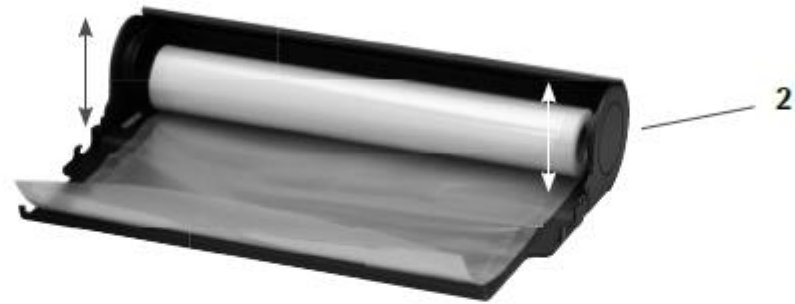


Lono

Vakuuierer



Керівництво з експлуатації



Комплектація

1. Вакуумний пакувальник
2. Знімна коробка для рулонів вакуумної плівки
3. Силіконова гума
4. Знімна вакуумна камера
5. Зварювальний стрижень
6. Знімний ріжучий блок з ножем
7. Точка підключення вакуумної трубки
8. Фіксуєчий важіль
9. Відсік для зберігання вакуумної трубки
10. Панель управління

Керівництво з експлуатації

Важливі інструкції з техніки безпеки

- Користуватися приладом можуть діти віком від 8 років та старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань, за умови належного нагляду або отримання інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміння пов'язаної з цим небезпеки. Діти не повинні грати з приладом. Очищення і технічне обслуговування приладу не повинні проводитися дітьми без нагляду дорослих.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, він має бути замінений виробником, його сервісним агентом або аналогічним кваліфікованим фахівцем, щоб уникнути пошкоджень.
- Цей прилад - не іграшка.
- Зберігайте прилад та кабель до нього в недоступному для дітей віком до 8 років місці.
- Користуватися приладом можуть особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з нестачею досвіду та/або знань, за умови належного нагляду або отримання інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміння пов'язаної з цим небезпеки.
- Не занурюйте прилад у воду під час очищення.
- Завжди використовуйте прилад відповідно до цього керівництва. Неправильне використання може призвести до ураження електричним струмом та інших небезпек.
- Неправильне використання приладу може призвести до травм. Після використання очистіть всі деталі, що контактують з харчовими продуктами, відповідно до розділу "Очищення та обслуговування".
- Ремонт може виконуватися тільки виробником, представником служби обслуговування або відповідним кваліфікованим фахівцем. Неправильний ремонт може наразити користувача на серйозну небезпеку.
- Цей прилад призначений для використання в домашньому господарстві та для аналогічних застосувань, таких як:
 - На кухнях, співробітниками магазинів, офісів та інших робочих приміщень;
 - В сільськогосподарських будинках;
 - Клієнтами готелів, мотелів та інших житлових об'єктів;
 - У закладах типу "ліжко та сніданок".

- Прилад не призначений для комерційного використання.

Перед використанням

Прилад повинен використовуватися тільки за призначенням і відповідно до цього керівництва з експлуатації. Претензії щодо збитків, спричинених неправильним використанням, не приймаються. Уважно ознайомтеся з цим керівництвом перед початком роботи з приладом. В ньому містяться інструкції з експлуатації, очищення та догляду за приладом. Ми не несемо відповідальності за будь-які збитки, заподіяні в результаті їх недотримання.

Зберігайте керівництво з експлуатації в надійному місці та передайте його наступному користувачу разом з приладом. Будь ласка, зверніть увагу на інформацію про гарантію.

Дотримуйтесь запобіжних заходів під час використання приладу.

