

Lono

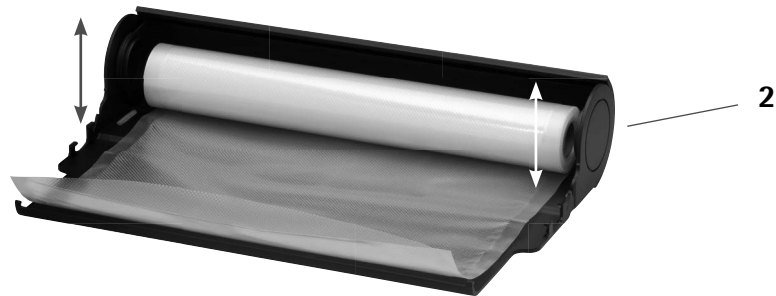


Vakuumierer



DE	Gebrauchsanweisung	4
EN	Operating Manual	12
FR	Mode d'emploi	20
ES	Instrucciones de uso	28
IT	Istruzioni per l'uso	36

NL	Gebruiksaanwijzing	44
DA	Brugsanvisning	52
SV	Användarguide	60
FI	Käyttöohje	68
NO	Bruksanvisning	76



4
5
6



9

1

2

3

7

8

10

Aufbau

1. Vakuuiergerät
2. Abnehmbare Folienbox für Vakuuierrollen
3. Silikongummi
4. Herausnehmbare Vakuuierkammer
5. Schweißbalken
6. Herausnehmbare Schneideinheit mit Messer
7. Anschluss für Vakuuier Schlauch
8. Verschluss- und Entriegelungshebel
9. Aufbewahrungsbox für Vakuuier Schlauch
10. Bedienfeld

Set-up

1. Vacuum packer
2. Detachable film box for vacuum film rolls
3. Silicone rubber
4. Detachable vacuum chamber
5. Welding bar
6. Detachable cutting unit with knife
7. Vacuum tube connection point
8. Lock-release lever
9. Storage box for vacuum tube
10. Control panel

Composition

1. Appareil de mise sous vide
2. Réservoir amovible pour les rouleaux de film
3. Joint en silicone
4. Chambre de mise sous vide amovible
5. Barre de soudure
6. Dispositif de découpe amovible avec cutter
7. Raccord pour tuyau de mise sous vide
8. Levier de verrouillage/déverrouillage
9. Compartiment de rangement pour le tuyau de mise sous vide
10. Panneau de commande

Componentes

1. Aparato de envasado al vacío
2. Compartimento extraíble para film para vacío
3. Goma de silicona
4. Cámara de vacío extraíble
5. Barras de sellado
6. Unidad de corte extraíble con cuchillo
7. Conexión para el tubo de vacío
8. Palanca de cierre y desbloqueo
9. Compartimento para guardar el tubo de vacío
10. Panel de control

Struttura

1. Macchina sottovuoto
2. Contenitore asportabile per rotoli di pellicola sottovuoto
3. Guarnizione di silicone
4. Camera per sottovuoto estraibile
5. Barra saldante
6. Unità di tagli estraibile con lama
7. Collegamento per tubicino per sottovuoto
8. Leva di chiusura e sblocco
9. Contenitore per la conservazione del tubicino sottovuoto
10. Pannello di comando

Onderdelen

1. Vacuumeertoestel
2. Uitneembare foliebox voor vacuümfolierollen
3. Siliconen rubber
4. Uitneembare vacuümkamer
5. Lasbalk
6. Uitneembare snij-unit met mes
7. Aansluiting voor vacuümslang
8. Vergrendelings- en ontgrendelingshendel
9. Opbergbox voor vacuümslang
10. Bedieningspaneel

Opbygning

1. Vakuummaskine
2. Aftagelig filmboks til vakuümfilmruller
3. Silikonegummi
4. Aftageligt vakuuimkammer
5. Svejestang
6. Aftagelig skæreenhed med kniv
7. Tilslutning til vakuümslange
8. Lukkehåndtag
9. Opbevaringskasse til vakuümslange
10. Betjeningspanel

Delar

1. Vakuümförpackare
2. Avtagbar behållare för rullplast för vakuümförpackning
3. Silikongummi
4. Uttagbar vakuuimkammare
5. Svetsback
6. Uttagbar skärenhet med kniv
7. Anslutning för vakuümslang
8. Låsspak
9. Förvaringsutrymme för vakuümslang
10. Kontrollpanel

Laitteen osat

1. Tyhjiöpakkauslaite
2. Irrotettava kalvolaatikko vakuuimikalvorullille
3. Silikonikumi
4. Irrotettava vakuuimikammio
5. Saumauspalkki
6. Irrotettava leikkuuyksikkö terineen
7. Vakuuimietkun liittämä
8. Lukko- ja avausvipu
9. Vakuuimietkun säilytyslaatikko
10. Käyttöpaneeli

Deler

1. Vakuupakker
2. Avtakbar folieboks for vakuuifolieruller
3. Silikongummi
4. Uttakbart vakuuimkammer
5. Svejestang
6. Uttakbart skjæreaggregat med kniv
7. Tilkobling for vakuümslange
8. Låse- og frigjøringspak
9. Oppbevaringsboks for vakuümslange
10. Betjeningsfelt

Wichtige Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser tauchen.
- Das Gerät nur gemäß dieser Anleitung verwenden. Unsachgemäßer Gebrauch kann Stromschlag oder andere Gefahrenmomente zur Folge haben.
- Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Nach Gebrauch alle Teile mit Lebensmittelkontakt reinigen, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Vor dem Benutzen

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Lesen Sie deshalb die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. Sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die separaten Garantiehinweise. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Technische Daten

Nennspannung: 220-240 V~ 50-60 Hz
 Leistungsaufnahme: 90 Watt
 Schutzklasse: II

Weitere Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze und Öl schützen.
- Ein Verlängerungskabel nur in einwandfreiem Zustand einsetzen.
- Den Netzstecker nicht am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht an der Zuleitung tragen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen z.B. Herdplatten o.Ä. oder in der Nähe der offenen Gasflamme abstellen, das Gehäuse könnte dabei anschmelzen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material aufstellen.
- Das Gerät nicht auf wasserempfindlichen Oberflächen abstellen. Wasserspritzer könnten diese beschädigen.
- Achtung, der Schweißbalken des Gerätes wird sehr heiß! Fassen Sie diesen nicht an. Um Verbrennungen vorzubeugen, berühren Sie den Schweißbalken niemals, während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie nur für das Vakuumieren geeignete Beutel und Folienrollen. Vergewissern Sie sich, ob die verwendeten Beutel oder Folienrollen auch für das Auftauen und Erwärmen in der Mikrowelle geeignet sind und überschreiten Sie dabei nicht die für die Beutel und Folienrollen zulässigen Temperaturen.
- Gerät nicht im Freien und in feuchten Räumen sowie in Reichweite von Kindern verwenden oder aufbewahren.
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.

- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort den Netzstecker ziehen, wenn:
 - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist;
 - Der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz o.ä. besteht.
 In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur bringen.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

Sicherheitshinweise im Umgang mit Lebensmitteln

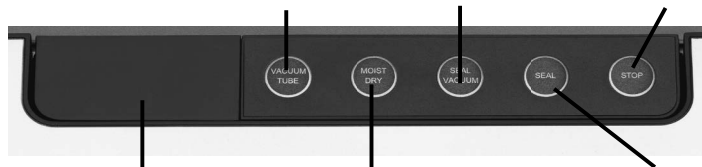
- Verderbliche Lebensmittel müssen umgehend verzehrt werden, wenn sie erhitzt oder aufgetaut wurden oder ungekühlt aufbewahrt werden.
- Bevor Sie Lebensmittel vakuumieren, waschen Sie sich gründlich die Hände und reinigen Sie alle Gegenstände und Oberflächen, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Kühlen oder gefrieren Sie verderbliche Lebensmittel umgehend, nachdem Sie sie vakuumiert haben. Lassen Sie sie nicht bei Zimmertemperatur liegen.
- Trockene Lebensmittel, wie z.B. Nüsse, Kokosnüsse oder Getreide nach dem Vakuumieren an einem dunklen Ort aufbewahren. Das verlängert die Haltbarkeitsdauer.
- Damit das Fett besonders fettreicher Lebensmittel nicht ranzig wird, sollten diese nicht mit Sauerstoff und Wärme in Berührung kommen.
- Vor dem Vakuumieren geschälte Früchte und Gemüse, wie z.B. Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Wurzelgemüse, sind länger haltbar.
- Einige Gemüsearten, wie z.B. Broccoli, Blumenkohl und Kohl produzieren Gase. Um diese Lebensmittel absolut luftdicht zu verschweißen, müssen sie vor dem Vakuumieren kurz blanchiert und anschließend eingefroren werden.

Bedienfeld

Taste Vakuumieren von Behältern mit Vakuumschlauch

Taste Vakuumieren und Verschweißen

Taste manueller Stopp



Aufbewahrungsbox für Vakuumschlauch

Taste Vakuumieren von feuchten (moist) und trockenen (dry) Lebensmitteln

Taste Verschweißen

Bedienzyklen und Pausen

Bitte überschreiten Sie nicht die nachfolgend aufgeführten Intervalle und Pausen der einzelnen Funktionen.

Taste „Vacuum Tube“

Je nach Behältergröße wird ein Vakuum in 15 bis 20 Sekunden erzeugt. Nach dem Vakuumieren bitte 20 Sekunden pausieren. Nach 25 Vakuumierzyklen muss das Gerät 30 Minuten pausieren. Bei einem undichten System schaltet die Vakuumpumpe automatisch nach 1 Minute aus, um eine Überhitzung der Pumpe zu verhindern.

Taste „Dry/Moist“

Auswahltaste für das Vakuumieren von trockenen oder feuchten Lebensmitteln.

Taste „Vacuum Seal“

Je nach Größe des Vakuumierbeutels und der Dry/Moist Einstellung kann ein Vakuumier- und Schweißzyklus 25 bis 35 Sekunden dauern. Nach jedem Zyklus bitte 20 Sekunden pausieren. Nach 25 Zyklen muss das Gerät 30 Minuten pausieren. Bei einem undichten System schaltet die Vakuumpumpe automatisch nach 1 Minute aus, um eine Überhitzung der Pumpe zu verhindern. Bei einer zu hohen Temperatur der Schweißdrähte blinkt der Lichtring um die Taste „Seal“. Bitte warten Sie mit dem nächsten Zyklus, bis das Blinken erlischt.

Taste „Seal“

Abhängig von bereits erfolgten Schweißzyklen und der Dry/Moist Einstellung dauert die Doppelnaht Schweißung 10 bis 15 Sekunden. Nach jedem Zyklus bitte 20 Sekunden pausieren. Nach 25 Zyklen muss das Gerät 30 Minuten pausieren. Bei einer zu hohen Temperatur der Schweißdrähte blinkt der Lichtring um die Taste „Seal“. Bitte warten Sie mit dem nächsten Zyklus, bis das Blinken erlischt.

Taste „Stop“

Manuelles Beenden der aktuell eingestellten Funktion.

Verwendung

Mit dem Lono Vakuumierer lassen sich eine Vielzahl von trockenen und feuchten Lebensmitteln in Beuteln und Folien vakuumieren und verschweißen. Im Allgemeinen hält eine vakuumverschweißte Verpackung Lebensmittel bis zu achtmal länger frisch als bei herkömmlichen Aufbewahrungsmethoden. Auch der Geschmack bleibt vollständig erhalten.

Nutzen Sie den Lono Vakuumierer, um im Voraus gekochte Speisen luftdicht zu verpacken. Lagern Sie dabei individuelle Portionen oder gesamte Mahlzeiten ein. Vakuumieren Sie Fleisch, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte, Gemüse und Obst für die Aufbewahrung im Kühlschrank oder zum Einfrieren.

Mit dem beigelegten Vakuumschlauch können empfindliche Lebensmittel wie z.B. Beeren in dafür vorgesehenen Behältern vakuumiert werden.

Hinweis:

Für ein perfektes Ergebnis empfehlen wir, die folgenden Vakuumierbeutel und -folienrollen der Marke WMF zu verwenden. Diese sind optimal auf das Gerät abgestimmt:

Art. Nr. 04 1997 0041: WMF Vakuumbbeutel 200x300 mm

Art. Nr. 04 1998 0041: WMF Vakuumfolienrollen 300x6000 mm

Wenn Sie Vakuumierbeutel und -folienrollen eines anderen Herstellers verwenden, vergewissern Sie sich, dass diese maximal 30 cm breit und der Durchmesser der Folienrollen 62 mm nicht überschreitet. Zudem müssen die verwendeten Vakuumbbeutel und -folienrollen zum Vakuumieren geeignet sein.

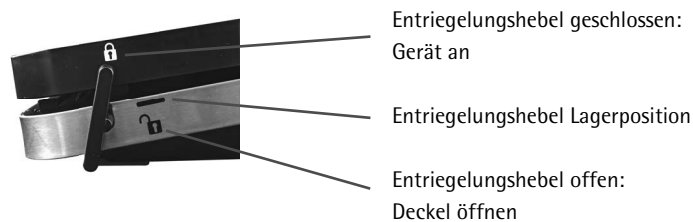
Vor dem ersten Gebrauch

Reinigung

Reinigen Sie vor der Verwendung alle abnehmbaren Teile gründlich und trocknen Sie diese ab. Wischen Sie das Vakuumiergerät (1) mit einem leicht feuchten Tuch und trocknen Sie das Gerät danach ab. Beachten Sie auch die Reinigungshinweise in dieser Gebrauchsanweisung.

Inbetriebnahme

Vor jedem Gebrauch und nach jedem Versiegeln von Lebensmitteln müssen sowohl das Vakuumiergerät als auch alle mit Lebensmitteln in Berührung kommende Teile des Geräts gründlich gereinigt werden. Waschen Sie sich bitte auch gründlich die Hände.



Der Verschluss- und Entriegelungshebel muss auf das Schloss-Icon zeigen. Die Taste Dry Moist leuchtet weiß (trockene Lebensmittel) oder, durch erneutes drücken, blau (feuchte Lebensmittel).

Vakuum-Verpacken in einem Beutel

1. Befüllen Sie den Vakuumierbeutel mit Lebensmitteln.
 2. Reinigen und glätten Sie gegebenenfalls das offene Ende des Beutels. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Falten und Wellen sowie Gewürze am Ende des Beutels befinden, da sonst eine vollständige Versiegelung nicht möglich ist.
 3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
 4. Öffnen Sie den Deckel des Vakuumiergeräts (1).
 5. Legen Sie den Beutel mit der offenen Seite in die Vakuumierkammer (4). Achten Sie darauf, dass sich das Ende des Beutels etwa mittig in der Vakuumierkammer befindet, damit ein optimales Vakuum erzeugt werden kann.
 6. Schließen Sie den Deckel und halten Sie dabei den Vakuumierbeutel in Position.
 7. Drücken Sie auf den Deckel des Geräts und schließen Sie dabei den Verschluss- und Entriegelungshebel (8) in Richtung des Schloss-Icons bis dieser nahezu senkrecht steht.
 8. Das Gerät ist voreingestellt, um trockene Lebensmittel wie z.B. Kaffeebohnen, Nüsse oder Reis zu vakuumieren. Wenn Sie feuchte Lebensmittel wie z.B. mariniertes Fleisch oder blanchiertes Gemüse vakuumieren, drücken Sie die „Dry-Moist“-Taste einmal. Der Lichtring um die Taste wechselt die Farbe von weiß nach blau und die Funktion Moist ist aktiviert.
- Hinweis:** Nach dem Vakuumieren von feuchten Lebensmitteln bitte die herausnehmbare Vakuumierkammer (4) entleeren und reinigen.
9. Drücken Sie anschließend die „Vacuum-Seal“-Taste, um den Beutel nach dem Vakuumieren zu versiegeln. Der Lichtring um die Taste leuchtet weiß. Nach dem Vakuumieren leuchtet zusätzlich die „Seal“-Taste bis der Schweißvorgang abgeschlossen ist.

Achtung: beenden Sie den Schweißvorgang nicht selbstständig, da sonst eine vollständige Verschweißung nicht gegen sein könnte.

Hinweis: Sollten Sie versehentlich eine falsche Funktion gewählt haben, können Sie diese durch Drücken der „Stopp“-Taste sofort beenden.

10. Das Gerät schaltet nach diesem Vorgang automatisch ab.
11. Um den Beutel zu versiegeln, ohne zuvor ein Vakuum zu erzeugen, drücken sie die „Seal“-Taste. Der Lichtring um die Taste leuchtet während des Schweißvorgangs weiß.
12. Öffnen Sie den Verschluss- und Entriegelungshebel (8) in Richtung des Schloss-Icons und dann den Deckel des Vakuumiergeräts.
13. Wenn Sie das Gerät anschließend nicht mehr nutzen, reinigen Sie dieses, schließen Sie den Deckel und drehen Sie den Verschluss- und Entriegelungshebel (8) in die horizontale Position. In dieser Stellung wird der Deckel nur leicht verschlossen und die Dichtungen werden geschont.

Vakuum-Verpacken mit Folienrolle in der abnehmbaren Folienbox

1. Bewegen Sie die Abdeckung der abnehmbaren Folienbox (2) nach hinten.
2. Legen Sie die Folienrolle in die Folienbox. Achten Sie darauf, dass die Folienrolle wie in der Abbildung dargestellt in die Folienbox eingelegt wird. Schließen Sie nun wieder die Abdeckung der Folienbox.



3. Ziehen Sie die Folienrolle aus der Folienbox. Die Folie sollte mindestens 10 cm über der vorderen Kante der Folienbox stehen.



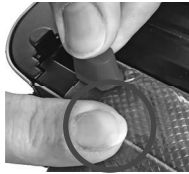
4. Setzen Sie das Vakuumiergerät vorsichtig von oben auf die seitlichen Rasthaken der Folienbox. Achten Sie darauf, dass die Führungen am Vakuumiergerät beidseitig am Vakuumiergerät einrasten. Sie hören dann einen Klick.
5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
6. Öffnen Sie den Deckel des Vakuumiergeräts.
7. Entnehmen sie die herausnehmbare Schneideeinheit (6). Diese lässt sich bequem über die beiden seitlichen Schnapphaken der Schneideeinheit entfernen.



8. Klappen Sie die überstehende Folie in das Vakuumiergerät und setzen Sie dann die Schneideeinheit

- wieder ein. Achten Sie darauf, dass die Schneideeinheit beidseitig einrastet und eben ist.
- Legen Sie den Folienschlauch mit der offenen Seite an den Schweißbalken (5). Die Folie kann dabei auch etwas in die Vakuuierkammer (4) ragen.
 - Schließen Sie den Deckel und halten Sie dabei den Folienschlauch in Position.
 - Drücken Sie anschließend die „Seal“-Taste, um den Folienschlauch zu versiegeln. Der Lichtring um die Taste leuchtet während des Schweißvorgangs weiß.
 - Ziehen Sie die Folie nach dem Verschießen so weit nach oben, bis die gewünschte Länge erreicht ist.
 - Klappen Sie die Folie nach vorn und schneiden Sie diese mit dem in der Schneideeinheit integrierten Messer von links nach rechts ab.

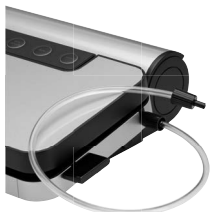
Hinweis: um die Folie optimal zu schneiden muss diese an die Schneideinheit gedrückt werden.



- Der so entstandene Folienschlauch kann nun mit Lebensmitteln befüllt und wie im Abschnitt „Vakuuieren mit Foliensbeutel“ beschrieben vakuuieren und verschweißt werden.

Verwendung des Vakuuiererschlauchs

Mit dem Vakuuiererschlauch können dafür vorgesehene Beutel und Behälter vakuuieren werden. Prüfen Sie vor der Nutzung, ob die Beutel und Behälter zum Vakuuieren mit einem Vakuuiererschlauch (9) geeignet sind.



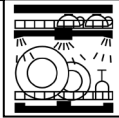
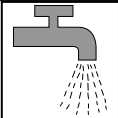

- Entnehmen Sie den Vakuuiererschlauch aus der Aufbewahrungsbox (9) und schließen diesen an die dafür vorgesehene Öffnung auf der rechten Seite des Vakuuiergeräts an.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Drücken Sie auf den Deckel des Geräts und schließen Sie dabei den Verschluss- und Entriegelungshebel (8) in Richtung des Schloss-Icons bis dieser nahezu senkrecht steht.
- Schließen Sie nun den Schlauch an den Beutel/Behälter an.
- Drücken Sie anschließend die „Vacuum Tube“-Taste, um Luft aus dem Beutel/Behälter zu saugen. Hinweis: Je nach verwendetem Beutel/Behälter kann die Menge der abgesaugten Luft variieren.
- Das Gerät schaltet nach diesem Vorgang automatisch ab.
- Schließen Sie nun das Ventil oder den Verschluss Ihres Beutels/Behälters, damit keine Luft eindringen kann.
- Entnehmen Sie den Vakuuiererschlauch und bewahren Sie diesen wieder in der Aufbewahrungsbox (9) auf.
- Öffnen Sie den Verschluss- und Entriegelungshebel (8) in Richtung des Schloss-Icons und dann den Deckel des Vakuuiergeräts.

