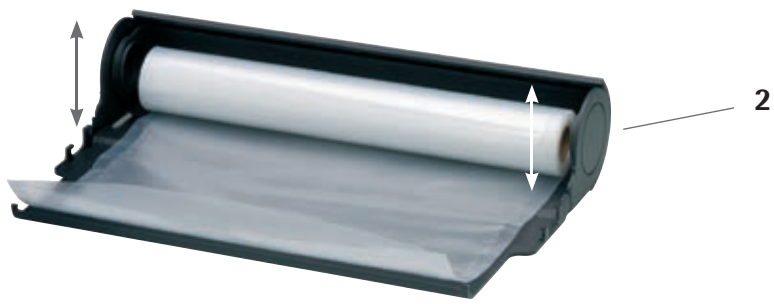


Lono



Ръководство за употреба

Уред за вакуумиране





## Състав

1. Уред за вакуумиране
2. Подвижна кутия за фолио за вакуумиране
3. Силиконова гума
4. Подвижна камера за вакуумиране
5. Лента за запечатване
6. Подвижен режещ блок с нож
7. Точка на свързване на вакуумна тръба
8. Лост за заключване-освобождане
9. Кутия за съхранение на вакуумна тръба
10. Панел за управление

### Важни указания за безопасност

- Уредът може да се използва от деца на възраст от 8 години, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности и от лица без необходимия опит и/или познания, ако те са под наблюдение или са инструктирани за използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с това рискове. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и обслужването от потребителя не трябва да се извършват от деца без наблюдение.
- Ако хранващият кабел на уреда е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов сервизен представител или от лице с подобна квалификация за избягване на опасности.
- Този уред не е играчка.
- Дръжте уреда и неговия хранващ кабел на място, недостъпно за деца на възраст под 8 години.
- Уредът може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности и от лица без необходимия опит и/или познания, ако те са под наблюдение или са инструктирани за използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности.
- Не потапяйте уреда във вода, за да го почистите.
- Винаги използвайте уреда съгласно тези указания. Неправилната употреба може да доведе до токов удар или други опасности.
- Неправилната употреба може да доведе до нараняване. След употреба почиствайте частите, които са се докосвали до хранителни продукти, както е описано в раздела „Почистване и грижи“.
- Ремонтите могат да се извършват само от производителя, негов сервиз за слепродажбено обслужване или от професионалисти с подобна квалификация. Неправилно извършените ремонтни дейности могат да създадат сериозен риск за потребителите.
- Уредът е предназначен за употреба в домашни условия и за подобни приложения, като:

- кухни за персонала в магазини, офиси и други работни условия;
  - ферми;
  - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни съоръжения;
  - в стаи за нощувки.
- Уредът не е предназначен за изцяло търговска употреба.

## Преди употреба

Уредът може да се използва само по предназначени и съгласно ръководството. Не могат да се предявяват искове за щети, предизвикани от неправилна употреба. Затова е препоръчително да прочетете внимателно ръководството преди употреба. То съдържа указания относно употребата, почистването и грижите за уреда. Не поемаме отговорност за щети в резултат на неспазване. Пазете това ръководство на безопасно място и го предайте на следващите потребители заедно с уреда. Моля, обърнете внимание също на информацията за гаранцията. Указанията за безопасност трябва да се спазват при употреба.

### Технически данни

Номинално напрежение: 220–240 V ~ 50–60 Hz  
 Потребление на енергия: 90 watts  
 Клас на защита: II

### Допълнителна информация за безопасност

- Уредът следва да се свързва само към стенни контакти, монтирани съгласно разпоредбите. Захранващият кабел и щепселът трябва да са сухи.
- Не дърпайте свързващия кабел върху остри ръбове и не го стягайте. Не го оставяйте да виси и го пазете от топлина и масло.
- Използвайте удължител само ако е в перфектно състояние.
- Никога не изключвайте захранващия щепсел от контакта, като дърпате кабела, или с мокри ръце.
- Не носете уреда хванат за кабела.
- Не поставяйте уреда върху горещи повърхности, като котлони, или в близост до открити газови пламъци, тъй като това може да разтопи обшивката.
- Не поставяйте уреда в близост до запалими материали.
- Не поставяйте уреда на чувствителни към вода повърхности. Пръските вода могат да ги повредят.
- Предупреждение: лентата за запечатване на уреда се нагорещява много! Не я докосвайте. За да избегнете изгаряния, никога не докосвайте лентата за запечатване, докато използвате уреда.
- Използвайте само пликосе и ролки фолио, които са подходящи за вакуумиране. Уверете се, че пликосете и ролките фолио също така са подходящи за размразяване и претопляне в микровълнова, и не надхвърляйте позволените температури за пликосете и ролките фолио.
- Не използвайте и не съхранявайте уреда навън, във влажни помещения или на достъпни за деца места.
- Уредът трябва да се наблюдава при употреба.
- Когато уредът не се използва, изваждайте щепсела от контакта.
- Спрете да използвате уреда и/или го изключете от захранващия щепсел незабавно, ако:
  - Уредът или захранващият кабел е повреден;
  - Имате съмнения, че уредът е неизправен, след падане или подобен инцидент.

