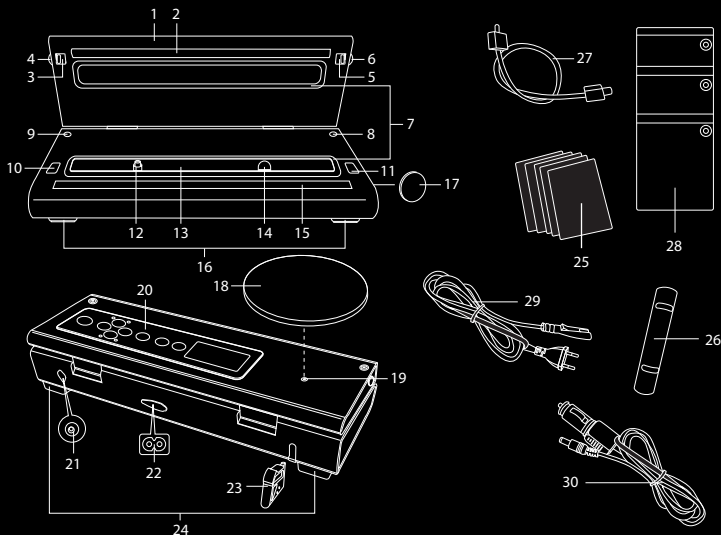


Устройство прибора

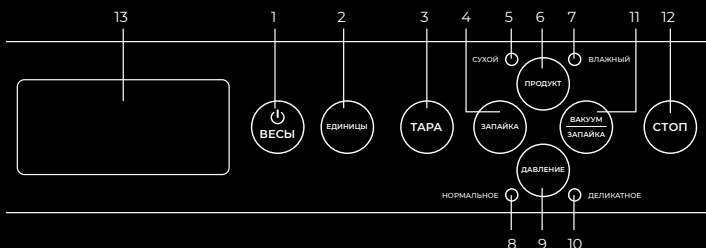
- Верхняя панель
- Силиконовая уплотнительная лента
- Фиксатор верхней панели (левый)
- Кнопка фиксации верхней панели (левая)
- Фиксатор верхней панели (правый)
- Кнопка фиксации верхней панели (правая)
- Верхний и нижний уплотнители
- Мягкий стопор (правый)
- Мягкий стопор (левый)
- Отверстие для фиксатора верхней панели (левое)
- Отверстие для фиксатора верхней панели (правое)
- Вакуумная форсунка
- Вакуумная камера
- Ограничитель
- Термолента
- Нескользящие ножки (передние)
- Кнопка **ВАКУУМ/МАРИНОВАНИЕ**
- Платформа весов
- Отверстие для крепления платформы весов
- Панель управления с дисплеем
- Разъем шнура для прикуривателя



- Разъем для электрошнура
- Нож для разрезания пакетов
- Нескользящие ножки (задние)
- Пакеты 20 × 30 см
- Рулон 20 × 200 см
- Шланг для вакуумирования
- Зип-пакеты 21 × 22 см
- Электрошнур
- Шнур для прикуривателя автомобиля

Панель управления с дисплеем

- Кнопка включения/выключения весов **У ВЕСЫ**
- Кнопка выбора единиц измерения на весах **ЕДИНИЦЫ**. Меняет единицу измерения веса.
- Кнопка обнуления тары **ТАРА**. Обнуляет вес тары, поставленной на платформу весов.
- Кнопка **ЗАПАЙКА**. Запечатывает пакет без откачки воздуха; прерывает процесс откачки и запаивает пакет.
- Индикатор продукта «СУХОЙ». Горит, когда выбран сухой продукт для вакуумирования.
- Кнопка **ПРОДУКТ**. Данной кнопкой можно выбрать, какой продукт будет завакуумирован: сухой или влажный.
- Индикатор продукта «ВЛАЖНЫЙ». Горит, когда выбран влажный продукт для вакуумирования.
- Индикатор давления «НОРМАЛЬНОЕ». Горит, когда выбрано нормальное давление.
- Кнопка **ДАВЛЕНИЕ**. Данной кнопкой можно выбрать давление: нормальное, деликатное.
- Индикатор давления «ДЕЛИКАТНОЕ». Горит, когда выбрано деликатное давление.
- Кнопка **ВАКУУМ/ЗАПАЙКА**. Запускает процесс вакуумирования, а после запаивает пакета.
- Кнопка **СТОП**. Останавливает процесс вакуумирования/запайки.
- Дисплей. Отображаются показания весов и единицы измерения.



ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО прикасаться к термоленте для запаивания, если прибор подключен к электросети!
- ▲ Не используйте прибор на влажной поверхности, не прикасайтесь к нему мокрыми руками.
- ▲ Будьте осторожны при фиксации верхней панели, не нажимайте на платформу весов!

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Подробное описание работы с прибором Вы найдете в руководстве пользователя.

 **Максимальное время использования прибора – 2 часа.**

1. Подготовьте необходимые продукты для вакуумирования. Поставьте устройство на ровную твердую горизонтальную поверхность.
2. Выберите необходимую упаковку (пакет, рулон, емкость для вакуумирования), поместите туда продукт.
3. Подключите прибор к электросети, загорится дисплей и панель управления.
4. Поднимите верхнюю панель, уложите упаковку в вакуумную камеру или подключите шланг для вакуумирования.
5. Зафиксируйте верхнюю панель (если используете пакет, рулон) или оставьте открытой (если используете зип-пакет, контейнер). Для фиксации с силой нажмите на углы верхней панели.
6. Выберите ПРОДУКТ (СУХОЙ/ВЛАЖНЫЙ) и ДАВЛЕНИЕ (НОРМАЛЬНОЕ/ДЛИКАТНОЕ).
7. Далее нажмите на кнопку ЗАПАЙКА (запечатывание без вакуума для создания пакета из рулона) либо на ВАКУУМ/ЗАПАЙКА (запечатывание пакета с вакуумом) или ВАКУУМ/МАРИНОВАНИЕ (при использовании зип-пакета, контейнера).

 Для немедленной остановки текущего процесса запаивания или вакуумирования нажмите кнопку «СТОП».

8. По окончании процесса запаивания или вакуумирования нажмите на кнопки фиксации верхней панели и откройте ее, либо отсоедините шланг для вакуумирования.

Рекомендации по хранению продуктов

В холодильнике	В обычной упаковке	В вакуумной упаковке	Комнатная температура	В обычной упаковке	В вакуумной упаковке
Мясо	3-4 дня	8-9 дней	Свежий хлеб	1-2 дня	12 мес.
Птица	2-3 дня	6-8 дней	Печенье	4-6 мес.	12 мес.
Рыба	1-3 дня	4-5 дней	Мука	4-6 мес.	12 мес.
Приготовленное мясо	3-5 дней	10-15 дней	Сухая паста / Крупы	5-6 мес.	12 мес.
Мягкий сыр	5-7 дней	20 дней	Сухофрукты	3-4 мес.	12 мес.
Твердый сыр	1-5 дней	60 дней	Молотый кофе	2-3 мес.	12 мес.
Фрукты	5-7 дней	14-20 дней	Рассыпной чай	5-6 мес.	12 мес.
Супы	2-3 дня	8-10 дней	Морозильная камера	В обычной упаковке	В вакуумной упаковке
Паста/Крупы	2-3 дня	6-8 дней	Мясо	4-6 мес.	15-20 мес.
Десерты	2-3 дня	8 дней	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 или салфеткой. Удалите остатки пищи/жидкость из вакуумной камеры с помощью сухой салфетки. Для очистки вакуумной форсунки используйте сухую салфетку.

 **Не помещайте прибор под струю воды, не погружайте его в воду или иные жидкости! Не используйте для очистки острые предметы или абразивные вещества.**

 **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)**