywka jest dobrze zamknięta, jeżeli nie będzie dobrze zatrzaśnięta z obu stron, to koło uszczelki będzie przepływać powietrze.
Woreczek nie zgrzewa się poprawnie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zawiera za dużo płynów, przed zgrzewaniem trzeba go zamrozić. ■ Sprawdzamy, czy w taśmie do zgrzewania nie ma resztek produktów albo osadów. Jeżeli tak, wyjmujemy uszczelkę, oczyszczamy i zakładamy z powrotem. ■ Woreczek ma zmarszczki, które przed jego włożeniem do pakowaczki próżniowej trzeba wyrównać. ■ Naciskamy przycisk "vac seal" dwa razy po sobie – zgrzewanie będzie się dłużej odbywać.
Uszczelka nie przylega dobrze albo jest uszkodzona	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wyjmujemy uszczelkę, oczyszczamy i wkładamy z powrotem. ■ Kontaktujemy się z serwisem autoryzowanym albo sprzedawcą.

Lampki sygnalizacyjne nie świecą	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzamy, czy pakowaczka próżniowa jest włączona do gniazdka. ■ Sprawdzamy, czy gniazdko jest pod napięciem. ■ Sprawdzamy, czy urządzenie jest włączone. ■ Jeżeli pakowaczka próżniowa nie była długo używana i stała w wilgotnym miejscu, to wilgoć mogła spowodować zwarcia w obwodach. Suszymy ją starannie, a potem próbujemy znowu. ■ Jeżeli nic z tego nie pomaga, zwracamy się do swojego sprzedawcy.
Pakowaczka próżniowa odesała powietrze z woreczka, ale próżnia w nim nie utrzymuje się	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrolujemy połączenie zgrzewane. Zagięcia w połączeniu mogą spowodować przedostawanie się powietrza. ■ Niekiedy resztki produktów albo tłuszcz mogą negatywnie wpłynąć na jakość połączenia. Przecinamy woreczek, oczyścimy go z zewnątrz i ponownie zgrzewamy. ■ Jeżeli są w woreczku zamknięte ostre przedmioty, to może zostać przez nie przebity. Przed ponownym zgrzaniem, pakujemy je w coś miękkiego - na przykład w papierowe chusteczki. ■ Jeżeli produkty w woreczku zaczynają fermentować albo psuć się, to trzeba go wyrzucić.
Woreczek się roztopił	<ul style="list-style-type: none"> ■ Taśma zgrzewająca może być za gorąca. Czekamy wtedy minimum 20 sekund, aż urządzenie trochę ostygnie, a dopiero potem kontynuujemy pracę. ■ Korzystamy z oryginalnego wyposażenia, które gwarantuje jakość i niezawodność materiału.

Jeżeli wystąpi inna usterka albo przeszkoda, zwracamy się do swojego sprzedawcy. Z zasady nie próbujemy rozbierać tego urządzenia, naprawiać, ani wykonywać jakichkolwiek zmian. W przypadku demontażu, zmian albo jakiegokolwiek próby naprawiana dochodzi do utraty uprawnień gwarancyjnych i może nastąpić uszkodzenie urządzenia, a nawet obrażenia ciała albo straty materialne.

1. Symbol  umieszczony na wyrobie albo w dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte wyroby elektryczne albo elektroniczne nie mogą być likwidowane razem z odpadami komunalnymi. W celu przeprowadzenia poprawnej likwidacji wyrobu należy go oddać w ustalonych punktach zbiorczych, w których zostanie bezpłatnie przyjęty. Poprawną likwidacją tego produktu pomagamy zachować źródła cennych surowców naturalnych i zapobiegamy potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie ludzi, które mogą być skutkiem niewłaściwej likwidacji odpadów. Dalsze szczegóły można uzyskać w lokalnych urzędach albo w najbliższym miejscu gromadzenia odpadów. Przy wadliwej likwidacji odpadów tego rodzaju, zgodnie z przepisami krajowymi, grozi niebezpieczeństwo nałożenia mandatu karnego.

