



GARLYN[®]

Вакуумный упаковщик
V-400

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

Благодарим за выбор вакуумного упаковщика Garlyn!

Во избежание ошибок во время использования аппарата, внимательно изучите эту инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего изучения.

ПРЕИМУЩЕСТВА ВАКУУМНОГО УПАКОВЩИКА	2
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ И СОВЕТЫ	3
УСТРОЙСТВО И ФУНКЦИОНАЛ	4
ВАКУУМНЫЕ ПАКЕТЫ И КОНТЕЙНЕРЫ	6
УХОД И ОЧИСТКА	8
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	9
АКСЕССУАРЫ	10
РУКОВОДСТВО ПО ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ	11
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	12
КОМПЛЕКТАЦИЯ	12

ПРЕИМУЩЕСТВА ВАКУУМНОГО УПАКОВЩИКА

Зачем вам необходим вакуумный упаковщик?

Контакт продуктов с воздухом может вызвать потерю вкуса и полезных веществ, а также может ускорить процесс размножения бактерий, которые приводят к тому, что еда портится. Вакуумный упаковщик удаляет воздух и сохраняет свежесть продуктов. С этим устройством еда будет сохранять свои полезные свойства до 7 раз дольше.

Вакуумный упаковщик экономит ваши деньги и время.

- С нашим устройством вы сможете покупать большие запасы продуктов и не выбрасывать неиспользованные вовремя испорченные продукты.
- Готовьте на недели вперед: делайте заготовки и храните их в фирменных вакуумных мешках.
- Вакуумная упаковка открывает поры в продуктах таким образом, что вы можете замариновать их всего за 20 минут, вместо того, чтобы оставлять на длительный промежуток времени.
- Заготавливайте ваши любимые блюда заранее и не думайте об этом во время отдыха с близкими.
- Сохраняйте свежесть скоропортящихся и редко используемых сезонных продуктов.
- Помещайте продукты в вакуумные пакеты и указывайте их калорийность прямо на упаковке.

- Сохраняйте туристические принадлежности и оборудование сухими для походов, защищайте полированное серебро от потускнения путем минимизации воздействия кислорода.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ И СОВЕТЫ

- 1.** Убедитесь, что напряжение источника электропитания совпадает с номинальным напряжением устройства, перед тем, как подключать его к электросети.
- 2.** Если кабель питания поврежден, пожалуйста, свяжитесь с сервисным центром нашей компании или обратитесь в сервисный центр продавца для диагностики неполадок и их устранения. Не разбирайте и не ремонтируйте устройство самостоятельно во избежание опасности получения травм или порчи устройства.
- 3.** Перед очисткой аппарата убедитесь, что он отсоединен от сети питания.
- 4.** Не используйте прибор на влажной поверхности или на поверхности с высокой температурой.
- 5.** Не ополаскивайте устройство и комплектующие водой и не погружайте устройство в воду и прочие жидкости.
- 6.** Не используйте сторонние материалы, для использования предназначены только оригинальные комплектующие и материалы, рекомендованные производителем.
- 7.** Используйте аппарат только в соответствии с инструкцией.
- 8.** Данное устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или отсутствием опыта и знаний, даже если им был предоставлен надзор

или инструкция относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- 9.** Рекомендуемый интервал между циклами использования – не менее 40 секунд.
- 10.** Этот прибор предназначен для работы в домашних или бытовых условиях. Прибор не предназначен для использования в коммерческих и производственных зонах.
- 11.** Хранение и эксплуатацию прибора производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5°C, относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе агрессивных примесей. При перевозке и хранении беречь от механических повреждений и иных вредоносных воздействий.
- 12.** Ремонт и восстановление прибора следует производить в специализированных мастерских, согласно гарантийному талону. Поскольку производитель постоянно работает над совершенствованием своей продукции, дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления как продавца, так и покупателя.

УСТРОЙСТВО И ФУНКЦИОНАЛ



1. Кнопка «Старт»: нажмите эту кнопку для того, чтобы вакуумировать пакет (рекомендуемые интервалы между циклами использования – не менее 40 секунд). Сначала устройство откачивает воздух, а затем запечатывает пакет. Для лучшего запаивания оставляйте примерно 5 см свободного пространства над продуктом. Незапаиваемые края нужно разместить таким образом, чтобы они находились внутри вакуумной камеры, не перекрывая при этом вакуумную форсунку. Более подробную информацию смотрите в разделе «Вакуумные пакеты и контейнер».

