

LABESTO

ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA VACUUM SEALER

LVS3220

CE



INSTRUKCJA OBSŁUGI
INSTRUCTION MANUAL

PL

EN

www.labesto.eu

POLSKI

Drogi Kliencie!!

Gratulujemy zakupu wysokiej jakości produktu marki LABESTO.

Ten produkt, został stworzony w oparciu o najnowsze rozwiązania techniczne aby zapewnić wysoką funkcjonalność, bezpieczeństwo i wygodę użytkowania. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi i jej wskazówkami, oraz zachować ją na przyszłość.

SYSTEM PRÓŻNIOWEGO PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI LABESTO

UTRZYMUJE ŚWIEŻOŚĆ ŻYWNOŚĆ DO PIĘCIU RAZY DŁUŻEJ

SPIS TREŚCI

Zgrzewarka próżniowa -----	01
Instrukcje bezpieczeństwa i porady-----	03
Budowa i funkcje-----	07
Instrukcja obsługi-----	09
Worki próżniowe i pojemniki próżniowe-----	10
Pomocne wskazówki-----	12
Konserwacja i czyszczenie-----	13
Rozwiązywanie problemów-----	14
Kompletne akcesoria systemu LABESTO-----	16
Przewodnik przechowywania i dane techniczne-----	17
Warunki gwarancji i prawa konsumenta-----	18

WITAMY...

Już niedługo będziesz mógł cieszyć się świeżością jaką daje system pakowania próżniowego LABESTO - najlepiej sprzedająca się marka systemów próżniowego przechowywania żywności. System LABESTO pomaga milionom gospodarstw domowych utrzymywać świeżość żywności w lodówce, zamrażarce i spiżarni. Przeznaczony jest do usuwania powietrza i utrzymywania świeżości do 5 razy dłużej, niż w przypadku konwencjonalnych sposobów przechowywania. Trzymaj swoje urządzenie LABESTO w domu, a wkrótce odkryjesz wygodę jego stosowania i niesamowitą wszechstronność.

Dlaczego potrzebujesz zgrzewarki próżniowej?

Ekspozycja żywności na powietrze, może powodować utratę smaku i wartości odżywczych, a także pobudzić rozwój bakterii, drobnoustrojów i drożdży, które powodują jej zepsucie. System pakowania próżniowego LABESTO usuwa powietrze dzięki czemu szczelnie zamknięte potrawy zachowują swój wyrazisty smak, świeżość i wartości odżywcze.

Dzięki systemowi pakowania próżniowego LABESTO możesz zachować świeżość żywności nawet do 5 razy dłużej.

ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA

OSZCZĘDZA CZAS I PIENIĄDZE

Zaoszczędź pieniądze:

Dzięki systemowi próżniowego przechowywania LABESTO możesz kupować żywność sprzedawaną luzem lub gdy jest w promocyjnych cenach, a następnie pakować ją próżniowo w wygodne porcje bez marnowania żywności zachowując świeżość i wartości odżywcze przez długi czas.

Oszczędzaj czas:

Gotować na cały tydzień naprzód, a przygotowane posiłki przechowuj w workach próżniowych marki LABESTO.

Marynuj w ciągu kilku chwil:

Pakowanie próżniowe otwiera pory żywności, dzięki czemu można uzyskać wspaniały smak marynaty w ciągu zaledwie 20 minut, a nie przez całą noc.

Zaskocz gości w łatwy sposób:

Przygotuj swoje ulubione potrawy i przekąski z wyprzedzeniem, aby móc spędzić czas ze swoimi gośćmi.

Ciesz się produktami sezonowymi lub specjalnymi:

Przechowuj dłużej szybko psujące się lub rzadko spożywane produkty.

Kontrolne porcje posiłków:

Pakuj żywność w rozsądnych ilościach i zapisuj ich kaloryczność i / lub zawartość tłuszczu w porcji.

Chroń artykuły nieżywnościowe:

Zachowaj przedmioty suche podczas kempingów, wypraw łodzią, na wycieczkach itp., bądź chroń srebro przed niszczącym działaniem powietrza.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem użytkowania należy się zapoznać z wszystkimi instrukcjami zamieszczonymi poniżej w celu uniknięcia obrażeń lub szkód oraz aby zapewnić jak najlepsze wykorzystanie urządzenia. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Przekazując urządzenie innej osobie należy jej przekazać również niniejszą instrukcję.

W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem przez użytkownika niniejszych instrukcji, gwarancja straci ważność. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji obsługi, lekkomyślne użytkowanie lub użytkowanie niezgodne z wymaganiami niniejszej instrukcji.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o obniżonej sprawności fizycznej, czuciowej i psychicznej, bądź bez doświadczenia i wiedzy przy zapewnieniu nadzoru lub instruktora dotyczącego użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, a także zrozumienia możliwych zagrożeń.
2. Nie pozwolić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
3. **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie np. uduszenia
4. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonane przez dzieci, chyba że są one w wieku powyżej 8 lat i pozostają pod nadzorem.
5. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony,

musi zostać wymieniony przez producenta, wyznaczonego przez niego serwisanta lub podobną wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia ryzyka.

7. W kwestii instrukcji, dotyczących czyszczenia powierzchni, mających styczność z żywnością lub olejem, zapoznać się z rozdziałem „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA” w niniejszym dokumencie.
8. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego zdalnego sterowania.
9. Przed włożeniem wtyczki do gniazdka sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
10. W przypadku stosowania przedłużacza należy go dopasować do zużycia energii elektrycznej urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do przegrzania przedłużacza i/lub wtyczki.
11. Odłączyć wtyczkę sieciową od gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed jego czyszczeniem.
12. Upewnić się, że przewód sieciowy nie jest zawieszony na ostrych krawędziach i trzymać go z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia.
13. Nie wolno zanurzać urządzenia lub wtyczki sieciowej w wodzie lub innych płynach. Ist-

nieje zagrożenie życia na skutek porażenia prądem elektrycznym!

