

GARLYN

Мясорубка

Grind Pro



Наведите камеру
телефона на QR-код
и смотрите
видеоинструкцию



РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



GARLYN

Поздравляем с покупкой новой мясорубки GARLYN Grind Pro!

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки **GARLYN**. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна.

Перед установкой внимательно изучите данное руководство.

Производитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейшего использования. Правильная эксплуатация устройства значительно продлит срок его службы.

Узнать больше о компании **GARLYN** можно на сайте www.garlyn.ru.

Здесь вы сможете заказать бытовую технику **GARLYN** и оригинальные аксессуары к ней, получить консультацию наших специалистов, а также найти адреса фирменных магазинов **GARLYN**.

Отдел заботы о клиентах GARLYN: 8 (800) 350-05-03 (доб. 2) (звонок по России бесплатный).

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	3	ЧИСТКА И УХОД	18
Устройство прибора.....	6	Хранение и транспортировка	19
Панель управления.....	7	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	20
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ	8	ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN.....	23
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	9	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	24
Сборка и эксплуатация мясорубки	9	КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	26
Реверс.....	10	УТИЛИЗАЦИЯ	28
Приготовление кеббе	11		
Приготовление колбасок	12		
Бургер-пресс.....	14		
Приготовление стандартных бургеров.....	14		
Приготовление мини-бургеров	14		
Приготовление фаршированных котлет (зраз)	15		
Овощерезка.....	15		
Соковыжималка	16		
Комплексная защита элементов M-Pro.....	17		



Ваша безопасность очень важна для нас. Пожалуйста, прочитайте руководство пользователя перед началом использования прибора.

При работе с устройством будьте внимательны, осторожны и благоразумны. Описанные меры предосторожности и порядок действий не охватывают все возможные ситуации при его эксплуатации. Используйте прибор исключительно по прямому назначению. Любое действие, не соответствующее инструкциям, может привести к повреждению изделия или возникновению возможных травм или несчастных случаев.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора.

Прибор был разработан для бытового использования исключительно в домашних условиях, а также условиях, приближенных к домашним: помещения для персонала в магазинах, офисах и иных рабочих местах; в гостиницах, отелях и др. Используйте его только по назначению. Любое нецелевое использование изделия станет нарушением условий надлежащей эксплуатации. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

Используйте прибор с осторожностью и предупреждайте других пользователей о потенциальной опасности.

В случае передачи устройства третьему лицу данное руководство также должно быть передано.

ОСТОРОЖНО

- ▲ Не ремонтируйте и не заменяйте никакие из частей прибора самостоятельно.
- ▲ Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после сбоя в работе, падения или повреждения любым способом. Случайное повреждение прибора может привести к неисправностям, не соответствующим условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Все процедуры, кроме рекомендованных в настоящем руководстве, должны выполняться исключительно квалифицированными специалистами авторизованного сервис-центра.
- ▲ Не протягивайте кабель электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы он не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми и/или горячими предметами, не ставьте на него тяжелые предметы. Износ кабеля может привести к короткому замыканию и поражению электрическим током.
- ▲ Для отключения прибора от электросети всегда беритесь за саму вилку, не тяните за кабель электропитания.

ВНИМАНИЕ

- ▲ Перед подключением устройства к электрической сети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
- ▲ По обязательному требованию электробезопасности подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление и рассчитан на потребляемую мощность прибора.
- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.
- ▲ Всегда отключайте устройство от сети, перед тем как устанавливаете или снимаете насадки, а также во время его очистки, перемещения или после использования.
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО погружать прибор и шнур питания в воду или помещать их под струю воды или другой жидкости!
- ▲ Во избежание травм или поломки прибора не проталкивайте продукты внутрь загрузочного лотка руками, используйте толкатель.

- ▲ Перед использованием тщательно очистите все элементы конструкции устройства, контактирующие с продуктами питания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- ▲ Избегайте контакта с подвижными элементами устройства в процессе его использования.
- ▲ Во время переноса устройства держите его обеими руками. Не держитесь только за основание или верхнюю часть.
- ▲ Не оставляйте прибор без присмотра подключенным к электросети и/или во время работы. Перед проведением технического обслуживания или иных работ отключайте прибор от основного источника электропитания.
- ▲ Не эксплуатируйте устройство на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьезным повреждениям прибора и/или поражению электрическим током.
- ▲ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства для очистки устройства.

