



**GARLYN<sup>®</sup>**

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. Незапаенные 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.

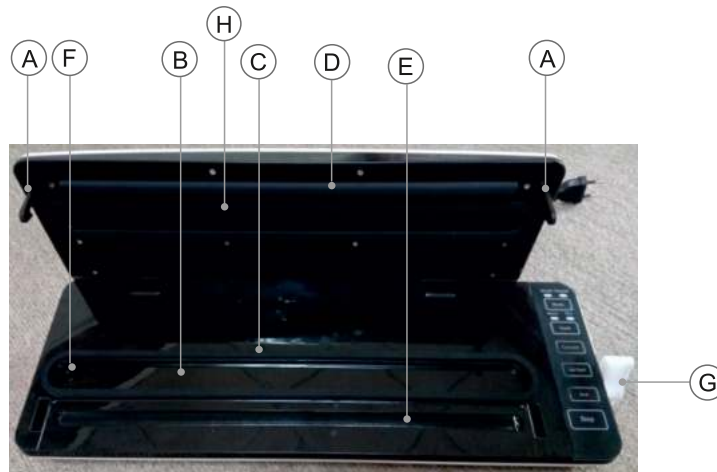
**3. Кнопка «Отмена»:** позволяет пользователю прервать

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.



- A** **Фиксаторы крышки.** Закройте крышку и слегка надавите на нее, чтобы плотно зафиксировать пакет на месте.
- 
- B** **Вакуумная камера.** Края рулона или пакета должны быть помещены в камеру для откачки воздуха.
- 
- C** **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 ВАКУМИРОВАНИЯ 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.



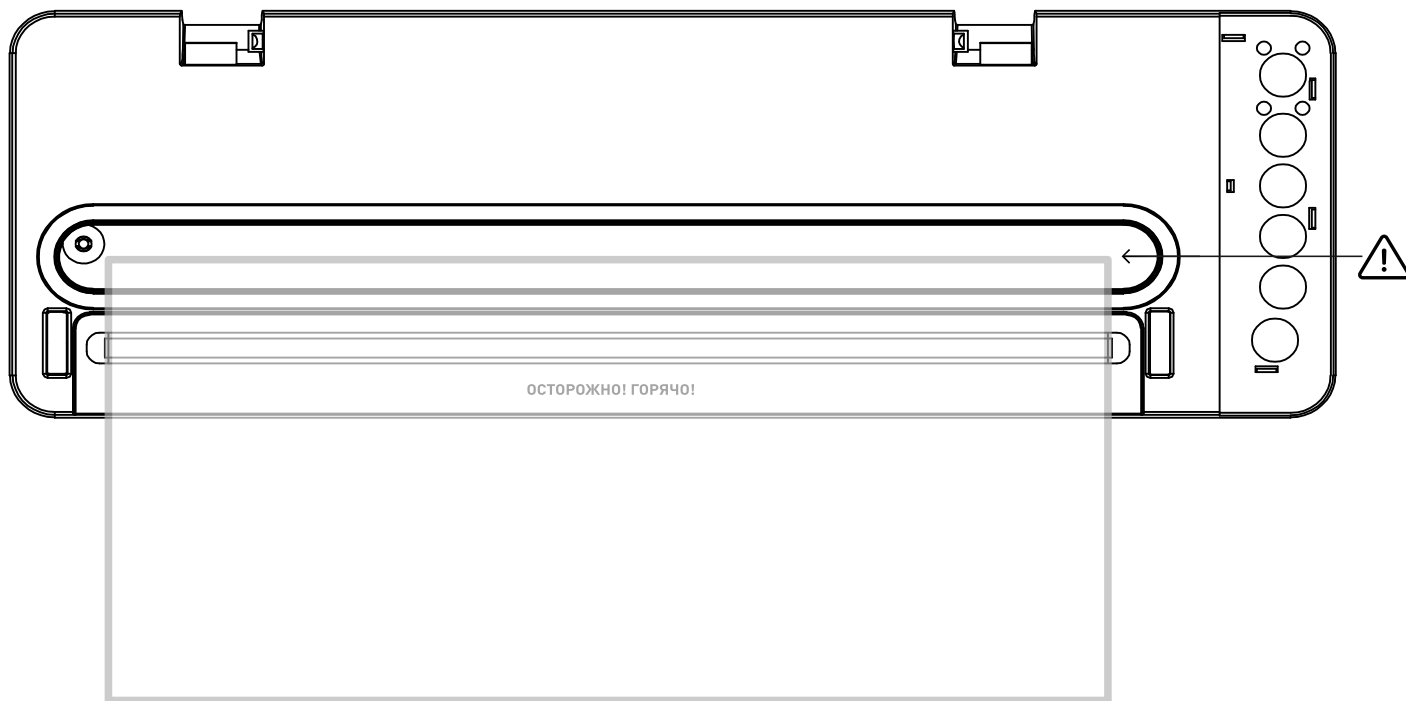
**Данный товар является сложнотехническим устройством**



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.

The background of the image consists of a black field with several sets of concentric, glowing red lines. These lines form large, overlapping circular or semi-circular patterns that create a sense of depth and movement. The lines are most prominent in the upper half of the image and fade towards the bottom.

**GARLYN**<sup>®</sup>  
garlyn.ru