2. Кнопка «Запечатать»: нажмите эту кнопку для того, чтобы запечатать пакет без предварительной откачки воздуха (рекомендуемые интервалы работы примерно 40 секунд). Используется для склейки двух сторон пакета при подготовке к вакуумированию продуктов.

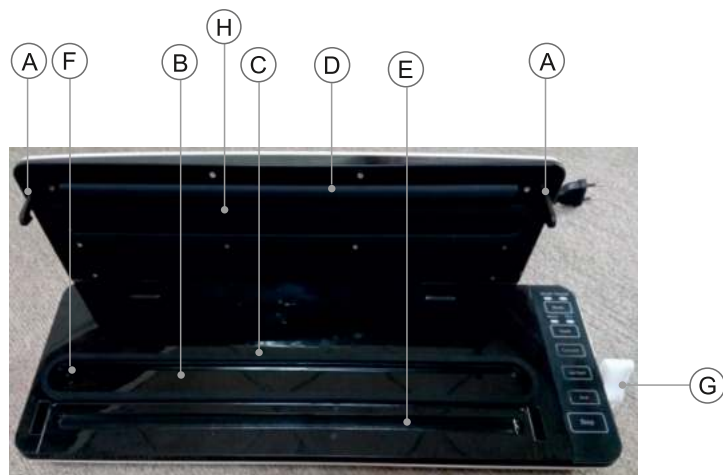
3. Кнопка «Отмена»: позволяет пользователю прервать

работу прибора в любой момент.

4. Кнопка «Продукт»: имеет два режима настройки: для сухих и влажных продуктов. По умолчанию при запуске устройства используется режим для сухих продуктов. Чтобы поменять режим – нажмите на кнопку «Продукт» повторно. Выбирайте режим в соответствии с используемым продуктом. Рекомендуется использовать режим упаковки влажных продуктов для сочных и мягких продуктов с умеренным содержанием сока. Сухие, твердые продукты следует вакуумировать в режиме «Сухой».

5. Кнопка «Режим»: имеет два варианта настройки (нормальный и турбо). По умолчанию используется режим турбо. Если продукт рассыпчатый, повторно нажмите кнопку для перехода в нормальный режим.

6. Кнопка «Контейнер»: нажмите эту кнопку, чтобы прибор начал работу с вакуумным контейнером.



- А

Фиксаторы крышки. Закройте крышку и слегка надавите на нее, чтобы плотно зафиксировать пакет на месте.

В

Вакуумная камера. Края рулона или пакета должны быть помещены в камеру для откачки воздуха.

С

Нижний уплотнитель. Защищает камеру от попадания воздуха и разгерметизации.

D

Уплотнительная лента. Поддерживает герметичность.

E

Термолента для запаивания.

F

Вакуумная форсунка. При вакуумировании продуктов в контейнере и других емкостях подсоедините шланг к форсунке. Не блокируйте ее во время использования.

G

Рычаг блокировки крышки. Поверните рычаг от себя для фиксации крышки или на себя для ее разблокировки и открытия.

H

Верхний уплотнитель. Защищает камеру от попадания воздуха и разгерметизации.

ВАКУУМНЫЕ ПАКЕТЫ И КОНТЕЙНЕР

КОНСЕРВАЦИЯ ПРИ ПОМОЩИ ВАКУУМНОГО ПАКЕТА

- Подключите аппарат к источнику электропитания.
- Положите необходимые предметы в пакет.
- Очистите и расправьте отверстие пакета, убедитесь



в отсутствии заломов и лишних отверстий.

- Поместите открытую часть пакета в вакуумную камеру. Убедитесь, что пакет не перекрывает вакуумную форсунку.

- Опустите крышку и поверните рычаг блокировки от себя, звук щелчка означает полную фиксацию замков в правильном положении, затем начнется процесс герметизации.



- Выберите соответствующий режим («Норм.» или «Турбо») и тип продукта («Влажный»/ «Сухой»).
- Нажмите кнопку «Старт» и начнется процесс откачки воздуха с последующим запечатыванием пакета. Когда процесс будет завершен, индикатор погаснет.



- Поверните рычаг блокировки на себя, поднимите крышку, и достаньте упаковку с продуктами.

Обратите внимание: если продукты сочные и влажные, необходимо использовать режим для влажных продуктов.