Informacja dla użytkownika o likwidacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych (stosowanych dla potrzeb firmowych i zakładowych): O szczegółowe informacje dotyczące likwidacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych zwracamy się do ich producenta albo do dostawcy.

Informacja dla użytkownika o likwidacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych w krajach spoza Unii Europejskiej: Wyżej wymieniony symbol  obowiązuje tylko w krajach Unii Europejskiej. Aby poprawnie likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zwracamy się o szczegółowe informacje do swoich lokalnych urzędów albo do sprzedawcy urządzenia. Najlepiej sygnalizuje to symbol przekreślonego kontenera na wyrobie, opakowaniu albo w załączonych, wydrukowanych materiałach.

2. Naprawy gwarancyjne zgłaszamy do swojego sprzedawcy. W przypadku problemów technicznych i pytań kontaktujemy się ze swoim sprzedawcą, który udzieli informacji o dalszym postępowaniu. Przestrzegamy zasad pracy z urządzeniami elektrycznymi. Użytkownik nie jest upoważniony do rozbierania urządzenia, ani do wymiany jakiegokolwiek jego części. Przy otwieraniu albo usuwaniu

części obudowy istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. Przy wadliwym montażu urządzenia i jego ponownym włączeniu również istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

Okres gwarancyjny na produkty wynosi 24 miesiące, jeżeli nie ustalono inaczej. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niestandardowym użytkowaniem, działaniami mechanicznymi, narażeniem na działanie agresywnych substancji, postępowaniem niezgodnym z instrukcją i bieżącym zużyciem.

Producent, importer, ani dystrybutor nie ponoszą odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane niewłaściwym korzystaniem z produktu.

Deklaracja zgodności

Spółka elem6 s.r.o. oświadcza niniejszym, że wszystkie urządzenia Lauben są zgodne z wymaganiami podstawowymi i innymi właściwymi postanowieniami dyrektywy 2014/30/EU i 2014/35/EU. Produkty są przeznaczone do sprzedaży bez ograniczeń w Niemczech, Republice Czeskiej, na Słowacji, w Polsce, na Węgrzech i w innych krajach członkowskich EU. Deklarację zgodności można pobrać ze strony internetowej: www.lauben.com.

Importer do EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6
www.lauben.com

Błędy w druku i zmiany w instrukcji są zastrzeżone.



Lauben Vacuum Sealer VS0 – Felhasználói kézikönyv

Modell	LBNVS01
Teljesítményfelvétel	220-240V
Frekvencia	50/60Hz
Motor	125W
Vákuum	-50 ~ -60Kpa
Varratszélesség	2.5mm
Biztonsági biztosíték	IGEN
A fólia maximális szélessége	≤ 30cm
Méret	370×120×55 mm
Súly	1,2 kg

Az első használat előtt a fogyasztó köteles megismerni a termék biztonságos használatának alapelveit.