- ▲ Упаковочный материал (пенопласт, пленка и прочее) может быть опасен для детей. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.

- ▲ Дети младше 8 лет должны находиться вне пределов досягаемости прибора или под постоянным присмотром.

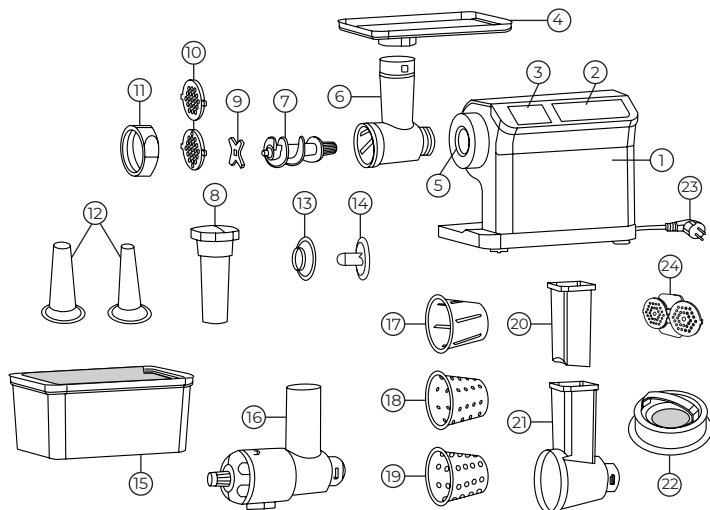
- ▲ Данное устройство могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими и сенсорными способностями, а также с нарушениями душевного здоровья или люди с недостатком опыта и знаний при условии, если они находятся под постоянным присмотром лица, ответственного за их жизнь, здоровье и благополучие, или если им провели полноценный инструктаж о безопасном использовании устройства с полным пониманием возможных опасностей.



В случае обнаружения каких-либо неполадок немедленно прекратите использование устройства.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

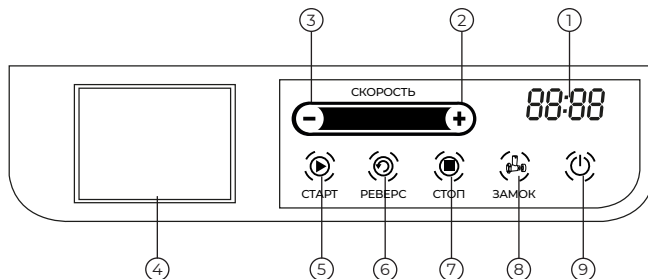
1. Моторный блок
2. Панель управления
3. ЖК-дисплей
4. Загрузочный лоток
5. Входное отверстие
6. Блок мясорубки
7. Шнек мясорубки
8. Толкатель для мясорубки
9. Нож мясорубки
10. Диски для приготовления фарша
11. Фиксирующее кольцо
12. Формирующие насадки для приготовления колбасок
13. Основание насадки для кеббе и колбасок
14. Формирующая насадка для приготовления кеббе
15. Контейнер для хранения насадок с крышкой
16. Блок соковыжималки
17. Шинковка



18. Терка
19. Насадка для драников
20. Толкатель для овощерезки
21. Блок овощерезки

22. Бургер-пресс
23. Электрошнур
24. Приспособление для очистки дисков мясорубки

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Отсчет времени работы.
2. Кнопка увеличения скорости **+**.
3. Кнопка уменьшения скорости **-**.
4. ЖК-дисплей.
5. Кнопка **Старт** ► – для начала работы.
6. Кнопка «**Реверс**» ↺. Прокручивает механизм вращения в обратном направлении. Используется при застревании продукта внутри мясорубки.
7. Кнопка выключения **Стоп** ■ – останавливает работу прибора.
8. Кнопка «**Замок**» 🔒 – при нажатии разблокирует установленные блоки мясорубки, овощерезки или соковыжималки.
9. Кнопка Вкл/Выкл ⏻ – включает/выключает питание и останавливает работу прибора.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СКОРОСТЯМ

Рекомендуемая скорость	Овощерезка/ Соковыжималка	Мясорубка
	1-3	4-6

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Достаньте прибор и комплектующие из упаковки. Удалите все транспортировочные материалы и наклейки.