- 14.** Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, należy ją wyciągnąć. Nie należy ciągnąć za kabel.
- 15.** Nie dotykać urządzenia, jeżeli znajdzie się ono w wodzie. Wyjąć wtyczkę z gniazda, wyłączyć urządzenie i przesłać do autoryzowanego serwisu w celu dokonania naprawy.
- 16.** Nie wolno podłączać lub odłączać urządzenia od gniazdka elektrycznego mokrą ręką.
- 17.** Nigdy nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia ani samodzielnie naprawiać urządzenia. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- 18.** Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- 19.** Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego nie nadaje się do użytku komercyjnego.
- 20.** Nie należy używać urządzenia do innych celów niż jest przeznaczone.
- 21.** Nie nawijać przewodu wokół urządzenia i nie zginać
- 22.** Nie używać urządzenia na mokrych lub gorących powierzchniach.
- 23.** Umieścić urządzenie na stabilnej, poziomej powierzchni, z której nie może spaść.
- 24.** Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować obrażenia

ciała.

25. Zaleca się przerwy po 40 sekund po każdorazowym użyciu.

CERTYFIKATY



DEKLARACJA ZGODNOŚCI z normami europejskimi. To urządzenie spełnia wymagania dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej EMC (2014/30 / UE) i Low Voltage Directive LVD (2014/35 / UE), z tego powodu jest oznaczony znakiem CE oraz została dla tego urządzenia wykonana deklaracja zgodności z normami europejskimi.



Produkt przystosowany do kontaktu z żywnością.

UTYLIZACJA PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA

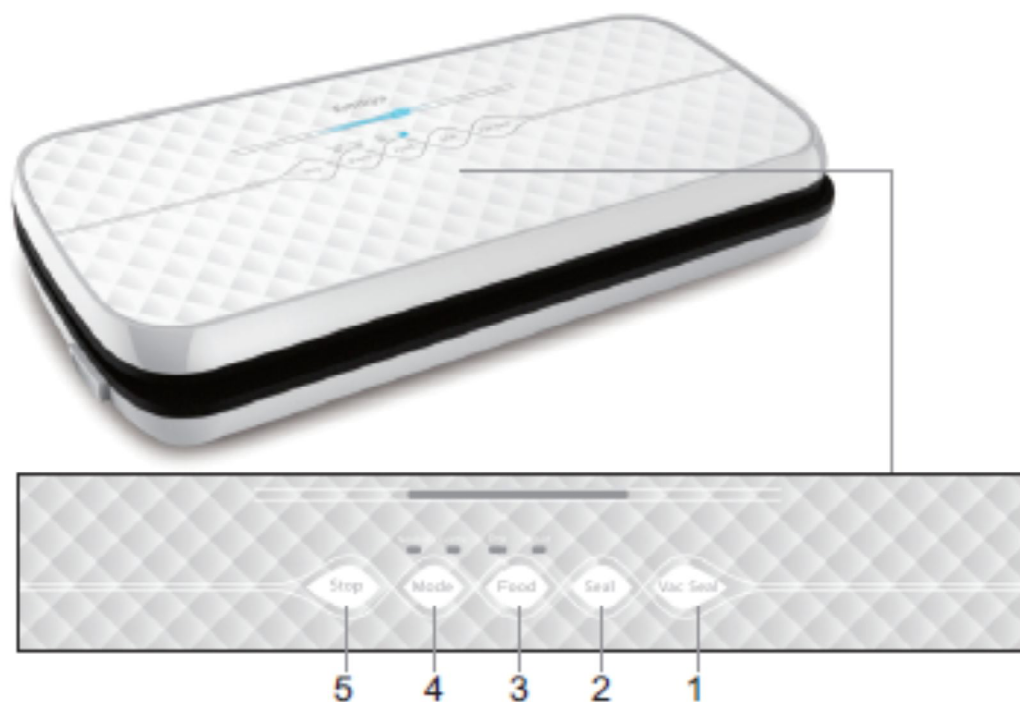


Utylizacja - Dyrektywa europejska 2012/19/UE

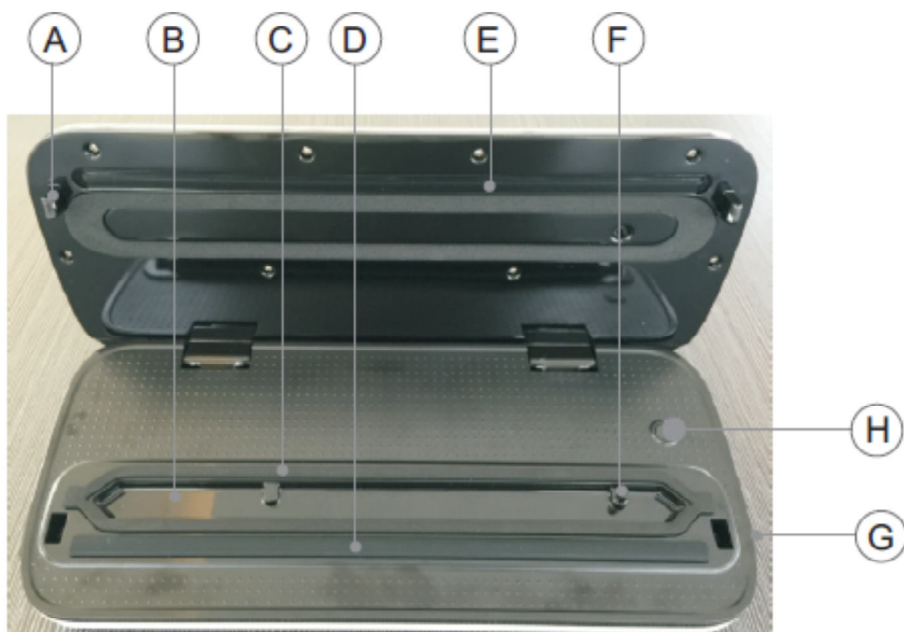
Oznaczenie to wskazuje, iż produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami z gospodarstwa domowego. By uniknąć możliwego szkodliwego działania dla środowiska i zdrowia ludzkiego w wyniku nieprawidłowej utylizacji odpadów, należy odpowiedzialnie stosować recykling, wspierając zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materiałowych. By zwrócić zużyte urządzenie należy skorzystać z systemów zwrotu i odbioru

lub skontaktować się ze sprzedawcą detalicznym, u którego zakupiono produkt. Osoby te mogą przyjąć produkt celem poddania go recyklingowi w sposób bezpieczny dla środowiska.