Biztonsági előírások

1. Tartsa a készüléket gyermekektől elzárva. Ez nem játékszer.
2. A csomagolás kis darabokat tartalmaz, amelyek veszélyesek lehetnek a gyermekek számára. A terméket mindig gyermekektől elzárva kell tartani. A zacskók vagy sok apróbb darab, amelyet tartalmaznak, fulladást okozhat, ha lenyelik vagy fejre helyezik azokat.
3. A csökkent mozgási- és tájékozódási képességű személyek a készüléket csak hozzáértő felnőtt felügyelete mellett használhatják.
4. Ez hőt sugárzó készülék, így szélsőséges esetekben fennáll a tűz veszélye. A veszély elkerülése érdekében vegye figyelembe a következőket:
 - a. Nagyon figyeljen a készülék körül lévő gyúlékony anyagokra.
 - b. Ne hegesse ugyanazt a helyet hosszú ideig.
 - c. Ne használja olyan környezetben, ahol fokozott a robbanásveszély.
 - d. Használat után azonnal húzza ki a konnektorból.
 - e. Tárolás előtt hagyja kihűlni a készüléket!
 - f. Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül bekapcsolt állapotban.
5. Ne használja a készüléket, ha a kábel bármilyen módon sérült. Vegye fel a kapcsolatot a kereskedőjével, aki Önt informálja majd a további lépésekről.
6. Ne használja a készüléket nedves környezetben vagy nedves felületen.
7. Ne merítse az alkatrészeket, beleértve a készülék kábelét, vízbe vagy más folyadékba. Tisztítás előtt húzza ki a konnektorból.
8. Húzza ki a készüléket a konnektorból úgy, hogy a kábel végét a dugaszolóaljzathoz közel tartja. Ne húzza a kábelt.
9. Ha a vákuumozó bármelyik része vagy tartozékai sérülésekre utalnak, hagyja abba a készülék használatát. Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval, és állapodjon meg a javítási / csere-eljárásban.
10. A készüléket csak a rendeltetésszerű célokra használja.
11. Ne tegye a készüléket főzőkre, főzőlapokra vagy kályhákra vagy azok közelébe.
12. Ha nem szándékozik hosszabb ideig használni a készüléket, hagyja nyitva a fedelet, hogy elkerülje a felesleges nyomást.

Hasznos tippek

1. Ne húzza le a hegesztő csíkot fedő védőszalagot.
2. Biztonsági biztosíték – ha a „vákuumtömítés” vagy a „tömítés” funkció jelzőfénye villog, ez azt jelenti, hogy a készülék aktiválta a biztonsági biztosítékot, és 2 percre telik, mire az újra használható. A biztonsági biztosíték 15 „vac seal” a „seal” ciklus után aktiválódik, és a folyamatos használat ideje nem haladhatja meg az 1 perct.
3. A vákuumozás nem helyettesíti a tartósítást. A romlandó ételeket hűtni vagy fagyasztani kell.
4. A legjobb eredmény elérése érdekében csak eredeti kiegészítőket használjon (fóliák, zacskók, edények).
5. A vákuumozás során kisebb mennyiségű folyadék vagy morzsa szabadulhat fel a vákuumos élelmiszerekből. Ezért a barázdát minden használat után meg kell tisztítani, hogy leürítsék ezeket a feleslegeket.
6. Hagyjon kb. 5-7 cm szabad helyet a zacskó végén, hogy elegendő fólia maradjon a lezáráshoz.
7. Helyezze a fóliát a vákuumozóba úgy, hogy a széle legalább 3 cm-re legyen a fólia belsejében található alpanyagoktól.
8. Soha ne tömítse a fóliát azoknak a széleknek a mentén, ahol már hegesztéseket készítettek a gyárban.

- A csúnya redők elkerülése érdekében óvatosan simítsa le a fólia felületét, mielőtt vákuumba helyezné.
- Soha ne vákuumozzon friss gombát, hagymát, fokhagymát és lágy sajtot az anaerob bakteriális túlnövekedés kockázata miatt.
- Az összes zöldség természetesen felszabadítja a gázokat, és a vákuumozó zacskó néhány nap múlva felfújódhat. Ezért ajánlott zöldségeket mindig fagyasztani és hűtőszekrényben tárolni.
- Ha éles tárgyakat vákuumoznak, akkor először egy puha tasakba csomagolja őket, hogy elkerülje a vákuumfólia kivágását.

Kérjük, őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi referencia céljából.

Ismerkedés a készülékkel



- A: olvasztási szél
- B: felső habos tömítés
- C: zár
- D: vezérlő panel
- E: készülék fedél
- F: alsó habos tömítés
- G: olvadó szalag
- I: cseppfogó horny
- J: vákuum fúvóka
- K: fóliavágó



Vezérlő panel

Vacuum: Vákuum: csak a vákuum létrehozásához

Seal: Hegesztést hoz létre a fólián

Vac Seal/ Cancel: Nyomja meg az élelmiszer vákuumozására és lezárására – a folyamat automatikus, a vákuumozó a befejezés után önmaga kikapcsol. Megnyomás a folyamat során - a vákuum / tömítés beolvasztás szüneteltetése

Food: Két választható mód – puha, nedves (moist) és kemény, száraz (dry) ételekhez. Az elsődleges üzemmód „száraz”.