Обязательно сохраните на корпусе все предупреждающие наклейки и этикетку с серийным номером изделия.

Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора.




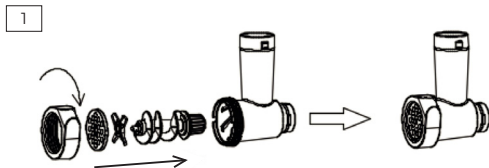
Необходимо выдержать устройство 3 часа при комнатной температуре перед использованием, если оно подвергалось низким температурам при транспортировке.


Протрите корпус устройства влажной тканью. Промойте все съемные части, строго следуя указаниям раздела «ЧИСТКА И УХОД». Перед сборкой прибора все съемные части должны полностью высохнуть при комнатной температуре.


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

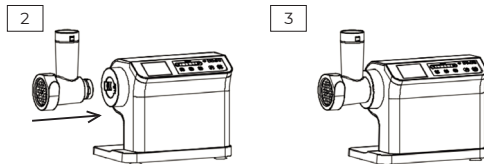
1. Установите мясорубку на горизонтальную твердую ровную и устойчивую поверхность.
2. Подключите прибор к электросети. Прозвучит один звуковой сигнал, загорится, затем начнет медленно мигать кнопка питания .
3. Соберите блок мясорубки вместе со всеми аксессуарами (рис. 1).



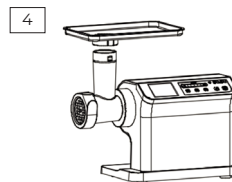
 **Внимание!** Будьте осторожны при установке и снятии ножа. Перед использованием убедитесь в правильности его установки. При неправильной установке мясо не будет измельчаться.

4. Нажмите на кнопку питания , затем вставьте блок мясорубки во входное отверстие, прибор

автоматически зафиксирует собранный блок. Загорится дисплей, и Вы войдете в интерфейс управления (рис. 2-3).



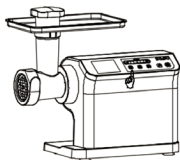
5. Затем установите на горловину блока загрузочный лоток (рис. 4).



6. Поставьте емкость для фарша под блок мясорубки.
7. Нарежьте продукт на кусочки (рекомендуется бескостное размороженное мясо, примерный размер 20 × 20 × 60 мм).

8. Выберите подходящую скорость, нажав кнопку — или **+** (по умолчанию установлена максимальная скорость 6) или выбрав скорость на сенсорной шкале скоростей, и нажмите кнопку **Старт** ►, чтобы запустить прибор (рис. 5).

5



9. Положите продукт на загрузочный лоток, проталкивайте его исключительно толкателем и не прикладывайте избыточных усилий во избежание блокировки работы устройства.



Для измельчения в мясорубке нельзя использовать кости, шкуру, замороженное или крупно нарезанное мясо, орехи, имбирь и другие сухие и твердые продукты. Использование подобных ингредиентов сокращает срок службы устройства и может привести к поломке.



Не используйте прибор более 5 минут подряд. Перед повторным использованием оставьте прибор остывать на 10 минут.

10. После использования выключите устройство, нажав на кнопку **Стоп** ■.

11. Коснитесь кнопки «**Замок**» 🔒, блок мясорубки будет автоматически разблокирован. Отсоедините его.



В случае если Вам необходимо повторно установить блок обратно в мясорубку и Вы не отключали прибор от электросети, подождите 5 сек. и просто установите его во входное отверстие, не нажимая кнопку питания ⏻, он будет зафиксирован автоматически.

12. Очистите прибор в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

РЕВЕРС

1. Если в мясорубке застряли продукты, выключите ее кнопкой **Стоп** ■, дождитесь полной остановки и нажмите кнопку реверса ↺. Нож будет крутиться в обратную сторону, и блок освободится. Нажмите кнопку **Стоп** ■ для отключения реверса.



В режиме реверса скорость не может быть отрегулирована, прибор работает только на самой высокой скорости.