Reinigung und Pflege

Reinigung

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Das Gerät nicht in Wasser tauchen, sondern nur mit einem feuchten Tuch, dem etwas Spülmittel beigegeben wird, abwischen.

	 spülmaschinen- geeignet	 unter laufendem Wasser abspülbar	 mit einem feuchten Tuch abwischen
Vakuuiergerät (1)	—	—	✓
Abnehmbare Folienbox (2)	—	✓	✓
Herausnehmbare Vakuuierkammer (4)	✓	✓	✓
Herausnehmbare Schneideeinheit (6)	—	—	✓
Vakuuiererschlauch	—	—	✓

Hinweis: Damit Ihr Vakuuiergerät immer einwandfrei funktioniert, sollten Sie die Dichtungen regelmäßig austauschen.

Diese sind als Ersatzteil bestellbar:

Art. Nr. 0419070011: Schweißbalkendichtung

Art. Nr. 0419070011: Vakuuierkammerdichtungen, 2 Stück



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle. Die Löschung von eventuell vorhandenen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

Änderungen vorbehalten

Important safety information

- 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not a toy.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and they understand the hazards involved.
- Do not immerse the appliance in water to clean it.
- Always use the appliance in accordance with these instructions. Improper use may result in electric shocks or other hazards.
- Improper use may cause injury. After use, clean all parts that come into contact with food, as described in the section on "Cleaning and maintenance".
- Repairs may only be carried out by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified professionals. Improper repairs may put users at serious risk.
- This appliance is designed to be used in the household and for similar applications, such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other commercial environments;
 - Farmhouses;
 - By guests at hotels, motels and other residential facilities;
 - At bed-and-breakfast establishments.

- The appliance is not intended for purely commercial use.

Before use

The appliance may be used only for the intended purpose and in accordance with this instruction manual. No claims of any kind may be made for damage resulting from improper use. You are therefore advised to read the instruction manual carefully before use. It contains instructions for using, cleaning and looking after the appliance. We accept no liability for any damage resulting from non-observance.

Keep this instruction manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the appliance. Please also note the separate warranty information.

The safety precautions must be observed during use.

Technical data

Rated voltage: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Power consumption: 90 watts

Protection class: II

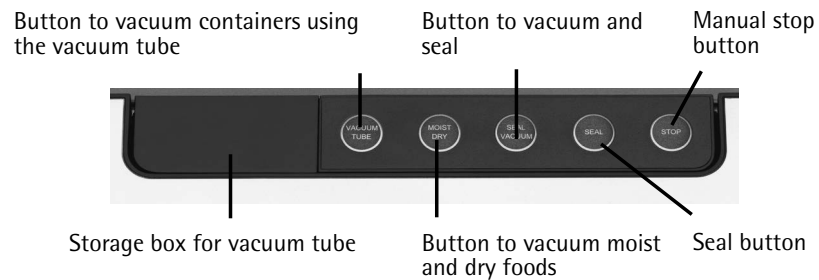
Additional safety information

- The appliance should be connected only to wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The power cable and plug must be dry.
- Do not pull or clamp the connection cable over sharp edges. Do not leave it dangling. Protect it from heat and oil.
- Only use an extension cable if it is in perfect condition.
- Never pull the mains plug out of the socket by the power cord or with wet hands.
- Do not carry the appliance by the cable.
- Do not place the appliance on hot surfaces such as hotplates or near open gas flames because this could melt the casing.
- Do not place the appliance in the vicinity of flammable materials.
- Do not place the appliance on water-sensitive surfaces. Splashes of water may damage such surfaces.
- Caution: The appliance's welding bar gets very hot! Do not touch it. In order to avoid burns, never touch the welding bar while the appliance is in use.
- Only use sachets and film rolls that are suitable for vacuum packing. Make sure that the sachets and film rolls are also suitable for defrosting and reheating in the microwave and do not exceed the temperatures permitted for the sachets and film rolls.
- Do not use or store the appliance outside, in damp rooms or within reach of children.
- The appliance must be supervised when in use.
- When the appliance is not being used, pull the mains plug out of the socket.
- Stop using the appliance and/or pull the mains plug out of the socket immediately if:
 - the appliance or the mains cable is damaged or
 - you suspect that the appliance may be defective following a fall or similar incident.
 In such cases, arrange for the appliance to be repaired.
- No liability shall be accepted for any damage resulting from misuse, incorrect operation or improper repairs. Warranty claims shall likewise be excluded in such cases.

Safety information for handling food

- Once perishable foods have been heated, defrosted or stored at room temperature, they must be consumed immediately.
- Before you vacuum pack food, wash your hands thoroughly, as well as any objects and surfaces that come into contact with food.
- Store perishable food in the refrigerator or freezer immediately after vacuum packing. Do not leave out at room temperature.
- Store dry foods, such as nuts, coconut or grains, in a dark place once vacuum packed. This will extend their shelf life.
- To prevent the fats in particularly fatty foods from turning rancid, they should not come into contact with oxygen or warmth.
- Fruit and vegetables, such as apples, bananas, potatoes and root vegetables, that are peeled before vacuum packing can be stored for longer.
- Some vegetables, such as broccoli, cauliflower and cabbage, produce gasses. In order to seal these foods and make them completely airtight, they must be briefly blanched and then frozen before vacuum packing.

Control panel



Operating cycles and pauses

Please do not exceed the following listed intervals and pauses for individual functions.

“Vacuum Tube” button

A vacuum is created in 15 to 20 seconds, depending on the container size. After a vacuum cycle, pause for 20 seconds. After 25 vacuum cycles, the appliance must rest for 30 minutes. If the system leaks, the vacuum pump automatically switches off after 1 minute to prevent the pump from overheating.

“Dry/Moist” button

Selection button for vacuuming dry or moist foods.

“Vacuum Seal” button

A vacuum and sealing cycle can take 25 to 35 seconds, depending on the size of the vacuum sachet and the Dry/Moist setting. After each cycle, pause for 20 seconds. After 25 cycles, the appliance must rest for 30 minutes. If the system leaks, the vacuum pump automatically switches off after 1 minute to prevent the pump from overheating. If the temperature of the welding rods is too high, the light ring around the “Seal” button flashes. Delay the next cycle until the flashing stops.

“Seal” button

The double seam sealing process takes 10 to 15 seconds, depending on the welding cycles already completed and the Dry/Moist setting. After each cycle, pause for 20 seconds. After 25 cycles, the appliance must rest for 30 minutes. If the temperature of the welding rods is too high, the light ring around the “Seal” button flashes. Delay the next cycle until the flashing stops.

“Stop” button

Manual stops the current set function.

Use

You can use the Lono vacuum packer to vacuum pack and seal various dry and moist foods in sachets or film. Generally speaking, foods in vacuum-sealed packaging stay fresh eight times longer than when traditional storage methods are used. The flavour is also entirely preserved.

Use the Lono vacuum packer to store cooked foods under an airtight seal. You can choose to store individual portions or entire meals. Vacuum pack meat, fish, poultry, sea food, fruit and vegetables for storage in the refrigerator or freezer.

You can use the enclosed vacuum tube to vacuum pack delicate foods, such as berries, in containers designed specifically for this purpose.

Note:

For perfect results, we recommend that you use the following WMF vacuum sachets and film rolls, which have been optimally tailored to the appliance:

Item no. 04 1997 0041: WMF vacuum sachets 200 x 300 mm

Item no. 04 1998 0041: WMF vacuum film rolls 300 x 6,000 mm

If you use vacuum sachets or film rolls from another manufacturer, make sure that they do not exceed the maximum width of 30 cm and maximum film roll diameter of 62 mm. The vacuum sachets and film rolls must also be suitable for vacuum packing.

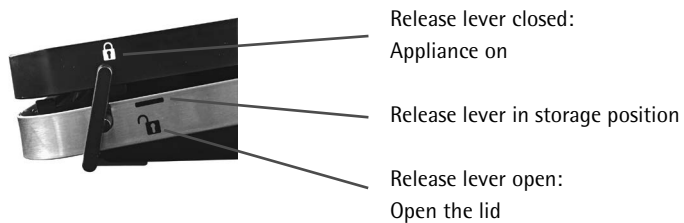
Before using for the first time

Cleaning

Before using the appliance for the first time, clean all parts thoroughly and dry them. Wipe the vacuum packer (1) with a slightly damp cloth and then dry the appliance. You must also observe the cleaning information in this instruction manual.

Initial operation

Each time before you use the appliance and after each time you seal food, you must thoroughly clean the vacuum packer and all parts that come into contact with food. You must also wash your hands thoroughly.



The lock-release lever must point towards the lock icon. The Dry Moist button lights up white (dry food). If you press it again it lights up blue (moist food).

Vacuum packing using sachets

1. Fill the vacuum sachet with food.
2. Clean and, if necessary, smooth down the open end of the sachet. Make sure that there are no wrinkles, folds or splices at the end of the sachet, as these prevent the appliance from sealing the sachet completely.
3. Now insert the mains plug into the socket.
4. Open the lid on the vacuum packer **(1)**
5. Place the sachet with the open side in the vacuum chamber **(4)**. Make sure that the end of the sachet is roughly in the middle of the vacuum chamber, in order to produce an optimal vacuum.
6. Hold the vacuum sachet in place and close the lid.
7. Press and hold down the appliance's lid and turn the lock-release lever **(8)** towards the lock icon until it is almost vertical.
8. The appliance is pre-set to vacuum pack dry foods, such as coffee beans, nuts and rice. If you would like to vacuum pack moist foods, such as marinated meat or blanched vegetables, press the MOIST DRY button once. The ring of light around the button will turn from white to blue to indicate that the Moist function has been activated. Note: After vacuum packing moist food, empty and clean the detachable vacuum chamber **(4)**.
9. Then press the "SEAL VACUUM" button to seal the sachet after vacuuming. The ring of light around the button turns white. After vacuuming, the "Seal" button also lights up again until the welding process is complete.

Warning: do not end the welding process by yourself, because the welding may not have finished.

Note: If you have selected the wrong function by mistake, you can interrupt the process at any time by pressing the "STOP" button.
10. The appliance will turn off automatically once the process is complete.
11. To seal the sachet without first producing a vacuum, press the SEAL button. The ring of light will turn white for the duration of the sealing process.
12. Turn the lock-release lever **(8)** towards the lock icon, then open the lid on the vacuum packer.
13. If you have finished using the appliance, clean it, close the lid and turn the lock-release lever **(8)** until it reaches a horizontal position. In this position, the lid is only gently locked and the seals are protected.

Vacuum packing using film rolls in the detachable film box

1. Push back the cover on the detachable film box **(2)**.
2. Place the film roll in the film box. Ensure that the film roll is positioned in the film box as shown in the image.



Then close the cover on the film box again.

3. Pull the film roll out of the film box. The film should come out at least 10 cm over the front edge of the film box.



4. Carefully lower the vacuum packer onto the hooks on the sides of the film box. Make sure that the guides on both sides of the vacuum packer click into place. You will hear the click.
5. Now insert the mains plug into the socket.
6. Open the lid on the vacuum packer.
7. Remove the detachable cutting unit **(6)**. You can remove this easily using the snap-on hooks on each side of the cutting unit.



8. Fold the excess film into the vacuum packer and reinsert the cutting unit. Make sure that the cutting unit is level and clicks into place on both sides.
9. Place the film sleeve with the open end on the welding bar **(5)**. The film may enter the vacuum chamber **(4)** slightly at this point.
10. Hold the film sleeve in position and close the lid.
11. Then press the SEAL button to seal the film sleeve. The ring of light will turn white for the duration of the sealing process.
12. After sealing, pull the film upwards to the desired length.
13. Fold the film forwards and cut it by pushing the knife that is integrated into the cutting unit from left to right.

Note: in order to cut the film optimally, it must be pressed against the cutting unit.



14. The resulting film pouch can now be filled with food and vacuumed and sealed as described under "Vacuum packing using sachets".

Using the vacuum tube

You can use the vacuum tube to vacuum suitable sachets and containers. Before you use it, check whether your sachet or container is suitable for vacuum packing using a vacuum tube (9).



1. Remove the vacuum tube from the storage box (9) and connect it to the designated opening on the right-hand side of the vacuum packer.
2. Now insert the mains plug into the socket.
3. Press and hold down the appliance's lid and turn the lock-release lever (8) towards the lock icon until it is almost vertical.
4. Now attach the tube to the sachet/container.
5. Then press the VACUUM TUBE button to extract the air from the sachet/container. Note: The volume of air to be extracted may vary depending on the sachet/container used.
6. The appliance will turn off automatically once the process is complete.
7. Now close the valve or the seal on the sachet/container to prevent air from entering.
8. Remove the vacuum tube and store it in the storage box (9) provided.
9. Turn the lock-release lever (8) towards the lock icon, then open the lid on the vacuum packer.

Cleaning and care

Cleaning

Pull out the mains plug and allow the appliance to cool down.

Do not immerse the appliance in water. Instead, wipe it clean using a damp cloth and a little washing-up liquid.

	dishwasher-safe	can be rinsed under running water	wipe clean with a damp cloth
Vacuum packer (1)	—	—	✓
Detachable film box (2)	—	✓	✓
Detachable vacuum chamber (4)	✓	✓	✓
Detachable cutting unit (6)	—	—	✓
Vacuum tube	—	—	✓

Note: You should replace the seals regularly to ensure that your vacuum appliance always works properly.

You can order seals as spare parts:

Item no. 0419070011: Welding bar seal

Item no. 0419070011: Vacuum chamber seals, pack of 2

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:

Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

blue	Neutral
brown	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black,
- the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

Do not connect any wire to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol or coloured green or green and yellow.

- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board. If in doubt - consult a qualified electrician.
- Never use the plug without closing the fuse cover.



The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU.

At the end of its life, this product may not be disposed of in normal household waste, but must instead be taken to a collection point for recycling electrical and electronic appliances.

The materials are recyclable in accordance with their labelling. Reuse, recycling and other ways of reutilising old appliances make an important contribution to protecting our environment.

Please ask your local authorities for information about the appropriate disposal point.

End users are personally responsible for deleting any personal data that may be stored on appliances they are disposing of.

Consignes importantes de sécurité

- Les enfants à partir de 8 ans et plus ainsi que les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, ou s'ils ont été formés pour utiliser cet appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers pouvant résulter de son utilisation.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service clientèle ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni effectuer l'entretien de l'appareil sans supervision.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil sous surveillance ou si elles ont été formées à l'utilisation en toute sécurité de cet appareil, et si elles ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- N'utilisez l'appareil que conformément aux présentes instructions. Une utilisation non conforme peut entraîner une électrocution ou d'autres dangers.
- Une manipulation inappropriée peut entraîner des blessures. Après utilisation, nettoyer toutes les parties au contact des aliments (voir chapitre «Nettoyage et entretien»).
- Seules les réparations effectuées par le fabricant ou son service clientèle, ou une personnel disposant d'une qualification similaire, sont autorisées. Des réparations non conformes peuvent engendrer de graves dangers pour l'utilisateur.

- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
 - dans des cuisines réservées au personnel, dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
 - dans des exploitations agricoles ;
 - par des clients dans des hôtels, motels et autres établissements résidentiels ;
 - dans des chambres d'hôtes.
- L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.

Avant l'utilisation

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu, conformément à ce mode d'emploi. Toute réclamation en cas de dommage causé par une utilisation non conforme sera exclue. Nous vous invitons donc à lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en service. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage résultant du non-respect des consignes.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise à une tierce personne. Veuillez consulter également les informations de garantie fournies séparément. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

Tension nominale :	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance :	90 Watts
Catégorie de protection :	II

Consignes de sécurité supplémentaires

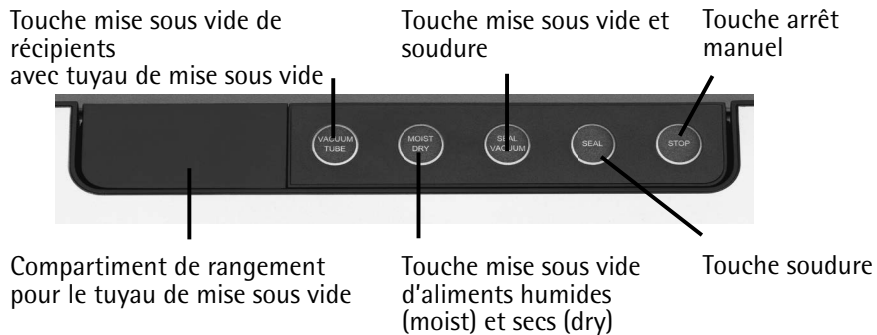
- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation sur des bords tranchants, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre et le protéger de la chaleur et de l'huile.
- Utiliser uniquement une rallonge en parfait état.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas porter l'appareil par le câble d'alimentation.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes, par ex. plaques de cuisson ou équivalent ou à proximité d'une flamme de gaz, car le boîtier pourrait fondre.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de matières inflammables.
- Ne pas déposer l'appareil sur des surfaces sensibles à l'eau. Des projections d'eau pourraient les endommager.
- Attention, la barre de soudure de l'appareil devient très chaude ! Ne la touchez pas. Afin d'éviter les brûlures, ne touchez jamais la barre de soudure pendant que l'appareil est en marche.
- Utilisez uniquement des sachets et rouleaux de film adaptés à la mise sous vide. Vérifiez si les sachets ou rouleaux de film que vous utilisez conviennent également à la décongélation et à la cuisson au four à micro-ondes, et veillez à ne pas dépasser la température maximale autorisée pour les sachets et rouleaux de film.
- Utiliser ou entreposer l'appareil dans des espaces secs et hors de portée des enfants.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement sous surveillance.

- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
 - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
 - une défaillance est soupçonnée suite à une chute ou équivalent.
 Le cas échéant, porter l'appareil en réparation.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant de l'utilisation abusive, de la mauvaise utilisation ou de la réparation inappropriée de l'appareil. Toute intervention sous garantie est également exclue dans de tels cas.

Consignes de sécurité pour la conservation d'aliments

- Les aliments périssables sont à consommer au plus vite après avoir été chauffés ou décongelés, ou s'ils ne sont pas conservés au frais.
- Avant de mettre des aliments sous vide, lavez-vous soigneusement les mains et nettoyez tous les objets et surfaces avec lesquels les aliments entrent en contact.
- Après avoir mis sous vide des aliments périssables, mettez-les au frais ou congelez-les immédiatement. Ne les laissez pas à température ambiante.
- Une fois mis sous vide, conservez les aliments secs tels que noix, noix de coco ou céréales à l'abri de la lumière. Cela permet de rallonger leur durée de conservation.
- Afin que le gras des aliments en contenant particulièrement beaucoup ne commence pas à rancir, ces derniers ne devraient pas entrer en contact avec de l'oxygène ou une source de chaleur.
- En pelant ou épluchant les fruits et légumes tels que les pommes, bananes, pommes de terre et légumes-racines avant de le mettre sous vide, ils se conserveront plus longtemps.
- Certains légumes comme le brocoli, le chou-fleur et le chou produisent des gaz. Afin de pouvoir les conserver de manière absolument hermétique, il est nécessaire de les blanchir brièvement avant de les mettre sous vide, puis de les congeler.

Panneau de commande



Cycles d'utilisation et pauses

Veillez ne pas dépasser les durées et pauses des différentes fonctions indiquées ci-dessous.

Touche « Vacuum Tube »

La mise sous vide s'effectue en 15 à 20 secondes, selon la taille du récipient. Respectez un temps de pause de 20 secondes après la mise sous vide. Après 25 cycles de mise sous vide, l'appareil doit faire une pause de 30 minutes. Si le système n'est pas étanche, la pompe d'aspiration s'éteint automatiquement au bout d'une minute afin d'éviter une surchauffe.

Touche « Dry/Moist »

Touche de sélection pour la mise sous vide d'aliments secs ou humides.

Touche « Vacuum Seal »

Un cycle de mise sous vide et de soudage s'effectue en 25 à 35 secondes, selon la taille du sachet sous vide et le réglage Dry/Moist sélectionné. Respectez un temps de pause de 20 secondes après chaque cycle. Après 25 cycles, l'appareil doit faire une pause de 30 minutes. Si le système n'est pas étanche, la pompe d'aspiration s'éteint automatiquement au bout d'une minute afin d'éviter une surchauffe. Si la température des fils de soudure est trop élevée, l'anneau de la touche « Seal » clignote. Veuillez alors attendre que le voyant s'éteigne avant le prochain cycle.

Touche « Seal »

La double soudure s'effectue en 10 à 15 secondes, en fonction des cycles de soudure déjà réalisés et du réglage Dry/Moist sélectionné. Respectez un temps de pause de 20 secondes après chaque cycle. Après 25 cycles, l'appareil doit faire une pause de 30 minutes. Si la température des fils de soudure est trop élevée, l'anneau de la touche « Seal » clignote. Veuillez alors attendre que le voyant s'éteigne avant le prochain cycle.

Touche « Stop »

Arrêt manuel de la fonction actuellement réglée.

Utilisation

L'appareil de mise sous vide Lono permet de conserver sous vide, dans des sachets et films, un grand nombre d'aliments secs et humides. De manière générale, un emballage sous vide soudé permet de conserver les aliments jusqu'à huit fois plus longtemps que les méthodes de conservation traditionnelles. Les aliments conservent également leur goût. Servez-vous de l'appareil de mise sous vide Lono pour conserver hermétiquement les plats que vous avez cuisinés à l'avance. Il vous permet de stocker des portions individuelles ou des plats entiers. Pour les conserver au réfrigérateur ou au congélateur, mettez sous vide la viande, le poisson, la volaille, les fruits de mer, les fruits et légumes.

Le tuyau de mise sous vide vous permet de mettre sous vide des aliments fragiles tels que les baies dans des récipients prévus à cet effet.