BUDOWA I FUNKCJE



1. Przycisk "Vac / Seal": Naciśnij ten przycisk, aby uruchomić urządzenie. Powietrze zostanie wówczas odessane a rękaw zapieczętowany. (zaleca się przerwy przez 40 sekund)
2. Przycisk "Seal" (z diodą LED): Naciśnij ten przycisk, aby zgrzać rękaw. Funkcja uruchamiana niezależnie. (zaleca się przerwy przez 40 sekund.)
3. Przycisk "Food": ma dwa tryby ustawień (Dry and Moist). Domyślnym trybem jest Dry (suchy) , po naciśnięciu przycisku zmienia się na tryb Moist (wilgotny). Możesz wybrać tryb w zależności od rodzaju jedzenia.
4. Przycisk "Mode": ma dwa tryby ustawień (Normal i Gentle). Tryb domyślny to Normal. Gdy potrawa jest krucha, możesz nacisnąć przycisk, a następnie zmieni się tryb próżni na Gentle - delikatny. Możesz ręcznie kontrolować stopień próżni naciskając przycisk "Seal" w dowolnym momencie, żywność zostanie automatycznie zapieczętowana. (Uwaga: jeśli zasilanie zostanie przerwane, to ustawienie powróci do fabrycznego trybu standardowego).
5. Przycisk "Stop": pozwala użytkownikowi przerwać pracę w dowolnym momencie



- A. Zaczep blokujący** - Naciśnij pokrywę w dół, aż usłyszysz kliknięcie, aby zablokować rękaw we właściwym miejscu.
-
- B. Komora próżniowa** - Worek musi być umieszczony poprawnie w komorze próżniowej dla uzyskania próżni.
-
- C. Dolna uszczelka** - uszczelniony obszar próżni, ma zapobiec wyciekowi podciśnienia.
-
- D. Gumowa uszczelka wargowa z płaskim uszczelnieniem.**
-
- E. Szyna uszczelniająca o szerokości 3 mm** zapewnia dobrą hermetyzację.
-
- F. Dysza próżniowa** - Podczas pompowania zewnętrznego zbiornika próżniowego, korka do wina lub innych akcesoriów włóż wąż do dyszy.
UWAGA! Nie blokuj dyszy podczas użytkowania.
-
- G. Przycisk zwalniający** - Naciśnij przyciski zwalniające z obu stron jednocześnie, następnie otwórz urządzenie i wyjmij zapieczętowaną żywność.
-
- H. Przycisk do pojemników próżniowych:** Naciśnij ten przycisk, a urządzenie zacznie tworzyć próżnię w pojemniku, aż proces się zakończy.
(Uwaga: ta funkcja służy tylko do tworzenia próżni w pojemnikach próżniowych)
-

INSTRUKCJA OBSŁUGI SYSTEMU PAKOWANIA

Funkcja Vac/Seal – tworzenie próżni i zgrzewanie rękawa.



Umieść otwór rękawa w komorze próżniowej. Upewnij się, że rękaw nie zakrywa dyszy próżniowej.

Dociśnij pokrywę w dół, dźwięk klik wskazuje że zaczepy blokujące zamknęły się poprawnie. Następnym krokiem jest przystąpienie do procesu tworzenia próżni lub uszczelniania.



Naciśnij "Przyciski zwalniające", aby otworzyć urządzenie i wyjąć zapieczętowaną żywność.

ZGRZEWANIE WORKÓW PRÓŻNIOWYCH

- ◆ Podłącz urządzenie i włącz je.
- ◆ Włóż otwór worka do komory próżniowej jak na powyższych zdjęciach.
- ◆ Dociśnij zatrzaski po obu stronach jednocześnie, aż usłyszysz dwa kliknięcia.
- ◆ Naciśnij przycisk "Seal", wówczas dioda LED się zaświeci. Gdy dioda LED zgaśnie, zgrzew będzie gotowy.
- ◆ Naciśnij "Release Button" 4, aby otworzyć urządzenie, a następnie wyjmij zapieczętowaną torebkę.

WORKI PRÓŻNIOWE I POJEMNIKI PRÓŻNIOWE

- ◆ Podłącz urządzenie i włącz je.
- ◆ Umieścić żywność lub przedmioty, które chcesz zachować wewnątrz worka.
- ◆ Wyczyść i wyprostuj otwór torby, upewnij się, że nie ma żadnych zgnieceń i załamania na otworze.
- ◆ Włóż delikatnie otwór worka do komory próżniowej jak na powyższych zdjęciach.
- ◆ Dociśnij zatrzaski po obu stronach w tym samym czasie, aż usłyszysz dwa kliknięcia.
- ◆ Naciśnij przycisk "Vacuum / Seal", dioda LED się zaświeci, a następnie torba zostanie automatycznie odessana i uszczelniona. Gdy dioda LED zgaśnie, proces jest zakończony.
- ◆ Naciśnij przyciski zwalniające po obu stronach, a następnie wyjmij zapieczętowaną żywność.

Uwaga: jeśli jedzenie jest wilgotne lub mokre, wybierz tryb Moist .

OBSŁUGA Z POJEMNIKAMI PRÓŻNIOWYMI

1.

Umieść przedmioty w pojemniku i przykryj pokrywą, włóż jeden koniec węża do wentyla w komorze próżniowej w urządzeniu, a następnie włóż drugi koniec do otworu w górnej części pokrywy pojemnika próżniowego.

2.

Naciśnij przycisk "Canister", a urządzenie zacznie odsysać powietrze z pojemnika i tworzyć szczelne zamknięcie. Możesz nacisnąć przycisk "Stop", aby przerwać pracę w dowolnym momencie. Po zakończeniu procesu tworzenia próżni, urządzenie zatrzyma się automatycznie.

3.

Najpierw odłącz jeden koniec węża od pojemnika, a następnie odłącz drugi koniec od urządzenia.

4.