2. Если функция реверса не помогает, снимите блок мясорубки, отключите устройство от сети, разберите его, извлеките остатки продуктов, промойте и просушите элементы конструкции.

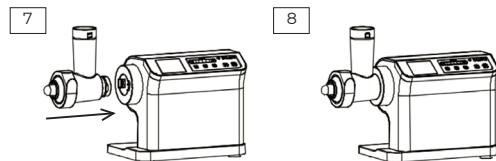
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

С помощью насадок для кеббе из готового фарша изготавливают полые колбаски, которые затем фаршируют. Насадки придают мясу нужную форму. Для получения красивых одинаковых трубочек желательно контролировать их на выходе и нарезать одинаковой длины.

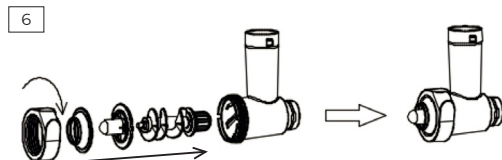
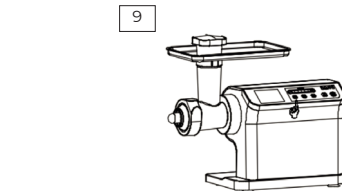
i Не устанавливайте нож или перфорированные диски при использовании насадок для кеббе.


1. Подключите прибор к электросети. Прозвучит один звуковой сигнал, загорится кнопка питания (I).
2. Установите в блок мясорубки шнек, затем установите насадки для приготовления кеббе на шнек таким образом, чтобы пазы на насадке и блоке мясорубки совпадали. Затем закрутите фиксирующее кольцо (рис. 6).

3. Включите прибор нажатием кнопки питания (I), вставьте блок мясорубки во входное отверстие, прибор автоматически зафиксирует собранный блок. Загорится дисплей, и Вы войдете в интерфейс управления (рис. 7-8).




4. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.
5. Выберите скорость мясорубки, нажав кнопку — или +, и нажмите кнопку **Старт** ► (рис. 9).



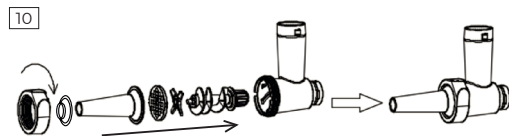
6. Положите заранее приготовленный фарш (мясной, рыбный, овощной) в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку для изготовления трубочек цилиндрической формы длиной около 5-7 см.
7. Наполните заготовки начинкой, зашипните края, обжарьте полученные кеббе на сковороде либо поместите в духовку.
8. После использования выключите устройство, нажав на кнопку **Стоп** ■.
9. Затем коснитесь кнопки «**Замок**» , блок мясорубки будет автоматически разблокирован.
10. Отключите прибор от электросети и очистите его в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК

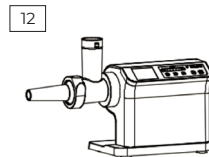
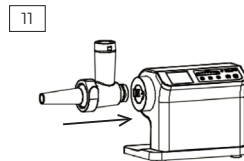
С помощью специальной насадки из готового мясного фарша или свежего/размороженного мяса изготавливают колбаски, которые затем можно сварить, обжарить, запечь или даже сделать сыровялеными.

1. Подключите прибор к электросети. Прозвучит один звуковой сигнал, загорится кнопка питания . Включите прибор нажатием данной кнопки.

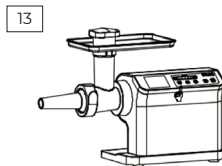
2. Установите в блок мясорубки шнек, нож, перфорированный диск, выступы должны попасть в пазы. Убедитесь в правильности установки ножа.
3. Затем установите насадку для приготовления колбасок, прижав ее к перфорированному диску, наденьте основание и закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая (рис. 10).



4. Вставьте блок мясорубки во входное отверстие, прибор автоматически зафиксирует собранный блок. Загорится дисплей, и Вы войдете в интерфейс управления (рис. 11-12).



5. Наденьте специальную оболочку (в комплект не входит) на насадку для колбасок.
6. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.
7. Выберите скорость мясорубки, нажав кнопку **+** или **+**, и нажмите кнопку **Старт** ► (рис. 13).




