

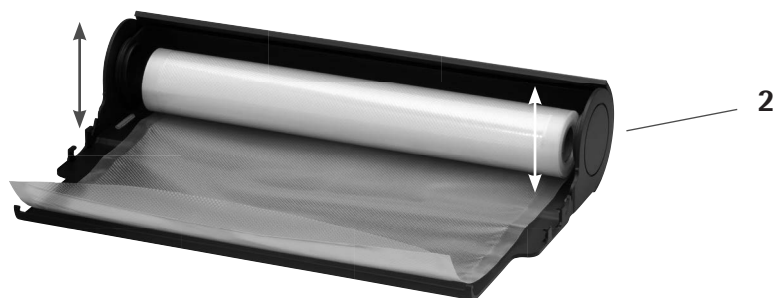
**Lono**



**Вакуумный упаковщик**



**Руководство по эксплуатации**





## Настройка

- 1 Вакуумный упаковщик
- 2 Съёмный контейнер для рулонов вакуумной пленки
- 3 Силиконовый каучук
- 4 Съёмная вакуумная камера
- 5 Запаечный штифт
- 6 Съёмный режущий блок с ножом
- 7 Точка подключения вакуумной тубы
- 8 Рычаг разблокировки
- 9 Контейнер для хранения вакуумной тубы
- 10 Панель управления

## Важная информация по безопасности

- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами без опыта и/или знаний о работе подобных приборов, только под присмотром или при условии прохождения инструктажа о безопасном использовании прибора и только при полном понимании возможных рисков. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны проводить чистку и обслуживание данных приборов, если они находятся без присмотра.
- В случае повреждения кабеля питания прибора, во избежание несчастного случая его замену должен производить производитель, представитель службы по работе с клиентами или лицо с аналогичной квалификацией.
- Прибор не является игрушкой.
- Прибор и его провод следует хранить вдали от детей младше 8 лет.
- Приборы могут использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами без опыта и/или знаний о работе подобных приборов, только под присмотром или при условии прохождения инструктажа о безопасном использовании прибора и только при полном понимании возможных рисков.
- Запрещено опускать прибор в воду для очистки.
- Всегда соблюдайте данные инструкции при использовании прибора. Неправильное использование может привести к поражению электрическим током и прочим рискам.
- Неправильная эксплуатация может привести к травмированию. После применения прибора необходимо очистить все поверхности/части, которые контактировали с едой, согласно разделу «Чистка и обслуживание».
- Ремонт может выполняться только производителем, его службой гарантийного обслуживания или специалистами с аналогичной квалификацией. Неправильный ремонт может подвергнуть пользователей серьезному риску.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях.
- Прибор не предназначен для коммерческого использования.

## Перед использованием

Прибор можно использовать только по целевому назначению в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Компания не принимает претензий в связи с повреждением прибора в результате его неправильного использования. В связи с этим, рекомендуется внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации перед использованием прибора. В нем содержатся инструкции по использованию, чистке и обслуживанию прибора. Мы не берем на себя ответственность в связи с повреждением прибора в результате несоблюдения инструкций по эксплуатации.

Руководство следует хранить в надежном месте и передать его вместе с прибором последующим пользователям. Также следует обратить внимание на информацию по гарантии. В процессе использования необходимо соблюдать меры предосторожности.

### Технические данные

Номинальное напряжение:	220 – 240 В ~ 50-60 Гц
Расход энергии:	90 Ватт
Класс защиты:	II