Kiedy przechowywane przedmioty będą przeterminowane lub chcesz usunąć je z pojemnika, naciśnij przycisk na środku pokrywy pojemnika, aby wypuścić powietrze, a następnie otwórz pojemnik.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z POJEMNIKA

**Przed włożeniem pojemnika do kuchenki mikrofalowej, zdejmij pokrywę.
Umieść pojemnik w lodówce dla lepszych efektów przechowywania.**

POMOCNE WSKAZÓWKI

1. Nie przepelniaj worków, zostawiaj wystarczającą ilość miejsca przy otworze torby, aby móc łatwo umieścić ją w komorze próżniowej.
2. Upewnij się, że otwarcie torby nie jest mokre. Mokra torebka może być trudna do zgrzania i szczelnego zamknięcia.
3. Przechowywanie próżniowe nie może całkowicie zastąpić chłodzenia i zamrożenia, dlatego produkty łatwo psujące się nadal muszą być przechowywane w lodówce lub zamrażarce.
4. Otwór plastikowych toreb należy oczyścić i spłaszczyć, należy unikać zabrudzeń oraz zagnieceń, w przeciwnym razie spowoduje to utrudnienie w zgrzewaniu lub wyciek zawartości.
5. Aby zapobiec powstawaniu nierówności na zgrzewie, np. przy próżniowaniu nieporęcznych przedmiotów, delikatnie rozciągnij worek na płasko podczas wkładania do komory próżniowej i przytrzymaj, aż pompa zacznie działać.
6. Gdy zgrzewasz w workach przedmioty o ostrych krawędziach (suche spaghetti, srebrne sztuczki itp.), chroń torebkę przed przebiciem owijając przedmiot miękkim materiałem amortyzującym, takim jak bibuła. Możesz wykorzystać pojemnik zamiast torby.
7. Podczas korzystania z akcesoriów pamiętaj o pozostawieniu 2,5 cm (1 cal) miejsca na górze pojemnika.
8. Przemroź owoce lub zblanszuj warzywa przed próżniowym przechowywaniem dla najlepszych rezultatów.
9. Zaleca się przerwy po 40 sekund po każdorazowym zgrzewaniu lub próżniowaniu.
10. Jeśli nie masz pewności, czy twoja torba została właściwie zamknięta, powtórz czynność.
11. Aby uzyskać najlepsze wyniki, używaj torebek, pojemników i akcesoriów marki LABESTO.

WSKAZÓWKI PAKOWANIA Z AKCESORIAMI

Przed użyciem akcesoriów LABESTO, w tym kanistra, pojemnika i korka do wina, należy zwrócić uwagę na następujące kwestie.

1. Pamiętaj, aby pozostawić co najmniej 2,5 cm (1 cala) odstępu pomiędzy przedmiotami i krawędzią.
2. Przetrzyj krawędź słoika, pojemnika lub butelki, aby upewnić się, że jest czysta i sucha.
3. Umieść pokrywkę na pojemniku lub kanistrze lub włóż korek do butelki.
4. Obróć pokrętło, aby uszczelnić pojemnik / kanister za pomocą dużego pokrętła na pokrywie, po zakończeniu procesu odłącz pokrętło, a następnie zdejmij wąż.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA - Konserwacja i Czyszczenie

1. Zawsze odłączaj urządzenie od sieci przed czyszczeniem.
2. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie do czyszczenia.
3. Do czyszczenia nie używaj szorstkich przedmiotów czyszczących, ponieważ łatwo jest porysować powierzchnię urządzenia.
4. W razie potrzeby przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną ściereczką lub gąbką z łagodnym mydłem.
5. Aby wyczyścić komorę próżniową, wytrzyj ręcznikiem papierowym pozostałości żywności lub płynów.
6. Przed ponownym użyciem dokładnie wysuszyć.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nic się nie dzieje, gdy próbujesz zapróżniować opakowanie:

- 1.Sprawdź, czy przewód zasilający jest dobrze podłączony do gniazdka elektrycznego.
- 2.Sprawdź, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony.
3. Sprawdź, czy gniazdko elektryczne działa, podłączając inne urządzenie.
- 4.Upewnij się, że zatrzaski są zablokowane.
- 5.Upewnij się, że torba jest prawidłowo umieszczona w komorze próżniowej.
- 6.Pozwól urządzeniu ostygnąć przez 40 sekund przed ponownym użyciem

Uwaga: Aby zapobiec przegrzaniu się urządzenia, pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 40 sekund przed ponownym użyciem pozostawiając otwartą pokrywę.

POWIETRZE NADAL ZNAJDUJE SIĘ W WORKU

1.Upewnij się, że otwór worka znajduje się całkowicie w komorze próżniowej.

2. POWIETRZE NADAL ZNAJDUJE SIĘ W TOREBCE:

Sprawdź torbę, jeśli przecieka. Napełnij worek powietrzem, a następnie zanurz go w wodzie wywierając nacisk, pojawiające się pęcherzyki oznaczają przeciek - użyj nowej torebki.

3. Jeśli używasz torby LABESTO o niestandardowym rozmiarze, sprawdź zgrzew torby. Zgniecenia w torebce wzdłuż uszczelki mogą powodować wyciek i umożliwić ponowne wejście powietrza - wystarczy przyciąć torbę i ponownie zgrzać.

4. Nie próbuj tworzyć własnych szwów bocznych w torbach LABESTO, są produkowane ze specjalnymi bocznymi szwami, które są uszczelnione aż do zewnętrznej krawędzi. Poprawki mogą spowodować wyciek i umożliwić wejście powietrza.

POWIETRZE ZOSTAŁO USUNIĘTE Z TOREBKI, ALE PONOWNIE DOSTAŁO SIĘ DO ŚRODKA

1. Sprawdź uszczelnienie opakowania. Nierówność wzdłuż uszczelki może spowodować wyciek i umożliwić dostęp powietrza. Wystarczy przyciąć torbę i ponownie zamknąć.
2. Czasami wilgoć lub materiał spożywczy (np. sok, tłuszcz, okruchy, proszki itp.) wzdłuż uszczelki uniemożliwiają prawidłowe uszczelnienie worka. Przytnij torbę, wytrzyj wierzch wewnątrz torby i ponownie zapieczętuj.
3. Jeśli próżniowo pakujesz ostre produktami spożywczymi, torba może zostać przebita, wówczas użyj nowej torby. Otul ostre artykuły spożywcze miękkim materiałem amortyzującym, takim jak papier i ponownie szczelnie zamknij.
4. Jeśli w torbie nadal znajduje się powietrze, może dojść do fermentacji lub uwolnienia naturalnych gazów z wnętrza żywności, w takim przypadku żywność mogła zacząć się psuć i powinna zostać wyrzucona.

WOREK ROZTAPIA SIĘ:

Jeśli worek się roztopia, gumowa wargę uszczelki może być zbyt gorąca, dlatego zawsze odczekaj co najmniej 5 minut, aż urządzenie ostygnie, zanim zgrzejesz kolejny worek.

