



#### VIDEO TUTORIAL

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

[www.lauben.com/80036](http://www.lauben.com/80036)



## LAUBEN VACUUM SEALER VS01

Benutzerhandbuch | User manual | Uživatelský manuál | Uživatelský manuál |

Instrukcja użytkowania | Felhasználói kézikönyv | Uporabniški priročnik | Priručnik za upotrebu

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SL

HR

<b>DE</b>	Vakuumversiegler – Benutzerhandbuch	2
<b>EN</b>	Vacuum Sealer – User manual	8
<b>CZ</b>	Vakuová balička – Uživatelský manuál	13
<b>SK</b>	Vákuová balička – Uživatelský manuál	18
<b>PL</b>	Pakowaczka próżniowa – Instrukcja użytkowania	23
<b>HU</b>	Vákuumsomagoló – Felhasználói kézikönyv	28
<b>SL</b>	Pakowaczka próżniowa – Uporabniški priročnik	33
<b>HR</b>	Pakowaczka próżniowa – Priručnik za upotrebu	38

## Lauben Vakuumversiegler VS01 – Benutzerhandbuch

Modell	LBVNS01
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 Vakuumsieglers 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.
13. Bei Geräten, die an eine Steckdose angeschlossen werden können: Die Steckdose muss sich in der Nähe des Geräts befinden und leicht zugänglich sein.

## Nützliche Hinweise

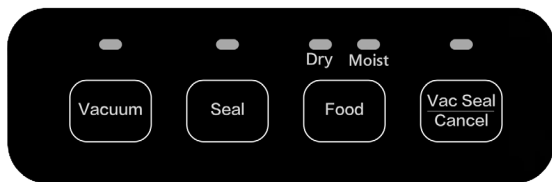
1. Ziehen Sie nicht das Schutzband ab, das den Hochtemperaturband bedeckt.
2. Sicherheitssicherung – Wenn die Kontrollanzeige der Taste vac seal („Vakuumsiegelung“) oder seal („Versiegelung“) blinkt, ist die Sicherung aktiviert und es dauert 2 Minuten, bis das Gerät wieder benutzt werden kann. Die Sicherung wird nach 15 aufeinander folgenden (Vakuumsiegelungen 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 Vakuumschicht 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

Problem	Lösung
Die Vakuumpumpe läuft, aber die Luft im Beutel wird nicht weniger	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stellen Sie sicher, dass das versiegelte Ende des Beutels perfekt verschlossen ist.</li> <li>■ 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.</li> <li>■ Lassen Sie 5–7 cm freie Folie zwischen dem Beutel und dem Inhalt des Beutels.</li> <li>■ Kontrollieren Sie, dass entlang des Versiegelungsbands im Vakuumiergerät keine Falten auftreten, glätten Sie gegebenenfalls den Beutel.</li> <li>■ Öffnen Sie das Vakuumiergerät und vergewissern Sie sich, dass die Siebe richtig sitzen und sich in ihnen weder Schmutz noch Ablagerungen befinden.</li> <li>■ Die Schaumstoffdichtungen können deformiert sein. Lassen Sie den Vakuumierer 10–20 Minuten geöffnet, bis die Dichtungen wieder im Normalzustand sind.</li> <li>■ Stellen Sie sicher, dass der Schlauch für externe Vakuumbehälter nicht an das Vakuumiergerät angeschlossen ist.</li> <li>■ 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.</li> </ul>
Der Beutel wird nicht richtig versiegelt	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Der Beutel enthält zu viel Flüssigkeit, frieren Sie ihn vor dem Versiegeln ein.</li> <li>■ Stellen Sie sicher, dass sich keine Lebensmittelreste oder Ablagerungen im Dichtungstreifen befinden. Wenn ja, entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie sie erneut ein.</li> <li>■ Der Beutel hat Falten und muss vor dem Einlegen in den Vakuumierer glatt gezogen werden.</li> <li>■ Drücken Sie die Taste vac seal zweimal hintereinander – der Versiegelungsvorgang wird länger dauern.</li> </ul>
Die Dichtung sitzt nicht gut oder ist beschädigt	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie die Dichtung wieder an ihren Platz.</li> <li>■ Kontaktieren Sie einen autorisierten Reparaturservice oder Händler.</li> </ul>
Die Kontrolllampe leuchtet nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stellen Sie sicher, dass sich das Gerätekabel in der Steckdose befindet.</li> <li>■ Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose funktioniert.</li> <li>■ Stellen Sie sicher, dass das Gerät angeschaltet ist.</li> <li>■ 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.</li> <li>■ Wenn keiner der oben genannten Ratschläge hilft, wenden Sie sich an Ihren Händler.</li> </ul>
Das Gerät hat die Luft aus dem Beutel gesaugt, aber das Vakuum hält nicht an	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Überprüfen Sie die Versiegelungsnaht. Eine Falte in der Naht kann dazu führen, dass erneut Luft in den Beutel eindringt.</li> <li>■ 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.</li> <li>■ 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.</li> <li>■ Wenn die Lebensmittel im Beutel zu gären beginnen oder verderben, müssen sie ihn samt Inhalt entsorgen.</li> </ul>
Der Beutel schmilzt	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Das Hochtemperaturband ist möglicherweise zu heiß. Warten Sie immer mindestens 20 Sekunden, bis sich das Gerät etwas abgekühlt hat, bevor Sie fortfahren.</li> <li>■ Verwenden Sie Originalzubehör, um die Qualität und Sicherheit des Materials zu gewährleisten.</li> </ul>

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. Gewährleistungsansprüche sind bei Ihrem Händler geltend zu machen. Bei technischen Problemen und Fragen setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, der Sie über die weitere Vorgehensweise informieren wird. Beachten Sie Regeln für die Arbeit mit elektrischen Geräten. Der Benutzer ist nicht berechtigt das Gerät zu zerlegen oder seine Teile auszuwechseln. Beim Öffnen oder Entfernen der Abdeckungen besteht die Gefahr des Stromschlags. Bei falschem Zusammenbau des Geräts und seiner Wiedereinschaltung besteht ebenfalls die Gefahr des Stromschlags.

**Die Garantifrist** für Produkte beträgt 24 Monate, soweit nicht etwas anderes festgelegt ist. Die Garantie bezieht sich nicht auf Schäden

durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung, unsachgemäße Gebrauchsbedingungen, Umgang im Widerspruch zum Handbuch oder normale Abnutzung. Die Garantiezeit für die Batterie beträgt 24 Monate, für ihre Kapazität 6 Monate. Für weitere Informationen besuchen Sie die Website [www.elem6.com/warranty](http://www.elem6.com/warranty)

Der Hersteller, Importeur oder Vertriebshändler haften für keine Schäden infolge unsachgemäßer Montage oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Produktes.

## EU Konformitätserklärung

Die Firma elem6 s.r.o. erklärt hiermit, dass das Gerät Lauben Vacuum Sealer VS01 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und anderen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien **2014/30/EU** und **2014/35/EU** steht. Alle Produkte Lauben sind für den uneingeschränkten Vertrieb in Deutschland, Tschechien, der Slowakei, Polen, Ungarn und anderen EU-Mitgliedsländern bestimmt. Die vollständige Konformitätserklärung kann auf der Webseite [www.lauben.com/support/doc](http://www.lauben.com/support/doc) heruntergeladen werden.

## Import in die EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Tschechische Republik  
[www.lauben.com](http://www.lauben.com)

## Hersteller

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

**Druckfehler und Änderungen im Handbuch sind vorbehalten.**



DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SL

HR

# 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.
13. For pluggable equipment, the socket-outlet shall be installed near the equipment and shall be easily accessible.

### 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.



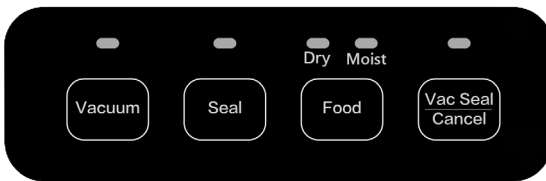
10. Due to a risk of anaerobic bacteria growth, do not ever vacuum package fresh mushrooms, onion, garlic, and soft cheese.
11. Vegetables emit gases as a natural process, so the vacuumed bag can blow up again after a few days. We recommend freezing vegetables prior to vacuum packaging and then keeping 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.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SL

HR

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

DE

EN

CZ

SK

PL


HU

SL


HR

Indicator lights are off	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Make sure, the vacuum sealer is plugged.</li> <li>■ Make sure the outlet is working.</li> <li>■ Make sure the appliance is switched on.</li> <li>■ 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.</li> <li>■ If none of the above mentioned helps, contact your seller.</li> </ul>
Air was removed from the bag, but now air has re-entered	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Examine the seam of the bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allow air to re-enter.</li> <li>■ Sometimes food residues or grease may prevent the bag from sealing properly. Cut the bag open, wipe it clean from inside and reseal.</li> <li>■ 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.</li> <li>■ When the vacuumed food starts fermenting or begins to spoil, it should be discarded.</li> </ul>
The bag has melted	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ The sealing bar may be too hot. Always wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you vacuum package another item.</li> <li>■ Use only the original accessories; only then the quality and safety of the materials used can be guaranteed.</li> </ul>

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. Please contact your dealer for warranty repairs. In case of technical problems and questions, please contact your dealer who will inform you of the next steps to be taken. Observe the rules for working with electrical equipment. The user is not authorised to disassemble the equipment or replace any of its components. There is a risk of electric shock if the covers are opened or removed. Incorrect assembly and reconnection of the equipment also exposes you to the risk of electric shock.