Remarque :

pour un résultat irréprochable, nous vous recommandons d'utiliser les sachets et films d'emballage sous vide de la marque WMF suivants. Ils sont en effet parfaitement adaptés à l'appareil :

N° art. 04 1997 0041 : sachets sous vide WMF 200x300 mm

N° art. 04 1998 0041 : rouleaux de film sous vide 300x6000 mm

Si vous utilisez des sachets et films sous vide d'un autre fabricant, assurez-vous que leur largeur ne dépasse pas 30 cm et que le diamètre des rouleaux de film ne soit pas supérieur à 62 mm. Par ailleurs, il faut que les sachets et rouleaux de film utilisés conviennent à la mise sous vide.

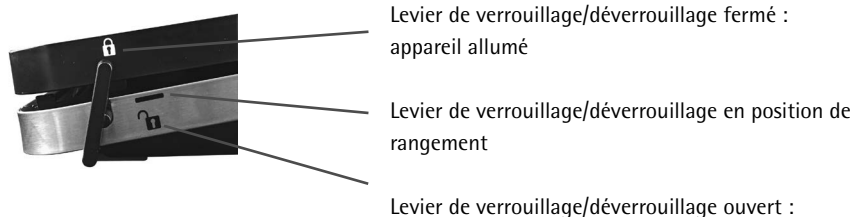
Avant la première utilisation

Nettoyage

Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez soigneusement toutes les pièces amovibles et essuyez-les. Essuyez l'appareil de mise sous vide (1) avec un chiffon légèrement humide, puis séchez-le. Veuillez également lire les instructions de nettoyage figurant dans le mode d'emploi.

Mise en service

Avant chaque utilisation et après avoir mis sous vide des aliments, il est nécessaire de nettoyer soigneusement non seulement l'appareil, mais aussi toutes les pièces entrant en contact avec les aliments. Lavez-vous également soigneusement les mains.



ouvrir le couvercle



Le levier de verrouillage/déverrouillage doit être orienté vers le cadenas. La touche « Dry/Moist » s'allume en blanc (aliments secs) ou, en appuyant de nouveau sur la touche, en bleu (aliments humides).

Emballer sous vide dans un sachet

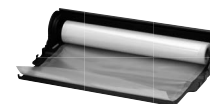
1. Remplissez le sachet sous vide avec des aliments.
2. Nettoyez et aplatissez éventuellement la partie ouverte du sachet. Assurez-vous que l'extrémité du sachet est exempte de plis, ondulations et épices. Sinon, la soudure ne sera pas complète.
3. Branchez l'appareil.
4. Ouvrez le couvercle de l'appareil de mise sous vide (1)
5. Positionnez l'extrémité ouverte du sachet dans la chambre de mise sous vide (4). Veillez à ce que l'extrémité du sachet se trouve environ au milieu de la chambre de mise sous vide, afin que le vide créé soit optimal.
6. Fermez le couvercle tout en maintenant le sachet dans la bonne position.
7. Appuyez sur le couvercle de l'appareil et abaissez le levier de verrouillage/déverrouillage (8) vers le cadenas jusqu'à ce qu'il soit presque en position verticale.
8. L'appareil est préprogrammé pour mettre sous vide des aliments secs comme les grains de café, les noix ou le riz. Si vous souhaitez mettre sous vide des aliments humides tels que de la viande marinée ou des légumes blanchis, appuyez une fois sur la touche Dry-Moist. L'anneau lumineux de la touche passe de blanc à bleu et la fonction Moist est activée. Remarque : après avoir mis sous vide des aliments humides, videz et nettoyez la chambre de mise sous vide amovible (4).
9. Ensuite, appuyez sur la touche « Vacuum-Seal » pour de souder le sachet mis sous vide. L'anneau de la touche s'allume en blanc. Après la mise sous vide, la touche « Seal » s'allume également, jusqu'à ce que le processus de soudure soit terminé.
Attention : ne mettez pas vous-même fin au processus de soudure, car elle pourrait alors être incomplète.

Remarque : si vous avez sélectionné une mauvaise fonction par inadvertance, vous pouvez l'arrêter immédiatement en appuyant sur la touche « Stop ».

10. Après cette manipulation, l'appareil s'éteint automatiquement.
11. Pour souder le sachet sans créer au préalable un vide, appuyez sur la touche Seal. Durant le processus de soudure, l'anneau de la touche s'allume en blanc.
12. Ouvrez le levier de verrouillage/déverrouillage (8) en le tournant vers le cadenas, puis le couvercle de l'appareil de mise sous vide.
13. Si vous n'utilisez plus l'appareil, nettoyez-le, fermez le couvercle et tournez le levier de verrouillage/déverrouillage (8) jusqu'à ce qu'il soit en position horizontale. Dans cette position, le couvercle n'est que légèrement verrouillé, ce qui préserve les joints.

Emballer sous vide avec un rouleau de film dans le réservoir amovible

1. Ouvrez le couvercle du réservoir de film amovible (2) vers l'arrière.
2. Placez le rouleau de film dans le réservoir. Veillez à placer le rouleau dans le réservoir comme illustré sur la photo. Refermez à présent le couvercle du réservoir de film.



3. En tirant, faites sortir du réservoir l'extrémité du film. Le film devrait dépasser d'au moins 10 cm du bord avant du réservoir.



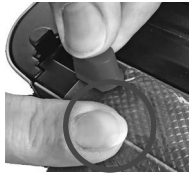
4. Avec précaution, placez l'appareil de mise sous vide sur les encoches latérales du réservoir de film. Veillez à ce que les guides de l'appareil de mise sous vide s'emboîtent. Vous entendez alors un clic.
5. Branchez l'appareil.
6. Ouvrez le couvercle de l'appareil de mise sous vide.
7. Retirez le dispositif de découpe amovible (6). Les deux crochets latéraux du dispositif de découpe permettent de le retirer facilement.



8. Pliez le film qui dépasse dans l'appareil de mise sous vide et remettez le dispositif de découpe en place. Veillez à ce que le dispositif de découpe s'emboîte des deux côtés et qu'il soit à niveau.
9. Positionnez l'extrémité ouverte du film sur la barre de soudure (5). Le film peut dépasser un peu dans la chambre de mise sous vide (4).
10. Fermez le couvercle tout en maintenant le film dans la bonne position.
11. Ensuite, appuyez sur la touche Seal pour de souder le film. Durant le processus de soudure, l'anneau de la touche s'allume en blanc.
12. Après la soudure, tirez le film vers le haut jusqu'à la longueur souhaitée.

13. Repliez le film vers l'avant, puis coupez-le de la gauche vers la droite à l'aide du cutter intégré dans le dispositif de découpe.

Remarque : pour une découpe optimale du film, il faut le presser contre le dispositif de découpe.



14. Vous pouvez désormais remplir d'aliments le tube ainsi obtenu et procéder comme décrit à la rubrique « Emballer sous vide dans un sachet » pour mettre sous vide et souder.

Utilisation du tuyau de mise sous vide

Le tuyau de mise sous vide vous permet de mettre sous vide des sachets et récipients prévus à cet effet. Avant utilisation, vérifiez si les sachets et récipients sont adaptés à la mise sous vide à l'aide d'un tuyau de mise sous vide (9).



- Sortez le tuyau de mise sous vide de son compartiment de rangement (9) et branchez-le sur l'ouverture prévue à cet effet sur le côté droit de l'appareil de mise sous vide.
- Branchez l'appareil.
- Appuyez sur le couvercle de l'appareil et abaissez le levier de verrouillage/déverrouillage (8) vers le cadenas jusqu'à ce qu'il soit presque en position verticale.
- Maintenant, raccordez le tuyau au sachet/récipient.
- Ensuite, appuyez sur la touche Vacuum Tube afin d'aspirer l'air contenu dans le sachet/récipient. Remarque : en fonction du sachet/récipient, la quantité d'air aspirée peut varier.
- Après cette manipulation, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Maintenant, fermez la valve ou le couvercle de votre sachet/récipient afin que l'air ne puisse pas y entrer.
- Retirez le tuyau de mise sous vide et remettez-le dans le compartiment de rangement (9).
- Ouvrez le levier de verrouillage/déverrouillage (8) en le tournant vers le cadenas, puis le couvercle de l'appareil de mise sous vide.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, mais l'essuyer uniquement avec un chiffon humide imbibé d'un peu de produit vaisselle puis le sécher.

	adapté au lave-vaisselle	rinçable à l'eau courante	essuyer avec un chiffon humide
Appareil de mise sous vide (1)	—	—	✓
Réservoir de film amovible (2)	—	✓	✓
Chambre de mise sous vide amovible (4)	✓	✓	✓
Dispositif de découpe amovible (6)	—	—	✓
Tuyau de mise sous vide	—	—	✓

Remarque : afin de garantir le bon fonctionnement de votre appareil de mise sous vide, nous vous recommandons de remplacer régulièrement tous les joints.

Voici les pièces de rechange correspondantes :

Art. n° 0419070011 : joint de la barre de soudure

Art. n° 0419070011 : joints de la chambre de mise sous vide, 2 pièces



L'appareil est conforme aux Directives européennes 2014/35/CE, 2014/30/CE et 2009/125/CE.



Au terme de son utilisation, ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Grâce à la réutilisation, au recyclage de matériaux ou à d'autres formes de recyclage des vieux appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

Veillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de recyclage compétent.

Le cas échéant, les utilisateurs finaux sont responsables de la suppression de toutes données personnelles présentes sur les anciens appareils mis au rebut.

Sous réserve de modifications

Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios para usarlo solamente bajo vigilancia o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Si el cable de alimentación de red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por personal cualificado, para evitar cualquier peligro.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños tampoco deben realizar su limpieza ni mantenimiento sin supervisión.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga el aparato y los cables de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios para usarlo solo si lo hacen bajo vigilancia o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- No sumerja el aparato en agua para limpiarlo.
- Utilice el aparato solo de conformidad con estas instrucciones de uso. El uso incorrecto puede tener como consecuencia una descarga eléctrica u otro tipo de peligros.
- Un uso inadecuado puede provocar lesiones. Después del uso, limpie todas las partes que hayan estado en contacto con alimentos, según se describe en el capítulo «Limpieza y cuidado».
- Las reparaciones solo las puede realizar el fabricante o su servicio de atención al cliente o personal similarmente cualificado. Las reparaciones inadecuadas podrían suponer un serio peligro para el usuario.

- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, como:
 - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
 - en fincas agrícolas;
 - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
 - en pensiones con desayuno.
- No está diseñado para el uso meramente comercial.

Antes de usarlo

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Están excluidas todas las reclamaciones por daños producidos a consecuencia de una utilización no conforme al uso previsto. Lea las instrucciones de uso detenidamente antes de la puesta en funcionamiento. En ellas encontrará indicaciones para el uso, la limpieza y el mantenimiento correctos del mismo. No nos responsabilizamos de los daños que puedan producirse si no se siguen las instrucciones de uso.

Guarde bien estas instrucciones y entréguelas al siguiente usuario junto con el aparato. Tenga también en cuenta las indicaciones de la garantía independientes.

Respete siempre las advertencias de seguridad durante el uso.

Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240 V~ 50-60 Hz
Consumo de energía:	90 W
Clase de protección:	II

Otras advertencias de seguridad

- Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- No tienda el cable de conexión sobre bordes afilados ni lo aprisione, no deje que cuelgue y protéjalo del calor y del aceite.
- Utilice exclusivamente un cable alargador en perfecto estado.
- No desenchufe nunca el aparato tirando del cable de red ni con las manos mojadas.
- No transporte el aparato sujetándolo por el cable.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocción y similares, ni cerca de llamas de gas abierto, dado que la carcasa podría derretirse.
- No coloque el aparato cerca de material inflamable.
- No lo coloque sobre superficies sensibles al agua. Las salpicaduras de agua podrían dañarlo.
- Cuidado, la barra de sellado alcanza temperaturas muy elevadas. No la toque. Para evitar quemaduras no toque nunca la barra de sellado mientras que el aparato está funcionando.
- Utilice solo bolsas y rollos de film aptos para el envasado al vacío. Compruebe que las bolsas o los rollos de film empleados también son aptos para descongelar y calentar en el microondas y no supere las temperaturas admitidas para ellas.
- No utilice ni conserve el aparato al aire libre ni en lugares húmedos, ni lo deje al alcance de los niños.
- No ponga el aparato a funcionar sin vigilancia.

- Cuando el aparato no se utilice, desconecte el conector de red.
- No ponga en funcionamiento el aparato y desconéctelo inmediatamente de la red si:
 - el aparato o el cable de red está dañado;
 - sospecha que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar.
 En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños, en caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales. En esos casos, están excluidas también las prestaciones de garantía.

Indicaciones de seguridad en la manipulación de alimentos

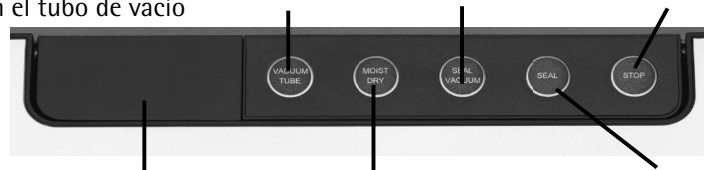
- Los alimentos perecederos deben consumirse de inmediato, cuando se calientan o se descongelan, o guardarse refrigerados.
- Antes de envasar los alimentos al vacío, lave concienzudamente las manos y limpie todos los objetos y superficies que entren en contacto con los alimentos.
- Refrigere o congele los alimentos perecederos de inmediato tras envasarlos al vacío. No los deje a temperatura ambiente.
- Respecto al tiempo de conservación de alimentos secos, como nueces, coco o cereales, guárdelos en un lugar oscuro tras envasarlos al vacío. Ello alarga dicho tiempo de conservación.
- Para que la grasa de los alimentos grasos no se ponga rancia, esta no debe entrar en contacto con oxígeno ni calor.
- Las frutas y verduras, como manzanas, plátanos, patatas y tubérculos, que se pelan antes de envasarlos al vacío se conservan más tiempo.
- Ciertos tipos de verduras, como el brécol, la coliflor y la col, producen gases. Para sellarlos totalmente al vacío, estos alimentos se deben escaldar brevemente antes de envasarlos y después congelarlos de inmediato.

Panel de control

Tecla para hacer vacío en recipientes con el tubo de vacío

Tecla para hacer vacío y sellar

Tecla de parada manual



Compartimento para guardar el tubo de vacío

Tecla para hacer vacío en alimentos húmedos (*moist*) y secos (*dry*)

Tecla de sellar

Ciclos de funcionamiento y pausas

Por favor, no sobrepase los intervalos y pausas de las distintas funciones que se indican a continuación.

Tecla „Vacuum Tube“

En función del tamaño del recipiente, se genera un vacío en 15 a 20 segundos. Después de envasar al vacío haga una pausa de 20 segundos. Después de 25 ciclos de envasados al vacío, el aparato necesita una pausa de 30 minutos. En un sistema no hermético, la bomba de vacío se apaga automáticamente después de 1 minuto para evitar un sobrecalentamiento de la bomba.

Tecla „Dry/Moist“

Tecla de selección para el envasado al vacío de alimentos secos o húmedos.

Tecla „Vacuum Seal“

En función del tamaño de la bolsa de envasado al vacío y del ajuste Dry/Moist, un ciclo de envasado al vacío y sellado puede durar de 25 a 35 segundos. Después de cada ciclo haga una pausa de 20 segundos. Después de 25 ciclos el aparato necesita una pausa de 30 minutos. En un sistema no hermético, la bomba de vacío se apaga automáticamente después de 1 minuto para evitar un sobrecalentamiento de la bomba. Cuando la temperatura de los alambres de sellado es demasiado alta, el anillo luminoso alrededor de la tecla „Seal“ parpadea. Por favor, no inicie el siguiente ciclo hasta que el anillo deje de parpadear.

Tecla „Seal“

En función de los ciclos de sellado llevados a cabo y del ajuste Dry/Moist, el sellado de doble costura dura de 10 a 15 segundos. Después de cada ciclo haga una pausa de 20 segundos. Después de 25 ciclos el aparato necesita una pausa de 30 minutos. Cuando la temperatura de los alambres de sellado es demasiado alta, el anillo luminoso alrededor de la tecla „Seal“ parpadea. Por favor, no inicie el siguiente ciclo hasta que el anillo deje de parpadear.

Tecla „Stop“

Finaliza manualmente la función ajustada en ese momento.

Utilización

Con la envasadora al vacío Lono, se pueden envasar al vacío y sellar una gran cantidad de alimentos secos y húmedos dentro de bolsas o envueltos en film. Como norma general, un alimento sellado al vacío se conserva hasta ocho veces más tiempo fresco que con los métodos de conservación tradicionales. También el sabor se conserva a la perfección.

Utilice la envasadora al vacío Lono para guardar al vacío de forma estanca alimentos ya cocinados. Guarde porciones individuales o comidas completas. Envase al vacío carne, pescado, aves, marisco, verdura y fruta para guardarlo en el frigorífico o para congelarlo.

Con el tubo para vacío adjunto, puede también envasar al vacío alimentos delicados, como bayas, en los recipientes previstos para ello.

Indicación:

Para obtener resultados perfectos recomendamos usar las siguientes bolsas y rollos de film para vacío de la marca WMF. Estos están perfectamente adaptados al aparato:

N.º de art. 04 1997 0041: bolsas de vacío WMF 200 x 300 mm

N.º de art. 04 1998 0041: rollos de film de vacío WMF 300 x 6000 mm

Si utiliza bolsas o rollos de film de vacío de otros fabricantes, compruebe que tienen 30 cm como máximo de ancho y que el diámetro del rollo de film no supera los 62 mm. Además, dichas bolsas o rollos de film deben ser aptos para envasar al vacío.

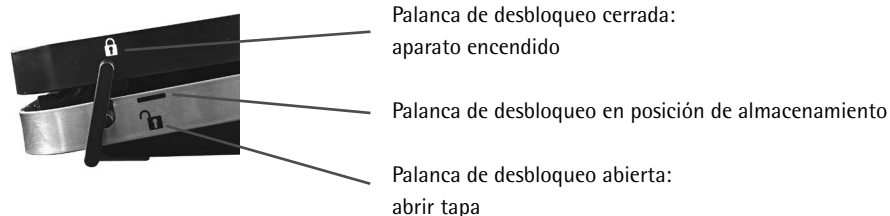
Antes del primer uso

Limpieza

Antes del uso limpie bien todas las piezas extraíbles y séquelas bien. Limpie la envasadora al vacío (1) con un trapo ligeramente húmedo y, a continuación, séquela. Tenga en cuenta las advertencias de limpieza que encontrará en estas instrucciones de uso.

Puesta en funcionamiento

Antes de cada uso y tras cada sellado de alimentos deben limpiarse a fondo tanto el aparato de envasado al vacío como todas las piezas del mismo que han entrado en contacto con los alimentos y lavarse bien las manos.



La palanca de cierre y desbloqueo debe apuntar hacia el icono de candado. La tecla Dry Moist se ilumina de color blanco (alimentos secos) o, al pulsarla de nuevo, de color azul (alimentos húmedos).

Envasado al vacío en una bolsa

1. Llene la bolsa para vacío con alimentos.
2. Limpie y alise el extremo abierto de la bolsa. Compruebe que no hay ondas ni pliegues ni especias en el extremo de la bolsa, ya que, de lo contrario, no podrá cerrarla.
3. Inserte el enchufe en la toma de corriente.
4. Abra la tapa del aparato de envasado al vacío (1).
5. Coloque la bolsa con el extremo abierto en la cámara de vacío (4). Compruebe que el extremo de la bolsa se encuentre en el centro de la cámara de vacío para que pueda crearse un vacío óptimo.
6. Cierre la tapa y mantenga la bolsa para vacío en esa posición.
7. Presione sobre la tapa del aparato y cierre la palanca de cierre y desbloqueo (8) en el sentido del icono del candado hasta que este esté casi perpendicular.
8. El aparato está preajustado para envasar al vacío alimentos secos, como granos de café, frutos secos o arroz. Si quiere envasar al vacío alimentos húmedos, como carne marinada o verdura escaldada, pulse la tecla Dry-Moist una vez. El aro luminoso en torno a la tecla cambia de color blanco a azul y la función Moist está activada. Indicación: tras envasar al vacío alimentos húmedos, vacíe y limpie la cámara de vacío extraíble (4).
9. A continuación, pulse la tecla «Vacuum Seal» para sellar la bolsa tras el envasado al vacío. El aro luminoso en torno a la tecla se ilumina de color blanco. Tras el envasado al vacío se ilumina adicionalmente la tecla «Seal» hasta que haya concluido el proceso de sellado.

Atención: no finalice el proceso de sellado de forma autónoma, puesto que, de lo contrario, el

sellado completo podría quedar inacabado.

Indicación: si selecciona por equivocación una función errónea, puede cancelarla de inmediato pulsando la tecla de **parada**.

10. Tras hacerlo, el aparato se detiene de inmediato.
11. Para sellar la bolsa sin hacer antes el vacío, pulse la tecla Seal. El aro luminoso en torno a la tecla se ilumina de color blanco durante el proceso de sellado.
12. Abra la palanca de cierre y desbloqueo (8) en el sentido del icono del candado y después la tapa del aparato de envasado al vacío.
13. Si después no va a volver a usar el aparato, límpielo, cierre la tapa y coloque la palanca de cierre y desbloqueo (8) en posición horizontal. En esta posición, la tapa solo queda ligeramente cerrada y se protegen las juntas.

Envasado al vacío con rollos de film en el compartimento extraíble para film

1. Mueva la tapa del compartimento extraíble para film (2) hacia atrás.
2. Coloque el rollo de film en el compartimento para él. Compruebe que el rollo de film se coloca en el compartimento como se muestra en la figura. Cierre después la tapa del compartimento para film.