KOMPLETNE AKCESORIA SYSTEMU LABESTO

KOMPLETNY SYSTEM LABESTO

Wykorzystaj w pełni swoje urządzenie LABESTO dzięki łatwym w użyciu rolkom, akcesoriom i pojemnikom LABESTO.

TORBY I ROLKI LABESTO

Design torebek i rolek LABESTO wyposażony jest w specjalne kanaliki, które umożliwiają efektywne i całkowite usunięcie powietrza. Wielowarstwowa konstrukcja sprawia, że są szczególnie skuteczną barierą dla tlenu i wilgoci, zapobiegając odparzeniom w zamrażarce. Torby i rolki LABESTO dostępne są w różnych rozmiarach.

WAŻNE: Aby uniknąć ewentualnej choroby, nie używaj ponownie worków po przechowywaniu surowych mięs, surowych ryb lub tłustych potraw. Nie używaj ponownie worków z potraw, które zostały zmiksowane lub zmielone.

POJEMNIKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO LABESTO

Pojemniki LABESTO są proste w użyciu i idealnie nadają się do pakowania próżniowego delikatnych rzeczy, takich jak babeczki i inne wypieki, płyny i produkty suche.

Pojemniki dostępne są w różnych stylach i rozmiarach i mogą być używane na kuchni, w lodówce lub spiżarni. Pojemniki to doskonały sposób na marynowanie potraw w kilka minut (zamiast godzin). Wszelkie pojemniki LABESTO można wykorzystać do marynowania, ale zalecamy kształt kwadratowy lub prostokątny, ponieważ wymagają mniejszej ilości marynaty.

Nie używaj pojemników w zamrażarce. Łatwe do układania w stosy, lekkie pojemniki są wygodnym rozwiązaniem do przechowywania posiłków na wynos, resztek i przekąsek.

Uwaga: Przed zapakowaniem należy ostudzić gorące potrawy do temperatury pokojowej, w przeciwnym razie mogą wypłynąć.

ZATYCZKA DO BUTELEK

Stosuj zatyczki do butelek, aby uszczelnić wino w butelce, niegazowane ciecze i oleje. To wydłuża ich żywotność i pozwala zachować smak. Nie używaj korka do butelek na plastikowych butelkach.

Uwaga: Nie należy próżniować napojów gazowanych, ponieważ usunięcie gazu spowoduje zmianę ich właściwości.

PRZEWODNIK PRZECHOWYWANIA I DANE TECHNICZNE

W lodówce (5±2° C)	Bez próżni	Zapakowane próżniowo
Czerwone mięsa	3-4 dni	8-9 dni
Białe mięsa	2-3 dni	6-8 dni
Ryby	1-3 dni	4-5 dni
Mięso gotowane	3-5 dni	10-15 dni
Miękkie sery	5-7 dni	20 dni
Twarde i średnio twarde sery	1-5 dni	60 dni
Owoce	5-7 dni	14-20 dni
Warzywa	1-3 dni	7-10 dni
Zupy	2-3 dni	8-10 dni
Makaron/ Ryż	2-3 dni	6-8 dni
Desery z kremem	2-3 dni	8 dni

Temp. pokojowa (25 ± 2°C)	Bez próżni	Zapakowane próżniowo
Świeży chleb	1- 2dni	8-10 dni
Ciastka	4-6 miesięcy	12 miesięcy
Suchy ryż / Makarony	5-6 miesięcy	12 miesięcy
Mąka	4-6 miesięcy	12 miesięcy
Suszone owoce	3-4 miesiące	12 miesięcy
Mielona kawa	2-3 miesiące	12 miesięcy
Sypka herbata	5-6 miesięcy	12 miesięcy

W zamrażarce (-18 ±2° C)	Bez próżni	Zapakowane próżniowo
Mięsa	4-6 miesięcy	15-20 miesięcy
Ryby	3-4 miesiące	10-12 miesięcy
Warzywa	8-10 miesięcy	8-24 miesiące

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220V AC

Moc: 110W

VAC / czas próżniowania: 10 ~ 20 sek.

Wymiary: 360x150x78 mm (dł x szer x wys)

Waga netto: 1.4kg

Częstotliwość: 50 ~ 60Hz

Czas zgrzewania: 6 ~ 10 sek.

Moc ssąca: 0.8 bar

Waga brutto: 2.0kg

WARUNKI GWARANCJI:

Gwarancja jest udzielana na okres 24 miesiące (na niektóre produkty może być dłuższa) licząc od daty zakupu produktu.

Gwarancja jest ważna tylko z oryginalną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu paragon/rachunek/ faktura.

Gwarancja LABESTO obejmuje wady fabryczne materiałów lub jakości wykonania, wykryte w ciągu okresu gwarancyjnego. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie na koszt gwaranta w okresie 14 dni od daty zgłoszenia. W szczególnych przypadkach związanych z koniecznością sprowadzenia stosownych części zamiennych okres realizacji naprawy ,może się wydłużyć maksymalnie do 30 dni od daty dostarczenia produktu do autoryzowanego serwisu LABESTO. Wyjątek stanowią zasilacze, akumulatory, piloty, uchwyty zamontowane w urządzeniach na które producent udziela gwarancji na okres 6 miesięcy.

Gwarancja LABESTO pokrywa wszelkie koszty związane z przywróceniem niesprawnego produktu do stanu odpowiadającego jego oryginalnym właściwościom, poprzez naprawę lub wymianę uszkodzonych części. Decyzją LABESTO zamiast naprawy może nastąpić jego wymiana na nowy egzemplarz. Produkt odebrany od konsumenta dedykowanym transportem musi być odpowiednio zabezpieczony na czas transportu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie produkty używane w warunkach domowych.

Nie ma zastosowania w przypadku niewłaściwego użytkowania, zaniedbania lub nieprzestrzegania instrukcji obsługi.

Gwarancja traci ważność w przypadku nieuprawnionej ingerencji, nieautoryzowanych napraw, zniszczeń dokonanych w transporcie z winy jakiegokolwiek przewoźnika.

Nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi tj. instalacja, czyszczenie i konserwacja, wymiana części eksploatacyjnych podlegających normalnemu zużyciu zgodnie z przeznaczeniem produktu tj. filtry, żarówki, baterie.