В такива случаи изпратете уреда за ремонт.

- Не поемаме отговорност за щети, причинени от злоупотреба, неправилна употреба или неподходящо извършени ремонтни дейности. В такива случаи се изключват също искове за гаранционно обслужване.

### Информация за безопасност при работа с храна

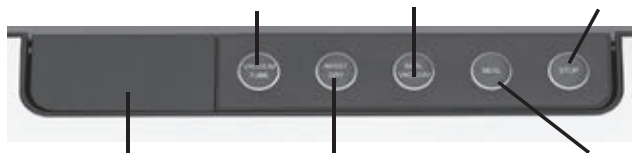
- След нагриване, размразяване или съхраняване на стайна температура на продукти, подлежащи на разваляне, те трябва да се консумират незабавно.
- Преди да вакуумирате храна, измийте ръцете си старателно, както и всички предмети и повърхности, които се докосват до хранителните продукти.
- Прибирайте нетрайните продукти в хладилника или фризера незабавно след вакуумирането. Не ги оставяйте на стайна температура.
- След вакуумиране съхранявайте сухи храни, като ядки, кокос или зърнени, на тъмно място, за да удължите техния срок на съхранение.
- За да предотвратите развалянето на мазнините в особено мазните продукти, те не трябва да влизат в контакт с кислород или топлина.
- Плодовете и зеленчуците, като ябълки, банани, картофи и кореноплодни, които са обелени преди вакуумиране, могат да се съхраняват по-дълго.
- Някои зеленчуци, като броколи, карфиол и зеле, отделят газове. За да запечатате тези продукти и да ги изолирате от въздуха изцяло, те трябва да се бланшират за кратко и след това да се замразят преди вакуумиране.

### Панел за управление

Бутон за вакуумиране на съдове с вакуумната тръба

Бутон за звакуумиране и запечатване

Бутон за ръчно спиране



Кутия за съхранение на вакуумната тръба

Бутон за вакуумиране на влажни и сухи продукти

Бутон за запечатване

### Работни цикли и паузи

Моля, не надвишавайте следните посочени интервали и паузи за отделните функции.

#### Бутон „Вакуумна тръба“

Вакуум се създава за 15 до 20 секунди, в зависимост от размера на съда. След цикъл на вакуумиране направете почивка за 20 секунди. След 25 цикъла на вакуумиране уредът трябва да се остави за 30 минути. Ако системата протича, вакуумната помпа се изключва автоматично след 1 минута, за да предотврати прегряване на помпата.

#### Бутон „Сухи/влажни“

Бутон за избор за вакуумиране на сухи или влажни продукти.

### **Бутон „Вакуумно запечатване“**

Цикълът за вакуумиране и запечатване може да отнеме 25 до 35 секунди в зависимост от размера на плика за вакуумиране и настройката Сухи/влажни. След всеки цикъл направете пауза от 20 секунди. След 25 цикъла уредът трябва да се остави за 30 минути. Ако системата протича, вакуумната помпа се изключва автоматично след 1 минута, за да предотврати прегряване на помпата. Ако температурата на прътите за запечатване е твърде висока, светещият пръстен около бутона „Запечатване“ мига. Изчакайте мигането да спре, преди да изпълните следващия цикъл.

### **Бутон „Запечатване“**

Процесът на запечатване с двоен шев отнема 10 до 15 секунди в зависимост от циклите на запечатване, които вече са завършени, и настройката Сухи/влажни. След всеки цикъл направете почивка за 20 секунди. След 25 цикъла уредът трябва да се остави за 30 минути. Ако температурата на прътите за запечатване е твърде висока, светещият пръстен около бутона „Запечатване“ мига. Изчакайте мигането да спре, преди да изпълните следващия цикъл.

### **Бутон „Стой“**

Ръчно спиране на текущо зададената функция.

### **Употреба**

Можете да използвате уреда за вакуумиране Lono за вакуумиране и запечатване на различни сухи и влажни продукти в пликосе или фолио. Като цяло вакуумираните продукти остават свежи осем пъти по-дълго, отколкото при използване на традиционни методи за съхранение. Също така изцяло се запазва вкусът.

Използвайте уреда за вакуумиране Lono за съхраняване на готвени храни с херметично запечатване. Можете да съхранявате отделни порции или цели менюта. Вакуумирайте месо, риба, птиче месо, морски дарове, плодове и зеленчуци за съхраняване в хладилник или фризер.