3. Extraiga el rollo de film del compartimento para él. El film debería sobresalir al menos 10 cm por encima del borde superior del compartimento para film.



4. Coloque el aparato de envasado al vacío desde arriba sobre los ganchos laterales del compartimento para vacío. Compruebe que las guías laterales del aparato encajen. Oirá un clic.
5. Inserte el enchufe en la toma de corriente.
6. Abra la tapa del aparato de envasado al vacío.
7. Retire la unidad de corte extraíble (6). Esta se puede retirar con facilidad mediante los ganchos de encaje laterales de la unidad de corte.



8. Pliegue el film sobresaliente en el aparato de envasado al vacío y vuelva a colocar la unidad de corte. Compruebe que la unidad de corte encaje en ambos lados y esté nivelada.
9. Coloque el tubo de film con el extremo abierto en las barras de sellado (5). El film puede sobresalir un poco en la cámara de vacío (4).
10. Cierre la tapa y mantenga el tubo de film en posición.
11. A continuación, pulse la tecla Seal para sellar el tubo de film. El aro luminoso en torno a la tecla se ilumina de color blanco durante el proceso de sellado.

12. Tras el sellado, tire del film hacia arriba todo lo necesario hasta que tenga la longitud deseada.
 13. Doble el film hacia delante y córtelo de izquierda a derecha con el cuchillo integrado en la unidad de corte.

Indicación: para cortar el film de forma óptima, debe presionarlo contra la unidad de corte.





14. El tubo de film que se crea se puede llenar con alimentos y se puede envasar al vacío y sellar como se describe en el apartado «Envasado al vacío con bolsas de vacío».

Uso del tubo de vacío

Con el tubo de vacío, puede hacer vacío en las bolsas y recipientes previstos para ello. Antes de usarlo compruebe si las bolsas y los recipientes son aptos para envasar al vacío con un tubo de vacío (9).



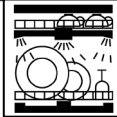
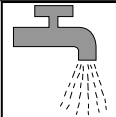

1. Extraiga el tubo de vacío de su compartimento (9) y conéctelo al orificio previsto en el lateral derecho del aparato de envasado al vacío.
2. Inserte el enchufe en la toma de corriente.
3. Presione sobre la tapa del aparato y cierre la palanca de cierre y desbloqueo (8) en el sentido del  icono del candado hasta que este esté casi perpendicular.
4. Conecte ahora el tubo a la bolsa/el recipiente.
5. Pulse, a continuación, la tecla Vacuum Tube para aspirar el aire de la bolsa/del recipiente.
Indicación: en función de la bolsa/del recipiente usado, la cantidad de aire aspirado varía.
6. Tras hacerlo, el aparato se detiene de inmediato.
7. Cierre seguidamente la válvula o el cierre de la bolsa/del recipiente para que no pueda penetrar aire.
8. Extraiga el tubo de vacío y guárdelo de nuevo en el compartimento correspondiente (9).
9. Abra la palanca de cierre y desbloqueo (8) en el sentido del  icono del candado y después la tapa del aparato de envasado al vacío.

Limpeza y cuidado

Limpeza

Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje enfriar el aparato.

No sumerja el aparato en agua, sino límpielo solo con un paño húmedo y algo de detergente.

	 apto para el lavavajillas	 se puede limpiar con agua corriente	 se limpia con un paño húmedo
Aparato de envasado al vacío (1)	—	—	✓
Compartimento extraíble para film (2)	—	✓	✓
Cámara de vacío extraíble (4)	✓	✓	✓
Unidad de corte extraíble (6)	—	—	✓
Tubo de vacío	—	—	✓

Indicación: para que su aparato de envasado al vacío funcione siempre sin problemas, debe sustituir periódicamente las juntas.

Puede pedir las como repuesto:

N.º de art. 0419070011: junta de la barra de sellada

N.º de art. 0419070011: juntas de cámara de vacío, 2 unidades



El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 2009/125/CE.



Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe desecharse con la basura doméstica, sino que debe llevarse a un punto de recogida y reciclaje para aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales se reutilizan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente. Pregunte a las autoridades locales por el lugar específico donde debe entregar o tirar el producto para su eliminación.

La eliminación de cualquier dato personal sobre el equipo de desecho que se va a eliminar debe ser llevado a cabo por el usuario final bajo su propia responsabilidad.

Sujeto a modificaciones

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni di età in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e/o conoscenza, se sorvegliate o istruite sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se comprendono i pericoli che ne risultano.
- Se il cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, al relativo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore al fine di evitare situazioni di pericolo.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere eseguite da bambini se non sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e i suoi cavi di collegamento fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- Queste apparecchiature possono essere utilizzate da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e/o di conoscenze, solo se sorvegliate o previamente istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua per pulirlo.
- Usare l'apparecchio solo conformemente alle presenti istruzioni. L'uso improprio può provocare shock elettrici o altri rischi.
- Un uso inadeguato può provocare lesioni. Dopo l'utilizzo pulire tutti i componenti che sono stati a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente dal produttore o dal suo servizio clienti o da personale specializzato simile. Le riparazioni improprie recano un grande pericolo per l'utente.

- Questo apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e in contesti applicativi analoghi, come ad esempio:
 - in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altri settori commerciali;
 - in tenute agricole;
 - in hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - in strutture bed & breakfast.
- Questo apparecchio non è destinato a un uso puramente commerciale.

Prima dell'uso

L'apparecchio deve essere impiegato solo per l'uso previsto, nel rispetto delle presenti istruzioni. È escluso qualsiasi reclamo di qualsiasi genere a causa di danni dovuti a un uso improprio. A tal fine, leggere accuratamente le istruzioni per l'uso prima della messa in servizio. Esse forniscono indicazioni per l'utilizzo, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni dovuti all'inosservanza delle istruzioni.

Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'apparecchio, consegnarle all'utente successivo insieme all'apparecchio. Rispettare anche le istruzioni relative alla garanzia. Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Dati tecnici

Tensione nominale: 220-240 V~ 50-60 Hz

Potenza assorbita: 90 Watt

Classe di protezione: II

Ulteriori istruzioni di sicurezza

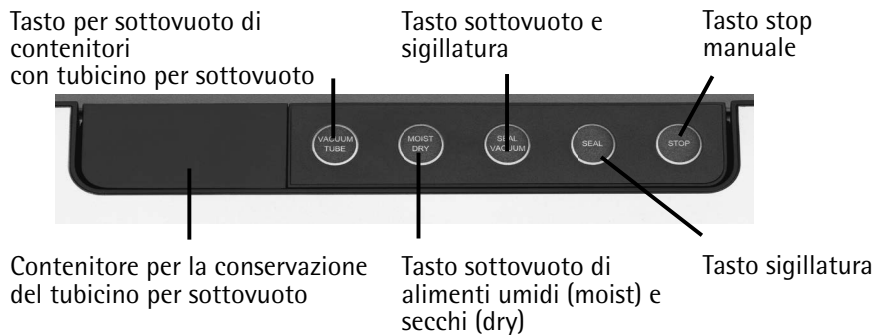
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Non tirare o incastrare il cavo di collegamento su spigoli taglienti, non lasciarlo sospeso e proteggerlo dal calore e dall'olio.
- Usare solo una prolunga in perfette condizioni.
- Non staccare la spina dalla presa tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Non trascinare l'apparecchio mediante il cavo di alimentazione.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici calde, ad esempio su piastre elettriche o simili oppure in prossimità di fiamme libere, perché l'alloggiamento potrebbe fondersi.
- Non posizionare l'apparecchio nei pressi di materiali infiammabili.
- Non collocare l'apparecchio su superfici sensibili all'acqua, gli spruzzi d'acqua potrebbero danneggiarle.
- Attenzione, la barra saldante dell'apparecchio diventa molto calda! Non toccarla. Per prevenire ustioni non toccare assolutamente la barra saldante quando l'apparecchio è in funzione.
- Utilizzare esclusivamente sacchetti e rotoli di pellicola adatti al sottovuoto. Accertarsi che i sacchetti o i rotoli di pellicola siano adatti anche per lo scongelamento e il riscaldamento nel forno a microonde. Non superare le temperature ammesse per i sacchetti e i rotoli di pellicola.
- Non usare o conservare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi o alla portata di bambini.
- Mettere in funzione l'apparecchio solo se supervisionato.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, staccare la spina.

- Non mettere in funzione l'apparecchio o staccare subito la spina, se:
 - l'apparecchio o il cavo d'alimentazione sono guasti;
 - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.
 In questi casi richiedere la riparazione dell'apparecchio.
- Non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un utilizzo per scopi diversi da quelli previsti, da un uso errato oppure da riparazione non professionale. In questi casi è altresì esclusa la garanzia.

Indicazioni per la sicurezza nell'utilizzo con alimenti

- Gli alimenti deperibili devono essere consumati immediatamente se sono stati riscaldati oppure scongelati o se sono stati conservati non refrigerati.
- Prima di mettere sotto vuoto degli alimenti, lavare accuratamente le mani e pulire tutti gli oggetti e le superfici che verranno in contatto con gli alimenti.
- Refrigerare o congelare immediatamente gli alimenti deperibili, dopo che sono stati messi sotto vuoto. Non lasciarli a temperatura ambiente.
- Gli alimenti secchi come ad esempio noci, noci di cocco o i cereali devono essere conservati in un luogo asciutto dopo essere stati messi sotto vuoto. Ciò ne prolunga la conservabilità.
- Per evitare che i grassi degli alimenti particolarmente ricchi di lipidi diventino rancidi, evitare che vengano in contatto con l'ossigeno e con il calore.
- I frutti e i vegetali come ad esempio mele, banane, patate e gli ortaggi a radice durano più a lungo se sono stati sbucciati prima di essere messi sotto vuoto.
- Alcuni vegetali come ad esempio i broccoli, i cavolfiori e i cavoli producono gas. Per poterli conservare completamente sotto vuoto devono essere scottati brevemente prima di essere messi sotto vuoto e solo dopo congelati.

Pannello di comando



Cicli di utilizzo e pause

Si prega di non superare gli intervalli e le pause delle singole funzioni di seguito elencate.

Tasto „Vacuum Tube“

Secondo la dimensione del contenitore il sottovuoto viene creato in 15 - 20 secondi. Dopo la fase di sottovuoto fare una pausa di 20 secondi. Dopo 25 cicli di utilizzo l'apparecchio deve fare una pausa di 30 minuti. Se il sistema non è a tenuta, la pompa per il sottovuoto si spegne automaticamente dopo 1 minuto per impedirne il surriscaldamento.

Tasto „Dry/Moist“

Tasto selezione per il sottovuoto di alimenti secchi o umidi.

Tasto „Vacuum Seal“

Secondo la dimensione del sacchetto per sottovuoto e l'impostazione Dry/Moist il ciclo di sottovuoto e sigillatura può avere una durata di 25 - 35 secondi. Dopo ogni ciclo fare una pausa di 20 secondi. Dopo 25 cicli l'apparecchio deve fare una pausa di 30 minuti. Se il sistema non è a tenuta, la pompa per il sottovuoto si spegne automaticamente dopo 1 minuto per impedirne il surriscaldamento. Se la temperatura dei fili di saldatura è troppo elevata l'anello luminoso attorno al tasto „Seal“ lampeggia. Attendere che l'anello luminoso cessi di lampeggiare prima di procedere con un altro ciclo.

Tasto „Seal“

Secondo i cicli di saldatura già effettuati e l'impostazione Dry/Moist la saldatura doppia dura da 10 a 15 secondi. Dopo ogni ciclo fare una pausa di 20 secondi. Dopo 25 cicli l'apparecchio deve fare una pausa di 30 minuti. Se la temperatura dei fili di saldatura è troppo elevata l'anello luminoso attorno al tasto „Seal“ lampeggia. Attendere che l'anello luminoso cessi di lampeggiare prima di procedere con un altro ciclo.

Tasto „Stop“

Arresto manuale delle impostazioni attuali.

Utilizzo

Con la macchina sottovuoto Lono è possibile mettere sotto vuoto e sigillare numerosi alimenti secchi e umidi nei sacchetti e nelle pellicole. In generale un alimento confezionato sotto vuoto e sigillato si conserva fresco fino a otto volte più a lungo rispetto ai metodi di conservazione tradizionali. Anche il sapore resta perfettamente conservato.

La macchina sottovuoto Lono può essere utilizzata per conservare sotto vuoto gli alimenti cotti, in porzioni individuali o come pasti completi. È possibile mettere sotto vuoto carne, pesce, pollame, frutti di mare, verdure e frutta per la conservazione in frigorifero o nel congelatore.

Tramite il tubicino per sotto vuoto in dotazione è possibile conservare gli alimenti delicati, come ad esempio le fragole, nei contenitori adatti.

Avvertenza:

Per un risultato ottimale si consiglia l'utilizzo dei seguenti sacchetti e dei seguenti rotoli di pellicola per sottovuoto di marca WMF. Sono dedicati a questo apparecchio.

Cod. art. 04 1997 0041: sacchetto sottovuoto WMF 200x300 mm

Cod. art. 04 1998 0041: rotoli di pellicola per sottovuoto WMF 300x6000 mm

Se si utilizzano sacchetti e rotoli di pellicola per sottovuoto di un altro produttore accertarsi che siano larghi al massimo 30 cm e che il diametro del rotolo di pellicola sia al massimo di 62 mm. Inoltre i sacchetti e i rotoli di pellicola per sottovuoto devono essere adatti al sottovuoto.

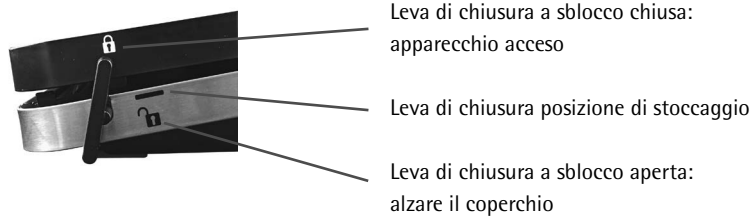
Prima del primo utilizzo


Pulizia

Prima dell'utilizzo pulire accuratamente tutte le parti smontabili e asciugarle perfettamente. Pulire la macchina sottovuoto (1) con un panno leggermente umido e asciugare l'apparecchio. Rispettare anche le istruzioni per la pulizia nelle presenti istruzioni per l'uso.


Messa in servizio


Prima di ogni utilizzo e dopo aver sigillato ogni alimento è necessario pulire accuratamente sia la macchina sottovuoto sia tutte le parti dell'apparecchio che sono entrate in contatto con gli alimenti. Inoltre lavarsi accuratamente le mani.



La leva di chiusura e sblocco deve indicare verso  l'icona del lucchetto. Il tasto Dry Moist si illumina di bianco (alimenti secchi) o, premendo di nuovo, di blu (alimenti umidi).

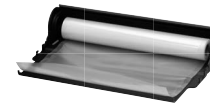
Conservazione sotto vuoto in un sacchetto

1. Mettere l'alimento nel sacchetto per sottovuoto.
2. Eventualmente pulire e lisciare l'estremità aperta del sacchetto. Accertarsi che non vi siano pieghe o sgualciture, oppure degli aromi, sulla parte finale del sacchetto che potrebbero impedire una perfetta sigillatura dello stesso.
3. Inserire la spina nella presa.
4. Aprire il coperchio della macchina sottovuoto **(1)**
5. Inserire l'estremità aperta del sacchetto nella camera per sottovuoto **(4)**. Fare attenzione che l'estremità del sacchetto sia posizionata nel centro della camera per sottovuoto per consentire un sottovuoto ottimale.
6. Chiudere il coperchio tenendo il sacchetto per sottovuoto in posizione.
7. Premere sul coperchio dell'apparecchio e chiudere contemporaneamente la leva di chiusura e sblocco **(8)** nella direzione dell'icona  del lucchetto fino a portarla in posizione quasi verticale.
8. L'apparecchio è preimpostato per mettere sotto vuoto gli alimenti secchi come ad esempio chicchi di caffè, noci o riso. Quando si desidera mettere sotto vuoto degli alimenti umidi come ad esempio della carne marinata o delle verdure scottate premere una volta il tasto Dry-Moist. L'anello luminoso attorno al tasto cambia colore da bianco a blu e la funzione Moist è attiva. Avvertenza: dopo aver messo sotto vuoto degli alimenti umidi svuotare e pulire la camera per sottovuoto **(4)** rimovibile.
9. Quindi premere il tasto "Vacuum-Seal" per sigillare il sacchetto dopo averlo messo gli alimenti sottovuoto. L'anello luminoso attorno al tasto si illumina di bianco. Dopo aver messo gli alimenti sottovuoto il tasto "Seal" si illumina di nuovo finché non è stata completata la sigillatura. Attenzione: non terminare la sigillatura in modo autonomo, altrimenti non si potrà ottenere una sigillatura completa. Avvertenza: se è stata selezionata una funzione errata terminare l'operazione immediatamente premendo il tasto "Arresto".
10. L'apparecchio si spegne automaticamente.
11. Per sigillare il sacchetto senza una precedente fase di sottovuoto premere il tasto Seal. L'anello luminoso attorno al tasto si illumina di bianco durante la fase di sigillatura.

12. Aprire la leva di chiusura e sblocco **(8)** in direzione dell'icona  del lucchetto e quindi aprire il coperchio della macchina sottovuoto.
13. Se l'apparecchio non viene più utilizzato pulirlo, chiudere il coperchio e ruotare la leva di chiusura e sblocco **(8)** in posizione orizzontale. In questa posizione il coperchio è chiuso solo leggermente proteggendo le guarnizioni.

Confezionamento sotto vuoto con rotolo di pellicola nel contenitore per pellicola asportabile

1. Spostare indietro la copertura del contenitore per pellicola **(2)** asportabile.
2. Inserire il rotolo di pellicola nel contenitore per pellicola. Fare attenzione a che il rotolo di pellicola sia posizionato nel contenitore per pellicola come illustrato nell'immagine. Ora chiudere la copertura del contenitore per pellicola.



3. Estrarre la pellicola dal contenitore per pellicola. La pellicola deve sporgere di almeno 10 cm oltre il margine anteriore del contenitore per pellicola.



4. Inserire con cautela la macchina sottovuoto dall'alto sui ganci laterali del contenitore per pellicola. Fare attenzione che le guide sulla macchina sottovuoto si inseriscano da ambo i lati sulla macchina sottovuoto. Si sente uno scatto.
5. Inserire la spina nella presa.
6. Aprire il coperchio della macchina sottovuoto.
7. Estrarre l'unità di taglio **(6)** estraibile. Questa può essere asportata comodamente tramite i due ganci laterali dell'unità di taglio.



8. Ribaltare la pellicola sporgente nella macchina sottovuoto e inserire nuovamente l'unità di taglio. Fare attenzione che l'unità di taglio sia agganciata correttamente da ambo i lati e che sia in piano.
9. Posizionare l'estremità aperta del tubo di pellicola sulla barra saldante **(5)**. La pellicola può sporgere leggermente nella camera per sottovuoto **(4)**.
10. Chiudere il coperchio tenendo il tubo di pellicola in posizione.
11. Quindi premere il tasto Seal per sigillare il tubo di pellicola. L'anello luminoso attorno al tasto si illumina di bianco durante la fase di sigillatura.
12. Dopo la sigillatura estrarre verso l'alto la pellicola per la lunghezza desiderata.

13. Ribaltare la pellicola in avanti e tagliarla da sinistra verso destra con la lama integrata nell'unità di taglio.

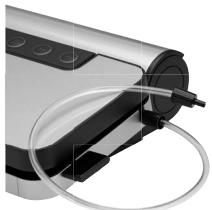
Avvertenza: per tagliare in modo ottimale la pellicola, essa deve essere premuta contro l'unità di taglio.





14. Il tubo di pellicola così ottenuto può ora essere riempito di alimenti, messo sotto vuoto e sigillato come descritto nel paragrafo „Mettere sotto vuoto con sacchetti di pellicola“.

Utilizzo del tubicino per sottovuoto

Con il tubicino per sottovuoto è possibile mettere sotto vuoto gli appositi sacchetti e contenitori. Prima dell'utilizzo controllare che i sacchetti e i contenitori siano utilizzabili con un tubicino per sottovuoto (9).



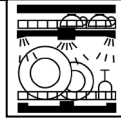
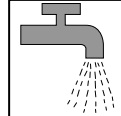
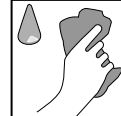
1. Prelevare il tubicino per sottovuoto dal contenitore apposito (9) e collegarlo sull'apertura dedicata sul lato destro della macchina sottovuoto.
2. Inserire la spina nella presa.
3. Premere sul coperchio dell'apparecchio e chiudere contemporaneamente la leva di chiusura e sblocco (8) nella direzione dell'icona  del lucchetto fino a portarla in posizione quasi verticale.
4. Ora collegare il tubicino al sacchetto/contenitore.
5. Premere quindi il tasto Vacuum Tube per aspirare l'aria dal sacchetto/contenitore. Avvertenza: la quantità di aria aspirata dipende dal sacchetto/contenitore utilizzato.
6. L'apparecchio si spegne automaticamente.
7. Ora chiudere la valvola o la chiusura del sacchetto/contenitore per evitare che l'aria possa entrarvi.
8. Prelevare il tubicino per sottovuoto e conservarlo nel contenitore apposito (9).
9. Aprire la leva di chiusura e sblocco (8) in direzione dell'icona  del lucchetto e quindi aprire il coperchio della macchina sottovuoto.

Pulizia e manutenzione

Pulizia

Staccare la spina e far raffreddare l'apparecchio.