**The warranty period** for the products is 24 months unless otherwise stated. The warranty does not cover damage caused

by non-standard use, mechanical damage, exposure to harsh conditions, handling contrary to the manual and normal wear and tear. The warranty period is 24 months for the battery and 6 months for its capacity. For more information on the warranty, please visit [www.elem6.com/warranty](http://www.elem6.com/warranty)

Neither the manufacturer, importer nor distributor shall be liable for any damage caused by the installation or improper use of the product.

## EU Declaration of Conformity

elem6 s.r.o. hereby declares that the Lauben Vacuum Sealer VS01 complies with the essential requirements and other relevant provisions of Directive **2014/30/EU** and **2014/35/EU**. All Lauben products are intended for sale without restriction in Germany, the Czech Republic, Slovakia, Poland, Hungary and other EU member states. The full Declaration of Conformity can be downloaded from [www.lauben.com/support/doc](http://www.lauben.com/support/doc)

## Import to EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Czech Republic  
[www.lauben.com](http://www.lauben.com)

## Manufacturer

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

**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 mokřem 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 netahejte.
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. Neumísťujte 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.
13. Pro zařízení, která lze připojit do zásuvky: zásuvka musí být umístěna v blízkosti zařízení a musí být jednoduše přístupná.

### 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 funkce „vac seal“ a „seal“, přičemž doba nepřetržitého používání nesmí překročit 1 minutu.
3. Vakuování nenahrazuje konzervování. Rychle se kačící 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 surovin uvnitř folie.
8. Folii nikdy nezatavujte po okrajích, kde jsou již z továrny vytvořené sváry.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SL

HR

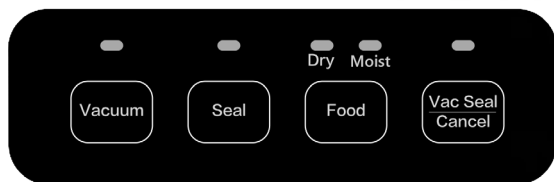
- Abyste se vyhnuli nevzhledným skladům, jemně vyrovnejte povrch folie předtím, než ji vložíte do vakuovačky.
- Z důvodu rizika přemnožení anaerobních bakterií nikdy nevakuujte čerstvé houby, cibuli, česnek a měkké sýry.
- Veškerá zelenina přirozeně uvolňuje plyny a zavakuovaný sáček se po pár dnech 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: tavicí 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 po pokrmu 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	chladič box	4-8 měsíců	1-2 týdny
parmezán	chladič 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	chladič 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	chladič box	1 týden	1-3 dny
jahody	chladič box	1 týden	1-3 dny
borůvky	chladič 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"> <li>■ Ujistěte se, že zatavený konec sáčku je zatavený dokonale</li> <li>■ Upravte polohu sáčku ve vakuovačce a začněte znovu. Ujistěte se, že otevřený konec sáčku je v odkapávací drážce.</li> <li>■ Nechte 5–7 cm volné folie mezi sáčkem a obsahem sáčku.</li> <li>■ Zkontrolujte, že podél tavicího pásku ve vakuovačce nejsou žádné záhyby, popřípadě sáček uhladte.</li> <li>■ Otevřete vakuovačku a ujistěte se, že sítko jsou správně nasazena a není v nich žádná špína či usazeniny.</li> <li>■ Pěnová těsnění mohou být deformována – nechte vakuovačku 10–20 minut otevřenou, aby se těsnění narovнала.</li> <li>■ Ujistěte se, že hadička není připevněná na vstup.</li> <li>■ Ujistěte se, že víko je pevně uzavřené, pokud není víko dobře zacvaknuté z obou stran, bude mezi těsněním unikat vzduch.</li> </ul>
Sáček se správně nezataví	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Obsahuje moc tekutin, před zatavením zamrazte.</li> <li>■ Ujistěte se, že v zatavovacím pruhu nejsou zbytky jídla či usazeniny. Pokud ano, vyjměte těsnění, očistěte a nasadte zpátky.</li> <li>■ Sáček má sklady, je potřeba ho před vložením do vakuovačky narovnat.</li> <li>■ Zmáčkněte tlačítko "vac seal" dvakrát za sebou – tavení bude probíhat delší dobu.</li> </ul>
Těsnění dobře nepřiléhá nebo je poškozené	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vyjměte těsnění, očistěte ho a opět vraťte na místo.</li> <li>■ Kontaktujte autorizovaný servis či prodejce.</li> </ul>
Kontrolky nesvítí	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ujistěte se, že je vakuovačka v zásuvce.</li> <li>■ Ujistěte se, že zásuvka funguje.</li> <li>■ Ujistěte se, že je spotřebič zapnutý.</li> <li>■ Pokud jste vakuovačku déle nepoužívali a uchovávali ji na vlhkém místě, vlhkost mohla poškodit obvody. Nechte ji řádně vyschnout, a poté zkuste znovu.</li> <li>■ Pokud nic z výše uvedeného nepomůže, obraťte se na vašeho prodejce.</li> </ul>




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

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 stanoveno jinak. Záruka se nevztahuje na poškození způsobené nestandardním používáním, mechanickým poškozením, vystavením agresivním podmínkám, zacházením v rozporu s manuálem a běžným opotřebením. Záruční doba na baterii je 24 měsíců, na její kapacitu 6 měsíců. Více informací ohledně záruky naleznete na [www.elem6.com/warranty](http://www.elem6.com/warranty)

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

## EU Prohlášení o shodě

Společnost elem6 s.r.o. tímto prohlašuje, že zařízení Lauben Vacuum Sealer VS01 je ve shodě se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními směrnice **2014/30/EU** a **2014/35/EU**. Všechny produkty Lauben jsou určeny pro prodej bez omezení v Německu, České republice, Slovensku, Polsku, Maďarsku a v dalších členských zemích EU. Úplné prohlášení o shodě lze stáhnout z webu [www.lauben.com/support/doc](http://www.lauben.com/support/doc)

## Dovozce do EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Česká republika  
[www.lauben.com](http://www.lauben.com)

## Výrobce

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

**Tiskové chyby a změny v manuálu jsou vyhrazeny.**



DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SL

HR

# 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 nim manipulovať, iba pod dohľadom dospelých a spôsobilých osôb.
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. Nezvárajte 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 akokoľvek 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.
13. Pre zariadenia, ktoré je možné pripojiť do zásuvky: zásuvka musí byť umiestnená v blízkosti zariadenia a musí byť jednoducho prístupná.

### Užitočné tipy

1. Neodlepujte ochranný pásik 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.

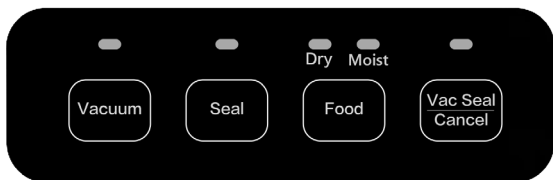
- Fóliu do vákuovačky nasadte tak, aby bol okraj vzdialený aspoň 3 cm od surovín vo vnútri fólie.
- Fóliu nikdy nezatavujte po okrajoch, na ktorých sú už pôvodné zvary vytvorené výrobcom.
- Aby ste sa vyhlí nevzhľadným záhybom, jemne vyrovnajte povrch fólie skôr, než ju vložíte do vákuovačky.
- Z dôvodu rizika premnoženia anaeróbných baktérií, nikdy nevákuujte čerstvé hriby, cibuľu, cesnak a mäkké syry.
- Akákoľvek zelenina prirodzene uvoľňuje plyny a zavákuované vrecúško sa môže po pár dňoch nafúknuť. Odporúčame preto zeleninu schlaďiť a uchovávať v chladničke.
- Pokiaľ vákuujete ostré predmety, zabaľte ich najprv do mäkkého obalu, aby sa nenarušila ostrými hranami vákuovacia 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: vákuovacia hubica
- K: rezačka fólie



## Ovládací panel

**Vacuum:** Iba na vytvorenie vákuu.

**Seal:** Vytvorí zvar na fólii.

**Vac Seal/ Cancel:** Stlačte pre zavákuovanie a zatavenie pokrmov - proces je automatický, vákuovačka sa po dokončení sama vypne.

Ak stlačíte počas procesu, proces vákuovania 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, mastné a mäkké suroviny (napr. torty) – vákuovací proces bude pomalší.