Gwarancja nie obejmuje:

- profesjonalnego lub komercyjnego użycia
- uszkodzeń spowodowanych zdarzeniami losowymi takimi jak pożar, powódź, uderzenie pioruna, przepięcie w sieci elektrycznej itp.
- zniszczenia części szklanych lub porcelanowych
- zniszczeń lub dysfunkcji powstałych w skutek nieprawidłowego napięcia zasilającego.
- zniszczeń powstałych w wyniku użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi.
- zniszczeń powstałych w wyniku przeciążenia urządzenia.

PRAWA KONSUMENCKIE

Gwarancja LABESTO nie ma wpływu na prawa konsumenckie.

Prawa te nie mogą być anulowane ani ograniczone.

Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

ZGŁOSZENIE REKLAMACJI

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w działaniu urządzenia należy skontaktować się z serwisem LABESTO właściwym dla danego kraju. Kontakt z serwisem LABESTO znajdziesz na stronie internetowej service.labesto.eu

Reklamujący jest zobowiązany do uprzedniego zarejestrowania reklamacji na stronie internetowej producenta.

SERVICE.LABESTO.EU

W przypadku nieuzasadnionej reklamacji serwis może obciążyć klienta reklamującego kosztami ekspertyzy i logistyki.

Dear Customer!!
Congratulations on purchasing a high quality LABESTO product.

This product is based on the latest technological solutions to provide high functionality, safety and ease of use. Please take a few minutes to read the following user's manual and its instructions.

LABESTO VACUUM PRESERVATION SYSTEM

KEEPS FOOD FRESH UP TO FIVE TIMES LONGER

CONTENTS

Vacuum Sealer Advantage-----	21
Safety Instructuins & Tips-----	23
Structure and Functions-----	26
Operating Instruction-----	28
Seal vacuum bags and vacuum canister-----	29
Helpful Hints-----	31
Care and Cleaning-----	32
Troubleshooting-----	33
The Complete LABESTO System's Accessories-----	35
Storage Guide and Technical Data-----	36
Warranty & Consumer Rights-----	37

WELCOME...

You are about to enjoy the freshness benefits of LABESTO, Vacuum Preservation System. LABESTO Vacuum Preservation System has helped millions of households keep food fresh longer in the refrigerator, freezer and pantry. The LABESTO system is designed to remove air and extend freshness up to 5 times longer than conventional storage methods. Keep your LABESTO appliance at home,, and you will soon discover its convenience and versatility.

Why do you need a vacuum sealer ?

Exposure to air can cause food to lose flavour and nutrition, it can also encourage the growth of bacteria, mucedine and yeast which will cause the food to spoil. The LABESTO vacuum packaging system removes air and seals flavour and freshness. With the LABESTO vacuum packaging system, you can keep your food fresh for up to 5 times longer.

THE VACUUM SEALER SAVES **TIME AND MONEY**

Save money:

With the LABESTO vacuum sealing system, you can buy in bulk or when food is on sale and vacuum package your food in your desired portions size without wasting food.

Save time:

Cook ahead for the week, prepare meals and save them in LABESTO vacuum bags.

Marinate in minutes:

Vacuum packaging opens up the pores of food so you can get that great-marinated flavour in just 20 minutes instead of overnight.

Make entertaining easy:

Prepare your favorite dishes and festival feast in advance so you can spend quality time with your guests.

Enjoy seasonal or specialty foods:

Keep highly perishable or infrequently used items fresh longer.

Control portions for dieting:

Vacuum package sensible portions and write calories and/or fat content on the bag.

Protect non-food items:

Keep camping and boating supplies dry and organized for outings, protect polished silver from tarnishing by minimizing exposure to air.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger e.g. of suffocation
4. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
5. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
7. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
9. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance,

otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur.

10. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
11. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
12. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
13. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
14. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
15. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
16. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
17. Never leave the appliance unattended during use.
18. This appliance is not designed for commercial use.
19. Do not use the appliance for other than intended use.
20. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
21. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
22. The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

23. Use only accessories or attachments recommended by the manufacture.
24. Never let the appliance run unattended.
25. Intervals for 40 seconds is recommended every time after seal.

CERTIFICATES



This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations. Subject to technical changes without prior notice!



The product is designed for food contact

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



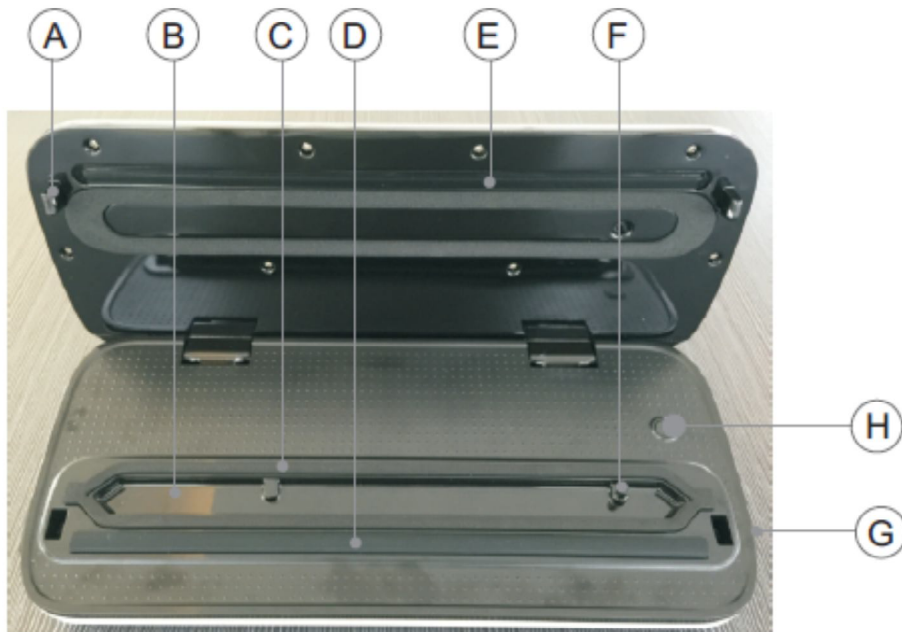
Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

STRUCTURE AND FUNCTIONS



- 1-**“Vac/Seal”**button: Press this button to vacuum and seal bag (intervals for 40 seconds is recommended each time)
- 2-**“Seal”**button(with LED): Press this button to seal bag (intervals for 40 seconds is recommended each time)
- 3-**“Food”**button: It has two setting mode(Dry and Moist). The default mode is Dry, when you press the button, it change to Moist model. You can choose the mode according to the food type.
- 4-**“Mode”** button: it has two setting mode(Normal and Gentle). The default mode is Normal. When the food is crumbly , you can press the button, then the vacuum mode is changed to Gentle. You can manually control the degree of vacuum by pressing “Seal” button at any time, the food will be sealed automatically. (Note: if the power is interrupted, this setting will return to a preset standard mode).
- 5-**“Stop”** button: allow user to stop working anytime.



