

Устройство прибора

1. Силиконовая уплотнительная лента. Поддерживает герметичность.
2. Верхний/нижний уплотнители. Защищают камеру от попадания воздуха и разгерметизации. Во избежание их деформации оставляйте крышку открытой, когда прибор не используется.
3. Защитный съемный поддон для капель.
4. Вакуумная камера. Края рулона или пакета должны быть помещены внутрь вакуумной камеры.
5. Термомолента для запаивания. Убедитесь, что открывающийся конец пакета плотно прилегает к ней.
6. Ограничители предотвращают выход пакета/рулона за пределы вакуумной камеры.
7. Электрошнур.
8. Фиксаторы крышки. Прибор открывается/закрывается автоматически при прикосновении к контактной панели на крышке.
9. Нож для разрезания пакетов нарезает пакеты или вскрывает запечатанные пакеты. Крепится внутри нижней панели при помощи магнита.
10. Шланг для вакуумирования.
11. Рулон для вакуумных упаковщиков Garlyn.
12. Пакеты для вакуумных упаковщиков Garlyn.
13. Панель управления с дисплеем.
14. Контактная панель. Чтобы открыть или закрыть крышку, просто коснитесь центральной части данной панели.
15. Платформа весов для взвешивания продуктов (до 2000 г). Для установки поверните платформу по часовой стрелке, для снятия – против часовой стрелки.
16. Порт платформы.
17. Вакуумная форсунка. При вакуумировании продуктов в контейнере и других емкостях подсоедините шланг к форсунке. Не блокируйте ее во время использования.
18. Порт переменного тока. Подключите электрошнур к порту переменного тока, открыв заглушку.



Панель управления с дисплеем

1. ЖК-дисплей. [] – режим ожидания; **OPEN** – крышка прибора открыта; **CLOSE** – крышка прибора закрыта; [|||||] – индикатор процесса вакуумирования; [|||||] – индикатор процесса запайки.

2. **Тара.** Нажмите данную кнопку, чтобы сбросить вес тары на весах.
3. **Единицы.** Нажмите данную кнопку несколько раз для выбора единиц измерения веса: (g/kg/oz/lb) (г, кг, унции, фунты).
4. **Запайка.** При нажатии данной кнопки крышка автоматически закрывается, прибор начинает запечатывать пакет без вакуума. После завершения процесса крышка прибора будет автоматически разблокирована.

i *Контроль вакуумного давления. Нажмите кнопку Запайка в любое время вакуумного запаивания, чтобы остановить процесс и запаять пакет без вакуума. (Между запайками должно пройти не менее 60 секунд).*

5. **Продукт (Сухой/Влажный).** Для оптимального вакуумирования и герметизации влажных или сочных продуктов подходит Влажный продукт. Для продуктов без жидкости выбирайте Сухой продукт. При выборе соответствующей настройки загорается индикатор.

6. **Давление (Нормальное/Деликатное).** При Нормальной скорости вакуумное давление сильнее. При запаивании деликатных предметов давление слабее.

7. **Вакуум/Запайка.** Пакет вакуумируется и автоматически запаивается. Крышка разблокируется после завершения процесса запайки. (Подождите не менее 60 секунд перед повторным использованием).

8. **СТОП.** Нажмите данную кнопку во время использования, чтобы немедленно остановить текущий процесс.

9. **Вакуум/Маринование.** Подключите к прибору шланг для вакуумирования. Нажмите данную кнопку для вакуумирования контейнеров, бутылочных пробок и т. п. Если удерживать данную кнопку 3 секунды, активируется режим маринования. Вакууматор автоматически остановится после завершения работы.

i *Максимальное время использования прибора – 2 часа.*

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы производителя.
- ▲ 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.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Подробное описание работы с прибором Вы найдете в руководстве пользователя.

1. Подготовьте необходимые продукты для вакуумации.
 2. Поставьте устройство на ровную твердую горизонтальную поверхность.
 3. Выберите необходимый пакет (рулон / емкость для вакуумирования), поместите туда продукт.
 4. Подключите прибор к электросети, на панели управления загорится дисплей.
 5. Откройте крышку, коснувшись центральной части контактной панели.
 6. Поместите пакет с продуктом на термоленту для запаивания.
 7. Нажмите сразу на кнопку выбранной программы и прибор сам закроет крышку для выполнения процесса.
 8. Выберите **Продукт** (Сухой/Влажный) и **Давление** (Нормальное/Деликатное).
 9. Нажмите на кнопку **Запайка** (запечатывание пакета без вакуума), **Вакуум/Запайка** (запечатывание пакета с вакуумом) или **Вакуум/Маринование** (предварительно подключив шланг для вакуумирования).
-  Для немедленной остановки запаивания или вакуумирования нажмите кнопку **СТОП**.
10. По окончании процесса запаивания или вакуумирования прибор откроется автоматически.

Комплексная защита элементов M-Pro

Прибор оснащен системой автоматического отключения в случае перегрева. При непрерывных запайке или вакуумировании (свыше двух часов) прибор перестанет работать, четыре индикатора начнут мигать. Подождите некоторое время, чтобы прибор остыл.

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.
Морозильная камера		
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 или салфеткой. Снимите поддон для сбора капель и вылейте из него жидкость. Удалите остатки пищи/жидкость на вакуумной камере с помощью сухой салфетки. Снимите платформу при чистке и аккуратно протирайте ее. Для очистки вакуумной форсунки используйте сухую салфетку. Тщательно высушите прибор перед повторным использованием.

 **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)**