8. Положите подготовленное мясо в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку. Используйте специальный толкатель, входящий в комплект.
9. Аккуратно заполняйте оболочку по мере выхода продукта из выпускного отверстия.

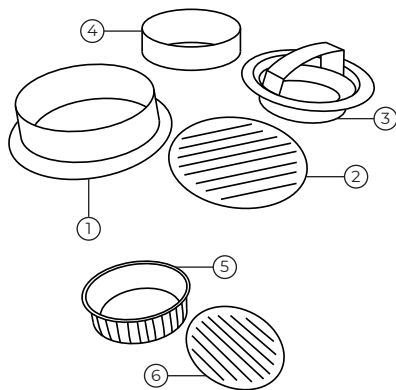


В процессе работы поправляйте оболочку во избежание разрывов. Также делите колбаски на порции, оставляя по 3-5 см пустого пространства в оболочке.

Оболочка может прорваться, если мясо будет входить слишком туго. При необходимости сделайте мелкие отверстия для выхода воздуха на концах оболочки.

10. Когда нужная длина оболочки будет заполнена, переверните ее несколько раз вокруг своей оси, отрежьте и затяните узел на конце.
11. После завершения работы нажмите кнопку **Стоп** ■.
12. Затем коснитесь кнопки **«Замок»** , блок мясорубки будет автоматически разблокирован.
13. Отключите прибор от электросети и очистите его в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

БУРГЕР-ПРЕСС



1. Форма для стандартного бургера
2. Большое основание
3. Крышка пресса с ручкой
4. Дополнительная крышка пресса
5. Форма для мини-бургера
6. Мини-основание

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СТАНДАРТНЫХ БУРГЕРОВ

1. Установите большое основание в форму для стандартного бургера и наполните его необходимым количеством фарша.
2. Установите дополнительную крышку пресса к крышке пресса с ручкой, повернув ее по часовой стрелке и зафиксировав до щелчка.
3. Несильно надавите на фарш крышкой с ручкой, чтобы сформировать бургер.
4. Высвободите бургер, нажав на большое основание.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МИНИ-БУРГЕРОВ

1. Установите мини-основание в форму для мини-бургера.
2. Плотно наполните емкость фаршем.
3. Высвободите мини-бургер, нажав на мини-основание.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРШИРОВАННЫХ КОТЛЕТ (ЗРАЗ)

1. Установите большое основание в форму для стандартного бургера и наполните емкость 150 г фарша.



Внимание! Дополнительная крышка пресса не должна устанавливаться на крышку пресса с ручкой. Если она находится на крышке, снимите ее, повернув против часовой стрелки.

2. Используя крышку пресса с ручкой, надавите в центр фарша для формирования углубления.
3. Заполните углубление необходимыми ингредиентами (начинкой).
4. Сверху уложите 75-80 г фарша, равномерно распределив его.
5. Установите дополнительную крышку пресса к крышке пресса с ручкой, повернув ее по часовой стрелке и зафиксировав до щелчка.
6. Несильно надавите на верхний слой фарша.
7. Высвободите бургер, нажав на большое основание.

ОВОЩЕРЕЗКА

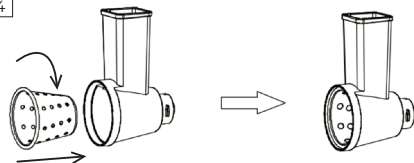


Внимание! При использовании блока овощерезки не рекомендуется запускать прибор в режиме «Реверс», так как это может привести к некорректной работе устройства.

ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ (ФРУКТОВ, СЫРОВ)

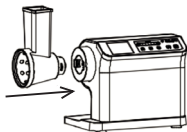
1. Подключите прибор к электросети. Прозвучит один звуковой сигнал, загорится кнопка питания . Включите прибор нажатием данной кнопки.
2. Установите в блок овощерезки необходимую насадку (терку, шинковку или насадку для драйфров) (рис. 14).

14

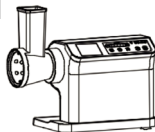


3. Вставьте блок овощерезки во входное отверстие, прибор автоматически зафиксирует собранный блок. Загорится дисплей, и Вы войдете в интерфейс управления (рис. 15-16).