## Ako vytvoriť vrecúško z rolky fólie

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

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SL

HR

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

## Ako vákuovať v nádobách

1. Umiestnite pokrm, ktorý chcete vákuovať, do nádoby. Medzi horným okrajom nádoby a surovinami musí byť minimálne 3 cm medzera.
2. Pripojte hadičku na vákuovaciu trysku na spotrebiči.
3. Druhý koniec hadičky pripojte na ventil vo viečku nádoby a uistite sa tlakom, že sú všetky okraje pevne zatvorené.
4. Stlačte tlačidlo „vacuum“ a z nádoby sa začne odsávať vzduch. Akonáhle bude v nádobe vákuum, spotrebič sa sám vypne.
5. 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** – plesň 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 spomalili 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 znížite rast mikroorganizmov pri teplotách 4°C a menej. Zmrazenie (-17°C) baktérie nezničí, ale zamedzí ich množenie. 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
parmezán	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 fazulky	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"> <li>■ Uistite sa, či je zatavený koniec vrecúška zatavený dokonale.</li> <li>■ Upravte polohu vrecúška vo vákuovačke a začnite znovu. Uistite sa, či je otvorený koniec vrecúška v drážke na odkvapkávanie.</li> <li>■ Nechajte 5 – 7 cm voľnej fólie medzi vrecúškom a obsahom vrecúška.</li> <li>■ Skontrolujte, či nie sú pozdĺž taviaceho pásu žiadne záhyby, prípadne vrecúško vyrovnajte.</li> <li>■ Otvorte vákuovačku a uistite sa, či sú sitká nasadené správne, a nie je v nich žiadna špina či usadeniny.</li> <li>■ Penové tesnenie môže byť deformované – nechajte vákuovačku 10 – 20 minút otvorenú, aby sa tesnenie narovnal.</li> <li>■ Uistite sa, či hadička nie je pripravená na vstup.</li> <li>■ Uistite sa, či je viečko pevne uzavreté, pokiaľ nie je viečko dobre zacvaknuté z oboch strán, bude medzi tesnením unikať vzduch.</li> </ul>
Vrecúško sa správne nezataví	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Obsahuje moc tekutín, pred zatavením zamrazte.</li> <li>■ Uistite sa, či nie sú v zatavovacom pruhu zbytky jedla či usadeniny. Pokiaľ áno, vyberte tesnenie, očistite ho a nasadte naspäť.</li> <li>■ Ak má vrecúško záhyby, tak ich treba pred vložením do vákuovačky narovnať.</li> <li>■ Stačte tlačidlo “vac seal” dvakrát za sebou – tavenie bude prebiehať dlhšiu dobu.</li> </ul>
Tesnenie netesní, alebo je poškodené	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vyberte tesnenie, očistite ho a opäť ho vráťte na miesto.</li> <li>■ Kontaktujte autorizovaný servis či predajcu.</li> </ul>

DE

EN

CZ

SK

PL


HU

SL


HR

Kontroly nesvietia	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uistite sa, že je vákuovačka v zásuvke.</li> <li>■ Uistite sa, že zásuvka funguje.</li> <li>■ Uistite sa, že je spotrebič zapnutý.</li> <li>■ Pokiaľ ste vákuovačku dlhšie nepoužívali a uchovávali ju na vlhkom mieste, mohla vlhkosť poškodiť obvodu. Nechajte ju poriadne vyschnúť, a potom skúste znovu.</li> <li>■ Pokiaľ nič z hore uvedeného nepomôže, obráťte sa na vášho predajcu.</li> </ul>
Vákuovačka vzdych z vrecúška odsala, ale vákuum v ňom nevydržalo	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prekontrolujte zvar. Záhyb pri zvare môže zapríčiniť opätovné vniknutie vzduchu.</li> <li>■ Niekedy zbytky jedla či masť, môže negatívne ovplyvniť kvalitu zvaru. Rozstrihnete vrecúško, vyčistíte ho zvnútra a opäť zatavíte.</li> <li>■ Pokiaľ sú v vrecúšku zatavené ostré predmety, mohli ho potrať. Než ho zatavíte znovu, obalte predmety do niečoho mäkkého – napríklad do papierových utierok.</li> <li>■ Pokiaľ začne jedlo v vrecúšku kvasiť, či inak sa kaziť, je treba ho vyhodiť.</li> </ul>
Vrecúško sa roztavilo	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Taviaci pruh môže byť veľmi horúci. Vždy počkajte minimálne 20 sekúnd, než spotrebič trochu vychladne, a až potom pokračujte</li> <li>■ Používajte originálne príslušenstvo, kde môžeme zaručiť kvalitu a neškodnosť materiálu</li> </ul>

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. Uvedený symbol  na výrobku alebo v spravidnej dokumentácii znamená, že použité elektrické alebo elektronické výrobky sa nesmú likvidovať spolu s komunálnym odpadom. Z dôvodu správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zverných miestach, kde ich prevezmú bez akýchkoľvek poplatkov. Správnu likvidáciu tohoto výrobku pomôžete chrániť cenné prírodné zdroje a podporujete prevenciu potencionálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a na zdravie človeka, ktoré by mohla spôsobiť nesprávna likvidácia takéhoto odpadu. Ďalšie podrobnosti s tým súvisiace si vyžiadajte na miestnom úrade alebo v mieste najbližšieho zberného dvora. Pri nesprávnej likvidácii takéhoto typu odpadu, vám v súlade so štátnymi predpismi hrozí udelenie pokuty.

**Informácie pre užívateľov, týkajúce sa likvidácie elektrických a elektronických zariadení (určených pre firmy a spoločnosti):** Za účelom správnej likvidácie elektrických a elektronických zariadení si vyžiadajte podrobné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

**Informácie pre spotrebiteľov, na likvidáciu elektrických a elektronických zariadení, v iných krajinách, ktoré nie sú členmi EÚ:** Za účelom správnej likvidácie elektrických a elektronických zariadení si vyžiadajte podrobné informácie na príslušnom úrade alebo su svojho predajcu takýchto zariadení. Všetko je vyjadrené symbolom  prečiarknutého kontajnera na výrobku, obale alebo v tlačových materiáloch.

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

**Záručná lehota** je na produkty 24 mesiacov, pokiaľ nie je stanovené inak. Záruka sa nevzťahuje na poškodenie spôsobené neštandardným používaním, mechanickým poškodením, vystavením agresívnym podmienkam, zachádzaním v rozpore s manuálom a bežným opotrebovaním. Záručná doba pre batériu je 24 mesiacov, na jej kapacitu 6 mesiacov. Viac informácií oľahod záruky nájdete na [www.elem6.com/warranty](http://www.elem6.com/warranty)

Výrobca, dovozca ani distribútor nenesú žiadnu zodpovednosť za akékoľvek škody spôsobené montážou alebo nesprávnym používaním produktu.

## Vyhlasenie o zhode EÚ

Spoločnosť elem6 s.r.o. týmto prehlasuje, že zariadenie Lauben Vacuum Sealer VS01 je v zhode so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami smernice **2014/30/EU** a **2014/35/EU**. Všetky produkty Lauben sú určené na predaj bez obmedzení v Nemecku, Českej republike, Slovensku, Poľsku, Maďarsku a v ďalších členských krajinách EÚ. Úplné prehlásenie o zhode je možné stiahnuť z webu [www.lauben.com/support/doc](http://www.lauben.com/support/doc)

## Dovozca do EÚ

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Česká republika [www.lauben.com](http://www.lauben.com)

## Výrobca

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

**Chyby tlače a zmeny v návode na použitie sú 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 jakakolwiek 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.
13. W przypadku urządzeń, które można podłączyć do gniazdka: gniazdko musi znajdować się blisko urządzenia i być łatwo dostępne.

### 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

SL

HR

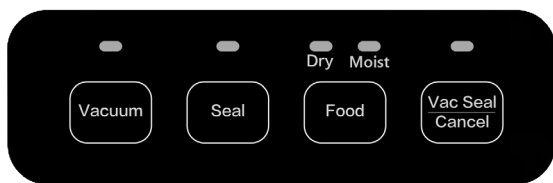
4. Aby osiągnąć jak najlepsze wyniki korzystamy tylko z oryginalnego wyposażenia (folie, woreczki, naczynia).
5. W czasie zabezpieczania próżniowego może wyciec niewielka ilość płynu albo oddzielić się trochę niewielkich fragmentów artykułów spożywczych. Dlatego trzeba po każdym użyciu wyczyścić rowek 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

SL

HR


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

Lampki sygnalizacyjne nie świecą	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sprawdzamy, czy pakowaczka próżniowa jest włączona do gniazdka.</li> <li>■ Sprawdzamy, czy gniazdko jest pod napięciem.</li> <li>■ Sprawdzamy, czy urządzenie jest włączone.</li> <li>■ 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.</li> <li>■ Jeżeli nic z tego nie pomaga, zwracamy się do swojego sprzedawcy.</li> </ul>
Pakowaczka próżniowa odessała powietrze z woreczka, ale próżnia w nim nie utrzymuje się	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrolujemy połączenie zgrzewane. Zagięcia w połączeniu mogą spowodować przedostawanie się powietrza.</li> <li>■ Niekiedy resztki produktów albo tłuszcz mogą negatywnie wpłynąć na jakość połączenia. Przecinamy woreczek, oczyścimy go z zewnątrz i ponownie zgrzewamy.</li> <li>■ 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.</li> <li>■ Jeżeli produkty w woreczku zaczynają fermentować albo psuć się, to trzeba go wyrzucić.</li> </ul>
Woreczek się roztopił	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Taśma zgrzewająca może być za gorąca. Czekamy wtedy minimum 20 sekund, aż urządzenie trochę ostygnie, a dopiero potem kontynuujemy pracę.</li> <li>■ Korzystamy z oryginalnego wyposażenia, które gwarantuje jakość i niezawodność materiału.</li> </ul>

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 urządzenia zgłaszać u swojego sprzedawcy. W przypadku problemów technicznych i pytań skontaktować się ze sprzedawcą, który poinformuje o dalszych krokach. Przestrzegać zasad pracy ze sprzętem elektrycznym. Użytkownik nie jest upoważniony do demontażu urządzenia lub wymiany jakiegokolwiek jego elementów. W wyniku otwarcia lub zdjęcia pokrywy istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Istnieje również ryzyko

porażenia prądem, jeśli urządzenie zostanie nieprawidłowo zmontowane i ponownie podłączone.