Non immergere l'apparecchio in acqua, ma pulirlo con un panno umido e una piccola quantità di detergente.

	 Adatto per lavastoviglie	 Lavabile con acqua corrente	 Pulire con un panno umido
Macchina sottovuoto (1)	—	—	✓
Contenitore per pellicola asportabile (2)	—	✓	✓
Camera per sottovuoto estraibile (4)	✓	✓	✓
Unità di taglio estraibile (6)	—	—	✓
Tubicino per sottovuoto	—	—	✓

Avvertenza: le guarnizioni devono essere sostituite regolarmente in modo che la macchina per sottovuoto funzioni sempre in modo impeccabile.

Pezzi di ricambio ordinabili:

Cod. art. 0419070011: Guarnizione della barra saldante

Cod. art. 0419070011: Guarnizioni della camera del vuoto, 2 pezzi



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/CE.

Alla fine del suo ciclo di vita il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici, ma deve essere consegnato a un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici.

I materiali possono essere riciclati in conformità alla loro etichettatura.

Grazie al riciclaggio, al recupero dei materiali e ad altre forme di riutilizzo di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente.

Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.

La cancellazione di dati personali eventualmente presenti sull'apparecchio da smaltire è nella responsabilità dell'utente finale e deve essere effettuata da questi.

Con riserva di modifiche

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Dit apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's begrijpen.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaren te vermijden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat en de stroomkabel moeten op een voor kinderen jonger dan 8 jaar niet toegankelijke plaats worden bewaard.
- De apparaten mogen door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, echter wel onder toezicht of na instructie over het veilig gebruik van het apparaat. De personen moeten de risico's hebben begrepen.
- Dompel het apparaat voor het reinigen niet onder in water.
- Het apparaat mag uitsluitend volgens deze handleiding worden gebruikt. Ondeskundig gebruik kan een elektrische schok of andere gevaarlijke situaties tot gevolg hebben.
- Onjuist gebruik kan tot verwondingen leiden. Reinig na gebruik alle delen die met levensmiddelen in contact zijn geweest, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door de fabrikant of zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde monteurs. Door onvakkundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren ontstaan voor de gebruiker.

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals
 - in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
 - bij agrarische bedrijven;
 - door klanten van hotels, motels en andere accommodaties;
 - in bed and breakfasts.
- Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.

Vóór het gebruik

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Aanspraken van welke aard dan ook als gevolg van schade door niet-bedoeld gebruik zijn uitgesloten. Lees deze gebruiksaanwijzing daarom zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. De gebruiksaanwijzing bevat aanwijzingen voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Bij het niet nakomen hiervan accepteren wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade.

Bewaar de gebruiksaanwijzing goed en geef deze samen met het apparaat aan een volgende gebruiker. Neem ook de afzonderlijke garantie-instructies in acht.

Neem bij het gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Vermogen:	90 watt
Elektrische veiligheidsklasse:	II

Aanvullende veiligheidsinstructies

- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet langs scherpe randen loopt of beklemd raakt, laat de kabel niet naar beneden hangen en bescherm de kabel tegen hitte en olie.
- Gebruik alleen verlengkabels die volledig intact zijn.
- Trek de stekker niet aan de kabel of met natte handen uit het stopcontact.
- Draag het apparaat niet aan de stroomkabel.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals fornuizen of in de buurt van een open gasvlam. De behuizing kan daardoor beginnen te smelten.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen.
- Plaats het apparaat niet op oppervlakken die niet tegen water bestand zijn. Opspattend water kan deze oppervlakken beschadigen.
- Let op, de lasbalk van het apparaat wordt erg heet! Raak deze niet aan. Voorkom brandwonden door nooit de lasbalk aan te raken terwijl het apparaat in werking is.
- Gebruik alleen zakken en folierollen die geschikt zijn voor het vacumeren. Controleer of de zakken of folierollen die u gebruikt ook geschikt zijn voor het ontdooien en verwarmen in de magnetron, en zorg ervoor dat u hierbij de toegestane temperaturen voor de zakken en de folierollen niet overschrijdt.
- Gebruik of bewaar het apparaat niet buiten of in vochtige ruimtes en niet binnen het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat alleen onder toezicht.

- Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, dient de stekker uit het stopcontact genomen te worden.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
 - het apparaat of de stroomkabel is beschadigd;
 - na een val enz. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.
 In dat geval moet het apparaat ter reparatie worden weggebracht.
- Bij oneigenlijk gebruik, verkeerde bediening of ondeskundige reparatie accepteren wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.

Veiligheidsinstructies voor de omgang met levensmiddelen

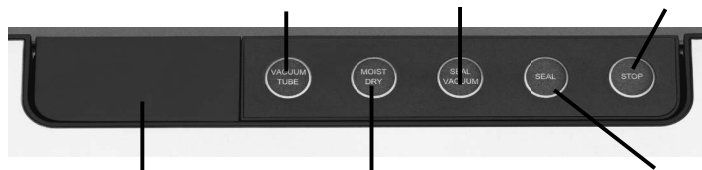
- Aan bederf onderhevige levensmiddelen moeten onmiddellijk worden geconsumeerd als ze werden verhit of ontdooid, of ongekoeld worden bewaard.
- Voordat u levensmiddelen vacumeert, wast u uw handen grondig en reinigt u alle voorwerpen en oppervlakken die in contact komen met het voedsel.
- Plaats bederfelijke voedingsmiddelen onmiddellijk na het vacumeren in de koelkast of vries ze in. Laat ze niet liggen op kamertemperatuur.
- Bewaar droge voedingsmiddelen zoals bijv. noten, kokosnoten of graan moet na het vacumeren op een donkere plaats. Daardoor verlengt u de houdbaarheid.
- Om te voorkomen dat het vet in voedingsmiddelen met een bijzonder hoog vetgehalte ranzig wordt, mogen deze voedingsmiddelen niet in contact komen met zuurstof en warmte.
- Als u fruit en groenten zoals appels, bananen, aardappelen en wortelgroenten vóór het vacumeren schilt, zijn ze langer houdbaar.
- Sommige groenten zoals broccoli, bloemkool en kool produceren gassen. Om deze levensmiddelen absoluut luchtdicht te lassen, moeten ze vóór het vacumeren kort worden geblancheerd en vervolgens worden ingevroren.

Bedieningspaneel

Knop vacumeren van recipiënten met vacuümslang

Knop vacumeren en dichtlassen

Knop handmatige stop



Opbergbox voor vacuümslang

Knop vacumeren van vochtige (moist) en droge (dry) levensmiddelen

Knop dichtlassen

Werkingscycli en pauzes

Gelieve de hieronder genoemde intervallen en pauzes van de afzonderlijke functies niet overschrijden.

Knop „vacuum tube“

Afhankelijk van de grootte van de recipiënt wordt een vacuüm in 15 tot 20 seconden gegenereerd. Pauzeer na het vacumeren gedurende 20 seconden. Na 25 vacumeercycli moet het apparaat 30 minuten pauzeren. Als het systeem lek is, schakelt de vacuümpomp zich na 1 minuut automatisch uit om oververhitting van de pomp te voorkomen.

Knop „moist dry“

Keuzeknop voor het vacumeren van droge of vochtige levensmiddelen.

Knop „vacuum seal“

Afhankelijk van de grootte van de vacumeerzak en de instelling "moist dry" kan een vacumeer- en lascyclus 25 tot 35 seconden duren. Pauzeer na elke cyclus gedurende 20 seconden. Na 25 cycli moet het apparaat 30 minuten pauzeren. Als het systeem lek is, schakelt de vacuümpomp zich na 1 minuut automatisch uit om oververhitting van de pomp te voorkomen. Als de temperatuur van de lasdraden te hoog is, knippert de lichtring rond de "seal"-knop. Wacht met de volgende cyclus tot het licht niet meer knippert.

Knop „seal“

Afhankelijk van de reeds doorlopen lascycli en de instelling "moist dry" duurt het lassen van de dubbele naad 10 tot 15 seconden. Pauzeer na elke cyclus gedurende 20 seconden. Na 25 cycli moet het apparaat 30 minuten pauzeren. Als de temperatuur van de lasdraden te hoog is, knippert de lichtring rond de "seal"-knop. Wacht met de volgende cyclus tot het licht niet meer knippert.

Knop "stop"

Handmatig beëindigen van de huidige ingestelde functie.

Gebruik

Met het Lono vacumeertoestel kunt u diverse droge en vochtige levensmiddelen vacumeren en bewaren in dichtgelaste in zakken en folies. In het algemeen houdt een vacuümverpakking voedsel tot acht keer langer vers dan conventionele bewaarmethoden. Ook de smaak blijft volledig behouden. Gebruik het Lono vacumeertoestel om voorgekookt voedsel luchtdicht te verpakken. U kunt op deze manier individuele porties of complete maaltijden bewaren. Vacumeer vlees, vis, gevogelte, zeevruchten, groenten en fruit om in de koelkast te bewaren of in te vriezen.

Met de meegeleverde vacuümslang kunt u kwetsbare levensmiddelen zoals bijv. bessen vacumeren in daarvoor bestemde recipiënten.

Opmerking:

voor een perfect resultaat raden wij het gebruik van de onderstaande vacuümzakken en -folierollen van het merk WMF aan. Deze zijn optimaal afgestemd op het apparaat:

art. nr. 04 1997 0041: WMF vacuümzakje 200x300 mm

art. nr. 04 1998 0041: WMF rol vacuümfolie 300x6000 mm

Als u vacuümzakken en -folierollen van een andere fabrikant gebruikt, zorg er dan voor dat deze niet breder zijn dan 30 cm en dat de diameter van de folierollen niet groter is dan 62 mm. Bovendien moeten de gebruikte zakjes en folierollen geschikt zijn voor het vacumeren.

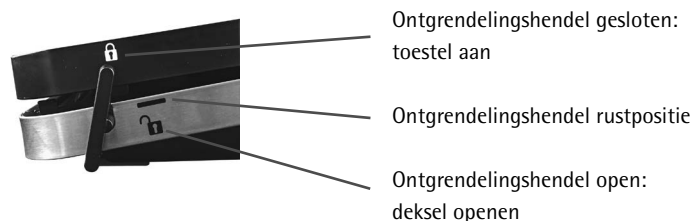
Vóór het eerste gebruik


Reiniging

Reinig en droog alle afneembare onderdelen grondig voordat u het apparaat gebruikt. Veeg het vacumeertoestel (1) schoon met een licht vochtige doek en droog het daarna af. Neem ook de reinigingsinstructies in deze gebruiksaanwijzing in acht.


Ingebruikname

Voor elk gebruik en na elke verzegeling van levensmiddelen moet u zowel het vacumeertoestel als alle met levensmiddelen in aanraking komende delen van het apparaat grondig schoonmaken en uw handen grondig wassen.




De vergrendelings- en ontgrendelingshendel moet naar het  icoontje met het slot wijzen. De knop "moist dry" licht wit op (droge levensmiddelen) of, als u er opnieuw op drukt, blauw (vochtige levensmiddelen).

Vacuüm verpakken in een zak

1. Vul een vacuümzak met levensmiddelen.
2. Maak indien nodig het open uiteinde van de zak schoon en strijk dat glad. Zorg ervoor dat er geen vouwen of oneffenheden of bijvoorbeeld kruiden in het uiteinde van de zak zitten, anders kunt u hem niet volledig verzegelen.
3. Steek de stroomstekker in het stopcontact.
4. Open het deksel van het vacumeertoestel (1).
5. Leg de zak met de open zijde in de vacuümkamer (4). Zorg ervoor dat het uiteinde van de zak zich ongeveer in het midden van de vacuümkamer bevindt, zodat een optimaal vacuüm kan worden gecreëerd.
6. Sluit het deksel terwijl u de vacuümzak op zijn plaats houdt.
7. Druk op het deksel van het apparaat en sluit daarbij de vergrendelings- en ontgrendelingshendel (8) in de richting van het  slotpictogram tot de hendel bijna verticaal staat.
8. Het apparaat is vooraf ingesteld om droge levensmiddelen zoals koffiebonen, noten of rijst te vacumeren. Als u vochtige levensmiddelen zoals gemarineerd vlees of geblancheerde groenten wilt vacumeren, drukt u éénmaal op de knop "moist dry". De kleur van de lichtring rond de knop verandert van wit naar blauw en de functie "moist" is geactiveerd. Opmerking: Na het vacumeren van vochtig voedsel maakt u de uitneembare vacuümkamer (4) leeg en reinigt u deze.
9. Druk vervolgens op de knop „seal vacuum“ om de zak na het vacuümtrekken te sluiten. De lichtring rond de knop licht wit op. Na het vacuümtrekken brandt bovendien de „seal“-knop tot het lassen klaar is.

Let op: Beëindig niet zelf het lasproces. Mogelijk is de zak of folie nog niet volledig dichtgelast. Opmerking: als u per ongeluk een verkeerde functie hebt geselecteerd, kunt u deze onmiddellijk beëindigen door op de „stop“-knop te drukken..

10. Hierdoor schakelt het apparaat automatisch uit.
11. Om de zak te sluiten zonder eerst een vacuüm te creëren, drukt u op de knop "seal". Tijdens het dichtlassen licht de ring rond de knop wit op.
12. Open de vergrendelings- en ontgrendelingshendel (8) in de richting van het  slotpictogram en open dan het deksel van het vacumeertoestel.
13. Als u het apparaat daarna niet meer gebruikt, maakt u het schoon, sluit u het deksel en draait u de vergrendelings- en ontgrendelingshendel (8) in de horizontale stand. In deze positie is het deksel slechts licht gesloten en worden de dichtingen ontzien.

Vacuüm verpakken met folierol in de uitneembare foliebox

1. Beweeg de afdekkap van de uitneembare foliebox (2) naar achteren.
2. Leg de folierol in de foliebox. Zorg ervoor dat de folierol zoals afgebeeld in de illustratie in de foliebox ligt. Sluit nu opnieuw de afdekkap van de foliebox.



3. Trek de folierol uit de foliebox. De folie moet minstens 10 cm over de voorkant van de foliebox liggen.



4. Plaats het vacumeertoestel voorzichtig van bovenaf op de zijdelingse vergrendelingshaken van de foliebox. Zorg ervoor dat de geleiders op het vacumeertoestel aan beide zijde goed vastzitten. U hoort dan een klik.
5. Steek de stroomstekker in het stopcontact.
6. Open het deksel van het vacumeertoestel.
7. Neem de snij-unit uit het apparaat (6). U kunt de snij-unit makkelijk optillen aan de haakjes aan weerskanten ervan.



8. Vouw de overhangende folie in het vacumeertoestel en breng de snij-unit weer aan. Zorg ervoor dat de snij-unit aan beide zijden vastklikt en vlak ligt.
9. Leg de folierol met de open zijde tegen de lasbalk (5). Er mag ook een stukje van de folie in de vacuümkamer (4) zitten.
10. Sluit het deksel terwijl u de folie op zijn plaats houdt.
11. Druk vervolgens op de knop "seal" om de folie dicht te lassen. Tijdens het dichtlassen licht de ring rond de knop wit op.
12. Na het lassen trekt u de folie naar boven tot de gewenste lengte is bereikt.

13. Vouw de folie naar voren en snij hem van links naar rechts af met het mes dat in de snij-unit is geïntegreerd.

Opmerking: om de folie optimaal te snijden, moet u hem tegen de snij-unit drukken.



14. De foliezak die hierdoor ontstaat kunt u nu vullen met levensmiddelen, vacuüm trekken en dichtlassen zoals beschreven in het hoofdstuk "Vacuüm verpakken in een zak".

Gebruik van de vacuümslang

De vacuümslang dient om zakken en recipiënten die voor dit doel bestemd zijn, vacuüm te trekken. Ga voor gebruik na of de zakken en recipiënten geschikt zijn om vacuüm te trekken met een vacuümslang (9).



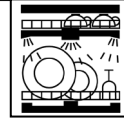
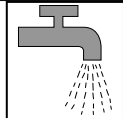
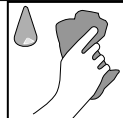
1. Verwijder de vacuümslang uit de opbergbox (9) en sluit hem aan op de daarvoor voorziene opening aan de rechterzijde van het vacumeertoestel.
2. Steek de stroomstekker in het stopcontact.
3. Druk op het deksel van het apparaat en sluit daarbij de vergrendelings- en ontgrendelingshendel (8) in de richting van het slotpictogram tot de hendel bijna verticaal staat.
4. Sluit de slang nu aan op de zak of het recipiënt.
5. Druk vervolgens op de knop "vacuum tube" om lucht uit de zak of het recipiënt te zuigen.
Opmerking: De hoeveelheid afgezogen lucht varieert afhankelijk van de gebruikte zak of het recipiënt.
6. Na deze handeling schakelt het apparaat automatisch uit.
7. Sluit nu het ventiel of de sluiting van de zak of het recipiënt zodat er geen lucht binnendringt.
8. Verwijder de vacuümslang en berg hem weer op in de opbergbox (9).
9. Open de vergrendelings- en ontgrendelingshendel (8) in de richting van het slotpictogram en open dan het deksel van het vacumeertoestel.

Reiniging en onderhoud

Reiniging

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Dompel het apparaat niet onder in water, maar veeg het af met een vochtige doek waaraan u een beetje afwasmiddel hebt toegevoegd.

	 geschikt voor de afwasmachine	 onder stromend water afspoelbaar	 met een vochtige doek afvegen
Vacumeertoestel (1)	—	—	✓
Uitneembare foliebox (2)	—	✓	✓
Uitneembare vacuümkamer (4)	✓	✓	✓
Uitneembare snij-unit (6)	—	—	✓
Vacuümslang	—	—	✓

Opmerking: Om uw vacumeertoestel altijd probleemloos te laten werken, moet u regelmatig de afdichtingen vervangen.

U kunt deze als reserveonderdeel bestellen:

artikelnr. 0419070011: lasbalkafdichting

artikelnr. 0419070011: afdichtingen voor vacuümkamer, 2 stuks



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EG, 2014/30/EG en 2009/125/EG.



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huishoudelijke afval worden afgevoerd, maar moet in een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. De materialen zijn geschikt voor hergebruik naargelang hun markering. Door het aanbieden voor hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van verwerking van oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Vraag informatie aan uw gemeentelijke instantie over het verzamelpunt voor afval.

De verwijdering van eventueel aanwezige persoonlijke gegevens op de af te voeren oude apparaten moet door de eindgebruiker onder eigen verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

Wijzigingen voorbehouden

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat kan bruges af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, åndelige og sensoriske færdigheder eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet instrueret i, hvordan apparatet skal anvendes og har forstået de farer, som er forbundet med anvendelsen.
- Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengørings- og vedligeholdelsesarbejde må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet og den tilhørende strømledning skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Dette apparat kan bruges af personer med nedsat fysisk, sansemotorisk eller mental evne eller manglende erfaring og/eller viden, forudsat at de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes, og har forstået de farer, der er forbundet med anvendelsen.
- Ved rengøring må apparatet ikke sænkes ned i vand.
- Brug kun apparatet i overensstemmelse med denne vejledning. Ukorrekt brug kan medføre elektrisk stød eller andre farlige situationer.
- Ukorrekt brug kan medføre personskader. Efter brug rengøres alle komponenter, som har været i kontakt med levnedsmidler, som beskrevet i kapitel „Rengøring og pleje“.
- Reparationer må kun udføres af producenten eller dennes kundeservice eller tilsvarende kvalificeret personale. Ved ukorrekt reparation er der risiko for alvorlige kvæstelser for brugeren.

- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel
 - i køkkener for ansatte i butikker, på kontorer og i andre erhvervsvirksomheder;
 - på landbrugsejendomme;
 - af kunder på hoteller, moteller og i andre former for beboelse;
 - på bed & breakfast-pensionater.
- Apparatet er ikke beregnet til erhvervmæssig brug.

Inden ibrugtagning

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Ethvert erstatningskrav for (person)skader, der skyldes ikke tilsigtet anvendelse, er udelukket. Læs derfor denne brugsanvisning grundigt før ibrugtagning. Brugsanvisningen indeholder anvisninger om brug, rengøring og pleje af apparatet. Ved manglende overholdelse af brugsanvisningen bortfalder garantien for eventuelle (person)skader.

Opbevar brugsanvisningen omhyggeligt, og videregiv den sammen med apparatet til efterfølgende brugere. Vær også opmærksom på de separate garantioplysninger.

Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Tekniske data

Mærkespænding: 220-240 V~ 50-60 Hz
 Effektforbrug: 90 watt
 Beskyttelsesklasse: II

Flere sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledning og stik skal være tørre.
- Ledningen må ikke trækkes over skarpe kanter eller klemmes ind eller hænge løst ned. Beskyt ledningen imod varme og olie.
- Brug kun en forlængerledning, der er i perfekt stand.
- Træk ikke i ledningen, og berør ikke ledningen eller stikket med våde hænder, når stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Apparatet må ikke bæres i ledningen.
- Stil ikke apparatet på en varm overflade, såsom kogeplader eller lignende eller i nærheden af åben gasflamme, da det kan smelte.
- Apparatet må ikke anbringes i nærheden af brændbart materiale.
- Stil ikke apparatet på vandfølsomme overflader. Overfladerne kan beskadiges af vandsprøjt.
- OBS! Enhedens svejsestang bliver meget varm! Undgå at røre ved den. For at undgå forbrændinger må du aldrig røre svejsestangen, mens apparatet er i brug.
- Brug kun vakuumbilmposer og -ruller, der er egnet til vakuumbilmpose. Sørg for, at de vakuumbilmposer og -ruller, du bruger, også er egnet til mikrobølgeoptøning og opvarmning i ovn, og overskrid ikke de tilladte temperaturer for vakuumbilmposerne og -rullerne.
- Apparatet må ikke anvendes eller opbevares udendørs eller i fugtige rum samt inden for børns rækkevidde.
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.

- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
 - Apparatet eller netkablet er beskadiget;
 - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.

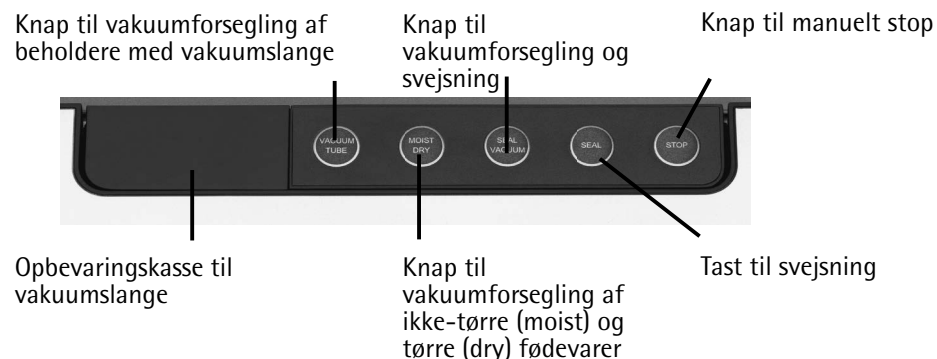
I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.

- Ved anvendelse til andre formål end det tilsigtede, forkert betjening eller usagkyndig reparation påtager producenten sig intet ansvar for eventuelle skader. Garantiydelse bortfalder ligeledes i disse tilfælde.

Sikkerhedsanvisninger ved håndtering af fødevarer

- Letfordærlige fødevarer skal indtages hurtigt, hvis de opvarmes, optøs eller opbevares ikke-kølet.
- Før du vakuumforsegler mad, skal du vaske hænderne grundigt og rengøre alle genstande og overflader, der kommer i kontakt med maden.
- Afkøl eller nedfrys letfordærlige fødevarer umiddelbart efter vakuumforsegling. Lad dem ikke stå ved stuetemperatur.
- Af hensyn til holdbarheden skal tørre fødevarer, f.eks. nødder, kokosnødder eller korn, opbevares på et mørkt sted efter vakuumforsegling. Dette forlænger holdbarheden.
- For at undgå, at fedt i fødevarer med højt fedtindhold ikke bliver harsk, bør disse fødevarer ikke komme i kontakt med ilt og varme.
- Før vakuumforsegling skal frugter og grøntsager, f.eks. æbler, bananer, kartofler og rodfrugter skrælles for længere holdbarhed.
- Nogle grøntsager, f.eks. broccoli, blomkål og kål, producerer gasser. For at svejse disse fødevarer helt lufttæt, skal de blanches kort før vakuumforsegling og derefter fryses.

Betjeningspanel



Betjeningscykler og pauser

Overskrid ikke de følgende intervaller og pauser for de enkelte funktioner.

„Vacuum Tube“-tasten

Alt efter beholderens størrelse dannes et vakuum på 15 til 20 sekunder. Hold pause i 20 sekunder efter vakuumeringen. Efter 25 vakuumeringscykler skal apparatet holde pause i 30 minutter. Vakuumpumpen slukker automatisk efter 1 minut ved et utæt system for at forhindre en overophedning af pumpen.

„Dry/Moist“-tasten

Valgtast for vakuumering af tørre eller fugtige levnedsmidler.

„Vacuum Seal“-tasten

Alt efter vakuumposens størrelse og Dry/Moist-indstillingen kan en vakuumerings- og svejsecyklus tage 25 til 35 sekunder. Hold pause i 20 sekunder efter hver cyklus. Efter 25 cykler skal apparatet holde pause i 30 minutter. Vakuumpumpen slukker automatisk efter 1 minut ved et utæt system for at forhindre en overophedning af pumpen. Hvis temperaturen af svejsetråden bliver for høj, blinker lysringen om tasten „Seal“. Vent med næste cyklus, indtil den holder op med at blinke.

„Seal“-tasten

Afhængigt af allerede foretagne svejsecyklus og Dry/Moist-indstillingen varer den dobbelttrådede svejsning 10 til 15 sekunder. Hold pause i 20 sekunder efter hver cyklus. Efter 25 cykler skal apparatet holde pause i 30 minutter. Hvis temperaturen af svejsetråden bliver for høj, blinker lysringen om tasten „Seal“. Vent med næste cyklus, indtil den holder op med at blinke.

„Stop“-tasten

Manuel afbrydelse af den aktuelt indstillede funktion.

Anvendelse

Med din Lono Vakuummaskine kan du vakuumforsegle mange forskellige slags tørre og ikke-tørre fødevarer i poser og folier og svejse tæt. Generelt holder vakuumsvejset emballage maden frisk op til otte gange længere end konventionelle opbevaringsmetoder. Også smagen bevares fuldstændig. Brug din Lono Vakuummaskine til at pakke tilberedt mad helt lufttæt. Opbevar individuelle portioner eller hele måltider. Du kan vakuumforsegle kød, fisk, fjerkræ, skaldyr, grøntsager og frugter til opbevaring i køleskabet eller til frysning.

Med den vedhæftede vakuumslange kan følsomme fødevarer såsom bær vakuumforsegles i særlige beholdere.

Bemærk:

For et perfekt resultat anbefaler vi at bruge følgende vakuumfilmposer og -ruller af WMF-mærket. Disse er optimalt tilpasset til enheden:

Varenr. 04 1997 0041: WMF-vakuumpose 200 x 300 mm

Varenr. 04 1998 0041: WMF-vakuumfilmruller 300 x 6000 mm

Hvis du bruger en vakuumfilmpose og -rulle fra en anden producent, skal du sørge for, at den ikke er mere end 30 cm bred, og at filmrullernes diameter ikke overstiger 62 mm. Desuden skal de anvendte vakuumfilmposer og -ruller være egnede til vakuumforsegling.

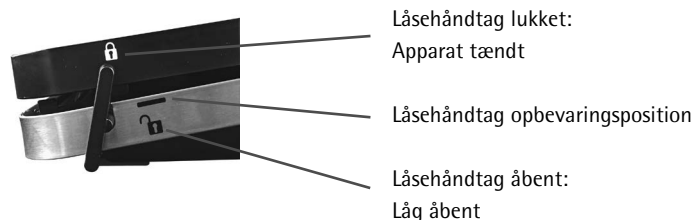
Inden første brug

Rengøring

Rengør alle aftagelige dele grundigt, inden de tages i brug, og aftør dem. Tør vakuummaskinen (1) af med en let fugtet klud, og aftør derefter enheden. Overhold også rengøringsinstruktionerne i denne brugsanvisning.

Ibrugtagning

Før hver brug og efter hver forsegling af mad skal både vakuummaskinen og eventuelle fødevarekontaktdele på apparatet rengøres grundigt, og hænderne skal vaskes grundigt.



Låsehåndtaget skal pege imod låseikonet. Knappen Dry Moist lyser hvidt (tørre fødevarer) eller blå (fugtige fødevarer) efter endnu et tryk.

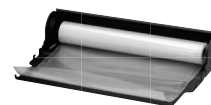
Vakuumforsegling i en pose

1. Fyld vakuumposen med mad.
2. Rengør og udjævn den åbne ende af posen om nødvendigt. Sørg for, at posen ikke folder, og at der ikke er krydderier nederst i posen, ellers vil en fuld forsegling ikke være mulig.
3. Sæt stikket i stikkontakten.
4. Åbn låget på vakuummaskinen **(1)**
5. Læg posen med den åbne side i vakuumkammeret **(4)**. Sørg for, at posens ende ligger midt i vakuumkammeret for at opnå optimalt vakuum.
6. Luk låget, mens du holder posen på plads.
7. Tryk på låget på apparatet, mens lukkehåndtaget **(8)** lukkes i retning af låseikonet , indtil det står næsten lodret.
8. Enheden er forudindstillet til vakuumforsegling af tørre fødevarer som f.eks. kaffebønner, nødder eller ris. Hvis du vil vakuumforsegle ikke-tørre fødevarer som f.eks. marineret kød eller blancherede grøntsager, skal du trykke en gang på Dry-Moist-knappen. Lysringen rundt om knappen ændrer farve fra hvid til blå, og Moist-funktionen er aktiveret. Bemærk: Efter vakuumforsegling skal du fjerne fødevarer fra det aftagelige vakuumkammer **(4)** og rengøre det.
9. Tryk derefter på knappen „Vacuum-Seal“ for at forsegle posen efter vakuumdørelse. Lysringen rundt om knappen lyser hvidt. Efter vakuumdørelsen lyser knappen „Seal“ derudover, indtil svejsningen er afsluttet.
Vigtigt: Afslut ikke svejsningen selvstændigt, da en fuldstændig svejsning ellers ikke er givet.
Bemærk: Hvis du ved en fejl har valgt en forkert funktion, kan du stoppe den pågældende funktion med det samme ved at trykke på knappen „Stop“.
10. Enheden slukker automatisk efter dette.
11. For at forsegle posen uden først at skabe et vakuum, skal du trykke på forseglingsknappen. Lysringen rundt om knappen lyser hvidt under svejsningen.
12. Åbn lukkehåndtaget **(8)** i retning af låseikonet og derefter vakuummaskinens låg.
13. Når du stopper med at bruge apparatet, skal du rengøre det, lukke låget og dreje og låse lukkehåndtaget **(8)** i vandret position. I denne stilling er låget kun lidt lukket, og tætningerne er beskyttet.

Vakuumforsegling med filmrulle i den aftagelige filmboks

1. Flyt afdækningen på den aftagelige filmboks **(2)** bagud.

2. Læg filmrullen i filmboksen. Sørg for, at filmrullen indsættes i filmboksen som vist på billedet. Luk igen afdækningen på filmboksen.



3. Træk filmen ud af filmboksen. Filmen skal være mindst 10 cm over forkanten af filmboksen.



4. Sæt vakuummaskinen forsigtigt ovenfra på filmboksens sidekroge. Sørg for, at føringerne på vakuummaskinen griber ind på begge sider af vakuummaskinen. Du hører et klik.
5. Sæt stikket i stikkontakten.
6. Åbn låget på vakuummaskinen.
7. Fjern den aftagelige skæreenhed **(6)**. Den kan nemt fjernes via skæreenhedens to snapkroge på siden.



8. Fold den fremspringende film ind i vakuummaskinen, og sæt derefter skæreenheden på igen. Sørg for, at skæreenheden klikker fast på begge sider og er i niveau.
9. Placer filmslangen med den åbne side på svejsestangen **(5)**. Filmen kan også stikke lidt ud fra vakuumkammeret **(4)**.
10. Luk låget, mens du holder filmslangen på plads.
11. Tryk derefter på Seal-knappen for at forsegle filmslangen. Lysringen rundt om knappen lyser hvidt under svejsningen.
12. Efter svejsningen skal du trække i filmen, indtil den ønskede længde er nået.
13. Fold filmen fremad og skær den fra venstre mod højre med kniven, som er integreret i skæreenheden.
Bemærk: Folien skal trykkes imod skæreenheden, så den kan skæres optimalt.





14. Den tilbageværende del af filmslangen kan nu fyldes med mad, og vakuumforsegles og svejses som beskrevet i afsnittet „Vakuumforsegling med filmpose“.

Brug af vakuumslange

Vakuumslangen kan bruges til vakuumforsegling af egnede poser og beholdere. Kontroller inden brug, at poserne og beholderne er velegnet til vakuumforsegling med vakuumslange (9).



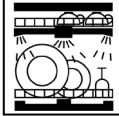


1. Fjern vakuumslangen fra opbevaringsboksen (9), og tilslut den til den åbning, der er beregnet til dette formål, på højre side af vakuummaskinen.
2. Sæt stikket i stikkontakten.
3. Tryk på låget på apparatet, mens lukkehåndtaget (8) lukkes i retning af låseikonet , indtil det står næsten lodret.
4. Tilslut nu slangen til posen/beholderen.
5. Tryk derefter på Vacuum Tube-knappen for at suge luft fra posen/beholderen. Bemærk: Mængden af udsuget luft kan variere afhængigt af den anvendte pose/beholder.
6. Enheden slukker automatisk efter dette.
7. Luk nu ventilen eller lukningen af din pose/beholder, så der ikke kan trænge luft ind.
8. Fjern vakuumslangen, og opbevar den i opbevaringsboksen (9).
9. Åbn lukkehåndtaget (8) i retning af låseikonet  og derefter vakuummaskinens låg.

Rengøring og pleje

Rengøring

Træk stikket ud, og lad apparatet køle af.

Apparatet må ikke nedsænkes i vand, men kan aftørres med en fugtig klud opvredet i mildt opvaskemiddel.

	 Tåler opvaskemaskine	 Kan skylles under rindende vand	 Aftørres med en fugtig klud
Vakuummaskine (1)	—	—	✓
Aftagelig filmboks (2)	—	✓	✓
Aftageligt vakuumkammer (4)	✓	✓	✓
Aftagelig skæreenhed (6)	—	—	✓
Vakuumslange	—	—	✓

Bemærk: Pakningerne bør udskiftes regelmæssigt, så vakuummaskinen altid fungerer problemfrit.

Disse kan bestilles som reservedel:

Varenr. 0419070011: Pakning til svejsestang

Varenr. 0419070011: Pakning til vakuumkammer, 2 stk.



Apparatet opfylder de europæiske direktiver 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.



Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald, men skal afleveres på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på en genbrugsplads bidrager du til beskyttelse af miljøet. Kontakt din kommune for oplysninger om nærmeste genbrugsplads. Slutbrugeren har selv ansvaret for at slette eventuelle personlige data på apparater, der skal bortskaffes.

Der tages forbehold for ændringer

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Denna apparat får endast användas av barn över 8 år eller personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet, om dessa personer först fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Om sladden skulle skadas ska den bytas ut genom tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren har godkänt.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida detta inte sker under uppsikt av en ansvarig vuxen person.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Apparaten och dess anslutningssladd ska hållas borta från barn under 8 års ålder.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet, såvida dessa personer inte först får instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Apparaten får inte sänkas ned i vatten vid rengöring.
- Apparaten får endast användas i enlighet med denna bruksanvisning. Felaktig användning medför risk för elektrisk stöt eller andra faror.
- Felaktig användning kan leda till skador. Efter användning ska alla delar som varit i kontakt med livsmedel rengöras enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Reparationer får endast utföras av tillverkaren eller via tillverkarens kundtjänst eller av fackutbildad personal med liknande kvalifikationer. Om apparaten inte lagas på ett fackmannamässigt och korrekt sätt kan detta innebära stor fara för användaren.

- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
 - personalkök i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
 - jord- och lantbruksmiljö
 - hotell, motell och liknande anläggningar
 - bed & breakfast.
- Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.

Före användning

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här bruksanvisningen. Skador som beror på ej avsedd eller felaktig användning täcks inte av vår produktgaranti. Läs därför igenom bruksanvisningen noga före användning. Den innehåller anvisningar för användning, rengöring och skötsel av apparaten. Om du inte följer instruktioner och anvisningar, tar vi inget ansvar för eventuella skador.

Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den till nästa ägare. Läs även den separata garantiinformationen.

Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Tekniska data

Nominell spänning: 220–240 V~ 50–60 Hz

Effekt: 90 W

Skyddsklass: II

Ytterligare säkerhetsinformation

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat vägguttag. Sladd och kontakt måste vara torra.
- Dra inte anslutningssladden mot skarpa kanter och kläm den inte. Låt den inte hänga fritt och skydda den från värme och olja.
- Använd enbart felfria förlängningssladdar.
- Fatta alltid tag i stickkontakten och aldrig i nätsladden när du ska dra ut stickkontakten ur eluttaget. Fatta aldrig tag om stickkontakten med våta händer.
- Lyft inte apparaten i nätsladden.
- Maskinen får inte ställas på heta ytor såsom spisplattor och liknande och inte heller i närheten av öppna gaslågor eftersom höljet då kan smälta.
- Ställ inte apparaten i närheten av brännbara material.
- Ställ inte apparaten på en vattenkänslig yta. Vattenstänk kan skada dessa ytor.
- Varning, apparatens svetsback blir het! Vidrör den inte. Vidrör aldrig svetsbacken när apparaten är i drift för att undvika brännskador.
- Använd endast påsar och rullplast som är avsedda för vakuumpackning. Säkerställ att påsarna och rullplasten även är avsedd för upptining och uppvärmning i mikrovågsugn och överskrid inte de tillåtna temperaturerna för påsarna och rullplasten.
- Använd eller förvara inte apparaten utomhus eller i fuktiga utrymmen och inte heller inom räckhåll för barn.
- Apparaten får endast användas under uppsikt.
- Dra ut nätsladden när apparaten inte ska användas.

- Använd inte apparaten och dra genast ut stickkontakten ur eluttaget om:
 - Apparaten eller strömkabeln är skadad.
 - Du misstänker att apparaten kan ha tagit skada efter att den har fallit i golvet eller liknande. I så fall ska apparaten lämnas in för reparation.
- I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Om skador skulle uppstå i sådana fall omfattas dessa inte av tillverkarens produktgaranti.

Säkerhetsanvisningar för hantering av livsmedel

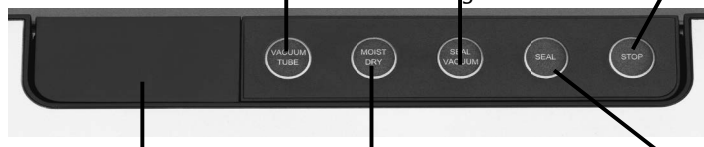
- Livsmedel med kort hållbarhet måste ätas omedelbart när de har värmts eller tinats upp eller förvarats i utrymmen som inte är kyllda.
- Innan du vakuumpackar livsmedel bör du tvätta händerna noggrant och rengöra alla föremål och ytor som kommer i kontakt med livsmedel.
- Kyl eller frys färsvarorna direkt efter vakuumpackningen. Låt dem inte ligga framme i rumstemperatur.
- Förvara torra livsmedel, t.ex. nötter, kokosnötter eller spannmål, i ett mörkt utrymme efter vakuumpackningen. Det förlänger hållbarhetstiden.
- För att fett i fetrika livsmedel inte ska härska bör dessa inte komma i kontakt med syre och värme.
- Fukt och grönsaker som skalas innan de vakuumpackas, t.ex. äpplen, bananer, potatis och rotfrukter, håller längre.
- En del grönsaker, såsom broccoli, blomkål och kål, ger ifrån sig gas. För att kunna försluta dessa livsmedel helt lufttätt, måste de kokas och frysas före vakuumpackningen.

Kontrollpanel

Knapp för vakuumpackning av behållare med vakuumslang

Knapp för vakuumpackning och förslutning

Knapp för manuellt stopp



Förvaringsutrymme för vakuumslang

Knapp för vakuumpackning av fuktiga (moist) och torra (dry) livsmedel

Knapp för förslutning

Driftcykler och pauser

Överskrid inte nedanstående intervaller och pauser för de olika funktionerna.

Knappen "Vacuum Tube"

Beroende på behållarens storlek skapas ett vakuum i 15 till 20 sekunder. Pausa i 20 sekunder efter vakuumpackningen. Efter 25 vakuumcykler måste enheten pausa i 30 minuter. Om systemet inte är tätt stängs vakuumpumpen automatiskt av efter en minut, för att förhindra att pumpen blir överhettad.

Knappen "Dry/Moist"

Valknapp för att vakuumpacka torra eller fuktiga livsmedel.

Knappen "Vacuum Seal"

En vakuumpacknings- och svetscykel kan pågå i 25 till 35 sekunder, beroende på vakuumpåsens storlek och inställningen Dry/Moist. Pausa i 20 sekunder efter varje cykel. Efter 25 cykler måste enheten pausa i 30 minuter. Om systemet inte är tätt stängs vakuumpumpen automatiskt av efter en minut, för att förhindra att pumpen blir överhettad. Om temperaturen på svetsfogarna blir för hög blinkar ljusringen runt knappen "Seal". Vänta med nästa cykel tills ljusringen slutar blinka.

Knappen "Seal"

Beroende på redan genomförda svetsningscykler och inställningen Dry/Moist varar dubbelsvetsningen i 10 till 15 sekunder. Pausa i 20 sekunder efter varje cykel. Efter 25 cykler måste enheten pausa i 30 minuter. Om temperaturen på svetsfogarna blir för hög blinkar ljusringen runt knappen "Seal". Vänta med nästa cykel tills ljusringen slutar blinka.

Knappen "Stop"

Med denna knapp avslutas den inställda funktionen manuellt.

Användning

Med Lono-vakuumpackaren är det möjligt att vakuumpacka och försluta en mängd torra och fuktiga livsmedel i påsar och rullplast. Ett livsmedel som är vakuumpackat håller sig i allmänhet åtta gånger längre än när vanliga förpackningsmetoder används. Även smaken bibehålls helt. Använd Lono-vakuumpackaren för att förpacka kokt mat lufttätt. Det är även möjligt att förvara enstaka portioner eller hela måltider. Vakuumpacka kött, fisk, fågel, skaldjur, grönsaker och frukt för förvaring i kylskåpet eller i frysen.

Ömtålig mat, exempelvis bär, kan vakuumpackas med hjälp av den medföljande slangen i särskilda behållare.