15

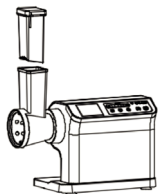


16




4. Поставьте емкость под отверстие горловины блока овощерезки.
5. Нарезьте продукты на кусочки размером примерно 3×3 см, если они не помещаются в загрузочное отверстие.
6. Выберите скорость овощерезки, нажав кнопку — или **+**, и нажмите кнопку **Старт** ►.
7. Добавляйте нарезанные продукты в горловину блока овощерезки. Используйте специальный толкатель, входящий в комплект (рис. 17).

17



8. После завершения работы нажмите кнопку **Стоп** ■.


9. Затем коснитесь кнопки «**Замок**» , блок овощерезки будет автоматически разблокирован.
10. Отключите прибор от электросети и очистите его в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

СОКОВЫЖИМАЛКА

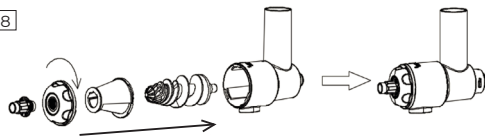


Внимание! При использовании блока соковыжималки запрещается использовать плоды с косточками.

ОБРАБОТКА ФРУКТОВ (ЯГОД, ОВОЩЕЙ)

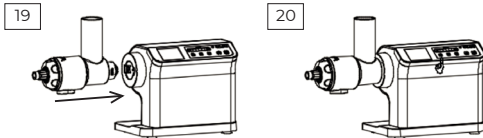
1. Подключите прибор к электросети. Прозвучит один звуковой сигнал, загорится кнопка питания . Включите прибор нажатием данной кнопки.
2. Соберите блок соковыжималки вместе со всеми аксессуарами (рис. 18).

18

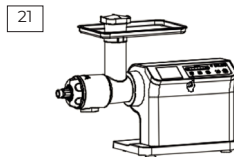


3. Вставьте блок соковыжималки во входное отверстие, прибор автоматически зафиксирует

собранный блок. Загорится дисплей, и Вы войдете в интерфейс управления (стр. 19-20).




4. Поместите загрузочный лоток на блок соковыжималки.
5. Поставьте стакан для жмыха под узкое отверстие, а стакан для сока – под широкое отверстие.
6. Нарезьте продукт на кусочки размером примерно 3 × 3 см, если он не помещается в загрузочное отверстие. Для сельдерея размер нарезки – не более 2 см.
7. Выберите скорость соковыжималки, нажав кнопку — или +, и нажмите кнопку **Старт** ► (рис. 21).



8. Добавляйте продукт в горловину блока соковыжималки. Используйте специальный толкатель, входящий в комплект.

i В свежем соке допустимо содержание мякоти.


9. После завершения работы нажмите кнопку **Стоп** ■.
10. Затем коснитесь кнопки «**Замок**» , блок соковыжималки будет автоматически разблокирован.
11. Отключите прибор от электросети и очистите его в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

КОМПЛЕКСНАЯ ЗАЩИТА ЭЛЕМЕНТОВ M-PRO



Прибор оснащен комплексной защитной системой, автоматически выключающей его при перегреве и перегрузке. Если это произошло, отсоедините прибор от электросети и дайте остыть в течение 30 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов. После этого мясорубка снова будет готова к работе.

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой выключите устройство, нажав на кнопку **Стоп** ■. Коснитесь кнопки «**Замок**» , блок мясорубки, овощерезки или соковыжималки будет автоматически разблокирован. Отсоедините его.

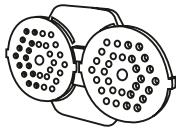


Если в прибор вставлена насадка, его нельзя выключить. Время до автоматического отключения – 30 минут.

Очищайте все элементы конструкции устройства только в разобранном виде!

Очищайте прибор сразу после использования, особенно элементы конструкции, контактирующие с продуктами питания. После мытья ополосните их чистой горячей водой и сразу же просушите. Все части корпуса протрите влажной тканью.

Перфорированные диски для приготовления фарша можно легко очистить с помощью специального приспособления. Цель данного устройства – снижение трудоемкости очистки.