**Okres gwarancji** na produkty wynosi 24 miesiące, o ile nie ustalono inaczej. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niestandardowym użytkowaniem, uszkodzeń mechanicznych, narażenia na działanie agresywnych warunków, obchodzenia się niezgodnie z instrukcją oraz normalnego zużycia. Okres gwarancji na akumulator wynosi 24 miesiące, na jego pojemność 6 miesięcy. Więcej informacji dotyczących gwarancji znajdziesz na [www.elem6.com/warranty](http://www.elem6.com/warranty)

Producent, importer lub dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane montażem lub niewłaściwym użytkowaniem produktu.

## Deklaracja zgodności UE

Firma elem6 s.r.o. niniejszym deklaruje, że urządzenie Lauben Vacuum Sealer VS01 z podstawowymi wymogami i innymi odpowiednimi przepisami dyrektywy **2014/30/UE** i **2014/35/UE**. Wszystkie produkty Lauben są przeznaczone do sprzedaży bez ograniczenia w Niemczech, Czechach, na Słowacji, w Polsce, na Węgrzech i innych krajach członkowskich UE. Pełną deklarację zgodności można pobrać z internetu [www.lauben.com/support/doc](http://www.lauben.com/support/doc)

## Importer do EU

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

## Producent

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

**Błędy w druku i zmiany w instrukcji są zastrzeżone.**



DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SL

HR

# 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
Méretek	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 hő 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 percbe 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 percet.
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. Hagyon 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 alapanyagoktól.
8. Soha ne tömítse a fóliát azoknak a széleknek a mentén, ahol már hegesztéseket készítettek a gyárban.

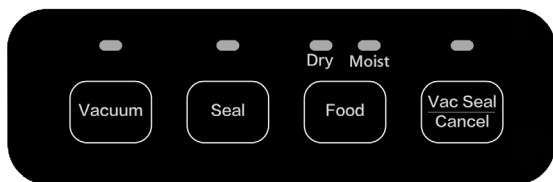
- A csúnya redők elkerülése érdekében óvatosan simítsa le a fólia felületét, mielőtt vákuumba helyezné.
- Soha ne vákuumozzon friss gombát, hagymát, fokhagymát és lágy sajtot az anaerob bakteriális túlnövekedés kockázata miatt.
- Az összes zöldség természetesen felszabadítja a gázokat, és a vákuumozó 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 horony
- 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 fóliatekercsből?

- 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 táskát nyitott végét a belsejébe úgy, hogy a széle a cseppfogóhoronyban legyen. Igazítsa ki a fóliát, amennyire csak lehetséges.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SL

HR

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 lelassításához azokat meg kell hűteni és teljesen fagyaszttani.

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


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 megjavítása 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 részleteket kérjen a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyen. Ezen hulladékfajták nem helyes ártalmatlanítása néhány ország előírásai szerint pénzbírsággal járhat.

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

**Információkat a felhasználók számára az elektromos és elektronikus eszközök hulladékai felhasználásáról az Európai Unió 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 készülék garanciális szervizére vonatkozó igényét a készülék forgalmazójánál érvényesítse. Műszaki problémák és nem egyértelmű információk esetén vegye fel a kapcsolatot az eladóval, és kérjen tőle tájékoztatást a további eljárásról. Tartsa be az elektromos készülékek használatára vonatkozó szabályokat. A felhasználó nem jogosult szétszerelni a készüléket, sem kicserélni annak bármely alkotóelemét. A burkolat felnyitásával vagy eltávolításával a felhasználó áramütés veszélyének teszi ki magát. A készülék helytelen összeszerelése, majd újabb áram alá helyezése esetén a felhasználó szintén áramütés veszélyének teszi ki magát.

**A termékekre vonatkozó jótállási idő** 24 hónap, hacsak nem került másként meghatározásra. A jótállás nem vonatkozik a nem standard használat, mechanikus hatások, agresszív körülmények, valamint a használati útmutatóval ellentétes használat okozta sérülésekre, illetve a standard kopásra. Az akkura nyújtott jótállás időtartama 24 hónap, a kapacitására 6 hónap. A garanciával kapcsolatos további információkért kérjük, látogasson el a [www.elem6.com/warranty](http://www.elem6.com/warranty) oldalra.

Sem a gyártó, sem az importőr, sem a forgalmazó nem felelnek a termék összeszerelése vagy helytelen használata okozta károkért.

## EU Megfelelőségi nyilatkozat

Az elem6 s.r.o. cég ezúton kijelenti, hogy a Lauben Vacuum Sealer VS01 készülék megfelel a **2014/30/EK**, illetve a **2014/35/EU** irányelvek alapkövetelményeinek és mindent további vonatkozó rendelkezésének. Minden Lauben termék korlátlanul forgalmazható Németországban, a Cseh Köztársaságban, Szlovákiában, Lengyelországban, Magyarországon és az EU többi tagállamában. A teljes megfeleléségi nyilatkozat letölthető a [www.lauben.com/support/doc](http://www.lauben.com/support/doc) oldalról.

## Importőr az EU-ba

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Cseh Köztársaság  
[www.lauben.com](http://www.lauben.com)

## Gyártó

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

**Fenntartjuk a nyomtatási hibák és a kézikönyv módosításai lehetőségét.**





# Lauben Vacuum Sealer VSO – Uporabniški priročnik

Model	LBNVS01
Moč	220–240 V
Frekvenca	50/60 Hz
Motor	125W
Vakuum	-50 ~ -60 Kpa
Širina zvara	2,5 mm
Varovalo	DA
Maksimalna širine folije	≤ 30 cm
Razsežnost	370×120×55mm
Teža	1,2 kg

**Pred uporabo aparata prosimo, da temeljito preberete vse napotke. Sama navodila pospravite za nadaljnjo uporabo.**

## Varnostna navodila

1. Embalaža vsebuje majhne delce, ki so lahko nevarni za otroke.
2. Izdelek vedno shranjujte izven dosega otrok. Vrečke ali številni delci, ki jih vsebujejo, lahko po zaužitju ali če se vrečka natakne na glavo, povzročijo zadušitev.
3. Gre za aparat, ki izžareva toploto, zato v ekstremnih primerih obstaja nevarnost požara.
4. Da bi se tej nevarnosti izognili, upoštevajte naslednje:
  - a. Bodite posebej pozorni na morebitne vnetljive materiale v okolici aparata.
  - b. Ne varite iste točke dlje časa.
  - c. Ne uporabljajte v okolju z zvišano nevarnostjo eksplozije.
  - d. Po končani uporabi takoj izvlecite iz vtičnice.
  - e. Preden aparat shranite, ga pustite, da se ohladi.
  - f. Ne puščajte aparata brez nadzora, kadar je vklopljen.
5. Če katerikoli del vakuumskega aparata ali njegove opreme kaže znake poškodb, prenehajte z uporabo aparata.
6. Obrnite se svojega prodajalca in se dogovorite glede postopka popravila/menjave.
7. Ne uporabljajte aparata za nepredvidene namene.
8. Ne postavljajte aparata na ali v bližino kuhalnikov, kuhalnih plošč ali štedilnikov.
9. Če aparata dlje časa ne boste uporabljali, pustite pokrov nepritrjen, da tesnilo ne bo ustvarjalo odvečnega tlaka.

## Uporabni nasveti

1. Ne odlepljajte zaščitnega traku, ki prekriva talilno telo.
2. Varovalo – če kontrolna lučka pri funkciji »vac seal« ali »seal« utripa, to pomeni, da je aparat aktiviral varovalo in bo trajalo 2 minuti, preden ga boste lahko znova uporabljali. Varovalo se sproži po 15 ciklih funkcij »vac seal« in »seal«, ob tem pa neprekinjena uporaba ne sme prekoračiti 1 minute.
3. Vakuumsko pakiranje ne nadomešča konzerviranja. Živila, ki se hitro pokvarijo, morajo biti hlajena ali zamrznjena.
4. Za čim boljše rezultate uporabljajte samo z originalno opremo (folija, vrečke, posode).
5. Med vakuumskim pakiranjem lahko uhaja manjša količina tekočin ali drobcov iz vakuumsko pakiranih jedi. Zato je treba po vsaki uporabi očistiti utor za zadrževanje teh ostankov.
6. Na koncu vrečke pustite približno 5–7 cm prostora, da boste imeli dovolj folije za varjenje.
7. Folijo v vakuumski aparat namestite tako, da bo rob vsaj 3 cm od surovin v foliji.
8. Folije nikoli ne varite po robovih, kjer so že tovarniško ustvarjeni zvari.
9. Da bi se izognili neželenim upogibom, rahlo poravnajte površino folije, preden jo vstavite v vakuumski aparat.
10. Zaradi tveganja pretiranega kopičenja anaerobnih bakterij nikoli ne pakirajte svežih gob, čebule, česna in mehkih sirov.
11. Vsa zelenjava naravno sprošča pline in vakuumsko pakirana vrečka se čez nekaj dni lahko napihne. Zato priporočamo, da zelenjavo vedno najprej zamrznete in hranite v hladilniku.
12. Če vakuumsko pakirate ostre predmete, jih najprej ovijte v mehko embalažo, da ne pretrgate folije za vakuuiranje.

