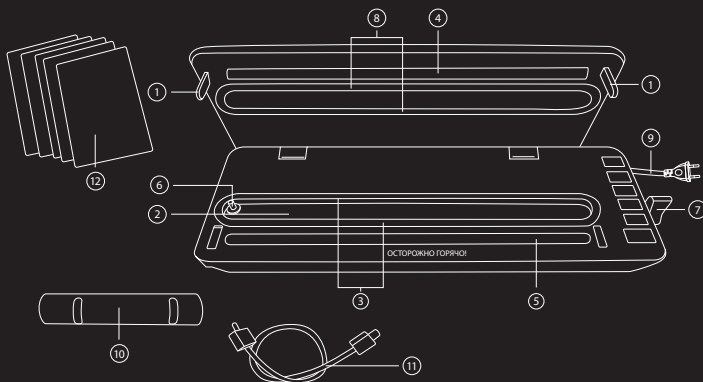


ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО прикасаться к нагревательному элементу на внутренней поверхности крышки, если прибор подключен к электросети!
- ▲ Не используйте прибор на влажной поверхности, не прикасайтесь к нему мокрыми руками.
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО погружать прибор и шнур питания в воду или помещать их под струю воды!

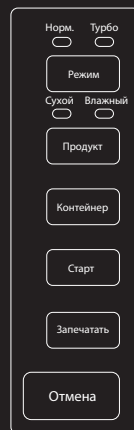
Устройство прибора

1. Фиксаторы крышки.
2. Вакуумная камера.
3. Нижний уплотнитель.
4. Уплотнительная лента.
5. Термолента для запаивания.
6. Вакуумная форсунка.
7. Рычаг блокировки крышки.
8. Верхний уплотнитель.
9. Электрошнур.
10. Рулон для вакуумных упаковщиков Garlyn.
11. Шланг для вакуумирования.
12. Пакеты для вакуумных упаковщиков Garlyn.



Панель управления

1. Кнопка «**Режим**» – имеет два варианта настройки: Норм. и Турбо. По умолчанию используется режим Турбо. Если продукт рассыпчатый, повторно нажмите кнопку «Режим» для перехода в режим Норм. Время вакуумирования в режиме Норм. – 10 секунд, в режиме Турбо – 18 секунд.
2. Кнопка «**Продукт**» – имеет два режима настройки: для сухих и влажных продуктов. Для изменения режима нажмите на кнопку «Продукт» повторно. Сухие твердые продукты следует вакуумировать в режиме «Сухой».
3. Кнопка «**Контейнер**» – нажмите данную кнопку для начала работы с вакуумным контейнером.
4. Кнопка «**Старт**» – нажмите данную кнопку для вакуумирования пакета (рекомендуемые интервалы между циклами использования – не менее 40 секунд). Сначала устройство откачает воздух, затем запечатает пакет.
5. Кнопка «**Запечатать**» – нажмите данную кнопку для запечатывания пакета без предварительной откачки воздуха (рекомендуемые интервалы работы – не менее 40 секунд). Используется для склейки двух сторон пакета при подготовке к вакуумированию продуктов.
6. Кнопка «**Отмена**» – позволяет прервать работу прибора в любой момент.



ПОРЯДОК РАБОТЫ

Консервация при помощи вакуумного рулона/рукава

1. Отрежьте кусок рулона/рукава необходимого размера.
2. Возьмите один из незапечатанных краев и положите его в вакууматор так, чтобы края рукава разместились на термоленте для запаивания.
3. Закройте крышку до упора, нажав ее строго по центру для фиксации, и зафиксируйте поворотом рычага блокировки.
4. Затем нажмите кнопку «Запечатать», включится подсветка.
5. После выключения подсветки готовый пакет может быть использован для вакуумирования.

И Конструкция пакетов и рулонов имеет специальные каналы, которые обеспечивают полное удаление воздуха. Многослойная конструкция делает их особенно эффективным барьером для кислорода и влаги. Пакеты и рулоны могут быть представлены в различных размерах.

Консервация при помощи вакуумного пакета

1. Поместите необходимые предметы в пакет. Очистите и расправьте отверстие пакета. Подключите прибор к электросети.
2. Поместите открытую часть пакета в вакуумную камеру. Убедитесь, что пакет не перекрывает вакуумную форсунку.

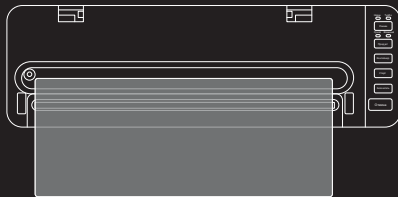
⚠ *Важно! Пакет нужно разместить в устройстве так, чтобы его открытая сторона находилась на уровне вакуумной камеры, а края пакета не выходили за пределы уплотнительной ленты.*

STOP *ЗАПРЕЩЕНО прикасаться к нагревательному элементу на внутренней поверхности крышки, если прибор подключен к электросети!*

3. Опустите крышку, нажав ее строго по центру для фиксации, и поверните рычаг блокировки от себя до щелчка. Начнется процесс герметизации.
4. Выберите соответствующий режим («Норм.» или «Турбо») и тип продукта («Влажный» или «Сухой»), нажмите кнопку «Старт». По завершении процесса индикатор погаснет.
5. Поверните рычаг блокировки крышки на себя, поднимите крышку и доставайте упаковку с продуктами.

⚠ *Не используйте повторно пакеты после хранения сырых мяса, рыбы или жирных продуктов, а также после воздействия на них микроволн, кипячения, высоких температур.*

Максимальное время использования прибора – 2 часа.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ

В холодильнике	В обычной упаковке	В вакуумной упаковке
Мясо	3-4 дня	8-9 дней
Птица	2-3 дня	6-8 дней
Рыба	1-3 дня	4-5 дней
Приготовленное мясо	3-5 дней	10-15 дней
Мягкий сыр	5-7 дней	20 дней
Твердый сыр	1-5 дней	60 дней
Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
Овощи	1-3 дня	7-10 дней
Супы	2-3 дня	8-10 дней
Паста/Крупы	2-3 дня	6-8 дней
Десерты	2-3 дня	8 дней

Комнатная температура	В обычной упаковке	В вакуумной упаковке
Свежий хлеб	1-2 дня	12 мес.
Печенье	4-6 мес.	12 мес.
Мука	4-6 мес.	12 мес.
Сухая паста / Крупа	5-6 мес.	12 мес.
Сухофрукты	3-4 мес.	12 мес.
Молотый кофе	2-3 мес.	12 мес.
Рассыпной чай	5-6 мес.	12 мес.
Молочный чай	1-2 мес.	12 мес.

Морозильная камера	В обычной упаковке	В вакуумной упаковке
Мясо	4-6 мес.	15-20 мес.
Рыба	3-4 мес.	10-12 мес.
Овощи	8-10 мес.	8-24 мес.

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой всегда отключайте устройство от электросети. Дождитесь его полного остывания. Очищайте корпус устройства мягкой влажной тканью.

STOP *Не помещайте прибор под струю воды, не погружайте его в воду или иные жидкости!*

Не используйте для очистки острые предметы или абразивные вещества. Для очистки вакуумной форсунки используйте сухую салфетку. Проверьте, чтобы перед следующим использованием прибор и все детали корпуса были сухими.

i *Для получения полной информации об эксплуатации Вашего прибора обращайтесь, пожалуйста, к руководству пользователя, а также в отдел заботы о клиентах GARLYN по телефону 8-800-350-05-03 (доб. 2)*