Технічні дані

Номінальна напруга:	220–240 В ~ 50-60 Гц
Споживана потужність:	90 Вт
Клас захисту:	II

Додаткові інструкції з техніки безпеки

- Підключайте прилад тільки до заземлених настінних розеток, встановлених відповідно до правил. Кабель та вилка повинні бути сухими.
- Не затискайте кабель приладу і не натягуйте його на гострі краї. Не залишайте його звисати. Захищайте його від впливу тепла та масла.
- При використанні подовжувача, переконайтеся, що він знаходиться в ідеальному стані.
- Ніколи не виймайте вилку з розетки за кабель живлення або мокрими руками.
- Не переносьте прилад, тримаючи його за кабель.
- Не встановлюйте прилад на гарячі поверхні, такі як конфорки, або поблизу відкритого вогню, оскільки це може привести до розплавлення корпусу.
- Не розміщуйте прилад поблизу легкозаймистих матеріалів.
- Не встановлюйте прилад на чутливій до води поверхні. Бризки води можуть пошкодити такі поверхні.
- Увага: зварювальний стрижень приладу сильно нагрівається! Не торкайтеся до нього. Щоб уникнути опіків ніколи не торкайтеся до зварювального стрижня під час використання приладу.
- Використовуйте тільки пакети і рулони плівки, які підходять для вакуумного пакування. Переконайтеся, що пакети і рулони плівки також підходять для розморожування і нагрівання в мікрохвильовій печі і не перевищуйте температури, дозволені для пакетів і плівки.
- Не використовуйте і не зберігайте прилад на вулиці, у вологих приміщеннях або в доступних для дітей місцях.
- Прилад повинен перебувати під наглядом під час його використання.
- Якщо прилад не використовується, вийміть вилку з розетки.
- Негайно припиніть користуватися приладом та/або вийміть вилку з розетки, якщо:
 - прилад або мережевий кабель пошкоджені або
 - існують підозри на несправність приладу після падіння або подібного інциденту;
У таких випадках здайте прилад в ремонт.
- Ми не несемо відповідальності за будь-які збитки, що виникли в результаті неправильного використання, неправильної експлуатації або неправильного ремонту. Гарантійні претензії також виключаються в таких випадках.

Інформація про безпеку при поводженні з харчовими продуктами

- У разі нагрівання, розморожування або зберігання швидкокопсувних продуктів за кімнатної температури, їх необхідно негайно вжити.
- Перед пакуванням продуктів в вакуумну упаковку ретельно вимийте руки, а також будь-які предмети і поверхні, які контактують з харчовими продуктами.
- Зберігайте швидкокопсувні продукти в холодильнику або морозильній камері відразу пакування. Не залишайте при кімнатній температурі.
- Зберігайте сухі продукти, такі як горіхи, кокосові горіхи або зерна, в темному місці після їх пакування у вакуумну упаковку. Це продовжить термін їх придатності.
- Щоб жири в особливо жирних продуктах не прогіркнули, вони не повинні контактувати з киснем або теплом.
- Фрукти та овочі, такі як яблука, банани, картопля та коренеплоди, очищені перед пакуванням, можуть зберігатися довше.
- Деякі овочі, такі як броколі, цвітна капуста та капуста, виділяють гази. Щоб запечатати ці продукти та зробити їх повністю герметичними, перед вакуумним пакуванням їх потрібно короткочасно бланшувати, а потім заморозити.

Панель управління

Кнопка для вакуумування контейнерів за допомогою вакуумної трубки

Кнопка для вакуумування і запечатування

Кнопка ручної зупинки



Відсік для зберігання вакуумної трубки

Кнопка для вакуумування вологих і сухих продуктів

Кнопка запечатування

Використання

Ви можете використовувати вакуумний пакувальник Lopo для вакуумного пакування та запечатування різних сухих і вологих продуктів у пакети або плівку. Продукти у вакуумній упаковці залишаються свіжими у вісім разів довше, ніж при використанні традиційних методів зберігання. Аромат також повністю зберігається.

Використовуйте вакуумний пакувальник Lopo для зберігання готових продуктів у герметичній упаковці. Ви можете зберігати окремі порції або цілі страви. Ви можете пакувати м'ясо, рибу, птицю, морепродукти, фрукти і овочі для зберігання в холодильнику або морозильній камері.

Ви можете використовувати вакуумну трубку в комплекті для вакуумної упаковки делікатних продуктів, таких як ягоди, у контейнері, спеціально призначені для цієї мети.