- A. Locking Hook** - Press the cover down until it clicks to lock the bag into place.
-
- B. Vacuum Chamber** - The bag must be placed within the vacuum chamber for the vacuum.
-
- C. Lower gasket** - Airproof the vacuum area and prevent leaking for the vacuum
-
- D. Rubber Lip** - make seal flat.
-
- E. Sealing Bar** - 3mm width sealing bar make good seal.
-
- F. Vacuum nozzle** - When pumping external vacuum canister, wine stopper or other accessories, insert the hose into the nozzle.
CAUTION! Do not block the the nozzle when use.
-
- G. Release button-** Press the release buttons at two sides, then open the appliance and take out the sealed food.
-
- H. Canister button** - Press this button, the appliance begins to vacuum package the canister until the process is completed.
-

OPERATING INSTRUCTION



Put the opening of the bag in the vacuum chamber. Ensure the bag does not cover the vacuum nozzle.

Press the cover down, click sound indicate the locking hooks locks correctly, then the next step is the vacuum or seal process.



Press "Release Buttons" to open the appliance and take out the sealed food

SEAL VACUUM BAGS AND VACUUM CANISTER

SEAL PLASTIC BAGS

- ◆ Plug the appliance in and switch it on.
- ◆ Insert the opening of the bag into the vacuum chamber as the above pictures.
- ◆ Press down the latches of two sides at the same time until two click sounds heard.
- ◆ Press the “Seal” button and you will find the LED will light, When the Led light disappears ,the seal is done.
- ◆ Press “Release Button”4 to open the appliance, then take out the sealed bag

PRESERVATION WITH VACUUM BAG

- ◆ Plug the appliance in and switch it on.
- ◆ Put the items that you want to preserve inside the bag.
- ◆ Clean and straighten the opening of the bag ,make sure there are no wrinkle on the opening.
- ◆ Insert the opening of the bag into the vacuum chamber as the above Picture
- ◆ Press down the latches of two sides at the same time until two click sounds heard.
- ◆ Press the “Vacuum/Seal” button and the LED will light, then the bag will be automatically vacuumed and sealed. When the LED light disappears ,the process is completed
- ◆ Press the release buttons at two sides, then take out the sealed items.

Note: If the food is wet, please choose Moist mode.

PRESERVATION WITH VACUUM CANISTERS

1.

Put the items inside the canister and cover it with lid, insert one end of the hose into the Suck Air Hole on the appliance, then insert the otherend into the hole on the top of the canister lid.

2.

Press "Canister" button, it begins to draw the air from the canister and createa tight seal. You can press"Stop" button to stop working anytime.When the vacuum process is completed,the appliance will automatically stop

3.

Unplug one end of the hose from the canister first, then unplug the other end from the appliance.

4.

When the stored items expires or need to be removed from the canister, please press down the button in the center of the canister lid to deflate air, then open the canister in a few secondo.

TIPS ON USING CANISTER

Please remove the lid before you put the canister in microwave oven.
Place the canister in refrigerator for better preservation.

HELPFUL HINTS

1. Do not overfull the bags, leave enough length at the opening of the bag so that it can be placed in the vacuum chamber easily.
2. Ensure that the opening the bag is not wet. A wet bag may be difficult to melt and seal tightly.
3. Vacuum seal can not completely replace the refrigeration and freeze, Perishable foods still need to be refrigerated or frozen.
4. Make the opening of plastic bags clean and flat, no foreign object or folds allowed, otherwise it will cause difficulty or leak during seal.
5. To prevent wrinkles in a seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting into the vacuum chamber and hold it until the pump begins to work.
6. When you are vacuum sealing items with sharp edges(dry spaghetti, silverware etc.), protect the bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as tissue paper, you may need a canister or container instead of a bag.
7. When using accessories, remember to leave 2.5CM(1-inch) of space at top of canister or container.
8. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for the best results.
9. Intervals for 40 seconds after seal or vacuum is recommended.
10. If you are unsure whether your bag was sealed properly, just reseal the bag.
11. For best results, please use LABESTO brand Bags, Canisters, Containers and Accessories.

TIPS ON VACUUM SEALING WITH ACCESSORIES

Please pay attention to the following points before using LABESTO accessories including canister, container and wine stopper etc.

1. Make sure to leave at least 2.5cm(1 inch) space between objects and edge
2. Wipe the edge of the jar, container or bottle to make sure it is clean and dry.
3. Put the lid on the canister or container, or insert the wine stopper into the bottle.
4. Turn the knob to vacuum the canister/ container with a large knob on the lid, when the process is completed, turn the knob off, then remove the hose

CARE AND CLEANING

VACUUM SEALERS - CARE & CLEANING

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Don't immerse the appliance in water or other liquid for cleaning.
3. Do not use abrasive cleaners to clean, because it is easy to scratch the surface of the appliance.
4. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth or sponge with mild soap if necessary.
5. To clean the vacuum chamber ,wipe away any food or liquid with a tissue paper.
6. Dry thoroughly before using again.

TROUBLESHOOTING

Nothing happens when you try to vacuum package:

1. Check if the power cord is tightly plugged into electrical outlet.
2. Check if the power cord is damaged.
3. Check if electrical outlet is working by plugging in another appliance.
4. Make sure the latches is in the locked position.
5. Make sure bag is placed correctly inside Vacuum Chamber.
6. Allow the appliance to cool for 40 seconds before using it again

NOTE: To prevent overheating of the appliance, allow the appliance to cool down for 40 seconds before using it again, and keep the cover open.