Можете да използвате приложената вакуумна тръба за вакуумиране на деликатни продукти, като горски плодове, в специално предназначени за тази цел съдове.

### **Забележка:**

За идеални резултати препоръчваме да използвате следните вакуумни съдове и ролки фолио WMF, които са оптимално пригодени за уреда:

Изделие № 04 1997 0041: пликосе за вакуумиране WMF 200 x 300 mm

Изделие № 04 1998 0041: ролки фолио за вакуумиране WMF 300 x 6000 mm

Ако използвате пликосе за вакуумиране или ролки фолио от друг производител, се уверете, че те не надхвърлят максималната ширина от 30 cm и максималния диаметър на ролката фолио от 62 mm. Пликосете за вакуумиране и ролките фолио трябва също да са подходящи за вакуумиране.

## **Преди употреба за първи път**

### **Почистване**

Преди да използвате уреда за първи път, почистете старателно всички части и ги подсушете. Забършете устройството за вакуумиране (1) с леко влажна кърпа, след което подсушете уреда. Също така трябва да спазвате указанията за почистване в това ръководство.

## Първо включване

Преди всяко използване на уреда и след всяко запечатване на храна трябва да почистите старателно уреда за вакуумиране и всички части, които се докосват до хранителни продукти. Също така трябва да измиете старателно ръцете си.




Затворен лост за освобождаване:  
уредът е вкл.


Лост за освобождаване в положение за съхранение

Отворен лост за освобождаване:  
отворете капака




Лостът за заключване-освобождаване трябва да е насочен надолу към иконата  за заключване. Бутонът Сухи/влажни светва в бяло (сухи продукти). Ако го натиснете отново, той светва в синьо (влажни продукти).

## Вакуумиране с пликве

1. Напълнете плика за вакуумиране с продукти.
2. Почистете и, при необходимост, разгладете отворения край на плика. Уверете се, че по края на плика няма гънки, сгъвки или подправки, тъй като те пречат на уреда да запечата плика докрай.
3. Сега включете щепсела в контакта.
4. Отворете капака на уреда за вакуумиране (1).
5. Поставете плика с отворения край в камерата за вакуумиране (4). Уверете се, че края на плика е приблизително в средата на камерата за вакуумиране, за да постигнете оптимален вакуум.
6. Задръжте плика за вакуумиране на място и затворете капака.
7. Натиснете и задръжте капака на уреда и завъртете лоста за заключване-освобождаване (8) към иконата за  заключване, докато стане почти вертикален.
8. Уредът е настроен предварително за вакуумиране на сухи продукти, като кафе на зърна, ядки и ориз. Ако желаете да вакуумирате влажни продукти, като мариновано месо или бланширани зеленчуци, натиснете бутона СУХИ/ВЛАЖНИ веднъж. Светещият пръстен около бутон преминава от бял към син цвят, което показва, че функцията за влажни продукти е активирана. Забележка: след вакуумиране на влажни продукти изпразнете и почистете подвижната камера за вакуумиране (4).
9. След това натиснете бутона „**ВАКУУМНО ЗАПЕЧАТВАНЕ**“, за да запечатате плика след вакуумиране. Светещият пръстен около бутона става бял. След вакуумиране бутонът „**Запечатване**“ също светва отново до завършване на процеса на запечатване.  
**Предупреждение:** не прекъсвайте самостоятелно процеса на запечатване, тъй като е възможно запечатването да не е приключило.  
**Забележка:** ако сте избрали неправилна функция по грешка, можете да прекъснете процеса по всяко време, като натиснете бутона „**СТОП**“.
10. Уредът се изключва автоматично след завършване на процеса.
11. За да запечатате плика без първо да създадете вакуум, натиснете бутона ЗАПЕЧАТВАНЕ. Светещият пръстен става бял за целия процес на запечатване.



12. Завъртете лоста за заключване-освобождаване **(8)** към иконата за  заключване, след което отворете капака на уреда за вакуумиране.
13. Ако сте приключили използването на уреда, почистете го, затворете капака и завъртете лоста за заключване-освобождаване **(8)**, докато достигне хоризонтално положение. В това положение капакът е леко заключен и уплътненията са защитени.

### Вакуумиране с ролки фолио в подвижната кутия за фолио

1. Отдръпнете назад капака на подвижната кутия за фолио (2).
2. Поставете ролката фолио в кутията за фолио. Уверете се, че ролката фолио е поставена в кутията за фолио, както е показано на изображението.



След това затворете капака на кутията за фолио отново.

3. Издърпайте фолиото от кутията за фолио. Фолиото следва да излиза с поне 10 cm пред предния ръб на кутията за фолио.