OBS:

För ett perfekt resultat rekommenderar vi att ni använder följande vakuumpåsar och rullplast av märket WMF. Dessa är noga anpassade för apparaten:

Artikelnr. 04 1997 0041: WMF-vakuumpåse 200 x 300 mm

Artikelnr. 04 1998 0041: WMF-vakuurrullplast 300 x 6 000 mm

Om du använder vakuumpåsar eller -rullplast från en annan tillverkare, måste du se till att dessa är max 30 cm breda och att rullplastens diameter inte är mer än 62 mm. Dessutom måste vakuumpåsarna och -rullplasten vara avsedda för vakuumpackning.

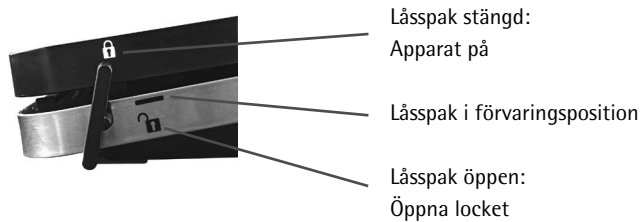
Före den första användningen

Rengöring

Rengör och torka av alla avtagbara delar noga och torka av dem. Torka av vakuumpackaren (1) med en fuktad trasa och därefter med en torr trasa. Läs också igenom och följ rengöringsanvisningarna i denna bruksanvisning.

Användning

Innan vakuumpackaren används och när livsmedlen har förseglats måste alltid alla delar som kommer i kontakt med livsmedel rengöras grundligt. Du måste även tvätta händerna noggrant.



Låsspaken måste peka på låssymbolen. Knappen Dry Moist lyser vitt (torra livsmedel) eller, genom att trycka ytterligare en gång, blått (fuktiga livsmedel).

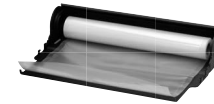
Vakuumförpackning i en påse

1. Fyll vakuumpåsen med livsmedel.
2. Rengör och släta ut påsens öppna ände. Kontrollera noga att det inte finns några veck eller örter vid påsens öppna ände, eftersom den då inte kan förslutas helt och hållet.
3. Anslut kontakten till ett vägguttag.
4. Öppna locket på vakuumförpackaren **(1)**
5. Lägg påsen med den öppna änden i vakuumkammaren **(4)**. Se till att påsens ände ligger ungefär i mitten av vakuumkammaren, så att ett optimalt vakuum kan skapas.
6. Stäng locket och håll fast påsen i detta läge.
7. Tryck på apparatens lock och vrid låsspaken **(8)** mot låssymbolen till den står nästan lodrätt.
8. Apparaten är förinställd på att vakuumförpacka torra livsmedel, t.ex. kaffebönor, nötter eller ris. Om du vill vakuumförpacka fuktiga livsmedel, exempelvis marinerat kött eller kokta grönsaker, tryck då på MOIST-DRY-knappen en gång. Den lysande ringen på knappen byter färg från vit till blå och funktionen fuktig (moist) aktiveras. OBS: Töm och rengör den uttagbara vakuumkammaren **(4)** efter vakuumförpackning av fuktiga livsmedel.
9. Tryck därefter på knappen "Vacuum-Seal" för att försegla påsen efter vakuumförpackningen. Den lysande ringen på knappen lyser vitt. Efter vakuumförpackningen lyser dessutom knappen "Seal" tills svetsningen har avslutats.
Obs!: avsluta inte svetsningen på egen hand, eftersom en komplett svetsning då inte kan uppnås.
Anmärkning: Om du har valt fel funktion av misstag, kan du trycka på "Stopp"-knappen för att omedelbart avbryta processen.
10. Apparaten stängs av direkt efter att processen är genomförd.
11. Tryck på SEAL-knappen för att försegla påsen utan att vakuumförpacka den. Den lysande ringen på knappen lyser vitt under förslutningsprocessen.
12. Öppna genom att vrida låsspaken **(8)** mot låssymbolen och öppna sedan locket på vakuumförpackaren.
13. Om vakuumförpackaren inte ska användas mer för tillfället, rengör den, stäng locket och vrid låsspaken **(8)** till vågrätt läge. I detta läge är locket bara lätt stängt och tätningarna skyddas.

Vakuumförpackning med rullplast i den avtagbara rullplastbehållaren

1. Tryck locket på den avtagbara rullplastbehållaren **(2)** bakåt.

2. Lägg rullen med rullplast i behållaren. Se till att lägga i rullen i behållaren som på bilden. Stäng sedan locket till rullplastbehållaren.



3. Dra ut rullplast ur behållaren. Rullplasten ska ligga minst 10 cm utanför framkanten på rullplastbehållaren.



4. Sätt försiktigt ned vakuumförpackaren på krokarna på rullplastbehållaren. Se till att vakuumförpackaren klickar fast på båda sidor. Ett klickande ljud hörs.
5. Anslut kontakten till ett vägguttag.
6. Öppna locket på vakuumförpackaren.
7. Ta ur den uttagbara skärenheten **(6)**. Skärenheten är enkel att lossa med hjälp av hakarna på skärenhetens sidor.



8. Fäll in den överflödiga rullplasten i vakuumförpackaren och sätt tillbaka skärenheten. Se till att skärenheten ligger jämnt och klickar fast på båda sidor.
9. Lägg rullplastfickan med den öppna sidan på svetsbacken **(5)**. Rullplasten får sticka in en bit in i vakuumkammaren **(4)**.
10. Stäng locket och håll rullplastfickan på plats.
11. Tryck därefter på SEAL-knappen för att försegla plastfickan. Den lysande ringen på knappen lyser vitt under förslutningsprocessen.
12. Efter förslutningen ska du dra plasten uppåt till önskad längd.
13. Fäll plasten framåt och skär av den från vänster till höger med den integrerade kniven i skärenheten.
Anmärkning: för att kunna skära plastfilmen optimalt måste den tryckas ner mot skärenheten.



14. Den framställda plastpåsen kan nu fyllas med livsmedel och vakuumförpackas enligt anvisningarna i avsnittet "Vakuumförpackning i en påse".

Användning av vakuumslangen

Med hjälp av vakuumslangen kan särskilda påsar och behållare vakuumförpackas. Kontrollera före användning att påsarna och behållarna är anpassade för vakuumförpackning med en vakuumslang (9).



1. Ta ur vakuumslangen ur förvaringsutrymmet (9) och anslut den till öppningen på vakuumförpackarens högra sida.
2. Anslut kontakten till ett vägguttag.
3. Tryck på apparatens lock och vrid låsspaken (8) mot låssymbolen till den står nästan lodrätt.
4. Anslut nu vakuumslangen till påsen/behållaren.
5. Tryck därefter på VACUUM TUBE-knappen för att suga ut luft ur påsen/behållaren. OBS: Mängden luft som kan sugas ut beror på vilken påse/behållare som används.
6. Apparaten stängs av direkt efter att processen är genomförd.
7. Stäng därefter ventilen eller förslutningen på påsen/behållaren så att ingen luft kan tränga in.
8. Lossa vakuumslangen och förvara den i förvaringsutrymmet (9).
9. Öppna genom att vrida låsspaken (8) mot låssymbolen och öppna sedan locket på vakuumförpackaren.

Rengöring och skötsel

Rengöring

Dra ur kontakten och låt apparaten svalna.

Sänk inte ner apparaten i vatten. Torka istället av den med en fuktad trasa med lite diskmedel.

	Kan diskas i diskmaskin	Kan diskas under rinnande vatten	Torka av med en fuktig trasa
Vakuumförpackare (1)	—	—	✓
Avtagbar rullplastbehållare (2)	—	✓	✓
Uttagbar vakuumkammare (4)	✓	✓	✓
Uttagbar skärenhet (6)	—	—	✓
Vakuumslang	—	—	✓

Anmärkning: För att din vakuumförpackare alltid ska fungera felfritt, bör du regelbundet byta ut tätningarna.

Dessa kan beställas som reservdel:

Artikelnr. 0419070011: Svetsbackstättning

Artikelnr. 0419070011: Vakuumkammartätningar, 2 styck



Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.



Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall när den är uttjänt, utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall.

Hur de olika materialerna ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön. Kontakta din kommun för information om var närmaste återvinningsstation ligger.

Borttagning av eventuella personuppgifter på uttjänta apparater ansvarar användaren själv för.

Med reservation för ändringar

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, on sen vaihtaminen annettava valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa (käyttäjille sallittu huolto) laitetta ilman valvontaa.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Säilytä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laitetta ei saa upottaa veteen puhdistusta varten.
- Laitetta saa käyttää vain tämän oppaan mukaisesti. Virheellisestä käytöstä voi aiheutua sähköisku tai muita vaaroja.
- Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vammoja. Puhdistuksen jälkeen kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuneet osat luvun "Puhdistus ja hoito" mukaisesti.
- Vain valmistaja tai valmistajan asiakaspalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava ammattihenkilökunta saa korjata laitetta. Epäasianmukaiset korjaukset voivat saattaa käyttäjän huomattavaan vaaraan.

- Tämä laite on tarkoitettu käyttöön kodeissa ja vastaavissa tiloissa, kuten esimerkiksi
 - myymälöiden ja toimistojen henkilöstökeittiöissä sekä muissa työympäristöissä
 - maataloilla
 - hotellien, motellien ja muiden majoituspaikkojen asiakastiloissa
 - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.

Ennen käyttöä

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Valmistaja ei vastaa määräysten vastaisesta käytöstä johtuvien vahinkojen aiheuttamista vaateista. Lue sen vuoksi käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Se sisältää tietoa laitteen käytöstä, puhdistamisesta ja huollosta. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka syntyvät käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä.

Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna se laitteen mukana seuraavalle käyttäjälle. Huomioi myös erilliset takuuta koskevat ohjeet.

Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220–240 V~ 50–60 Hz
Tehonkulutus:	90 W
Suojausluokka:	II

Muita turvallisuusohjeita

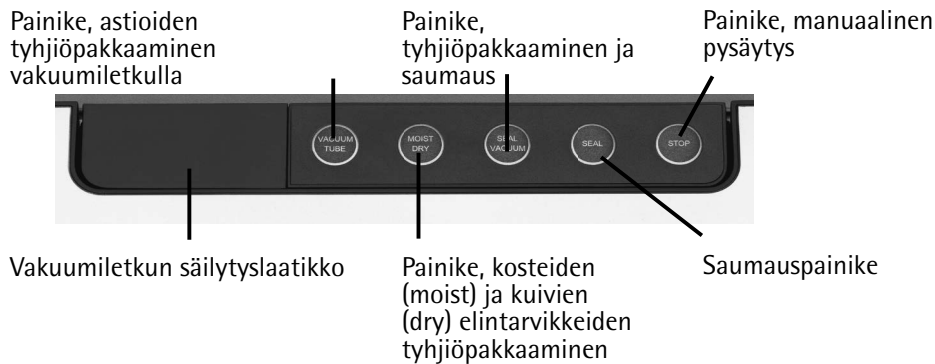
- Liitä laite ainoastaan määräystenmukaisesti asennettuun pistorasiaan. Virtajohdon ja pistotulpan on oltava kuivia.
- Älä vedä virtajohtoa terävien reunojen yli tai jätä sitä puristukseen äläkä anna johdon roikkua reunan yli. Suojaa johto kuumuudelta ja öljyltä.
- Käytä vain moitteettomassa kunnossa olevaa jatkojohtoa.
- Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta virtajohdosta vetämällä tai märin käsin.
- Älä kanna laitetta roikottamalla sitä virtajohdosta.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten liedelle tai avoimen kaasuliekin lähetyville, koska kotelo voi sulaa.
- Älä sijoita laitetta lähelle palavaa materiaalia.
- Älä aseta laitetta kosteudelle aroille pinnoille. Vesiroiskeet voivat vahingoittaa pintoja.
- Huomio, laitteen saumauspalkki kuumenee erittäin paljon! Älä kosketa sitä. Palovammojen välttämiseksi älä koskaan kosketa saumauspalkkia laitteen ollessa käytössä.
- Käytä vain tyhjiöpakkaamiseen sopivia pusseja ja kalvorullia. Varmista, että käytettävät pussit ja kalvorullat soveltuvat myös sulatukseen ja mikrouunissa lämmitykseen ja etteivät ne ylitä tuolloin pusseille ja kalvorullille sallittuja lämpötiloja.
- Laitetta ei saa käyttää ulkona eikä kosteissa tiloissa. Sitä on käytettävä tai säilytettävä lasten ulottumattomissa.
- Laitetta saa käyttää vain valvottuna.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä.

- Älä käytä laitetta ja irrota pistotulppa heti pistorasiasta, jos:
 - laite tai virtajohto on vahingoittunut,
 - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.
 Näissä tapauksissa laite on toimitettava korjattavaksi.
- Jos laitetta käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai väärin tai sille suoritetaan epäasianmukaisia korjauksia, valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.

Turvaohjeet elintarvikkeiden käsittelyyn

- Pilaantuvat elintarvikkeet täytyy nauttia pikaisesti niiden kuumentamisen tai sulattamisen jälkeen tai jos ne säilytetään jäädyttämättöminä.
- Pese kunnolla kädet ja puhdista kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet ja pinnat ennen elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamista.
- Jäähdytä tai pakasta pilaantuvat elintarvikkeet välittömästi niiden tyhjiöpakkaamisen jälkeen. Älä jätä niitä huonelämpötilaan.
- Säilytä kuivat elintarvikkeet kuten pähkinät, kookospähkinät tai vilja tyhjiöpakkaamisen jälkeen pimeässä paikassa. Se pidentää säilyvyyttä.
- Jotta rasva ei härskiinny erityisen rasvapoitoisissa elintarvikkeissa, ne eivät saa joutua kosketuksiin hapen ja lämmön kanssa.
- Ennen tyhjiöpakkaamista kuoritut hedelmät ja vihannekset, esim. omenat, banaanit, perunat ja juurekset, säilyvät pidempään.
- Jotkut vihannestyyppit, kuten parsakaali, kukkakaali ja kaali, tuottavat kaasuja. Nämä ruoka-aineet tulee ryöpätä lyhyesti ja sen jälkeen pakastaa, jotta ne voidaan saumata erittäin ilmatiiviisti.

Käyttöpaneeli



Käyttöjaksot ja tauot

Älä ylitä seuraavassa määritettyjä yksittäisten toimintojen jaksoja ja taukoja.

Painike "Vacuum Tube"

Säiliön koosta riippuen tyhjiö muodostetaan 15–20 sekunnissa. Pidä tyhjiöpakkaamisen jälkeen 20 sekunnin tauko. 25 tyhjiöpakkauskerran jälkeen laitteella on pidettävä 30 minuutin tauko. Jos järjestelmä ei ole täysin tiivis, tyhjiöpumppu kytkeytyy automaattisesti 1 minuutin kuluttua pois päältä pumpun ylikuumentumisen välttämiseksi.

Painike "Dry/Moist"

Kuivien tai kosteiden elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamisen valintapainike.

Painike "Vacuum Seal"

Vakuumipussin koosta ja Dry/Moist-asetuksesta riippuen tyhjiöpakkaamis- ja sulkemisjakso voi kestää 25–35 sekuntia. Pidä jokaisen jakson jälkeen 20 sekunnin tauko. 25 jakson jälkeen laitteella on pidettävä 30 minuutin tauko. Jos järjestelmä ei ole täysin tiivis, tyhjiöpumppu kytkeytyy automaattisesti 1 minuutin kuluttua pois päältä pumpun ylikuumentumisen välttämiseksi. Jos saumauslankojen lämpötila on liian korkea, "Seal"-painikkeen ympärillä oleva valorengas vilkkuu. Käynnistä seuraava jakso vasta vilkunnan sammuttua.

Painike "Seal"

Jo suoritetuista saumausjaksoista ja Dry/Moist-asetuksesta riippuen kaksoissaumaus kestää 10–15 sekuntia. Pidä jokaisen jakson jälkeen 20 sekunnin tauko. 25 jakson jälkeen laitteella on pidettävä 30 minuutin tauko. Jos saumauslankojen lämpötila on liian korkea, "Seal"-painikkeen ympärillä oleva valorengas vilkkuu. Käynnistä seuraava jakso vasta vilkunnan sammuttua.

Painike "Stop"

Senhetkisen toiminnon pysäyttäminen manuaalisesti.

Käyttö

Lono-tyhjiöpakkauslaitteella voi tyhjiöpakata ja saumata paljon erilaisia kuivia ja kosteita elintarvikkeita. Elintarvikkeet säilyvät yleisesti saumatussa vakuumipakkauksessa jopa kahdeksan kertaa pidempään tuoreena kuin perinteisillä säilytysmenetelmillä. Myös maku säilyy täydellisenä. Käytä Lono-tyhjiöpakkauslaitetta valmiiksi kypsennettyjen aterioiden ilmatiiviiseen pakkaamiseen. Voit näin säilöä yksittäisiä annoksia tai kokonaisia aterioita. Tyhjiöpakkaa liha, kala, siipikarjalihä, äyriäiset, vihannekset ja hedelmät jääkaappi- tai pakastinsäilytystä varten.

Oheisella vakuumiletkulla voidaan tyhjiöpakata herkkiä ruoka-aineita, kuten marjoja, niille tarkoitettuihin astioihin.

Ohje:

Suosittellemme täydellistä tulosta varten seuraavien WMF-merkkisten vakuumipussien ja -rullien käyttöä. Ne ovat optimaalisesti laitteeseen sovitettuja:

Tuoteno 04 1997 0041: WMF-vakuumipussi 200x300 mm

Tuoteno 04 1998 0041: WMF-vakuumirullat 300x6000 mm

Jos käytät muun valmistajan vakuumipusseja ja -rullia, varmista, ettei vakuumirullien enimmäisleveys ylitä 30 cm eikä enimmäishalkaisija 62 mm. Käytettävien vakuumipussien ja -rullien täytyy myös soveltua tyhjiöpakkaamiseen.

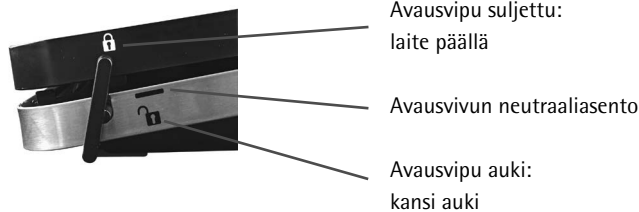
Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Puhdistus

Puhdista kaikki irrotettavat osat perusteellisesti ennen käyttöä ja kuivaa ne. Pyyhi tyhjiöpakkauslaite (1) hieman kostealla liinalla ja kuivaa laite sen jälkeen. Noudata myös tämän käyttöohjeen sisältämiä puhdistusohjeita.

Käyttöönotto

Puhdista sekä tyhjiöpakkauslaite että kaikki sen elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat perusteellisesti ennen käyttöä ja elintarvikkeiden jokaisen saumauksen jälkeen ja pese hyvin kädet.



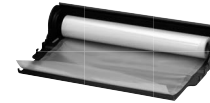
Lukitus- ja avausvivun on oltava lukkokuvakkeen kohdalla. Dry Moist -painike palaa valkoisena (kuivat elintarvikkeet) tai sinisenä, kun sitä painetaan uudelleen (kosteat elintarvikkeet).

Tyhjiöpakkaaminen pussiin

1. Täytä vakuumpussiin ruoka-aineksia.
2. Puhdista ja suorista tarvittaessa pussin avoin pää. Varmista, ettei pussiin päässä ole laskoksia ja poimuja eikä mausteita, sillä muutoin täydellinen saamaaminen ei ole mahdollista.
3. Kytke pistotulppa pistorasiaan.
4. Avaa tyhjiöpakkauslaitteen kansi (1).
5. Aseta pussin avoin puoli vakuumikammioon (4). Varmista, että pussin pää on likimain vakuumikammion keskikohdassa, jotta saadaan aikaan optimaalinen tyhjiö.
6. Sulje kansi ja pidä vakuumpussia paikallaan.
7. Paina laitteen kantta ja sulje samalla lukitus- ja avausvipu (8) lukkosymbolin suuntaan, kunnes se on lähes pystysuorassa asennossa.
8. Laite on esisäädetty kuivien elintarvikkeiden, esim. kahvipapujen, pähkinöiden tai riisin, tyhjiöpakkaamista varten. Kun tyhjiöpakkaat kosteita elintarvikkeita, kuten marinoitua lihaa tai ryöpättyjä vihanneksia, paina kerran Dry-Moist-painiketta. Painiketta ympäröivä valorengas vaihtaa väriä valkoisesta siniseksi ja Moist-toiminto aktivoituu. Ohje: Tyhjennä ja puhdista irrotettava vakuumikammio (4) kosteiden elintarvikkeiden tyhjiöpakkauksen jälkeen. Paina "Vacuum-Seal"-painiketta sulkeaksesi pussin vakuumikäsittelyn jälkeen. Painiketta ympäröivässä valorenkaassa palaa valkoinen valo. Vakuumikäsittelyn jälkeen "Seal"-painike palaa, kunnes saumaus on päättynyt.
Huomio: Älä keskeytä saumausta, koska muuten saumaus jää keskeneräiseksi.
Ohje: Jos olet vahingossa valinnut väärän toiminnon, voit keskeyttää sen painamalla "Stopp"-painiketta.
9. Laite kytkeytyy pois päältä automaattisesti tämän toimenpiteen jälkeen.
10. Voit saumata pussin ilman tyhjiön tuottamista sitä ennen Seal-painiketta painamalla. Painiketta ympäröivässä valorenkaassa palaa saumauksen aikana valkoinen valo.
11. Avaa lukitus- ja avausvipu (8) lukkomerkin suuntaan ja avaa sitten tyhjiöpakkauslaitteen kansi.
12. Kun et käytä laitetta enää sen jälkeen, puhdista se, sulje kansi ja käännä lukitus- ja avausvipu (8) vaakasuoraan asentoon. Tässä asennossa kansi sulkeutuu vain kevyesti ja tiivisteet kuluvat vähemmän.