### Дополнительная информация по безопасности

- Прибор можно подключать только к настенным розеткам, установленным в соответствии с применимыми нормами. Кабель питания и вилка должны быть сухими.
- Не разрешается протягивать или зажимать соединительный кабель над острыми краями. Нельзя оставлять кабель в свешенном состоянии. Кабель необходимо защищать от воздействия тепла и попадания масла.
- Удлинитель можно использовать, только если он находится в безупречном состоянии.
- Запрещено выдергивать вилку из розетки мокрыми руками или держа за шнур питания.
- Запрещается удерживать прибор за кабель.
- Запрещается размещать прибор на горячих поверхностях, например, на электрических конфорках или в аналогичных местах, а также использовать прибор рядом с открытым огнем, поскольку это может привести к расплавлению корпуса.
- Запрещено размещать прибор рядом с легковоспламеняющимися материалами.
- Запрещается размещать прибор на поверхностях, восприимчивых к воздействию воды. Брызги воды могут нанести вред таким поверхностям.
- Внимание: Запаечный штифт прибора сильно нагревается! Не дотрагивайтесь до него. Во избежание ожогов запрещено дотрагиваться до запаечного штифта во время использования прибора.
- Разрешено использовать только те пакеты-саше и рулоны пленки, которые подходят для вакуумной упаковки. Убедитесь, что пакеты-саше и рулоны пленки также подходят для разморозки и повторного подогрева продукта в микроволновой печи. Не превышайте температурные показатели, которые предусмотрены в отношении пакетов-саше и рулонов пленки.
- Запрещено использовать или хранить прибор вне помещений, в сырых помещениях или в местах, куда могут проникнуть дети.
- Эксплуатация прибора должна осуществляться в присутствии человека.
- Когда прибор не используется, вилку следует вытащить из розетки.
- Следует немедленно остановить работу прибора и/или вытащить из розетки вилку прибора в следующих случаях:
  - повреждение прибора или кабеля питания
  - имеются подозрения о неисправности прибора после его падения или какого-либо другого аналогичного происшествия.

В таком случае прибор необходимо направить на ремонт.

- Наша компания не несет никакой ответственности за какие-либо повреждения, вызванные неправильным использованием, эксплуатацией или ремонтом прибора. В таких случаях также исключаются какие-либо претензии по гарантии.

### Информация о безопасности при обращении с пищевыми продуктами

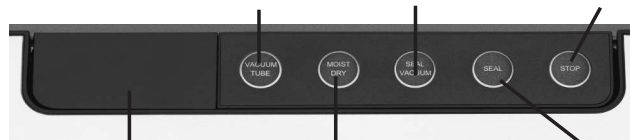
- После подогрева, разморозки или хранения скоропортящегося продукта при комнатной температуре его необходимо немедленно употребить в пищу.
- Перед вакуумной упаковкой пищевого продукта тщательно вымойте руки, а также объекты и поверхности, которые контактируют с пищей.
- Положите скоропортящиеся продукты в холодильник или морозилку сразу после вакуумной упаковки. Не оставляйте их при комнатной температуре.
- Храните сухую продукцию, например, орехи, кокосы или крупы, в темном месте после вакуумной упаковки. Это продлит срок их годности.
- Чтобы избежать прогорклости жиров, содержащихся в особенно жирной пище, нельзя допустить ее контакта с кислородом или теплом.
- Фрукты и овощи, например, яблоки, бананы, картофель и корнеплоды, после очистки перед вакуумной упаковкой могут храниться в течение более длительного срока.
- Некоторые овощи, например, брокколи, цветная и белокочанная капуста, выделяют газы. Для запечатывания и обеспечения абсолютной герметичности этих продуктов, их необходимо быстро бланшировать, а затем заморозить перед вакуумной упаковкой.

## Панель управления

Нажмите на кнопку для вакуумной упаковки контейнера с помощью вакуумной трубы

Нажмите на кнопку для вакуумной упаковки и герметизации

Кнопка ручной остановки



Контейнер для хранения вакуумной трубы

Кнопка для вакуумной упаковки влажной и сухой продукции

Кнопка герметизации

## Рабочие циклы и паузы

Запрещено превышать нижеуказанные интервалы и паузы, предусмотренные в отношении отдельных функций.

### Кнопка Vacuum Tube (Вакуумная труба)

Вакуум формируется в течение 15–20 секунд, в зависимости от размера контейнера. По завершении цикла вакуумирования остановите процесс на 20 секунд. По завершении 25 циклов вакуумирования оставьте прибор на 30 минут. В случае утечки в системе вакуумный насос автоматически выключится через 1 минуту для предотвращения перегрева насоса.