**Kérjük, őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi referenciá céljából.**

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

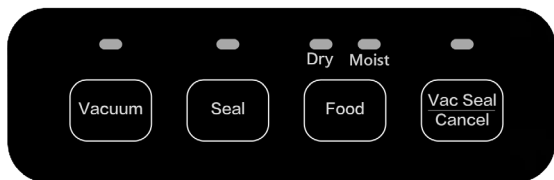
SL

HR

## Spoznavanje aparata



- A: varilni rob
- B: zgornje penasto tesnilo
- C: ključavnica
- D: nadzorna plošča
- E: pokrov aparata
- F: spodnje penasto tesnilo
- G: varilni trak
- I: odcejalni utor
- J: šoba za vakuumiranje
- K: rezalnik folije



## Nadzorna plošča

**Vacuum:** samo za ustvarjanje vakuumu

**Seal:** ustvari zvar na foliji

**Vac Seal/ Cancel:** Pritisnite za vakuumiranje in varjenje jedi – proces je samodejen, vakuumski aparat se na koncu sam izklopi.

Pritisk med procesom – prekinitev vakuumiranja/ varjenja

**Food:** Dva izbirna načina – za mehka, vlažna (moist) in trda, suha (dry) živila. Primarni način je »dry«.

**Dry:** primerno za jedi brez tekočin ali olja

**Moist:** Primerno za juhe, mastne ali mehke surovine (torte itd.) – proces vakuumiranja bo počasnejši

## Kako ustvariti vrečko iz zvitka folije

1. Odprite en konec rezalnika, vstavite folijo med rezalnik in aparat
2. Držite folijo za levo roko in za desno roko od leve proti desni odrezite. Tako boste ustvarili rokav z obema odprtima koncema.
3. Odprite pokrov vakuumskega aparata in vstavite enega od koncev tako, da bo rob točno v odcejalnem utoru.
4. Zaprite in z lahkim pritiskom pričvrstite pokrov. Pritisnite na gumb »seal«, ko se kontrolna lučka ugasne, pokrov odprite in vrečko vzemite ven. Zdaj lahko vanjo vstavite živila.

## Kako vakuumsko pakirati v vrečko

1. Vstavite hrano v vrečko tako, da bo med robom folije in vsebino vrečke vsaj 5–7 cm proste folije.
2. Odprite pokrov aparata in vstavite odprti konec vrečke noter tako, da se bo rob zaključil v odcejalnem utoru. Folijo čim bolj poravnajte.
3. Zaprite pokrov na klik. Pritisnite na gumb »vac seal«. Vakuumski aparat samodejno izsesa ves zrak in nato folijo zvari.
4. Ko kontrolna lučka ugasne, lahko pokrov odprete in vzamete vrečko ven. Po potrebi vrečko vstavite v hladilnik ali zamrzovalnik.

## Kako vakuumsko pakirati posode

1. Položite hrano, ki jo želite vakuumirati, v posodo. Med zgornjim robom posode in surovinami mora biti najmanj 3 cm vrzeli.
2. Priključite cev na šobo za vakuumiranje na aparatu.
3. Drugi konec cevi priključite na ventil v pokrovu posode in se s pritiskom prepričajte, da so vsi konci čvrsto zaprti.
4. Pritisnite na gumb »vacuum« in iz posode se bo začel izsesavati zrak. Ko bo v posodi vakuum, se bo aparat sam izklopil.

5. Za sprostitve vakuuma v posodi preprosto stisnite ventil v pokrovu.

## Vodič za vakuumsko pakiranje

Vakuumsko pakiranje podaljša obstojnost živil. Z izsesanjem kisika iz zaprtih posod ali vrečk se bistveno upočasni proces oksidiranja, ki negativno vpliva na naraven okus, barvo, aromo in splošno kakovost živil. Pomanjkanje zraka vpliva na nekatere mikroorganizme, ki spreminjajo obstojnost jedi.

**Plesen** – plesen za rast potrebuje kisik, zato lahko vakuumsko pakiranje bistveno upočasni ali povsem ustavi njen pojav.

**Kvasovke** – povzročajo fermentacijo, ki kvari okus in aromo jedi. Kvasovke za svojo rast potrebujejo vodo, sladko in zmerne temperature. Preživijo lahko tudi brez dostopa do zraka. Da bi torej upočasnili fermentacijo jedi, jih je treba ohladiti, za popolno zaustavitev pa zamrzniti.

**Bakterije** – spreminjajo aromo, barvo in teksturo jedi. V izjemnih pogojih lahko nekatere anaerobne bakterije, kot na primer Clostridium botulinum (povzročitelj botulizma), rastejo tudi brez dostopa do zraka in jih hkrati ni mogoče identificirati s pomočjo vonja ali okusa. Čeprav gre za redke bakterije, so lahko zelo nevarne.

Za varno shranjevanje jedi je torej ključno, da jih shranite v nizkih temperaturah. Izrazito boste zmanjšali rast mikroorganizmov pri temperaturah 4 °C in manj. Zamrzovanje (-17 °C) bakterij ne uniči, ampak omeji njihovo množenje. Za dolgotrajno shranjevanje vakuumsko pakirana živila vedno zamrznite in po odmrzovanju takoj porabite.

Vakuumsko pakiranje NI nadomestek konzerviranja in nikoli povsem ne preprečuje kvarjenja jedi, lahko ga samo omeji oziroma upočasni. Ni mogoče povsem nedvoumno določiti, kako dolgo bo katera jed ostala sveža, ker je to odvisno od številnih dejavnikov, predvsem od stanja jedi v času vakuumskega pakiranja.

## Vakuumsko pakiranje neživilskih predmetov

Vakuumsko pakiranje ščiti tudi najrazličnejše predmete, ki so sicer zaradi oksidiranja ali vlage podvrženi kvarjenju.

Če pakirate ostre predmete, jih najprej zavijte v mehko tkanino ali papirnate krpe, da ne bi mogli predreti folije za vakuumiranje. Vakuumsko pakiranje je idealno za outdoor izlete, pri katerih boste z njegovo pomočjo hranili na primer vžigalice, zemljevide, oblačila in hrano na suhem in neuničene. Če vakuumsko pakirate kocke ledu, boste čez nekaj časa v vrečki imeli pitno vodo.

## Obstojnost najrazličnejših živil

Surovina	Način shranjevanja	Obstojnost v vakuumskem pakiranju	Običajna obstojnost
govedina, svinjina, jagnjetina	zamrzovalnik	2–3 leta	6 mesecev
mleto meso	zamrzovalnik	1 leto	4 mesece
perutnina	zamrzovalnik	2–3 leta	6 mesecev
ribe	zamrzovalnik	2 leti	6 mesecev
čedar	hladilnik	4–8 mesecev	1–2 tedna
parmezan	hladilnik	4–8 mesecev	1–2 tedna
šparglji	zamrzovalnik	2–3 leta	8 mesecev
brokoli, cvetača	zamrzovalnik	2–3 leta	8 mesecev
zelje, brstični ohrovt	zamrzovalnik	2–3 leta	8 mesecev
koruza (storž ali zrno)	zamrzovalnik	2–3 leta	8 mesecev
zeleni fižol	zamrzovalnik	2–3 leta	8 mesecev
solata, špinača	hladilnik	2 tedna	3–6 dni
grah	zamrzovalnik	2–3 leta	8 mesecev
marelice, slive	zamrzovalnik	1–3 leta	6–12 mesecev
breskve, nektarine	zamrzovalnik	1–3 leta	6–12 mesecev
maline, robide	hladilnik	1 teden	1–3 dni
jagode	hladilnik	1 teden	1–3 dni
borovnice	hladilnik	2 tedna	1–3 dni
brusnice	hladilnik	2 tedna	1–3 dni
pekovski izdelki	zamrzovalnik	1–3 leta	6–12 mesecev
oreški	shramba	2 leti	6 mesecev
sončnična semena	shramba	2 leti	6 mesecev
kavna zrna	zamrzovalnik	2–3 leta	6 mesecev
kavna zrna	shramba	1 leto	3 mesece

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SL


HR


mleta kava	zamrzovalnik	2 leti	6 mesecev
mleta kava	shramba	5–6 mesecev	1 mesec
juhe, omake	zamrzovalnik	1–2 leta	3–6 mesecev
olje	shramba	1–1,5 leta	5–6 mesecev
stročnice, žitarice	shramba	1–2 leta	6 mesecev
testenine, riž	shramba	1–2 leta	6 mesecev
mleko v prahu	shramba	1–2 leta	6 mesecev
sušeni kokos	shramba	1–2 leta	6 mesecev
moka	shramba	1–2 leta	6 mesecev
sladkor	shramba	1–2 leta	6 mesecev
čips	shramba	3–6 tednov	1–2 tedna
piškoti, prepečene	shramba	3–6 tednov	1–2 tedna