Száraz: Folyadék vagy olaj nélküli ételekhez alkalmas

Moist: Levesekhez, zsíros összetevőkhöz vagy lágy ételekhez (torták, stb.) Alkalmas - a vákuumozás folyamata lassúbb lesz

Hogyan készítsünk zacskót a fóliatekeresből?

- Nyissa ki a vágó egyik végét, helyezze be a fóliát a vágó és a készülék közé.
- Tartsa a fóliát bal kezével, és vágja jobb kezével balról jobbra. Ezzel kapsz egy kézelőt, mindkét végén nyitva.
- Nyissa ki a vákuumfedelelet és helyezze be az egyik végét úgy, hogy az éle pontosan a csepphoronyban legyen.
- Csukja be és enyhén nyomja le a fedelet. Amikor a jelzőfény kialszik, nyomja meg a „seal” gombot, nyissa ki a fedelet és vegye ki a zacskót. Most tegye bele az élelmiszert.

Hogyan kell bevákuumozni a zacskót

- Helyezze az ételt a zacskóba úgy, hogy a fólia széle és a zacskó tartalma között legalább 5-7 cm szabad fólia legyen.
- Nyissa ki a készülék fedelét, és helyezze be a táska nyitott végét a belsejébe úgy, hogy a széle a cseppfogóhoronyban legyen. Igazítsa ki a fóliát, amennyire csak lehetséges.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

3. Csukja be a fedelet és kattintsa be. Nyomja meg a „vac seal” gombot. A vákuumozó automatikusan kiszív minden levegőt, és lezárja a fóliát.
4. Amint a jelzőlámpa kialszik, kinyithatja a fedelet és kiveheti a zacskót. Ha szükséges, tegye a zacskót a hűtőszekrénybe vagy a fagyaszttóba.

Hogyan vákuumozunk az edényekben

1. Helyezze az edénybe a vákuumozandó ételt. A tartály felső széle és az alapanyagok között legalább 3 cm szabad hely kell lennie.
2. Csatlakoztassa a tömlőt a készülék vákuumszívőéhez.
3. Csatlakoztassa a cső másik végét a tartály fedelében lévő szelephez, és nyomja meg, hogy ellenőrizze, hogy minden széle szorosan zárva van-e.
4. Nyomja meg a „vákuum” gombot, és a levegő kezd elszívódni az edényből. Amint vákuum lesz a tartályban, a készülék kikapcsol.
5. A vákuum felszabadításához az edényben egyszerűen nyomja meg a szelepet a fedélben.

Vákuum útmutató

A vákuumsomagolás meghosszabbítja az élelmiszerek eltarthatóságát. A zárt edényekből vagy zacskókból az oxigén elszívása miatt az oxidációs folyamat, amely negatívan befolyásolja az élelmiszer természetes ízét, színét, aromáját és általános minőségét, jelentősen csökken. A levegő hiánya olyan mikroorganizmusokat érint, amelyek megváltoztatják az élelmiszerek eltarthatóságát.

Penészgombának – a penészgombának oxigénre van szüksége a növekedéshez, így a vákuumsomagolás jelentősen lelassíthatja vagy teljesen leállíthatja megjelenését.

Élesztők – erjesztést okoznak, amely rontja az ételek ízét és aromáját. Az élesztőnek vízre, cukorra és mérsékelt hőmérsékletre van szüksége a növekedéshez. Levegő nélkül is túlélhetnek. Ezért az élelmiszerek erjedésének leállításához azokat meg kell hűteni és teljesen fagyasztani.