**Кнопка Dry/Moist (Сухая/влажная пища)**

Кнопка выбора для вакуумирования сухой или влажной продукции.

**Кнопка Vacuum Seal (Вакуумная пломба)**

Цикл вакуумирования и герметизации может занимать от 25 до 35 секунд, в зависимости от размера вакуумного пакета-саше и настроек Dry/Moist («Сухая/влажная пища»). По завершении цикла остановите процесс на 20 секунд. По завершении 25 циклов оставьте прибор на 30 минут. В случае утечки в системе вакуумный насос автоматически выключится через 1 минуту для предотвращения перегрева насоса. Если температура запаечного штифта является слишком высокой, вокруг кнопки Seal (Герметизация) появится световое кольцо. Отложите следующий цикл, пока мигание не прекратится.

**Кнопка Seal (Герметизация)**

Процесс герметизации с использованием двойного шва занимает от 10 до 15 секунд, в зависимости от числа уже завершенных циклов запаивания и настроек Dry/Moist (Сухая/влажная пища). По завершении цикла остановите процесс на 20 секунд. По завершении 25 циклов оставьте прибор на 30 минут. Если температура запаечного штифта является слишком высокой, вокруг кнопки Seal (Герметизация) появится световое кольцо. Отложите следующий цикл, пока мигание не прекратится.

**Кнопка Stop (Стоп)**

Ручная остановка выбранной функции.

## Использование

Вакуумный упаковщик Lopo можно использовать для вакуумной упаковки и запечатывания различных видов сухой и влажной пищи в пакеты-саше или пленку. В целом, продукты в вакуумной упаковке остаются свежими в течение более длительного периода времени, чем при использовании традиционных методов хранения. Вкус продукта также сохраняется полностью.

Используйте вакуумный упаковщик Lopo для хранения приготовленной еды в герметичной упаковке. Можно хранить как отдельные порции, так и блюда в целом виде. Используйте вакуумную упаковку мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, фруктов и овощей, чтобы поместить их на хранение в холодильник или морозилку.

Прилагаемую вакуумную трубу можно использовать для вакуумной упаковки продуктов с хрупкой структурой, например, ягод, в контейнеры, предназначенные специально для этих целей.

**Примечание:**

Для получения отличных результатов мы рекомендуем использовать следующие вакуумные пакеты-саше и рулоны пленки WMF, которые оптимально соответствуют характеристикам прибора:

Поз. № 04 1997 0041: вакуумные пакеты-саше WMF 200 x 300 мм

Поз. № 04 1998 0041: вакуумные рулоны пленки WMF 300 x 6,000 мм

При использовании вакуумных пакетов-саше или рулонов пленки другого производителя убедитесь, что их ширина не превышает 30 см, а диаметр рулона пленки 62 мм. Разрешено использовать только те вакуумные пакеты-саше и рулоны пленки, которые подходят для вакуумной упаковки.

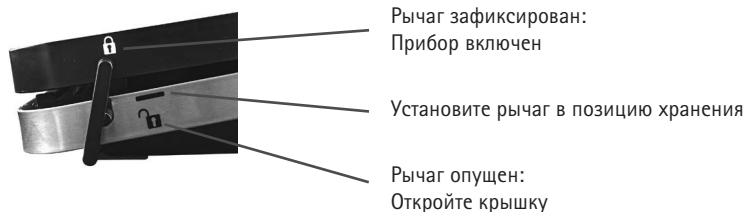
## Указания перед первым применением


**Чистка**

Перед тем, как использовать прибор в первый раз, тщательно очистите, а затем насухо вытрите его части. Протрите вакуумный упаковщик (1) слегка влажной тряпкой, а затем просушите прибор. Вы также можете ознакомиться с информацией об очистке в данном руководстве.


## Начало эксплуатации

Перед использованием прибора и после герметичной упаковки пищевых продуктов необходимо тщательно очистить вакуумный упаковщик и все детали, которые вступают в контакт с пищей. Также необходимо тщательно вымыть руки.



Рычаг разблокировки должен быть установлен в направлении значка блокировки . Кнопка Moist Dry (Влажная/сухая пища) подсветится белым (сухая пища). При повторном нажатии кнопка подсветится синим (влажная пища).