КОНСЕРВАЦИЯ ПРИ ПОМОЩИ ВАКУУМНОГО КОНТЕЙНЕРА

***Внимание!** Контейнеры для вакуумирования не входят в базовую комплектацию прибора и приобретаются отдельно. Для вакуумирования приобретайте оригинальные контейнеры, предназначенные для использования с данным прибором.

Перед использованием контейнера убедитесь в том, что он сухой и чистый.

****Внимание!** Контейнеры для вакуумирования нельзя помещать в морозильную камеру.

1. Поместите продукты в контейнер и накройте крышкой, вставьте один конец шланга в форсунку для всасывания воздуха внутри прибора, после этого введите другой конец в отверстие на верхней части крышки контейнера.

2. Нажмите кнопку «Контейнер», аппарат начнет выкачивать воздух из контейнера. Когда процесс завершится, аппарат автоматически отключится.

3. Отсоедините шланг от контейнера, затем отсоедините другой его конец от аппарата.

4. Когда законсервированные продукты необходимо будет достать, сперва нажмите на выпускной клапан на крышке контейнера, чтобы запустить воздух, после этого, спустя несколько секунд, откройте контейнер.

Советы по использованию контейнера

Снимите крышку контейнера перед тем как поместить его в микроволновую печь. Поместите контейнер в холодильник для более длительного хранения продуктов.

КОНСЕРВАЦИЯ ПРИ ПОМОЩИ ВАКУУМНОГО РУЛОНА/РУКАВА

1. Отрежьте кусок рулона/рукава необходимого размера.

2. Возьмите один из незапечатанных краев и положите его в вакууматор таким образом, чтобы края рукава разместились на термоленте для запаивания.

3. Закройте крышку до упора и зафиксируйте ее.

4. Затем нажмите кнопку **«Запечатать»**.

5. Готовый пакет может быть использован для вакуумирования.

ПОЛЕЗНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

1. Не перегружайте пакет продуктами, открытая сторона пакета должна свободно располагаться в вакуумной камере.

2. Убедитесь, что открытая сторона пакета не влажная.

3. Вакуумное хранение не может полностью заменить охлаждение и заморозку, скоропортящиеся продукты все еще должны быть охлаждены или заморожены.

4. Открытая часть пакета должна быть чистой и ровной, избегайте попадания туда посторонних частиц.

5. Чтобы предотвратить появление заломов в пакете при вакуумировании громоздких предметов, аккуратно расправьте пакет, расположите открытую часть пакета в вакуумной камере, опустите и зафиксируйте крышку, и удерживайте пакет до тех пор, пока насос не начнет работать.

6. При вакуумировании изделий с острыми краями (например, сухие спагетти, столовое серебро и др.), защитите пакет от проколов, обернув предмет в мягкий амортизирующий материал. Вам также может понадобиться контейнер вместо пакета.

7. Если Вы используете контейнер, расстояние от продукта до крышки контейнера должно быть 2,5 см в верхней части контейнера.

8. Рекомендуемый интервал между выполнением программ – не менее 40 секунд.

УХОД И ОЧИСТКА

- 1.** Всегда отключайте устройство от сети питания перед его очисткой.
- 2.** Не погружайте прибор в воду или другую жидкость для очистки.
- 3.** Не используйте абразивные чистящие средства для очистки, так как возможно образование царапин на поверхности прибора.
- 4.** Протрите поверхность аппарата мягкой тряпкой или губкой, возможно с небольшим количеством мыла.
- 5.** Чтобы очистить вакуумную форсунку, используйте салфетку и удалите остатки влаги или продуктов с форсунки.
- 6.** Проверьте, чтобы перед следующим использованием аппарат и все детали корпуса были сухими.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ЕСЛИ УСТРОЙСТВО НЕ РАБОТАЕТ, КОГДА ВЫ ПЫТАЕТЕСЬ ЗАПУСТИТЬ ОДНУ ИЗ ПРОГРАММ:

1. Проверьте, до конца ли вставлен шнур питания в розетку.
2. Проверьте, не поврежден ли шнур питания.
3. Проверьте, исправна ли электрическая розетка, подключив к ней другой прибор.
4. Убедитесь, что рычаг блокировки находится в правильном положении.
5. Убедитесь, что пакет правильно размещен внутри вакуумной камеры.
6. Дайте прибору остыть в течение 40 секунд после использования, прежде чем использовать его снова.