Baktériumok – megváltoztatja az ételek aromáját, színét és textúráját. Kivételes körülmények között egyes anaerob baktériumok, például a Clostridium botulinum (botulizmust okozó), a levegőhöz való hozzáférés nélkül szaporodhatnak, és ugyanakkor nem azonosíthatók szag vagy íz alapján. Noha ezek ritka baktériumok, nagyon veszélyesek lehetnek.

Ezért elengedhetetlen az élelmiszerek alacsony hőmérsékleten történő tárolása az élelmiszerek biztonságos tárolása érdekében. Jelentősen csökkenteni fogja a mikroorganizmusok növekedését 4 ° C és az alatti hőmérsékleten. Fagyasztása (-17 ° C) nem pusztítja el a baktériumokat, de megakadályozza a szaporodásukat. Hosszú távú tároláshoz mindig fagyasszák le a vákuum élelmiszert, és felolvasztásuk után azonnal fogyasszák el.

A vákuumsomagolás NEM helyettesíti a konzervkészletet, és soha nem fogja teljesen megakadályozni az élelmiszerek romlását, csak csökkentheti vagy lelassíthatja azt. Nem lehet egyértelműen meghatározni, hogy az élelmiszer mennyi ideig marad friss, mivel ez számos tényezőtől függ, különösen az élelmiszer állapotától a vákuumozás idején.

Nem élelmiszeripari termékek vákuum csomagolása

A vákuumsomagolás még különféle tárgyakat is megvéd, amelyek egyébként az oxidáció vagy a romlandó nedvesség hatásának vannak kitéve.

Ha éles tárgyakat csomagol, akkor először egy puha ruhába vagy papírtörülőbe csomagolja, hogy azok ne szakítsák meg a vákuumfóliát. A vákuumsomagolás ideális kültéri kirándulásokhoz, ahol a gyufa, a térkép, a ruházat és az ételek szárazak és sértetlenek lehetnek. Ha jégkockákat vákuumoz, egy idő múlva ivóvíz van a táskájában.

Különböző élelmiszerek tartóssága

Nyersanyag	A tárolás módja	Tartósság vákuumsomagolásban	Normál tartósság
marha, sertés, bárány	jégszekrény	2-3 év között	6 hónap
Darált hús	jégszekrény	1 év:	4 hónap
baromfi	jégszekrény	2-3 év között	6 hónap
halfélék	jégszekrény	2 év	6 hónap
Cheddar	hűtőszekrény	4-8 hónap	1-2 hét
parmezán	hűtőszekrény	4-8 hónap	1-2 hét
spárga	jégszekrény	2-3 év között	8 hónap
brokkoli, karfiol	jégszekrény	2-3 év között	8 hónap
káposzta, kelbimbó	jégszekrény	2-3 év között	8 hónap
kukorica (kalász vagy magok)	jégszekrény	2-3 év között	8 hónap
zöldbab	jégszekrény	2-3 év között	8 hónap
Saláta, spenót	hűtőszekrény	2 hét	3-6 nap
borsó	jégszekrény	2-3 év között	8 hónap

sárgabarack, szilva	jégszekrény	1-3 év között	6-12 hónap
őszibarack, nektarin	jégszekrény	1-3 év között	6-12 hónap
málna, szeder	hűtőszekrény	1 hét	1-3 nap
eper	hűtőszekrény	1 hét	1-3 nap
áfonya	hűtőszekrény	2 hét	1-3 nap
áfonya	hűtőszekrény	2 hét	1-3 nap
sütemény	jégszekrény	1-3 év között	6-12 hónap
dió	éléskamra	2 év	6 hónap
napraforgómag	éléskamra	2 év	6 hónap
Szemes kávé	jégszekrény	2-3 év között	6 hónap
Szemes kávé	éléskamra	1 év:	3 hónap
Őrölt kávé	jégszekrény	2 év	6 hónap
Őrölt kávé	éléskamra	5-6 hónap	1 hónap
Levesek, szósók	jégszekrény	1-2 év között	3-6 hónap
étolaj	éléskamra	1-1,5 év között	5-6 hónap
hüvelyesek, gabonafélék	éléskamra	1-2 év között	6 hónap
Tészta, rizs	éléskamra	1-2 év között	6 hónap
tejpor	éléskamra	1-2 év között	6 hónap
kókuszreszelék	éléskamra	1-2 év között	6 hónap
liszt	éléskamra	1-2 év között	6 hónap
cukor	éléskamra	1-2 év között	6 hónap
chipszek	éléskamra	3-6 hét	1-2 hét
Sütemények, kekszek	éléskamra	3-6 hét	1-2 hét