Примітка:

Для досягнення ідеальних результатів ми рекомендуємо Вам використовувати наступні вакуумні пакети і рулони плівки від WMF, які були оптимально підібрані для цього приладу:

Артикул № 04 1997 0041: вакуумні пакети WMF 200 x 300 мм

Артикул № 04 1998 0041: рулони вакуумної плівки WMF 300 x 6000 мм

Якщо ви використовуєте вакуумні пакети або рулони плівки іншого виробника, переконайтеся, що вони не перевищують максимальну ширину 30 см і максимальний діаметр рулону плівки 62 мм. Вакуумні пакети і рулони плівки також повинні підходити для вакуумного пакування

Перед першим використанням



Очищення

Перед першим використанням приладу ретельно очистіть всі деталі і висушіть їх. Протріть вакуумний пакувальник (1) злегка вологою тканиною, а потім висушіть його. Дотримуйтеся інструкцій щодо очищення, наведених у цьому керівництві з експлуатації.

Перше використання

Кожен раз перед використанням приладу і після кожної процедури пакування харчових продуктів необхідно ретельно очищувати вакуумний пакувальник і всі деталі, що контактують з харчовими продуктами. Ретельно вимийте руки.

Вакуумне пакування з використанням пакетиків

1. Заповніть вакуумний пакетик харчовими продуктами.
2. Очистіть і, за необхідності, розгладьте відкритий кінець пакетика. Переконайтеся, що на кінці пакетика немає зморшок, складок або спецій, оскільки вони заважають приладу повністю запечатати пакетик.
3. Потім вставте вилку в розетку.
4. Відкрийте кришку вакуумного пакувальника (1).
5. Помістіть пакетик відкритою стороною у вакуумну камеру (4). Переконайтеся, що кінець пакетика знаходиться приблизно посередині вакуумної камери, щоб створити оптимальний вакуум.
6. Тримайте вакуумний пакетик на місці і закрийте кришку.
7. Натисніть і утримуйте кришку приладу і поверніть фіксуючий важіль (8) у напрямку значка  блокування, поки він не стане майже вертикальним.
8. Прилад попередньо налаштований на вакуумне пакування сухих харчових продуктів, таких як кавові зерна, горіхи і рис. Якщо ви хочете упакувати вологі продукти, такі як мариноване м'ясо або бланшовані овочі, один раз натисніть кнопку MOIST DRY. Світло навколо кнопки зміниться з білого на синій, вказуючи на те, що функція пакування вологих продуктів увімкнена. Примітка: після вакуумного пакування вологих харчових продуктів спорожніть і очистіть знімну вакуумну камеру (4).
9. Потім натисніть кнопку SEAL VACUUM, щоб запечатати пакетик після вакуумування. Світло навколо кнопки стане білим. Якщо ви помилково вибрали неправильну функцію, ви можете перервати процес в будь-який час, натиснувши кнопку "STOP".
10. Прилад автоматично вимкнеться, як тільки процес буде завершено.
11. Щоб запечатати пакетик без попереднього створення вакууму, натисніть кнопку SEAL. Світло стане білим на час процесу запечатування.
12. Поверніть фіксуючий важіль (8) у напрямку значка блокування , потім відкрийте кришку вакуумного пакувальника.
13. Якщо ви закінчили використання приладу, очистіть його, закрийте кришку і поверніть фіксуючий важіль (8) до тих пір, поки він не прийме горизонтальне положення. У цьому положенні кришка тільки акуратно зачинена, а ущільнення захищені.

Вакуумне пакування з використанням рулонів плівки в знімній плівковій коробці

1. Відкиньте кришку знімної коробки для плівки (2).
2. Помістіть рулон плівки в коробку для плівки. Переконайтеся, що рулон розташований в коробці для плівки відповідно до малюнку



Потім знову закрийте кришку коробки з плівкою.

3. Потягніть за рулон з коробки для плівки. Плівка повинна виходити принаймні на 10 см за передній край коробки для плівки.



4. Обережно опустіть вакуумний пакувальник на гачки з боків коробки для плівки. Переконайтеся, що напрямні з обох сторін вакуумного пакувальника замикаються на місці. Ви почуєте клацання.
5. Потім вставте вилку в розетку.
6. Відкрийте кришку вакуумного пакувальника.
7. Зніміть знімний ріжучий блок (6). Ви можете легко зняти його за допомогою затискних гачків з кожної сторони ріжучого блоку.