ЕСЛИ В ПАКЕТЕ ОСТАЛСЯ ВОЗДУХ:

1. Убедитесь, что отверстие пакета находится полностью внутри вакуумной камеры.
2. Осмотрите пакет на предмет герметичности/отсутствия повреждений. Для этого наполните пакет воздухом, а затем опустите его в воду. Если вы увидите пузырьки воздуха, выходящие из пакета, то он поврежден и его использование для вакуумирования невозможно. Воспользуйтесь другим пакетом.
3. Возможно при вакуумировании края пакета были уложены неровно и по линии запаивания могли образоваться складки. Складки на пакете могут привести к разгерметизации

и пустить воздух внутрь, если это так, просто обрежьте пакет и попробуйте снова.

ЕСЛИ ПОСЛЕ ВАКУУМИРОВАНИЯ ВОЗДУХ ПРОНИКАЕТ ОБРАТНО:

1. Иногда влага или пищевой материал (например, соки, жир, крошки, порошки и т. д.) вдоль линии уплотнения препятствует правильной герметизации. Отрежьте поврежденный край пакета, оботрите верхнюю часть пакета насухо и попробуйте снова.
 3. При вакуумной герметизации изделий с острыми краями защитите пакет от проколов, обернув предмет в мягкий амортизирующий материал. В противном случае такие предметы могут проколоть пакет.
 4. Если через какое-то время после вакуумирования в упаковке появился воздух, это может быть признаком брожения/разложения продукта с выделением газа.
- ЕСЛИ МАТЕРИАЛ ПАКЕТА НАЧАЛ ПЛАВИТЬСЯ:** подождите не менее 5 минут, пока прибор остынет, прежде чем герметизировать следующий пакет.

АКСЕССУАРЫ

Получите максимальный эффект, используя вакуумные пакеты.

ВАКУУМНЫЕ ПАКЕТЫ

Конструкция пакетов и рулонов имеет специальные каналы, которые обеспечивают эффективное и полное удаление воздуха, многослойная конструкция делает их особенно эффективным барьером для кислорода и влаги, предотвращая ожоги от нахождения в морозильной камере. Пакеты и рулоны могут быть предоставлены в различных размерах.

Важно: чтобы избежать возможных заболеваний, не используйте повторно пакеты после хранения сырого мяса, сырой рыбы или жирных продуктов, не используйте повторно пакеты, которые были подвержены микроволнам или воздействию кипячения и высоких температур.

ВАКУУМНЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ

Контейнеры просты в использовании и идеально подходят для вакуумной упаковки деликатных предметов, таких как кексы и другие хлебобулочные изделия или жидкости. Контейнеры могут быть предоставлены в различном виде и размерах.

Функция сверхбыстрого маринования является отличным способом мариновать продукты в течение нескольких минут вместо нескольких часов.

ГЕРМЕТИЗАЦИЯ/ВАКУУМИРОВАНИЕ ЖИДКОСТЕЙ С ПОМОЩЬЮ ВАКУУМНОЙ ПРОБКИ

Внимание! Пробки для вакуумирования жидкостей не входят в стандартную комплектацию прибора и приобретаются отдельно. Используйте пробки для бутылок для вакуумной упаковки вина, негазированных жидкостей и масел. Это позволит продлить срок годности жидкости и сохранить ее вкусовые свойства.

Не используйте пробку на пластиковых бутылках, т.к. удаление воздуха из пластиковых бутылок приведет к их деформации.

Важно: перед вакуумированием дайте горячим продуктам остыть до комнатной температуры.

РУКОВОДСТВО 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	8-10 дней
Печенье	4-6 месяцев	12 месяцев
Неприготовленная паста/крупы	5-6 месяцев	12 месяцев
Мука	4-6 месяцев	12 месяцев
Сухофрукты	3-4 месяца	12 месяцев
Молотый кофе	2-3 месяца	12 месяцев
Рассыпной чай	5-6 месяцев	12 месяцев
Молочный чай	1-2 месяца	12 месяцев

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: V-400

Мощность: 110 Вт

Напряжение: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Время герметизации: 10-20 сек.

Давление: 0.8 Бар

Масса нетто: 1.5 кг

Размеры: 415 x 135 x 82 мм

Срок службы: 5 лет

Гарантийный срок: 12 месяцев с даты продажи изделия

Условия утилизации: утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.