A leggyakoribb problémák

A probléma	A megoldás
Vákuumszivattyú működik, de levegő van a zsákban	<ul style="list-style-type: none"> ■ Győződjön meg arról, hogy a zsák lezárt vége tökéletesen le van-e tömítve, nem csökken. ■ Állítsa át a zacskó helyzetét a vákuumozóban, és kezdje újra. Győződjön meg arról, hogy a zacskó nyitott vége a csepphoronyban van. ■ Hagyjon 5–7 cm-es szabad fóliarészt a zacskó és a zacskó tartalma között. ■ Ellenőrizze, hogy a vákuumozóban nincsenek-e ráncok az olvadó szalagon vagy szükség esetén simítsa ki a zacskót. ■ Nyissa ki a vákuumozót és ellenőrizze, hogy a szűrők megfelelően vannak-e felszerelve, és hogy nincs-e azokban szennyeződés vagy lerakódás. ■ A habtömítések deformálódhatnak - hagyja nyitva a vákuumozót 10-20 percra a tömítések kisimulásához. ■ Ellenőrizze, hogy a tömlő nincs-e rögzítve a beömlőnyíláshoz. ■ Ellenőrizze, hogy a fedél szorosan le van-e zárva, ha a fedelet mindkét oldalról nem kattintották be megfelelően, levegő szívárog majd a tömítésen át.
A zacskó nem záródik le megfelelően	<ul style="list-style-type: none"> ■ Túl sok folyadékot tartalmaz, fagyasztás előtt le kell fagyasztani. ■ Ellenőrizze, hogy nincs-e étel vagy lerakódás a tömítőszalagban. Ha igen, vegye le a tömítést, tisztítsa meg és helyezze vissza. ■ A zacskónak redői van, ki kell azokat egyenesíteni, mielőtt a vákuumba behelyezi. ■ Nyomja meg kétszer egymás után az „vac seal” gombot – az olvasztás hosszabb ideig tart majd.
A tömítés nem jól illeszkedik vagy megsérült	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vegye ki a tömítést, tisztítsa meg és cserélje ki. ■ Vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel vagy az eladóval.
A jelzőlámpák nem világítanak	<ul style="list-style-type: none"> ■ Győződjön meg arról, hogy a vákuumozó csatlakozik a dugaszolóaljzathoz. ■ Ellenőrizze, hogy a dugaszolóaljzat működik-e. ■ Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e kapcsolva. ■ Ha hosszabb ideig nem használja a vákuumozót és nedves helyen tartotta, a nedvesség megkárosíthatja az áramköröket. Hagyja megfelelően megszáradni, majd próbálja meg újra. ■ Ha a fentiek egyike sem működik, lépjen kapcsolatba a forgalmazóval.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU


A vákuumszivattyú kiszívta a levegőt a zacskóból.

- Ellenőrizze a hegesztést. A hegesztés varrata miatt a levegő visszatérhet, a vákuum nem tudna ellenállni időnként az élelmiszermaradványok vagy zsírok negatívan befolyásolhatják a varrat minőségét. Vágja szét
- a zacskót, tisztítsa ki belülről és ismét hegeszesse be.
- Ha vannak éles tárgyak, amelyek be vannak zárva a zacskóban, akkor azt tönkre tehetik. Tekerje be azokat valamilyen puha anyagba, például papírszalvétába, mielőtt a zacskót újra lezárná.
- Ha a zacskóban lévő élelmiszer erjedni kezd, vagy egyéb módon romlik, akkor azt ki kell dobni.


