

GARLYN

Мясорубка

MG-3000



Наведите камеру
телефона на QR-код
и смотрите
видеоинструкцию



РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



GARLYN

Поздравляем с покупкой новой мясорубки GARLYN MG-3000!

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
Устройство прибора.....	7
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.....	8
Сборка	8
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	10
Функции устройства	10
Мясорубка	10
Овощерезка	13
Комплексная защита элементов M-Pro.....	14
ЧИСТКА И УХОД.....	15
Хранение и транспортировка	16
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	17
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN.....	18
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	19
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	20
УТИЛИЗАЦИЯ	21



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.
- ▲ 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.

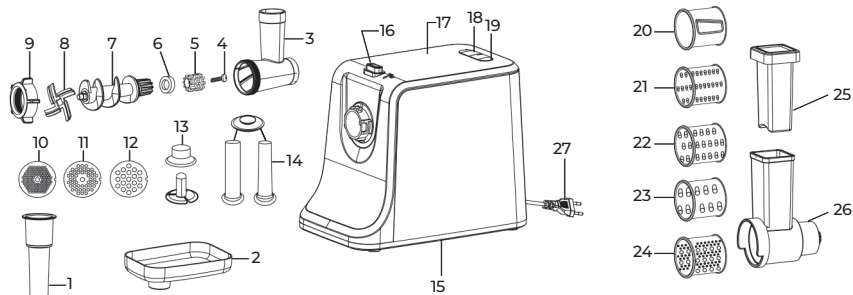
- ▲ Не вставайте на изделие, не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на него.
- ▲ Не эксплуатируйте устройство на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьезным повреждениям прибора и/или поражению электрическим током.
- ▲ Не используйте агрессивные 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.

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. Толкатель для мясорубки
2. Загрузочный лоток
3. Блок мясорубки
4. Винт для фиксации сменного адаптера
5. Сменный адаптер
6. Уплотнительное кольцо
7. Шнек мясорубки
8. Нож мясорубки
9. Фиксирующее кольцо мясорубки
10. Диск для приготовления мелкого фарша
11. Диск для приготовления среднего фарша
12. Диск для приготовления крупного фарша
13. Насадки для приготовления кеббе с основанием

14. Насадки для приготовления колбасок с основанием
15. Корпус устройства
16. Кнопка отсоединения блоков мясорубки/овощерезки
17. Моторный блок
18.  – кнопка реверса
19.  – кнопка Вкл/Выкл
20. Насадка-шинковка
21. Насадка мелкая терка
22. Насадка средняя терка
23. Насадка крупная терка
24. Насадка для драников
25. Толкатель для овощерезки
26. Блок овощерезки
27. Электрошнур

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.



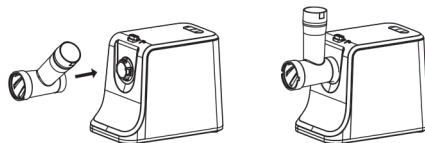
Необходимо выдержать устройство 3 часа при комнатной температуре перед использованием, если оно подвергалось низким температурам при транспортировке.

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.

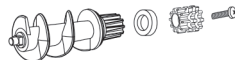
При первом запуске прибора в процессе его работы могут появиться посторонний запах, а также небольшое количество искр. Это не является неисправностью.

СБОРКА

1. Вставьте блок мясорубки в крепление и поверните его против часовой стрелки.



2. Соедините шнек с уплотнительным кольцом и сменным адаптером* и закрутите фиксирующий винт.

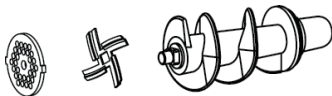


*Сменный адаптер – это переходник, принимающий на себя всю мощь случайно попавших в блок мясорубки твердых предметов – обломков костей, фруктовых косточек и пр. В случае отсутствия подобного адаптера страдает редуктор прибора. Чтобы Вам не отказывали в гарантии

из-за механического повреждения, был создан данный аксессуар. Если адаптер сломался, Вам необходимо выкрутить винт, снять адаптер, очистить место его расположения и поменять на новый (в комплекте находятся еще 5 сменных адаптеров).

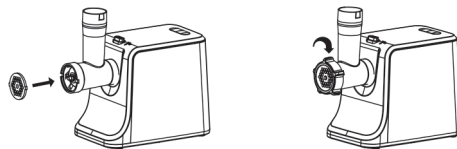
I Приобрести оригинальные дополнительные адаптеры и другие аксессуары Вы можете на официальном сайте производителя **garlyn.ru** или в фирменных магазинах GARLYN. Также они доступны через отдел заботы о клиентах.