Вы можете помочь защитить окружающую среду!

Пожалуйста, не забывайте соблюдать правила утилизации:
сдать нерабочее электрооборудование в соответствующий центр
утилизации отходов.



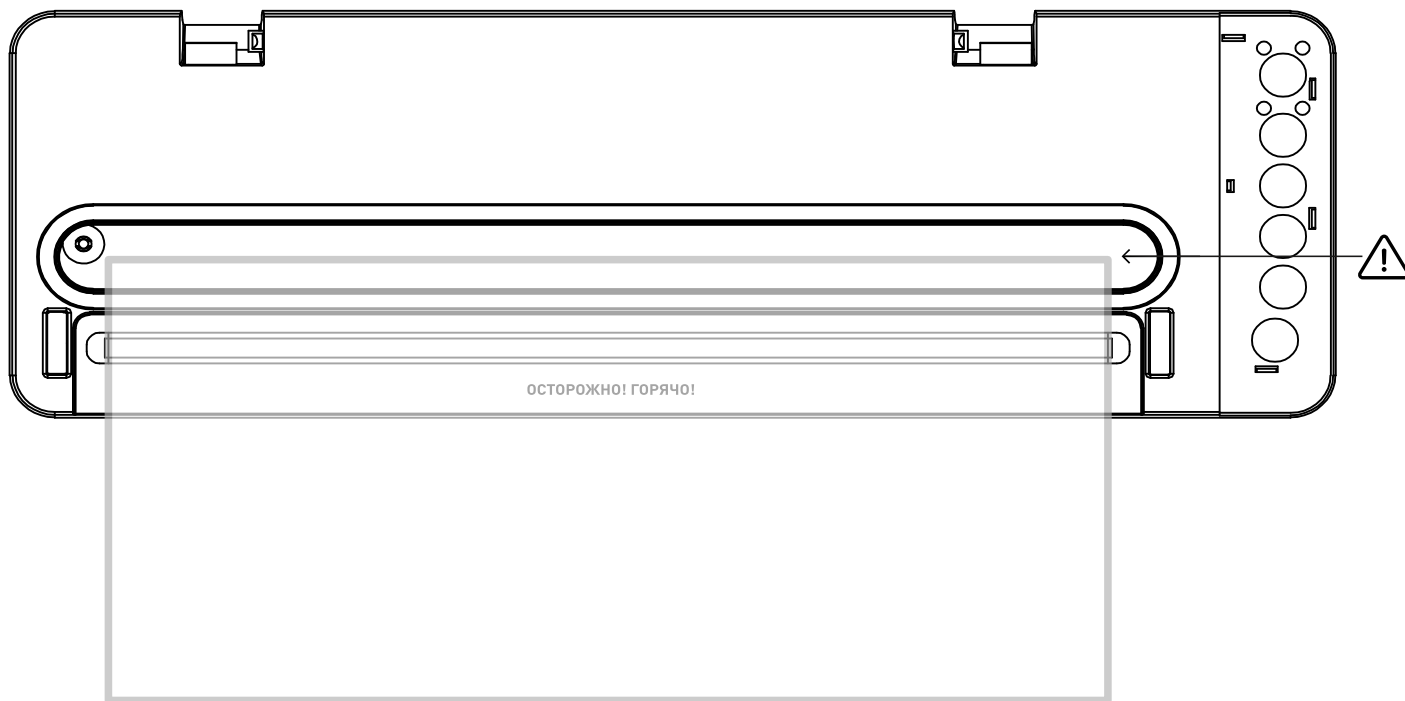
**Данный товар является сложнотехническим
устройством**



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом
«О техническом регулировании» и соответствует требованиям
Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011
«О безопасности низковольтного оборудования»,
Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011
«Электромагнитная совместимость технических средств»,
Технического регламента Евразийского экономического союза
«Об ограничении применения опасных веществ в изделиях
электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016,
Технический регламент Таможенного союза
«О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Вакуумный упаковщик – 1 шт.
- Шланг – 1 шт.
- Пакеты для вакуумных упаковщиков,
торговый знак Garlyn, 20*30см – 5 шт.
- Рулон для вакуумных упаковщиков,
торговый знак Garlyn, 20*200см – 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации – 1 шт.
- Гарантийный талон – 1 шт.



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



GARLYN[®]
garlyn.ru