4. Внимателно спуснете уреда за вакуумиране върху куките отстрани на кутията за фолио. Уверете се, че водачите от двете страни на уреда за вакуумиране щракват на мястото си. Ще чуете щракване.
5. Сега включете щепсела в контакта.
6. Отворете капака на уреда за вакуумиране.
7. Премахнете подвижния блок за рязане **(6)**. Можете да го премахнете лесно с помощта на щракващите куки от всяка страна на блока за рязане.



8. Сгънете излишното фолио в уреда за вакуумиране и поставете отново блока за рязане. Уверете се, че блокът за рязане е хоризонтален и щраква на място от двете страни.
9. Поставете ръкава на фолиото с отворения край на лентата за запечатване **(5)**. На този етап фолиото може да попада леко в камерата за вакуумиране **(4)**.
10. Дръжте ръкава на фолиото на място и затворете капака.
11. След това натиснете бутона ЗАПЕЧАТВАНЕ, за да запечатате ръкава на фолиото. Светещият пръстен става бял през целия процес на запечатване.
12. След запечатване дръпнете фолиото нагоре до желаната дължина.

13. Сгънете фолиото напред и го отрежете, като натиснете вградения нож в блока за рязане от ляво надясно.

**Забележка:** за оптимално отрязване на фолиото то трябва да е притиснато към блока за рязане.





14. Полученият плик от фолио вече може да се напълни с продукти и да се вакуумира и запечата, както е описано във „Вакуумиране с пликове“.

### Използване на вакуумната тръба

Можете да използвате вакуумната тръба за вакуумиране на подходящи пликове и съдове. Преди да я използвате, проверете дали пликът, или съдът е подходящ за вакуумиране с вакуумна тръба (9).



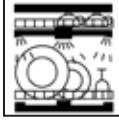


1. Извадете вакуумната тръба от кутията за съхранение (9) и я поставете в обозначения отвор от дясната страна на уреда за вакуумиране.
2. Сега включете щепсела в контакта.
3. Натиснете и задръжте капака на уреда и завъртете лоста за заключване-освобождане (8) към иконата за заключване , докато стане почти вертикален.
4. Сега поставете тръбата на плика/съда.
5. След това натиснете бутона ВАКУУМНА ТРЪБА, за да извлечете въздуха от плика/съда. Забележка: обемът на въздуха за извличане може да се различава в зависимост от използвания плик/съд.
6. Уредът се изключва автоматично след завършване на процеса.
7. Сега затворете клапана или уплътнението на плика/съда, за да попречите на въздуха да влиза.
8. Премахнете вакуумната тръба и я приберете в приложената кутия за съхранение (9).
9. Завъртете лоста за заключване-освобождане (8) към иконата за заключване , след което отворете капака на уреда за вакуумиране.

## Почистване и грижи

### Почистване

Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.

Не потапяйте уреда във вода. Вместо това го забършете с влажна кърпа и малко количество препарат за миене.

	 Подходящи за миялна	 Изплакване с течаща вода	 Избърсване с мека кърпа
Уред за вакуумиране (1)	—	—	✓
Подвижна кутия за фолио (2)	—	✓	✓
Подвижна камера за вакуумиране (4)	✓	✓	✓
Подвижен режещ блок (6)	—	—	✓
Вакуумна тръба	—	—	✓

**Забележка:** Следва да сменяте редовно уплътненията, за да осигурите винаги правилна работа на вашия уред за вакуумиране.

Можете да поръчвате уплътнения като резервни части:

Изделие № 0419070011: Уплътнение на лентата за запечатване

Изделие № 0419070011: Уплътнения на камерата за вакуумиране, 2 бр./оп.



Този уред отговаря на европейски директиви 2014/35/ЕО, 2014/30/ЕО и 2009/125/ЕО.



В края на живота си този продукт не трябва да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди.

Материалите подлежат на рециклиране съгласно етикетите си. Повторната употреба, рециклирането и другата употреба на стари уреди е важен принос към опазването на околната среда.

Моля, обърнете се към местната администрация за подходящ пункт за предаване.

Подлежи на промени.

## **БЪЛГАРИЯ**

contact-bg@wmf.com



07 002 00 59

Груп СЕБ България ЕООД

бул. България 58 С, ет 9, офис 30

1680 София

### **Kundendienst-Adresse:**

WMF consumer electric GmbH

Standort Trepesch

Steinstraße 19

D-90419 Nürnberg

Germany

Tel.: +49 (0) 7331 256 256

eMail: service-wmf@wmf-ce.de

---

### **Hersteller:**

WMF consumer electric GmbH

Messerschmittstraße 4

D-89343 Jettingen-Scheppach

Germany

www.wmf-ce.de

Änderungen vorbehalten

04 1907 0011\_IFU\_01-1902