Установите очищаемый диск на приспособление, совмещая отверстия диска со штырьками, удалите остатки фарша и промойте диск под мыльной, затем проточной водой. Перемените сторону очищаемого диска и вновь повторите вышеописанные действия.



ЗАПРЕЩЕНО погружать корпус прибора в воду или иные жидкости!



Запрещается использование абразивных средств, агрессивных химических и иных веществ, применение которых не рекомендовано для очистки предметов, контактирующих с продуктами питания.




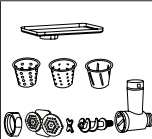




В посудомоечной машине можно мыть все пластиковые детали, в том числе бургер-пресс и приспособление для очистки (максимальная температура при этом не должна превышать 60 °C).



Не очищайте металлические детали прибора в посудомоечной машине, поскольку моющие средства могут вызвать их потемнение. Во избежание появления ржавчины рекомендуется после мытья смазать их небольшим количеством растительного масла и насухо вытереть.

Будьте осторожны при очистке ножа!

Перед повторной эксплуатацией детали прибора должны полностью высохнуть при комнатной температуре и естественной вентиляции воздуха.

			
		✓	✓
			✓
	✓	✓	

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить корпус и полностью его просушить.
- Хранение допускается в сухом и хорошо вентилируемом помещении вдали от источников огня, нагревательных приборов и прямых солнечных лучей. Храните прибор в чистом и сухом состоянии, в недоступном для детей месте.
- Электрические устройства транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с

правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке устройства используйте оригинальную заводскую упаковку.

- Транспортировка должна осуществляться только в крытом транспорте.
- Устройство должно быть правильно упаковано и закреплено во избежание самопроизвольного перемещения в процессе транспортировки.
- Транспортировка устройства должна исключать возможность непосредственного воздействия на него атмосферных осадков и агрессивной внешней среды.
- При осуществлении транспортировки и хранения устройства запрещается подвергать его механическим воздействиям извне, так как они могут привести к повреждению устройства, нарушению его конструкции или повреждению внешней упаковки.
- При хранении и транспортировке запрещено допускать попадание воды и иных жидкостей на упаковку устройства или внутрь упаковки.
- При проведении погрузочно-разгрузочных работ требуется осторожность.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Решения
Устройство не включается после подключения к сети	Электрошнур неправильно вставлен в розетку или в розетке нет напряжения	Заново подключите электрошнур в розетку
		Подключите устройство к другому источнику питания
Прибор самостоятельно отключился в процессе работы	Сработала система защиты от перегрузки	Возможно попадание косточки или постороннего предмета в шнек мясорубки. Включите реверс для разблокирования шнека мясорубки
	Сработала система защиты от перегрева	Отключите устройство от сети питания и дайте ему остыть в течение 30 минут. Но если система срабатывает слишком часто, обратитесь в отдел заботы GARLYN или в авторизованный сервисный центр
Потемнение или повреждение покрытия металлических элементов	Нарушение условий эксплуатации (использование посудомоечной машины и/или абразивных чистящих средств)	Нарушение условий эксплуатации не является гарантийным случаем. Обратитесь в фирменный магазин GARLYN или на сайт www.garlyn.ru
Посторонний запах и/или дым в первое время работы устройства	Это нормальное явление	Не является неисправностью, при дальнейшей эксплуатации запах/дым исчезнут

Неисправность	Возможные причины	Решения
Посторонний шум во время работы	Неправильно установлены комплектующие	Отключите питание, разберите и соберите прибор заново
Автоматическая разблокировка после загрузки мясорубки и ее блокировки	Посторонние предметы в соединительной части шнека мясорубки	Очистите соединительную часть шнека от посторонних предметов. Если это не помогло, обращайтесь в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы компании GARLYN
Разъем блокируется, а затем автоматически разблокируется	Срабатывает индуктивный выключатель и активируется блокировочный переключатель	Извлеките блок мясорубки и очистите шнек. Если это не поможет, обращайтесь в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы компании GARLYN
	Заедает контактный переключатель разъема (контактный штырь заклинило инородным телом), переключатель находится в замкнутом состоянии	Удалите инородное тело со шнека
E1-E4	-	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправным электрошнур/электророзетке, в противном случае обращайтесь в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы компании GARLYN
E5: двигатель заблокирован (перегрузка), невозможно использовать кнопки увеличения/уменьшения скорости	Шнек мясорубки заблокирован посторонними предметами	Нажмите кнопку реверса, чтобы двигатель начал работать в обратном направлении. Извлеките посторонние предметы и продолжите работу