## Najpogostejše težave

Težava	Rešitev
Vakuumska črpalka teče, vendar zrak v vrečki	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prepričajte se, da je zvarjeni konec vrečke popolnoma zvarjen ostaja</li> <li>■ Popravite položaj vrečke v vakuumskem aparatu in začnite znova. Prepričajte se, da je odprti konec vrečke v odcejalnem utoru.</li> <li>■ Pustite 5–7 cm proste folije med vrečko in vsebino vrečke.</li> <li>■ Preverite, da vzdolž talilnega traku v vakuumskem aparatu ni nobenih upogibom, sicer vrečko zgladite.</li> <li>■ Odprite vakuumski aparat in se prepričajte, da so sita pravilno nameščena in da v njih ni nobene umazanije ali usedlin.</li> <li>■ Penasta tesnila so lahko deformirana – pustite vakuumski aparat 10–20 minut odprt, da se tesnila poravnajo.</li> <li>■ Prepričajte se, da cevka ni pritrjena na vhod.</li> <li>■ Prepričajte se, da je pokrov čvrsto zaprt, če pokrov ni dobro pričvrščen z obeh strani, bo med tesnilom uhajal zrak.</li> </ul>
Vrečka se ne zvari pravilno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vsebuje preveč tekočin, pred varjenjem zamrznite.</li> <li>■ Prepričajte se, da v varilnem traku ni ostankom jedi ali usedlin. Če so, vzemite ven tesnila, očistite in jih namestite nazaj.</li> <li>■ Vrečka ima upogibe, pred vstavljanjem v vakuumski aparat jo je treba poravnati.</li> <li>■ Pritisnite na gumb »vac seal« dvakrat zapored – varjenje bo potekalo dlje.</li> </ul>
Tesnilo se ne prilega dobro ali je poškodovano	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vzemite tesnilo ven, očistite ga in ga ponovno vrnite na mesto.</li> <li>■ Obrnite se na pooblaščen servis ali na prodajalca.</li> </ul>
Kontrolne lučke ne svetijo	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prepričajte se, da je vakuumski aparat vključen v vtičnico.</li> <li>■ Prepričajte se, da vtičnica deluje.</li> <li>■ Prepričajte se, da je aparat vklopljen.</li> <li>■ Če vakuumskega aparata dlje časa niste uporabljali in ga hranili na vlažnem mestu, je vlaga morda poškodovala vezje. Pustite, da se dobro posuši, in nato poskusite znova.</li> <li>■ Če nič od zgoraj navedenega ne pomaga, se obrnite na svojega prodajalca.</li> </ul>
Vakuumski aparat je zrak iz vrečke izsesal, toda vakuum v njej ni zdržal	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preverite zvar. Upogib v zvaru lahko povzroči ponovno vdiranje zraka.</li> <li>■ Včasih lahko ostanki jedi ali maščoba negativno vplivajo na kakovost zvara. Odprite vrečko, očistite jo od znotraj in ponovno zvarite.</li> <li>■ Če so v vrečki zvarjeni ostri predmeti, so jo morda predrli. Preden jo znova zvarite, jih ovijte v nekaj mehkega – na primer papirnate brisače.</li> <li>■ Če začne hrana v vrečki fermentirati ali se drugače kvariti, jo je treba zavreči.</li> </ul>
Vrečka se je stopila	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Talični trak je lahko zelo vroč. Vedno počakajte vsaj 20 sekund, da se aparat rahlo ohladi, preden lahko nadaljujete.</li> <li>■ Uporabljajte originalno opremo, s katero lahko zagotovimo kakovost in neoporečnost materiala.</li> </ul>

Če se pojavi druga okvara ali motnja, se obrnite na svojega prodajalca. V nobenem primeru aparata ne razstavljajte, ne popravljajte ali ga kakor koli popravljajte. V primeru demontaže, sprememb ali drugih popravil pride do prenehanja veljavnosti garancije in lahko pride do poškodb aparata ali celo do telesne poškodbe ali premoženjske škode.

1. Naveden simbol  na izdelku ali v spremni dokumentaciji pomeni, da se stari električni in elektronski izdelki ne smejo odstranjevati skupaj z gospodinjstvi odpadki. Z namenom pravilne odstranitve izdelka le tega odvrzite na zato namenjena zbirna dvorišča, kjer jih bodo sprejeli zastoj. S pravilnim odstranjevanjem tega izdelka pripomorete k ohranjanju dragocenih naravnih virov, prav tako pa pripomorete k preprečitvi morebitnih negativnih vplivov na življenjsko okolje in človeško zdravje, kar bi lahko bile posledice nepravilnega odstranjevanja odpadkov. Več podrobnosti pa zahtevajte pri vašem lokalnem uradu ali na najbližjem zbirnem dvorišču. V primeru nepravilnega odstranjevanja te vrste odpada so lahko v skladu z nacionalnimi predpisi vročene kazni. **Informacije za uporabnika glede odstranjevanja električnih in elektronskih naprav (za uporabo v podjetjih):** za pravilno odstranjevanje električnih in elektronskih naprav zahtevajte bolj podrobne informacije pri vašem prodajalcu ali dobavitelju.

**Informacije za uporabnike glede odstranjevanje električnih in elektronskih naprav v drugih državah izven Evropske unije:** Zgoraj naveden simbol  velja samo v državah Evropske unije, glede pravilnega odstranjevanja električnih in elektronskih naprav zahtevajte bolj podrobne informacije pri vašem uradu ali prodajalcu naprave. Vse je izraženo s simbolom prečrtanega koša za smeti na izdelku, embalaži ali tiskanih materialih.

2. Garancijo aparata uveljavite pri svojem prodajalcu. V primeru tehničnih težav in vprašanj kontaktirajte vašega prodajalca, ki vas bo obvestil o nadaljnjem postopku. Upoštevajte pravila za delo z električnimi napravami. Uporabnik nima nobenih pooblastil, da bi sam demontiral ali pa menjaval katere koli dele aparata. Pri odpiranju ali odstranjevanju pokrovov obstaja nevarnost udara z električnim tokom. V primeru nepravilne montaže izdelka in njegove ponovne priključitve se tudi izpostavljate nevarnosti udara z električnim tokom.

**Garancijski rok** je za izdelke 24 mesecev, če ni drugače navedeno. Garancija se ne nanaša na poškodbe, povzročene zaradi nepravilne uporabe, mehanskih poškodb, agresivnih pogojev, uporabe, ki ni v skladu z navodili, in zaradi redne obrabe. Garancijska doba za baterijo je 24 mesecev, za njeno kapaciteto pa šest mesecev. Več informacij glede garancije najdete na [www.elem6.com/warranty](http://www.elem6.com/warranty)

Proizvajalec, uvoznik in distributer ne nosijo nobene odgovornosti za morebitne škode povzročene zaradi montaže ali nepravilne uporabe izdelka.

## EU Izjava o skladnosti

Družba elem6 s.r.o. s tem izjavlja, da je aparat Lauben Vacuum Sealer VS01skladen z osnovnimi zahtevami in drugimi ustreznimi določbami direktiv **2014/30/EU** in **2014/35/EU**. Vsi izdelki Lauben so namenjeni za prodajo brez omejitve v Nemčiji, na Češkem, Slovaškem, Poljskem, Madžarskem in v drugih državah članicah EU. Celo besedilo Izjave o skladnosti si lahko naložite na spletu [www.lauben.com/support/doc](http://www.lauben.com/support/doc)

## Uvoznik v EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Češka republika  
[www.lauben.com](http://www.lauben.com)

## Proizvajalec

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

**Pridržujemo si pravico do napak in sprememb v navodilih.**



DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SL

HR

# Lauben Vacuum Sealer VS0 – Priručnik za upotrebu

Model	LBNVS01
Izvor napajanja	220 – 240 V
Frekvencija	50/60 Hz
Motor	125 W
Vakuuum	-50 ~ -60 Kpa
Širina brtve	2,5 mm
Zaštita	DA
Maksimalna širina folije	≤ 30cm
Dimenzije	370 × 120 × 55 mm
Masa	1,2 kg

**Molimo vas da prije upotrebe uređaja pročitate sve upute. Ovaj priručnik pohranite za daljnje potrebe.**

## Sigurnosne upute

1. U pakiranju se nalaze mali dijelovi koji mogu biti opasni za djecu.
2. Uvijek držite proizvod izvan dohvata djece. Vrećice, ili brojni dijelovi koje sadrže, mogu uzrokovati gušenje ako se progutaju ili stave na glavu.
3. Ovaj aparat isijava toplinu, pa u ekstremnim slučajevima postoji opasnost od požara.
4. Kako biste izbjegli tu opasnost, pridržavajte se sljedećeg:
  - a. Obradite posebnu pozornost na eventualno zapaljive materijale u blizini aparata.
  - b. Nemojte isto mjesto brtviti dugo.
  - c. Ne koristite u okruženju s povećanim rizikom od eksplozije.
  - d. Nakon korištenja odmah isključite iz utičnice.
  - e. Ostavite aparat da se ohladi prije spremanja.
  - f. Ne ostavljajte aparat bez nadzora kada je uključen.
5. Ako bilo koji dio aparata za vakuumiranje ili njegovog pribora pokazuje znakove oštećenja, prestanite koristiti aparat.
6. Obratite se svom prodavaču i dogovorite popravak/zamjenu.
7. Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u one za koje je namijenjen.
8. Ne postavljajte aparat na ili blizu kuhala, ploče za kuhanje ili štednjaka.
9. Ako aparat nećete koristiti dulje vrijeme, poklopac ostavite otvoren kako biste spriječili nepotreban pritisak na brtvu.