## Вакуумная упаковка с использованием пакетов-саше

1. Заполните вакуумный пакет-саше продуктами.
2. Очистите и, в случае необходимости, разгладьте открытый конец пакета-саше. На конце пакета-саше не должно иметься складок или специй, поскольку они мешают прибору правильно выполнить герметизацию.
3. Теперь можно вставить сетевую вилку в розетку.
4. Откройте крышку вакуумного упаковщика **(1)**
5. Поместите пакет-саше открытым концом в вакуумную камеру **(4)**. Убедитесь, что конец пакета-саше находится приблизительно в центре вакуумной камеры, чтобы добиться оптимального вакуумного эффекта.
6. Удерживайте вакуумный пакет-саше на месте и закройте крышку.
7. Нажмите и удерживайте крышку прибора и поверните рычаг разблокировки **(8)** по направлению к значку блокировки , пока он не достигнет почти вертикального положения.
8. Прибор подготовлен для вакуумной упаковки сухой продукции, например, кофейных зерен, орехов и риса. Если требуется вакуумная упаковка влажной пищи, например, маринованного мяса или бланшированных овощей, нажмите кнопку MOIST DRY (ВЛАЖНАЯ/СУХАЯ ПИЩА). Цвет светового кольца вокруг кнопки сменится с белого на синий, что свидетельствует об активации функции Moist (Влажная пища). Примечание: По завершении вакуумной упаковки влажной пищи опустошите и очистите съемную вакуумную камеру **(4)**.
9. Затем нажмите кнопку **SEAL VACUUM (ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА)**, чтобы запечатать пакет-саше после вакуумирования. Световое кольцо вокруг кнопки станет белым. По завершении вакуумирования кнопка **Seal** опять загорится и не выключится до завершения процесса запаивания.

**Предупреждение:** запрещено прекращать процесс запаивания самостоятельно, поскольку он может быть не завершен.



**Примечание:** При выборе неправильной функции по ошибке процесс можно остановить в любое время, нажав кнопку **СТОП (СТОП)**.

10. Прибор автоматически отключится после завершения процесса.
11. Для запаивания пакета-саше без формирования вакуума на первом этапе нажмите кнопку SEAL (ГЕРМЕТИЗАЦИЯ). Световое кольцо станет белым в течение процесса герметизации.
12. Поверните рычаг разблокировки **(8)**  по направлению к значку блокировки, затем откройте крышку вакуумного упаковщика.
13. После использования прибора очистите его, закройте крышку и поверните рычаг блокировки **(8)**, пока он не достигнет горизонтального положения. В этом положении крышка прижата лишь слегка, и пломбы защищены.

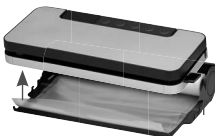
### Вакуумная упаковка с использованием рулонов пленки в съемном контейнере для пленки

1. Отодвиньте крышку съемного контейнера для пленки **(2)**.
2. Поместите рулон пленки в контейнер. Убедитесь, что рулон пленки расположен в контейнере так, как показано на рисунке.



Затем снова закройте крышку контейнера для пленки.

3. Извлеките рулон пленки из контейнера. С переднего края контейнера для пленки должно выступать хотя бы 10 см пленки.



4. Осторожно опустите вакуумный упаковщик на крюки, расположенные с двух сторон контейнера для пленки. Направляющие по обеим сторонам вакуумного упаковщика должны встать на место. Вы услышите щелчок.
5. Теперь можно вставить сетевую вилку в розетку.
6. Откройте крышку вакуумного упаковщика.
7. Извлеките съемный режущий блок **(6)**. Это можно сделать легко с помощью защелкивающихся крючков, расположенных по обеим сторонам режущего блока.



8. Сложите излишки пленки в вакуумный упаковщик и еще раз вставьте режущий блок. Убедитесь, что режущий блок находится в ровном положении и на месте по обеим сторонам.
9. Поместите рукав с пленкой открытым концом на запаечный штифт **(5)**. На этом этапе пленка может слегка заходить внутрь вакуумной камеры **(4)**.
10. Удерживайте пленочный рукав в нужном положении и закройте крышку.