A zacskó szétolvadt

- Az olvasztási sáv forró lehet. Mindig várjon legalább 20 másodpercet, amíg a készülék kissé lehűl, mielőtt folytatná.
- Használjon eredeti tartozékokat, ahol garantálható a minőség és az anyag biztonsága.

Ha újabb hiba vagy akadály jelentkezne, forduljon a forgalmazójához. Általános szabály, hogy ne kísérelje meg szétszerelni, javítani vagy módosítani a berendezést. A termék leszerelése, módosítása vagy megjavítási kísérlete érvényteleníti a jótállást és a készülék károsodásához, sérülésekhez vagy anyagi károkhoz vezethet.

1. A terméken  vagy annak kísérő dokumentációjában feltüntetett jelzések azt jelentik, hogy az elhasznált elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a háztartási hulladékokkal együtt ártalmatlanítani. A helyes likvidálás céljából adja le azokat az arra kijelölt hulladékgyűjtő helyeken, ahol azokat ingyen átveszik. A termék helyes ártalmatlanításával értékes természeti forrásokat segít megőrizni és megelőzi azok nem megfelelő ártalmatlanításából eredő potenciálisan negatív hatásokat a környezetre és az emberi egészségre. További részletekért forduljon a helyi önkormányzatához vagy a legközelebbi gyűjtőponthoz. Ezen hulladékfajták nem helyes ártalmatlanítása néhány ország előírásai szerint pénzbírsággal járhat.

Információk a felhasználók számára az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanításáról (vállalati és üzleti használatra): Az elektromos és elektronikus berendezések megfelelő ártalmatlanításához kérjen részletes információkat a kereskedőtől vagy a szállítótól.

Információk a felhasználók számára az elektromos és elektronikus Berendezések ártalmatlanításáról az Európai Unión kívüli más országokban: A fenti szimbólum csak az Európai Unió országaiban érvényes. Az elektromos és elektronikus berendezések megfelelő ártalmatlanításához kérjen részletes információkat az Önök hivatalaitól vagy a berendezés  Eladójától. Ezt az áthúzott tartály szimbóluma fejezi ki a terméken, a csomagoláson vagy a nyomtatott anyagon.

2. A garanciális-javításért forduljon a forgalmazójához. Ha technikai problémái vagy kérdése van, kérjük, további információkért forduljon a forgalmazójához, aki Önt informálja majd a további lépésekről. Tartsák be az elektromos berendezésekkel kapcsolatos munka szabályait. A felhasználó nem jogosult az eszköz szétszerelésére vagy annak bármely részének cseréjére. A fedelek kinyitásakor vagy eltávolításakor áramütés veszélye áll fenn. Áramütésnek ugyancsak is ki lehet téve, ha a készüléket nem megfelelően szerelte be és csatlakoztatta újra.

A termékekre vonatkozó garanciaidő 24 hónap, hacsak másként nem állapítottuk meg. A jótállás nem terjed ki a nem szabványos használat által okozott károkra, a mechanikai sérülésekre, az agresszív körülményeknek való kitétségre, a kézi könyvvvel ellentétes kezelésre és a normál elhasználódásra.

A gyártó, az importőr és a forgalmazó nem vállal felelősséget a termék nem megfelelő használatával okozott károkért.

Termékazonossági nyilatkozat

Az Elem6 s.r.o. Társaság ezúton jelenti ki, hogy valamennyi Lauben berendezés megfelel a 2014/30 / EU és a 2014/35 / EU irányelvek vonatkozó alapvető rendelkezéseinek és további megfelelő megállapításainak. A termékeket korlátlan értékesítésre szánták Németországban, a Cseh Köztársaságban, Szlovákiában, Lengyelországban, Magyarországon és az EU további tagállamaiban A megfelelőségi nyilatkozat letölthető a www.lauben.com weboldalról.

Importőr az Eu-ba

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6
www.lauben.com

Fenntartjuk a nyomtatási hibák és a kézikönyv módosításai lehetőségét.