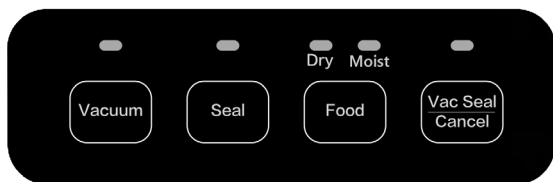
## Korisni savjeti

1. Nemojte skidati zaštitnu traku koja pokriva grijač.
2. Zaštita – ako lampica za funkciju „vac seal“ ili „seal“ treperi, to znači da je aparat aktivirao osigurač i da ćete ga moći koristiti nakon 2 minute. Osigurač se aktivira nakon 15 ciklusa funkcije „vac seal“ i „seal“, a vrijeme kontinuiranog korištenja ne smije biti dulje od 1 minute.
3. Vakuumiranje ne zamjenjuje konzerviranje. Hrana koja se brzo hrani mora se hladiti ili zamrznuti.
4. Za što bolje rezultate koristite samo s originalnim priborom (folija, vrećice, posude).
5. Tijekom vakuumiranja iz vakuumirane hrane može isteći manja količina tekućine ili mrvica. Zbog toga je potrebno očistiti utor u koji ti viškovi odlaze nakon svakog korištenja.
6. Na kraju vrećice ostavite oko 5 – 7 cm praznog prostora kako biste imali dovoljnu količinu folije za brtvljenje.
7. Stavite foliju na aparat za vakuumiranje tako da rub bude barem 3 cm od sirovina unutar folije.
8. Nikada nemojte brtviti foliju uz rubove na kojima su tvornički napravljeni spojevi.
9. Kako biste izbjegli neuredne nabore, nježno izravnajte površinu folije prije nego što ju stavite u aparat za vakuumiranje.
10. Kako biste izbjegli rizik od prekomjernog razmnožavanja anaerobnih bakterija, nikada nemojte vakuumirati svježe gljive, luk, češnjak i mekane sireve.
11. Sve povrće prirodno ispušta plinove pa se vrećica za vakuumiranje nakon nekoliko dana može napuhati. Zbog toga uvijek preporučujemo zamrzavanje povrća unaprijed i čuvanje u hladnjaku.
12. Ako vakuumirate oštre predmete, prvo ih zapakirajte u mekani omot kako se folija za vakuumiranje ne bi potrgala.

## Upoznavanje aparata



- A: brtveni rub
- B: gornja pjenasta brtva
- C: bravica
- D: upravljačka ploča
- E: poklopac aparata
- F: donja pjenasta brtva
- G: brtvena traka
- I: utor za kapanje
- J: vakuumska mlaznica
- K: rezač folije



### Upravljačka ploča

**Vacuum:** samo za stvaranje vakuuma

**Seal:** stvara spoj na foliji

**Vac Seal/ Cancel:** Pritisnite za vakuumiranje i brtvljenje hrane – proces je automatski, aparat će se sam isključiti kada završi.

Pritisak tijekom procesa – zaustavljanje vakuumiranja/ brtvljenja

**Food:** Dva moguća načina rada – za meku, vlažnu (moist) i tvrdnu, suhu (dry) hranu. Primarno postavljen način rada „dry“.

**Dry:** pogodno za hranu bez tekućine ili ulja

**Moist:** Pogodno za juhe, masne sirovine ili meke (torte, itd.) – proces vakuumiranja bit će sporiji.

### Kako napraviti vrećicu od folije u roli

1. Otvorite jedan kraj rezača, umetnite foliju između rezača i aparata
2. Lijevom rukom držite foliju, a prerezite desnom rukom slijeva nadesno. Tako ćete dobiti rukav s oba otvorena kraja.
3. Otvorite poklopac aparata za vakuumiranje i umetnite jedan kraj tako da rub bude točno u utoru za kapanje.
4. Zatvorite i laganim pritiskom pričvrstite poklopac. Pritisnite tipku „seal“, kad se ugasi lampica otvorite poklopac i izvadite vrećicu. Sada u nju možete staviti hranu.

### Kako vakuumirati u vrećicu

1. Hranu stavite u vrećicu tako da između ruba folije i sadržaja vrećice ostane minimalno 5–7 cm slobodne folije.
2. Otvorite poklopac aparata i unutra stavite otvoreni kraj vrećice tako da rub završava u utoru za kapanje. Izravnajte foliju što je moguće više.
3. Zatvorite poklopac i pričvrstite ga. Pritisnite tipku „vac seal“. Aparat za vakuumiranje automatski se izvući sav zrak i nakon toga će zabrtviti foliju.
4. Kada se lampica ugasi, možete otvoriti poklopac i izvaditi vrećicu. Po potrebi vrećicu stavite u hladnjak ili zamrzivač.

### Kako vakuumirati u posudama

1. U posudu stavite hranu koju želite vakuumirati. Razmak između gornjeg ruba posude i sirovinama mora biti minimalno 3 cm.
2. Spojite crijevo na vakuumsku mlaznicu na aparatu.
3. Drugi kraj crijeva spojite na ventil u poklopcu posude i pritiskom provjerite jesu li svi rubi čvrsto zatvoreni.
4. Pritisnite tipku „vacuum“ i iz posude će se početi izvlačiti zrak. Kada se u posudi stvori vakuum, aparat će se sam isključiti.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SL

HR

5. Za otpuštanje vakuuma u posudi jednostavno pritisnite ventil na poklopcu.

## Vodič za vakuumiranje

Vakuumsko pakiranje produžiti će rok trajanja hrane. Zahvaljujući izvlačenju kisika iz zatvorenih posuda ili vrećica, značajno se smanjuje proces oksidacije koji negativno utječe na izvorni okus, boju, aromu i ukupnu kvalitetu hrane. Nedostatak zraka utječe na neke mikroorganizme koji mijenjaju rok trajanja hrane.

**Plijesan** – plijesan za rast treba kisik, pa vakuumsko pakiranje može značajno usporiti ili potpuno zaustaviti njezino pojavljivanje

**Kvasac** – uzrokuje fermentaciju koja kvari okus i aromu hrane. Kvascu su za rast potrebni voda, šećer i blage temperature. Mogu preživjeti i bez pristupa zraka. Kako biste usporili fermentaciju hrane, potrebno ju je ohladiti, a za potpuno zaustavljanje zamrznuti.

**Bakterije** – mijenjaju aromu, boju i teksturu hrane. U iznimnim uvjetima, neke anaerobne bakterije, primjerice Clostridium botulinum (uzrokuje botulizam) mogu rasti i bez pristupa zraka, a istodobno se ne mogu otkriti mirisom ili ukusom. Iako se radi o rijetkim bakterijama, mogu biti jako opasne.

Stoga je bitno skladištiti hranu na niskim temperaturama radi sigurnog čuvanja. Značajno ćete smanjiti rast mikroorganizama na temperaturama 4°C i manje. Njezino zamrzavanje (-17°C) neće uništiti bakterije, ali će ograničiti njihovo razmnožavanje. Za dugotrajno skladištenje uvijek zamrznite vakuumiranu hranu i konzumirajte ju odmah nakon odmrzavanja.

Vakuumsko pakiranje NE zamjenjuje konzerviranje i nikada neće u potpunosti spriječiti kvarenje hrane, može ga samo smanjiti ili usporiti. Nije moguće potpuno jednoznačno odrediti koliko dugo će hrana ostati svježja jer to ovisi u puno čimbenika, najviše o stanju hrane u trenutku vakuumiranja.

## Vakuumsko pakiranje neprehrambenih proizvoda

Vakuumsko pakiranje štiti i razne predmete koji su inače podložni utjecaju oksidacije ili vlage.

Ako pakirate oštre predmete, prvo ih zapakirajte u mekanu tkaninu ili papirnati ubrus kako se folija za vakuumiranje ne bi potrgala. Vakuumsko pakiranje idealno je za izlete na otvorenom, gdje ga možete koristiti za čuvanje primjerice šibica, karata, odjeće i hrane, kako bi ostali suhi i neoštećeni. Ako vakuumirate kockice leda, nakon nekog vremena imat ćete pitku vodu u vrećici.