Air is still In the bag after

1. Make sure the opening of the bag is placed entirely inside Vacuum Chamber.
2. AIR IS STILL IN THE BAG AFTER VACUUM:
Examine the bag if it leaks. Seal bag with air, then immerse it in water and apply pressure ,Bubbles indicate a leak, use a new bag if bubbles appear.
3. If you use a Bag with customized size, check the seal of bag. A wrinkle in the bag along the seal may cause leakage and allow air to re-enter, just cut bag and reseal.
4. Do not attempt to make your own side seams for Bag, the bags are manufactured with special side seams , which are sealed all the way to the outer edge. Making your own side seams may cause leakage and allow air to re-enter.

AIR WAS REMOVED FROM THE BAG, BUT NOW AIR HAS RE-ENTERED

1. Examine seal of bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allow air to enter, Simply cut bag and reseal.
2. Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag, wipe top inside of bag and reseal.
3. If you vacuum package sharp food items ,bag may have been punctured, use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a tissue paper, and reseal.
4. If there's air still in the bag, fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred, when this happens ,food may have begun to spoil and should be discarded.

THE BAG MELTS:

If the bag melts, rubber lip May have become too hot. Always wait at least 5 minutes for appliance to cool down before you vacuum package another item.

THE COMPLETE LABESTO SYSTEM's ACCESSORIES

THE COMPLETE LABESTO SYSTEM

Get the most out of your LABESTO appliance with easy-to-use LABESTO Bags, Canisters and Accessories.

LABESTO BAGS AND ROLLS

The design of LABESTO Bags and Rolls features special channels that enable the efficient and complete removal of air, The multi-ply construction makes them an especially effective barrier to oxygen and moisture, preventing freezer burn. LABESTO Bags and Rolls can be provided with a variety of sizes.

IMPORTANT:

To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or simmered.

LABESTO VACUUM PACKAGING CANISTERS

LABESTO Canisters are simple to use and ideal for vacuum packaging delicate items such as muffins and other baked goods, liquids and dry goods.

The canisters can be provided with a variety of styles and sizes and can be used on the countertop, in the refrigerator or in the pantry.

The Quick Marinator is an excellent way to marinate foods in minutes instead of hours. Any LABESTO Canisters can be used for marinating, but we recommend the square or rectangular shapes because less marinade is needed.

Don't use the canister in the freezer. The stackable, lightweight containers are a convenient option to store make-ahead meals, leftovers and snacks.

NOTE:

Allow hot foods to cool down to room temperature before vacuum packaging, otherwise, contents May bubble up out of canister.

BOTTLE STOPPER

Use Bottle Stoppers to vacuum package wine, non-carbonated liquids and oils. This will extend the life of the liquid and preserve the flavor. Don't use the Bottle Stopper on plastic bottles.

NOTE:

Do not vacuum package carbonated or sparkling beverages as gas removal will cause them to go flat.

STORAGE GUIDE

In the fridge (5 ±2° C)	No Vacuum	Vacuum
Red Meat	3-4 days	8-9 days
White Meat	2-3 days	6-8 days
Fish	1-3 days	4-5 days
Cooked Meat	3-5 days	10-15 days
Soft Cheese	5-7 days	20 days
Hard/Semi Hard Cheese	1-5 days	60 days
Fruits	5-7 days	14-20 days
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Soup	2-3 days	8-10 days
Pasta/Rice leftover	2-3 days	6-8 days
Cream Desserts	2-3 days	8 days

Room Temperature (25 ±2°C)	No Vacuum	Vacuum
Fresh Bread	1-2 days	8-10 days
Biscuits	4-6 months	12 months
Uncooked Pasta/Rice	5-6 months	12 months
Flour	4-6 months	12 months
Dry Fruits	3-4 months	12 months
Ground Coffee	2-3 months	12 months
Loose Tea	5-6 months	12 months

In the Freezer (-18 ±2° C)	No Vacuum	Vacuum
Meat	4-6 months	15-20 months
Fish	3-4 months	10-12 months
Vegetables	8-10 months	8-24 months

TECHNICAL DATA

Rated Voltage: 220V AC

Rated Power: 110W

VAC/Sealing Time: 10~20 Seconds

Dimensions: Length: 360mm Width: 150mm Height: 78mm

N.W.:1.4kg

Rated Frequency: 50~60Hz

Sealing Time: 6~10 Seconds

Vacuum Power: 0.8 bar

G.W.:2.0kg

WARRANTY:

The warranty is granted for a period of 24 months (it may be longer for some products) from the date of product purchase. The warranty is valid only with the original warranty card and proof of purchase in the form of a receipt/bill/invoice. LABESTO's warranty covers factory defects in materials or workmanship, detected during the warranty period. Defects disclosed during this period will be removed free of charge at the expense of the guarantor within 14 days from the date of notification. In special cases related to the necessity to order replacement parts, the repair period may be extended to a maximum of 30 days from the date of delivery of the product to an authorised LABESTO service centre. The exceptions are power supplies, batteries, remote controls, holders mounted in devices for which the manufacturer provides a warranty for a period of 6 months. LABESTO's warranty covers all costs related to the restoration of the defective product to a condition corresponding to its original properties, by repairing or replacing damaged parts. By a decision of LABESTO, instead of repair, the product may be replaced with a new one. The product picked up from the consumer by dedicated transport must be properly secured for the transport. The warranty covers only products used in Home conditions. It does not apply in the event of improper use, negligence or non-observance of the operating instructions. The warranty expires in the case of unauthorised interference, unauthorised repairs, damages made in transport through the fault of any carrier. It does not cover activities provided for in the user manual, i.e. installation, cleaning and maintenance, replacement of wear parts subject to normal wear and tear in accordance with the intended use of the product, i.e. filters, light bulbs, batteries. The warranty does not cover:

- Professional or commercial use - damage caused by random events such as fire, flood, lightning, power surge, etc.
- destruction of glass or porcelain parts
- damage or dysfunctions caused by incorrect supply voltage or frequency.
- damage resulting from use not in accordance with the instruction manual
- damage caused by overloading/overheating the device.

Consumer Rights:

Consumer Rights LABESTO's warranty does not affect consumer rights. These rights cannot be cancelled or restricted. This warranty does not exclude, limit or suspend the rights of the buyer arising from the provisions of the statutory warranty for defects in the goods sold.

Filing a complaint:

In the event of irregularities in the operation of the device, please contact the LABESTO service department for your country. Contact info for the LABESTO service centre can be found at

SERVICE.LABESTO.EU

In the case of an unjustified complaint, the service centre may charge you with the cost of evaluation and logistics.

LABESTO
www.labesto.eu