3. Установите шнек стороной со сменным адаптером в блок мясорубки, прокрутите его для фиксации. Установите нож мясорубки на наконечник лезвиями наружу так, чтобы плоская сторона лезвий ножа прилегала к диску. Помните, что при неправильной установке мясо не будет измельчаться.



4. Установите необходимый диск для приготовления фарша креплениями в пазы.

5. Придерживая наконечник шнека с ножами, закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая.



6. Установите загрузочный лоток в крепление на блоке мясорубки.
7. Расположите устройство в удобном месте. Отверстия для вентиляции двигателя не должны быть перекрыты.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ФУНКЦИИ УСТРОЙСТВА

МЯСОРУБКА

Обработка мяса

1. Нарезьте продукт на кусочки (примерный размер 20 × 20 × 60 мм).



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

2. Вставьте вилку в розетку и включите устройство кнопкой
3. Положите продукт на загрузочный лоток, проталкивайте его исключительно толкателем. Не прикладывайте избыточных усилий при проталкивании продуктов во избежание блокировки работы устройства.



Продолжительность сеанса непрерывной работы не должна превышать 5 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 15 минут.



Прежде чем переустанавливать насадки и сменные блоки, выключите устройство и отсоедините его от электросети. Не прикасайтесь к подвижным элементам конструкции, предварительно не отключив устройство от электросети.

4. После использования выключите устройство кнопкой



Внимание! Будьте осторожны при установке и снятии ножей.

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

Реверс



Нельзя использовать функцию реверса одновременно с работой устройства. Необходимо приостановить работу, дождаться полной остановки двигателя и только потом включать реверс. В противном случае могут возникнуть посторонний шум, вибрация или электрическая искра, что может привести к поломкам прибора.

1. Если в мясорубке застряли продукты, отключите ее, дождитесь полной остановки и нажмите, удерживая, кнопку реверса . Нож будет крутиться в обратную сторону, и блок освободится.
2. Если это не помогает, отключите устройство от сети, разберите его, извлеките остатки продуктов и промойте элементы конструкции.

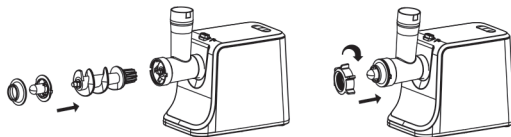
Приготовление кеббе

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.





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

1. Установите в блок мясорубки шнек, затем установите насадки для приготовления кеббе (№ 13) на шнековый штырь, выступы должны попасть в пазы.
2. Закрутите фиксирующее кольцо.



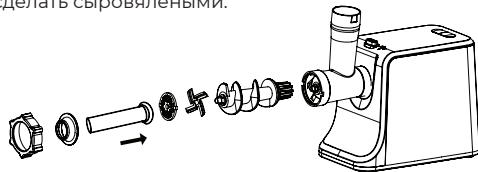
3. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.

4. Подключите прибор к электросети, нажмите на кнопку .
5. 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.
6. После завершения работы повторно нажмите кнопку .
7. Наполните заготовки начинкой, зашипните края, обжарьте полученные кеббе на сковороде либо поместите в духовку.
8. Отключите прибор от электросети, снимите в обратном порядке все насадки и очистите их в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».




Приготовление колбасок

С помощью специальных насадок (2 шт. в комплекте) из готового мясного фарша или свежего/размороженного мяса изготавливают колбаски, которые затем можно сварить, обжарить, запечь или даже сделать сыровялеными.



1. Установите в блок мясорубки шнек, нож, перфорированный диск для крупного фарша (рекомендуется), выступы должны попасть в пазы. Затем установите насадки для приготовления колбасок (№ 14) на шнековый штырь.
2. Закрутите фиксирующее кольцо. Не перетягивайте его.
3. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки. Наденьте колбасную спецоболочку (в комплект не входит) на насадку для колбасок.




4. Подключите прибор к электросети, нажмите на кнопку .
5. Положите подготовленное мясо в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку. Используйте специальный толкатель, входящий в комплект.
6. 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.