Неисправность	Возможные причины	Решения
Е6: перегрев двигателя	Двигатель перегружен, что приводит к чрезмерному нагреву	Отключите прибор от электросети и дождитесь его полного остывания перед началом работы

I Если неисправность не удалось устранить, обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы о клиентах GARLYN. Все ремонтные работы должны производиться квалифицированными специалистами в сервисном центре.

ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN

КАК СВЯЗАТЬСЯ

Чтобы получить ответы на все интересующие Вас вопросы, обратитесь в наш отдел заботы о клиентах.

Наши специалисты с радостью помогут решить любые возникшие проблемы и ответят на самые неожиданные вопросы.

Мы также будем рады Вашим предложениям о том, как еще мы можем улучшить наши товары и сделать их максимально удобными и надежными.

С заботой о Вас!

Телефон: 8 (800) 350-05-03 (доб. 2)

Почта: info@garlyn.ru

График работы: ежедневно с 10 до 20.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ


Тип товара	мясорубка
Товарный знак.....	Garlyn
Модель	Grind Pro
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Мощность номинальная	500 Вт
Мощность максимальная.....	3000 Вт
Производительность	до 4 кг/мин
Защита от поражения электротоком	класс I
Тип двигателя	постоянного тока
Тип управления	электронный
ЖК-дисплей.....	есть
Материал корпуса.....	металл
Материал загрузочного лотка	металл
Материал ножа / перфорированных дисков	нержавеющая сталь
Материал шнека.....	силумин
Материал бургер-пресса	пластик
Материал приспособления для очистки дисков	пластик
Крепление насадок	автоматическое

Количество скоростей.....	6
Реверс.....	есть
Комплексная защита элементов M-Pro	есть
Контейнер для хранения насадок с крышкой.....	есть
Уровень шума.....	68 дБ
Ножки-присоски.....	есть
Съемный сетевой шнур.....	есть
Максимальная высота посуды	130 мм
Габаритные размеры в полной сборке.....	340 × 300 × 180 мм
Вес нетто.....	7,47 кг
Длина электрошнура.....	0,99 м
Срок службы.....	3 года

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Моторный блок.....	1 шт.
Блок мясорубки	1 шт.
Блок овощерезки	1 шт.
Блок соковыжималки	1 шт.
Загрузочный лоток	1 шт.
Толкатель для мясорубки.....	1 шт.
Толкатель для овощерезки	1 шт.
Шнек.....	1 шт.
Нож мясорубки.....	1 шт.
Фиксирующее кольцо.....	1 шт.
Перфорированные диски для различных видов фарша.....	2 шт.
Контейнер для хранения насадок с крышкой.....	1 шт.
Основание насадки для кеббе	1 шт.
Формирующая насадка для приготовления кеббе.....	1 шт.
Формирующие насадки для приготовления колбасок.....	2 шт.
Приспособление для очистки дисков мясорубки	1 шт.
Бургер-пресс.....	1 шт.
Терка	1 шт.
Шинковка.....	1 шт.

Насадка для драников.....	1 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Краткая инструкция пользователя	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.

 *Производитель, постоянно улучшая и совершенствуя свою продукцию, оставляет за собой право вносить конструктивные изменения в спецификацию и дизайн товара, не ухудшающие его качество, без предварительного уведомления об этих изменениях.*

УТИЛИЗАЦИЯ




Внимание! После окончания срока службы в соответствии с экологическими требованиями не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».



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.

Гарантийный срок: 12 месяцев с даты продажи изделия
Дату изготовления Вы можете найти на корпусе устройства
Спроектировано и разработано компанией Garlyn
Сделано в Китае

The background of the entire image is a repeating geometric pattern of triangles. The triangles are arranged in a grid where each row consists of alternating orange and black triangles pointing downwards. The triangles in the rows above and below also point downwards, creating a continuous tessellation of orange and black triangles.

www.garlyn.ru

Grind Pro-UM-03-STI