Tyhjiöpakkaaminen irrotettavassa kalvolaatikossa olevalla kalvorullalla

1. Siirrä irrotettavan kalvolaatikon (2) kantta taaksepäin.
2. Laita kalvorulla kalvolaatikkoon. Varmista, että kalvorulla sijoitetaan kuvan mukaisesti kalvolaatikkoon. Sulje kalvolaatikon kansi jälleen.



3. Vedä kalvorullaa kalvolaatikosta. Kalvon tulisi ulottua vähintään 10 cm kalvolaatikon etureunan yli.



4. Sijoita tyhjiöpakkauslaite varovasti yläpuolelta kalvolaatikon sivuilla olevien koukujen päälle. Varmista, että tyhjiöpakkauslaitteen ohjaimet napsahtavat kummaltakin puolelta tyhjiöpakkauslaitteeseen. Kuuluu napsaus.
5. Kytke pistotulppa pistorasiaan.
6. Avaa tyhjiöpakkauslaitteen kansi.
7. Poista irrotettava leikkuuyksikkö (6). Se on helppo irrottaa leikkuuyksikön kummallakin sivulla olevista koukuista.



8. Taita ylimenevä kalvo tyhjiöpakkauslaitteeseen ja aseta sen jälkeen leikkuuyksikkö takaisin paikalleen. Varmista, että leikkuuyksikkö kiinnittyy kummallekin puolelle ja on suorassa.
9. Aseta kalvotaskun avoin pää saumauspalkille (5). Kalvo voi ulottua tuolloin hieman vakuumikammioon (4).
10. Sulje kansi ja pidä kalvotaskua paikallaan.
11. Saumaa kalvotasku sitten painamalla Seal-painiketta. Painiketta ympäröivässä valorenkaassa palaa saumauksen aikana valkoinen valo.
12. Vedä kalvoa saamaamisen jälkeen ylöspäin tarvittavaan pituuteen saakka.
13. Taita kalvoa eteenpäin ja katkaise se leikkuuyksikköön kuuluvalla terällä vasemmalta oikealle.
Ohje: Kalvon optimaalista leikkausta varten se on painettava leikkuuyksikköä vasten.



14. Näin syntyvä kalvotasku voidaan täyttää ruoka-aineksilla sekä tyhjiöpakata ja saumata osion "Tyhjiöpakkaaminen pussiin" mukaisesti.

Vakuumiletkun käyttö

Vakuumiletkulla voidaan tyhjiöpakata siihen tarkoitettu pussi ja astia. Tarkista ennen käyttöä, soveltuvatko pussi ja astia tyhjiöpakkaukseen vakuumiletkulla (9).



1. Ota vakuumiletku säilytyslaatikosta (9) ja liitä se sille tarkoitettuun aukkoon tyhjiöpakkauslaitteen oikealle puolelle.
2. Kytke pistotulppa pistorasiaan.
3. Paina laitteen kantta ja sulje samalla lukitus- ja avausvipu (8) lukkosymbolin suuntaan, kunnes se on lähes pystysuorassa asennossa.
4. Liitä nyt letku pussiin/astiaan.
5. Ime sitten ilma pussista/astiasta painamalla Vacuum Tube -painiketta. Ohje: Imettävän ilman määrä voi vaihdella käytettävän pussin/astian mukaan.
6. Laitte kytkeytyy pois päältä automaattisesti tämän toimenpiteen jälkeen.
7. Sulje sitten pussin/astian venttiili tai lukko niin, ettei ilmaa voi päästä sisään.
8. Irrota vakuumiletku ja laita se säilytykseen säilytyslaatikkoon (9).
9. Avaa lukitus- ja avausvipu (8) lukkomerkin suuntaan ja avaa sitten tyhjiöpakkauslaitteen kansi.

Puhdistaminen ja hoito

Puhdistus

Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Älä upota laitetta veteen, vaan pyyhi sen ulkopinta kostealla liinalla, jossa on hiukan pesuainetta.

	Konepesun kestävä	Huuhtelee juoksevalla vedellä	Pyyhi puhtaaksi kostealla liinalla
Tyhjiöpakkauslaite (1)	—	—	✓
Irrotettava kalvolaatikko (2)	—	✓	✓
Irrotettava vakuumikammio (4)	✓	✓	✓
Irrotettava leikkuuyksikkö (6)	—	—	✓
Vakuumiletku	—	—	✓

Ohje: Jotta tyhjiöpakkauslaite toimii aina moitteettomasti, tiivisteet on vaihdettava säännöllisesti.

Niitä voi tilata varaosana:

Tuotenumero 0419070011: Saumauspalkin tiiviste

Tuotenumero 0419070011: Vakuumikammion tiiviste, 2 kpl



Laitte vastaa EU:n direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU määräyksiä.



Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten. Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-ainesten hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämismuotojen avulla edistät omalta osaltasi ympäristönsuojelua. Tiedustele kuntasi viranomaisilta asianomaisten keräyspisteiden sijaintia. Loppukäyttäjän on itse huolehdittava mahdollisten henkilötietojen poistamisesta hävitettävistä laitteista.

Oikeudet muutoksiin pidätetään

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer som har begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, så fremt de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene knyttet til slik bruk.
- Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Barn skal ikke utføres rengjøring og pleie av apparatet uten tilsyn.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Apparatene kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer som mangler erfaring og/eller kunnskaper, hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som kan oppstå ved bruk.
- Ikke dypp apparatet i vann når det skal rengjøres.
- Apparatet skal bare brukes slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen. Ukyndig bruk kan forårsake elektrisk støt eller andre risikomomenter.
- Ukyndig bruk kan føre til skader. Etter bruk rengjøres alle deler som har vært i kontakt med matvarer, som beskrevet i kapitlet „Rengjøring og vedlikehold“.
- Reparasjoner må kun utføres av produsenten eller dennes kundeservice eller tilsvarende kvalifisert personell. Feilaktige reparasjoner kan utsette brukeren for store farer.
- Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
 - på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre næringsområder
 - i landbruksvirksomhet
 - av kunder på hoteller, moteller, samt andre boenheter
 - i pensjonater

- Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.

Før bruk

Apparatet må bare brukes til de beregnede formålene og i samsvar med denne bruksanvisningen. Eventuelle erstatningskrav for skader som følge av feil bruk, er utelukket. Les derfor bruksanvisningen grundig før bruk. Den gir informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Hvis denne ikke følges, kan vi ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader. Ta godt vare på bruksanvisningen og gi den videre til neste eier sammen med apparatet. Vær også oppmerksom på den separate garantiinformasjonen. Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

Tekniske data

Nominell spenning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Strømförbruk: 90 watt

Beskyttelsesklasse: II

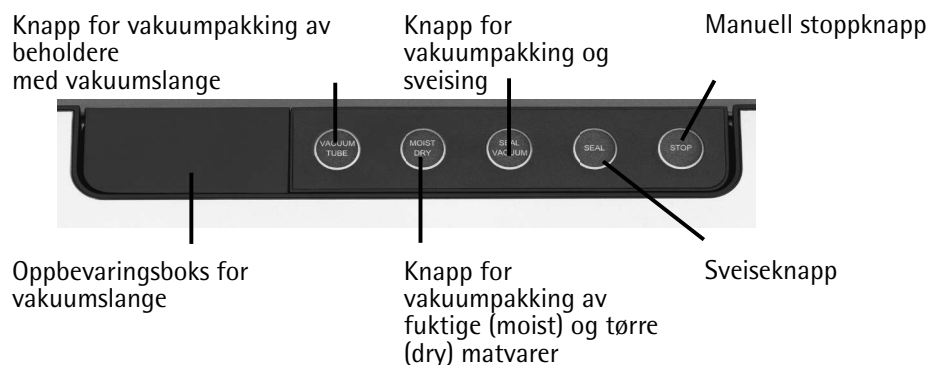
Mer sikkerhetsinformasjon

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Strømledningen må ikke dras eller klemmes over skarpe kanter. Den må heller ikke henge løst, og den må være beskyttet mot varme og olje.
- Pass ved bruk av skjøteledning på at den er feilfri.
- Støpselet må ikke trekkes ut av stikkontakten etter strømledningen eller med våte hender.
- Ikke bruk ledningen til å bære apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes på varme overflater, f.eks. kokeplater o.l., og ikke i nærheten av åpen ild, fordi apparatet kan smelte.
- Ikke plasser apparatet i nærheten av brannfarlig materiale.
- Ikke plasser apparatet på vannfølsomme overflater. Vannsprut kan skade disse.
- Vær oppmerksom på at sveisestangen på apparatet blir veldig varm! Ikke ta på den. For å unngå forbrenning må du aldri røre sveisestangen mens apparatet er i bruk.
- Bruk kun poser og folieruller som er egnet for vakuumpakking. Sørg for at poser eller folieruller som du bruker, også er egnet for mikrobølgeopptining og oppvarming, og ikke overskrid temperaturene som er tillatt for posene og folierullene.
- Ikke bruk eller oppbevar apparatet utendørs og i fuktige omgivelser. Oppbevares og brukes utilgjengelig for barn.
- Apparatet skal kun brukes under tilsyn.
- Dra ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.
- Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
 - apparatet eller strømkabelen er skadet
 - du mistenker at det har skjedd en skade etter at apparatet har falt i bakken eller tilsvarende.
 I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.
- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke-fagmessig reparasjon, påtar vi oss ikke ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.

Sikkerhetsinstruksjoner ved håndtering av mat

- Lettbederlige matvarer må spises omgående når der oppvarmet eller tint, eller oppbevares uten kjøling.
- Før du vakuumpakker mat må du vaske hendene grundig og rengjøre alle gjenstander og overflater som kommer i kontakt med maten.
- Avkjøl eller frys lettbederlig mat umiddelbart etter vakuumpakking. Ikke la den stå i romtemperatur.
- Tørre matvarer som nøtter, kokosnøtter eller korn oppbevares på et mørkt sted etter vakuumpakking. Dette øker holdbarheten.
- For at fettene i matvarer som er rike på fettstoffer, ikke blir harskt, skal det ikke komme i kontakt med oksygen og varme.
- Frukt og grønnsaker som skrelles før vakuumpakking, som epler, bananer, poteter og rotgrønnsaker, varer lenger.
- Noen grønnsaker, som brokkoli, blomkål og kål avgir gasser. For å sveise disse matvarene helt lufttett må de kort blancheres før vakuumpakking og deretter fryses.

Betjeningsfelt



Betjeningssykluser og pauser

De nedenstående intervallene og pausene for de enkelte funksjonene må ikke overskrides.

Tasten „Vacuum Tube“

Alt etter størrelse på beholderen blir det generert et vakuum i løpet av 15 til 20 sekunder. Etter vakuumeringen må det være en pause på 20 sekunder. Etter 25 vakuumsykluser må apparatet settes på pause i 30 minutter. Hvis systemet er utett, kobles vakuumpumpen automatisk ut etter 1 minutt for å unngå overoppheting av pumpen.

Tasten „Dry/Moist“

Velger for vakuumering av tørre eller fuktige matvarer.

Tasten „Vacuum Seal“

Alt etter størrelsen på vakuumposen og innstillingen av Dry/Moist kan en vakuum- og sveisesyklus vare fra 25 til 35 sekunder. Etter hver syklus må det tas en pause på 20 sekunder. Etter 25 sykluser må apparatet settes på pause i 30 minutter. Hvis systemet er utett, kobles vakuumpumpen automatisk ut etter 1 minutt for å unngå overoppheting av pumpen. Ved for høy temperatur i sveisetradene blinker lysringen og tasten „Seal“. Vent til neste syklus inntil blinkingen slutter.

Tasten „Seal“

Avhengig av de allerede gjennomførte sveisesyklusene og innstillingen Dry/Moist varer dobbeltsømsveisingen 10 til 15 sekunder. Etter hver syklus må det tas en pause på 20 sekunder. Etter 25 sykluser må apparatet settes på pause i 30 minutter. Ved for høy temperatur i sveisetradene blinker lysringen og tasten „Seal“. Vent til neste syklus inntil blinkingen slutter.

Tasten „Stop“

Manuell avslutning på den gjeldende funksjonen.

Bruksområde

Med Lono vakuumpakker kan et stort antall tørre og fuktige matvarer vakuumpakkes og forsegles i poser og folier. Generelt holder vakuumsømsveisingen maten fersk opptil åtte ganger lengre enn konvensjonelle oppbevaringsmetoder. Smaken bevares helt.

Bruk Lono vakuumpakker til å pakke tidligere kokte matvarer lufttett. Du kan oppbevare individuelle porsjoner eller hele måltider. Vakuumpakk kjøtt, fisk, fjærfe, sjømat, grønnsaker og frukt til oppbevaring i kjøleskap eller frysing.

Den vedlagte vakuumslangen kan brukes til å vakuumpakke ømfintlige matvarer som bær i beholdere som er beregnet til dette.

Merk:

For å få et perfekt resultat anbefaler vi at du bruker følgende vakuumposer og -folieruller av merke WMF. Disse er optimalt tilpasset apparatet:

Art.nr. 04 1997 0041: WMF vakuumpose 200x300 mm

Art.nr. 04 1998 0041: WMF vakuumfolieruller 300x6000 mm

Hvis du bruker en annen produsents vakuumpose og folierull, må du sørge for at den ikke er mer enn 30 cm bred og at diameteren på folierullene ikke overstiger 62 mm. I tillegg må vakuumposer og folieruller være egnet for vakuumpakking.

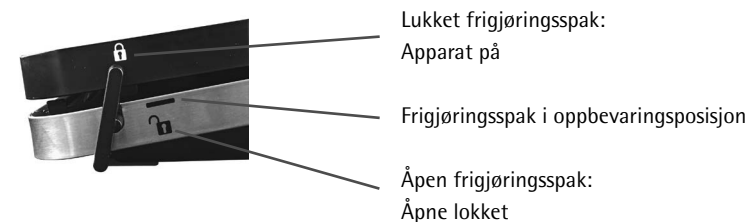
Før førstegangs bruk

Rengjøring

Alle avtakbare deler må rengjøres grundig før bruk og deretter tørkes. Tørk vakuumpakkeren (1) med en litt fuktig klut og tørk deretter apparatet. Følg rengjøringsanvisningene i denne bruksanvisningen.

Ta i bruk apparatet

Før hver gangs bruk og etter hver gang matvarer er forseglet, må både vakuumpakkeren og eventuelle deler av apparatet som er kommet i kontakt med matvarer, rengjøres grundig, og hendene må vaskes godt.





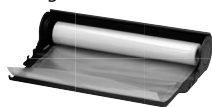
Låse- og frigjøringsspaken må peke mot låseikonet. Knappen Dry Moist lyser hvitt (tørre matvarer) eller ved å trykke én gang til, blått (fuktige matvarer).

Vakuumpakking i pose

1. Fyll vakuumpakkeposen med matvarer.
2. Hvis nødvendig, rengjør og glatt ut den åpne enden av posen. Forsikre deg om at det ikke er folder og krøller eller krydderrester i enden av posen, ellers vil det ikke være mulig med full forsegling.
3. Sett støpselet i stikkkontakten.
4. Åpne lokket til vakuumpakkeren **(1)**
5. Plasser posen med den åpne siden i vakuumkanteret **(4)**. Pass på at enden av posen er i midten av vakuumkanteret for å få optimalt vakuum.
6. Steng lokket mens du holder vakuumposen på plass.
7. Trykk på lokket på maskinen og steng låse-/frigjøringsspaken **(8)** i låseikonets retning til den står nesten loddrett.
8. Apparatet er forhåndsinnstilt for vakuumpakking av tørr mat som kaffebønner, nøtter eller ris. Hvis du vakuumpakker fuktige matvarer som marinert kjøtt eller blancherte grønnsaker, trykker du en gang på Dry-Moist-knappen. Lysringen rundt knappen endrer farge fra hvitt til blå, og funksjonen Moist er aktivert. Merk: Etter vakuumpakking av fuktig mat må du tømme og rengjøre det uttakbare vakuumkanteret **(4)**.
9. Trykk deretter på Vacuum Seal-knappen for å forsegle posen etter vakuumpakking. Lysringen rundt knappen lyser hvitt. Etter vakuumpakkingen lyser også knappen "Seal" helt til sveiseprosessen er avsluttet.
Obs!: ikke avslutt sveiseprosessen selv, da sveisingen da ikke kan gjennomføres fullstendig.
Merk: Hvis du ved et uhell har valgt en feil funksjon, kan du stoppe den umiddelbart ved å trykke på Stopp-knappen..
10. Apparatet slår seg av automatisk etter denne prosessen.
11. For å forsegle posen uten å først opprette et vakuum trykker på Seal-knappen. Lysringen rundt knappen lyser hvitt under sveiseprosessen.
12. Åpne låse- og frigjøringshåndtaket **(8)** i retning av låseikonet og åpne deretter lokket på vakuumpakkeren.
13. Rengjør apparatet når du er ferdig med å bruke det. Steng lokket og vri låse-/frigjøringsspaken **(8)** i vannrett stilling. I denne posisjonen er lokket bare litt lukket og tetningene er beskyttet.

Vakuumpakking med folierull i den avtakbare folieboksen

1. Flytt dekelet på den flyttbare folieboksen **(2)** bakover.
2. Legg folierullen i folieboksen. Pass på at folierullen er satt inn i folieboksen som vist på bildet. Steng dekelet til folieboksen igjen.



3. Trekk ut folien av folieboksen. Folien skal være minst 10 cm over fremre kant av folieboksen.



4. Sett vakuumpakkeren forsiktig ovenfra ned på låsekroene på siden av folieboksen. Pass på at føringene på vakuumpakkeren griper i på begge sider av vakuumpakkeren. Du hører et klikk.
5. Sett støpselet i stikkkontakten.
6. Åpne lokket til vakuumpakkeren.
7. Fjern det uttakbare skjæreaggregatet **(6)**. Dette kan enkelt tas av via de to hurtigkroene på skjæreaggregatet.



8. Vik den fremspringende folien inn i vakuumpakkeren og sett deretter skjæreaggregatet på igjen. Pass på at skjæreaggregatet klikker på plass på begge sider og sitter jevnt.
9. Legg folieslangen med den åpne siden mot sveisestangen **(5)**. Folien kan også ligge litt inn i vakuumkanteret **(4)**.
10. Steng lokket mens du holder folieslangen på plass.
11. Trykk deretter på Seal-knappen for å forsegle folieslangen. Lysringen rundt knappen lyser hvitt under sveiseprosessen.
12. Etter sveisingen trekker du i folien til ønsket lengde er nådd.
13. Vik folien fremover og skjær den fra venstre til høyre med kniven som er integrert i skjæreaggregatet.
Merk: for å skjære folien optimalt må denne trykkes inn mot skjæreenheten.



14. Folieslangen som nå oppstår, kan fylles med mat og vakuumeres og forsegles som beskrevet i avsnittet „Vakuumpakking med foliepose“.

Bruk av vakuumslange

Vakuumslangen kan brukes til vakuumpakking av vakuumpose og beholdere som er beregnet til dette. Før bruk må det kontrolleres at posene og beholderne er egnet for vakuumpakking med vakuumslange **(9)**.



1. Fjern vakuumslangen fra oppbevaringsboksen **(9)** og koble den til åpningen på høyre side av vakuumpakkeren.
2. Sett støpselet i stikkkontakten.

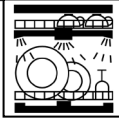


3. Trykk på lokket på maskinen og steng låse-/frigjøringsspaken (8) i låseikonets retning til den står nesten loddrett.
4. Koble slangen til posen/ beholderen.
5. Trykk deretter på Vacuum Tube-knappen for å suge luft ut av posen/holderen. Merk: Avhengig av posen/holderen som brukes, kan mengden av utsugd luft variere.
6. Apparatet slår seg av automatisk etter denne prosessen.
7. Steng ventilen eller lukk posen/holderen, slik at ikke luft kan trenge inn.
8. Ta av vakuumslangen og legg den tilbake i oppbevaringsboksen (9) igjen.
9. Åpne låse- og frigjøringshåndtaket (8) i retning av låseikonet og åpne deretter lokket på vakuumpakkeren.

Rengjøring og vedlikehold

Rengjøring

Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.

Ikke dypp apparatet i vann, men vask kun med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel før du tørker av.

	 Kan vaskes i oppvaskmaskin	 Kan skylles under rennende vann	 Tørk med en fuktig klut
Vakuumpakker (1)	—	—	✓
Avtakbar folieboks (2)	—	✓	✓
Uttakbart vakuumkanne (4)	✓	✓	✓
Uttakbart skjæreaggregat (6)	—	—	✓
Vakuumslange	—	—	✓

Merk: For at vakuumpakkeren skal fungere som den skal, må du tetningene byttes med jevne mellomrom.

Disse kan bestilles som reservedeler:

Art. nr. 0419070011: Sveisestangtetning

Art. nr. 0419070011: Vakuumkanmertetning, 2 stk.



Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Dette produktet må på slutten av levetiden ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres til et returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

Materialene kan gjenvinnes i henhold til sine spesifikasjoner. Ved gjenbruken, materialgjenvinning eller andre former for resirkulering yter man et viktig bidrag for miljøet vårt.

Ta eventuelt kontakt med kommunen for informasjon om ansvarlig returpunkt. Sletting av personopplysninger på avfallsutstyret som skal avhendes, må utføres av sluttbrukeren på eget ansvar.

Med forbehold om endringer

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