8. Складіть зайву плівку в вакуумний пакувальник і знову вставте ріжучий блок. Переконайтеся, що ріжучий блок вирівняний і замкнений з обох сторін.
9. Помістіть плівку відкритим кінцем на зварювальний стрижень (5). У цей момент плівка може злегка проникнути у вакуумну камеру (4).
10. Утримуйте плівкову в потрібному положенні і закрийте кришку.
11. Потім натисніть кнопку SEAL, щоб запечатати плівку. Світло стане білим на час процесу запечатування.
12. Після запечатування потягніть плівку вгору до потрібної довжини.
13. Складіть плівку вперед і розріжте її, натискаючи на ніж, вбудований в ріжучий блок, зліва направо.
14. Отриманий плівковий пакет тепер можна заповнити харчовими продуктами, вакуумувати і запечатати, як описано в розділі "Вакуумне пакування з використанням пакетиків".

Використання вакуумної трубки

Ви можете використовувати вакуумну трубку для вакуумування відповідних пакетиків і контейнерів. Перед використанням перевірте, чи підходить ваш пакетик або контейнер для вакуумного пакування за допомогою вакуумної трубки (9).



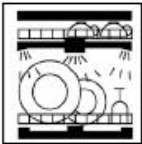


1. Вийміть вакуумну трубку з відсіку для зберігання (9) і під'єднайте її до зазначеного отвору з правого боку вакуумного пакувальника.
2. Потім вставте вилку в розетку.
3. Натисніть і утримуйте кришку приладу і поверніть фіксуючий важіль (8) у напрямку значка блокування , поки він не стане майже вертикальним.
4. Потім під'єднайте трубку до пакетика/контейнера.
5. Потім натисніть кнопку VACUUM TUBE, щоб витягти повітря з пакетика/контейнера. Примітка: обсяг витягнутого повітря може варіюватися залежно від використовуваного пакетика/контейнера.
6. Прилад автоматично вимкнеться, як тільки процес буде завершено.
7. Потім закрийте клапан або ущільнення на пакетик/контейнері, щоб запобігти потраплянню повітря.
8. Вийміть вакуумну трубку і зберігайте її у відсіку для зберігання (9).
9. Поверніть фіксуючий важіль (8) у напрямку значка блокування , потім відкрийте кришку вакуумного пакувальника.

Очищення та догляд

Очищення

Вийміть вилку з розетки і дайте приладу охолонути.

Не занурюйте прилад у воду. Протирайте його чистою вологою тканиною з невеликою кількістю рідини для миття посуду.

	 можна мити в посудомийній машині	 можна мити під проточною водою	 протріть вологою тканиною
Вакуумний пакувальник (1)	—	—	✓
Знімна коробка для плівки (2)	—	✓	✓
Знімна вакуумна камера (4)	✓	✓	✓
Знімний ріжучий блок (6)	—	—	✓
Вакуумна трубка	—	—	✓



Прилад відповідає директивам Європейського Союзу 2014/35/ЄС, 2014/30/ЄС та 2009/125/ЄС.



Після закінчення терміну експлуатації цей продукт не слід утилізувати у звичайних побутових відходах, він має бути доставлений в пункт збору для переробки електричних та електронних приладів.

Матеріали підлягають вторинній переробці відповідно до їх маркування. Повторне використання, переробка або інше використання старих приладів вносить важливий внесок у захист нашого навколишнього середовища.

Будь ласка, зверніться до місцевої адміністрації щодо інформації про відповідний пункт утилізації.

Кінцеві користувачі несуть особисту відповідальність за видалення будь-яких персональних даних, які можуть зберігатися на пристроях, якими вони користуються.

Компанія "WMF consumer electric GmbH"
Місцезнаходження Трепеш
Штайнштрассе 19
Нюрнберг, D-90419
Німеччина
Тел.: +49 (0) 7331 256 256
Електронна пошта: service-wmf@wmf-ce.de

Компанія "WMF consumer electric GmbH"
Мессершміттштрассе 4
D-89343 Єтінген-Шеппах, D-89343
Німеччина
www.wmf-ce.de

IB-1907 0011-01-1808