## Rok trajanja različite hrane

Sirovina	Način skladištenja	Rok trajanja u vakuumskom pakiranju	Uobičajeni rok trajanja
govedina, svinjetina, janjetina	zamrzivač	2 - 3 godine	6 mjeseci
mljeveno meso	zamrzivač	1 godina	4 mjeseca
perad	zamrzivač	2 - 3 godine	6 mjeseci
riba	zamrzivač	2 godine	6 mjeseci
cheddar	hladnjak	4 - 8 mjeseci	1 - 2 tjedna
parmezan	hladnjak	4 - 8 mjeseci	1 - 2 tjedna
šparoge	zamrzivač	2 - 3 godine	8 mjeseci
brokula, cvjetača	zamrzivač	2 - 3 godine	8 mjeseci
kupus, kelj pupčar	zamrzivač	2 - 3 godine	8 mjeseci
kukuruz (klip ili zrno)	zamrzivač	2 - 3 godine	8 mjeseci
mahune	zamrzivač	2 - 3 godine	8 mjeseci
salata, špinat	hladnjak	2 tjedna	3 - 6 dana
grašak	zamrzivač	2 - 3 godine	8 mjeseci
marelice, šljive	zamrzivač	1 - 3 godine	6 - 12 mjeseci
breskve, nektarine	zamrzivač	1 - 3 godine	6 - 12 mjeseci
maline, kupine	hladnjak	1 tjedan	1 - 3 dana
jagode	hladnjak	1 tjedan	1 - 3 dana
borovnice	hladnjak	2 tjedna	1 - 3 dana
brusnice	hladnjak	2 tjedna	1 - 3 dana
pecivo	zamrzivač	1 - 3 godine	6 - 12 mjeseci
orašasti plodovi	ostava	2 godine	6 mjeseci
sjemenke suncokreta	ostava	2 godine	6 mjeseci
kava u zrnu	zamrzivač	2 - 3 godine	6 mjeseci
kava u zrnu	ostava	1 godinu	3 mjeseca
mljevena kava	zamrzivač	2 godine	6 mjeseci
mljevena kava	ostava	5 - 6 mjeseci	1 mjesec



juhe, umaci	zamrzivač	1 - 2 godine	3 - 6 mjeseci
ulje	ostava	1 - 1.5 godinu	5 - 6 mjeseci
mahunarke, žitarice	ostava	1 - 2 godine	6 mjeseci
tjestenina, riža	ostava	1 - 2 godine	6 m mjeseci
mlijeko u prahu	ostava	1 - 2 godine	6 mjeseci
sušeni kokos	ostava	1 - 2 godine	6 mjeseci
brašno	ostava	1 - 2 godine	6 mjeseci
šećer	ostava	1 - 2 godine	6 mjeseci
čips	ostava	3 - 6 tjedana	1 - 2 tjedna
keksi, prepečenci	ostava	3 - 6 tjedana	1 - 2 tjedna

## Najčešći problemi

Problem	Rješenje
Vakuumska pumpa radi, ali zrak u vrećici ne nestaje	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite je li zatvoreni kraj vrećice potpuno zabrtvljen</li> <li>■ Namjestite položaj vrećice u aparatu za vakuumiranje I počnite ispočetka. Provjerite nalazi li se otvoreni kraj vrećice u utoru za kapanje.</li> <li>■ Ostavite 5–7 cm prazne folije između vrećice i sadržaja vrećice.</li> <li>■ Provjerite da nema nabora duž brtvene trake u aparatu za vakuumiranje, po potrebi zagladite vrećicu.</li> <li>■ Otvorite aparat za vakuumiranje i provjerite jesu li sita ispravno postavljena i da u njima nema prljavštine ili naslaga.</li> <li>■ Pjenaste brtve mogu se deformirati – ostavite aparat za vakuumiranje otvoren, kako bi se brtve izravnale.</li> <li>■ Provjerite da crijevo nije pričvršćeno na ulaz.</li> <li>■ Provjerite je li poklopac čvrsto zatvoren, ako poklopac nije pravilno pričvršćen na obje strane, između brtvi će izlaziti zrak.</li> </ul>
Vrećica se ne brtvi pravilno	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sadrži previše tekućine, zamrzните prije brtvljenja.</li> <li>■ Provjerite da na brtvenoj traci nema ostataka hrane ili naslaga. Ako ima, uklonite brtvu, očistite ju i vratite natrag.</li> <li>■ Vrećica ima nabore, potrebno ju je poravnati prije umetanja u aparat za vakuumiranje.</li> <li>■ Pritisnite tipku “vac seal” dvaput uzastopno – brtvljenje će trajati duže.</li> </ul>
Brtva ne pranja dobro ili je oštećena	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uklonite brtvu, očistite ju i ponovno vratite na mjesto</li> <li>■ Nazovite ovlaštenu servis ili prodavača.</li> </ul>
Lampice ne svijetle	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite je li aparat za vakuumiranje uključen u utičnicu.</li> <li>■ Provjerite radi li utičnica.</li> <li>■ Provjerite je li aparat uključen.</li> <li>■ Ako aparat za vakuumiranje niste upotrebljavali dulje vrijeme i držali ste ga na vlažnom mjestu, vlaga je možda oštetila strujne krugove. Ostavite ga da se pravilno posuši i onda pokušajte ponovno.</li> <li>■ Ako ništa od iznad navedenog ne pomaže, obratite se prodavaču.</li> </ul>
Aparat za vakuumiranje izvukao je zrak iz vrećice, ali vakuum u njoj nije izdržao	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite spoj na vrećici. Nabor na spoju može uzrokovati ponovni ulazak zraka.</li> <li>■ Ponekad ostaci hrane ili masnoća mogu negativno utjecati na kvalitetu spoja. Razrežite vrećicu, očistite ju iznutra i ponovno zabrtvite.</li> <li>■ Ako su u vrećici zabrtvljeni oštri predmeti, mogu ju potrgati. Prije nego što ponovno zabrtvite, umotajte ih u nešto mekano – primjerice u papirnatu ubrusu.</li> <li>■ Ako hrana u vrećici počne fermentirati ili se kvariti na drugi način, mora se baciti.</li> </ul>
Vrećica se rastopila	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Možda je brtvena traka jako vruća. Prije nego što nastavite, uvijek pričekajte najmanje 20 sekundi da se aparat malo ohladi.</li> <li>■ Koristite originalan pribor za koji možemo jamčiti kvalitetu i sigurnost materijala.</li> </ul>

Ako se pojavi neki drugi kvar ili smetnja, obratite se prodavaču. Nikako ne pokušavajte rastavljati, prilagođavati ili na bilo koji drugi način mijenjati aparat. U slučaju bilo kakvog pokušaja rastavljanja, promjene ili popravka prestaje jamstvo, a može doći do oštećenja aparata ili čak do ozljede ili imovinske štete.

DE

EN

CZ


SK

PL


HU

SL

HR

1. Navedeni simbol  na proizvodu ili u pratećoj dokumentaciji znači da se upotrijebljeni električni ili elektronički proizvodi ne smiju likvidirati zajedno s komunalnim otpadom. Radi ispravne likvidacije proizvoda isti predajte na za to namijenjenim mjestima za prikupljanje, gdje će biti preuzeti besplatno. Ispravnom likvidacijom ovog proizvoda možete pomoći u očuvanju važnih prirodnih dobara i pomožete sprječavanju potencijalnih negativnih utjecaja na okoliš i zdravlje ljudi, što mogu biti posljedice pogrešne likvidacije otpada. Više detalja zatražite od nadležnih lokalnih tijela ili najbližeg mjesta za prikupljanje otpada. U slučaju neispravne likvidacije ove vrste otpada u skladu s nacionalnim propisima mogu biti naplaćene kazne.

**Informacije za korisnike u svezi likvidacije električnih i elektroničkih uređaja (upotreba u društvima i poduzećima):** Radi ispravne likvidacije električnih i elektroničkih uređaja tražite detaljne informacije kod vašeg prodavatelja ili dobavljača.

**Informacije za korisnike u svezi likvidacije električnih i elektroničkih uređaja u drugim zemljama izvan Europske unije:** Gore navedeni simbol  važi samo u državama Europske unije. Radi ispravne likvidacije električnih i elektroničkih uređaja tražite detaljne informacije kod vaših javnih tijela ili prodavatelja uređaja. Sve izražava simbol precrtanog kontejnera na proizvodu, ambalazi ili tiskanim materijalima.

2. Popravke uređaja u jamstvenom roku tražite kod svog prodavatelja. U slučaju tehničkih poteškoća i pitanja kontaktirajte svog prodavatelja koji će vas obavijestiti o daljnjem postupanju. Poštujte pravila za rad s električnim uređajima. Korisnik nije ovlašten da rasklapa uređaj niti da mijenja bilo koji njegov dio. U slučaju otvaranja ili uklanjanja kućišta prijeti opasnost od električnog udara. U slučaju pogrešnog sklapanja uređaja i njegovog ponovnog povezivanja također se izlažete opasnosti od električnog udara.

**Jamstveni rok** za proizvode je 24 mjeseca, ako nije drukčije određeno. Jamstvo se ne odnosi na oštećenja koja nastanu nestandardnom upotrebom, mehaničkim oštećenjem, izlaganjem agresivnim uvjetima, postupanjem protivno uputama ili standardnim habanjem. Jamstveni rok za bateriju je 24 mjeseca, a za njezin kapacitet 6 mjeseci. Više informacija glede jamstva možete dobiti na [www.elem6.com/warranty](http://www.elem6.com/warranty)

Proizvođač, uvoznik i distributer ne snose nikakvu odgovornost za bilo kakve štete koje nastanu montažom ili neispravnom upotrebom proizvoda.

## EU Izjava o sukladnosti

Društvo elem6 s.r.o. ovim izjavljuje da je uređaj Lauben Vacuum Sealer VS01 u skladu s temeljnim zahtjevima i drugim odgovarajućim odredbama Direktive **2014/30/EU** i **2014/35/EU**. Svi proizvodi Lauben su namijenjeni za prodaju bez ograničenja u Njemačkoj, Češkoj, Slovačkoj, Poljskoj, Mađarskoj i drugim državama članicama EU. Cijela izjava o sukladnosti može se preuzeti na stranici [www.lauben.com/support/doc](http://www.lauben.com/support/doc)

## Uvoznik u EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Republika Češka  
[www.lauben.com](http://www.lauben.com)

## Proizvođač

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Njemačka

**Ne odgovaramo za tiskarske pogreške i zadržavamo pravo na izmjene ovih uputa.**



DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SL

HR





Lauben The Right Way.

[www.lauben.com](http://www.lauben.com)