11. Затем нажмите кнопку SEAL (ГЕРМЕТИЗАЦИЯ), чтобы запечатать пленочный рукав. Световое кольцо станет белым в течение процесса герметизации.
12. После запаивания вытяните пленку вверх на нужную длину.
13. Скатайте пленку и отрежьте ее проведя слева направо ножом, встроенным в режущий блок.

**Примечание:** чтобы оптимально отрезать пленку, ее необходимо прижать к режущему блоку.



14. Образовавшийся пленочный карман можно заполнить продуктом и поместить в вакуумную упаковку по схеме, которая описана в разделе «Вакуумная упаковка с использованием пакетов-саше».

### Вакуумная туба

Вакуумную тубу можно использовать для вакуумной упаковки подходящих пакетов-саше и контейнеров. Перед использованием убедитесь, что пакет-саше или контейнер подходит для вакуумной упаковки с использованием вакуумной тубы **(9)**.



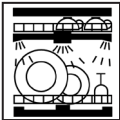


1. Извлеките вакуумную тубу из контейнера для хранения **(9)** и подключите ее к специальному отверстию с правой стороны вакуумного упаковщика.
2. Теперь можно вставить сетевую вилку в розетку.
3. Нажмите и удерживайте крышку прибора и поверните рычаг разблокировки **(8)** по направлению к значку блокировки **🔒**, пока он не достигнет почти вертикального положения.
4. А теперь прикрепите тубу к пакету-саше/контейнеру.
5. Затем нажмите кнопку VACUUM TUBE (ВАКУУМНАЯ ТУБА), чтобы выпустить воздух из пакета-саше/контейнера. Примечание: Объем выпускаемого воздуха может изменяться, в зависимости от типа используемого пакета-саше/контейнера.
6. Прибор автоматически отключится после завершения процесса.
7. А теперь закройте клапан или пломбу на пакете-саше/контейнере, чтобы избежать попадания внутрь воздуха.
8. Извлеките вакуумную тубу и положите ее в специальный контейнер для хранения **(9)**.
9. Поверните рычаг разблокировки **(8)** по направлению к значку блокировки **🔒**, затем откройте крышку вакуумного упаковщика.

## Чистка и обслуживание

### Чистка

Отключите прибор от сети и дождитесь, пока он остынет.

Запрещено опускать прибор в воду. Вместо этого необходимо дочиста протереть прибор влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства.

	 Детали можно мыть в посудомоечной машине	 Детали можно промыть под проточной водой	 Протирать влажной тряпкой
Вакуумный упаковщик (1)	—	—	✓
Съемный контейнер для пленки (2)	—	✓	✓
Съемная вакуумная камера (4)	✓	✓	✓
Съемный режущий блок (6)	—	—	✓
Вакуумная труба	—	—	✓

**Примечание:** Необходимо регулярно заменять промывы, чтобы обеспечить правильное функционирование вакуумного прибора.

Промывы можно заказать в качестве запасных деталей:

Поз. № 0419070011: Промыва запаячного штифта

Поз. № 0419070011: Промывы вакуумной камеры, 2 шт. в упаковке



Прибор соответствует требованиям Директив ЕС 2014/35/EG, 2014/30/EG и 2009/125/EG.



По окончании срока службы данного прибора запрещается утилизировать его вместе с бытовыми отходами. Его следует сдать на вторичную переработку в приемный пункт электрических и электронных приборов.

Материалы подлежат вторичной переработке согласно их маркировке. Сдавая приборы на вторичную переработку, переработку материалов или для других видов вторичного использования, вы делаете важный вклад в дело охраны окружающей среды.

Узнайте в местной администрации, где находится ваш приемный пункт.

Компания оставляет за собой право на внесение изменений.

**Официальный представитель,  
импортер:**

ЗАО «Группа СЕБ-Восток»  
125171, Москва,  
Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3  
8(495) 213-32-31  
[contact-ru@wmf.com](mailto:contact-ru@wmf.com)