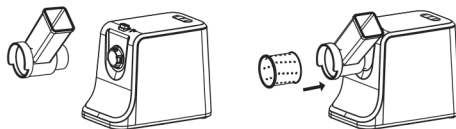
7. Когда нужная длина оболочки будет заполнена, перекрутите ее несколько раз вокруг своей оси, отрежьте и затяните узел на конце.
8. После использования выключите прибор кнопкой  и отсоедините его от электросети.
9. Очистите устройство в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

ОВОЩЕРЕЗКА






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

1. Установите блок овощерезки под углом к моторному блоку. Затем, удерживая кнопку отсоединения насадок (16), прокручивайте против часовой стрелки блок овощерезки.
2. Установите необходимую насадку, углубляя ее в блок овощерезки.



3. Поставьте емкость для овощей под отверстие насадки.
4. Нарежьте овощи на кусочки размером примерно 3 × 3 см, если они не помещаются в загрузочное отверстие.

5. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку .
6. Добавляйте нарезанные овощи в горловину блока овощерезки. Используйте специальный толкатель, входящий в комплект.
-  *Продолжительность сеанса непрерывной работы не должна превышать 5 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 15 минут.*
7. После завершения работы повторно нажмите кнопку  и отключите прибор от электросети.

КОМПЛЕКСНАЯ ЗАЩИТА ЭЛЕМЕНТОВ M-PRO



Прибор оснащен комплексной защитной системой, 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. Если мясорубка по-прежнему не работает, обратитесь в сервис-центр или отдел заботы о клиентах GARLYN.

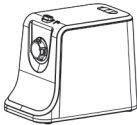
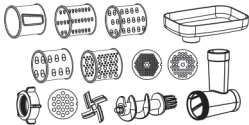
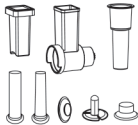


ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора отключите его от электросети и дайте остыть, затем разберите устройство. Очищайте все элементы конструкции устройства только в разобранном виде. Очищайте прибор сразу после использования, особенно элементы конструкции, контактирующие с продуктами питания.

STOP ЗАПРЕЩЕНО погружать корпус прибора в воду или иные жидкости!

Аккуратно протрите все части корпуса влажной тканью.

STOP Запрещается использование абразивных средств, агрессивных химических и иных веществ, применение которых не рекомендовано для очистки предметов, контактирующих с продуктами питания. Запрещается мыть детали устройства в посудомоечной машине во избежание их потемнения.

			
		✓	✓
	✓	✓	✓

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, разрушению 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	СПОСОБ 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
Посторонний шум во время работы	Неправильно установлены комплектующие	Отключите питание, разберите и соберите прибор заново
	Сломался адаптер на шнеке	Выкрутите винт, снимите адаптер, очистите место его расположения и поставьте новый адаптер из комплекта
Мясо не проходит	При переработке готового фарша (для колбасок) фарш не поступает в оболочку	Для наилучшего результата используйте диск для крупного фарша
	Неправильно установлен нож	Установите нож правильно согласно разделу «Сборка»
Сломался адаптер на шнеке	В блок прибора попал твердый предмет	Выкрутите винт, снимите адаптер, очистите место его расположения и поставьте новый адаптер из комплекта. Не перетягивайте фиксирующее кольцо
	Слишком сильно затянуто фиксирующее кольцо	
Прибор самостоятельно отключился в процессе работы	Сработала система защиты от перегрева и/или перегрузки	Отключите устройство от сети питания и дайте ему остыть в течение 30 минут
Посторонний запах в первое время работы устройства	Это нормальное явление	Посторонний запах уйдет спустя некоторое время
В процессе работы прибора может появиться небольшое количество искр		Причина в щеточном двигателе конструкции

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	MG-3000
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Мощность номинальная	800 Вт
Мощность максимальная	2200 Вт
Защита от поражения электротоком	класс II
Тип двигателя	АС (переменного тока)
Материал корпуса	пластик/металл
Материал ножа/дисков	нержавеющая сталь
Материал загрузочного лотка	металл
Количество дисков	3 (3, 5, 8 мм)
Производительность	до 5 кг / 2 мин
Реверс	есть
Защита от перегрева/перегрузки	есть
Прорезиненные ножки	есть
Длина электрошнура	1,45 м
Габаритные размеры	330 × 340 × 165 мм
Вес нетто	4,65 кг
Срок службы	3 года

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Моторный блок	1 шт.
Блок мясорубки	1 шт.
Блок овощерезки	1 шт.
Загрузочный лоток	1 шт.
Толкатель для мясорубки	1 шт.
Толкатель для овощерезки	1 шт.
Шнек	1 шт.
Сменный адаптер	6 шт.
Уплотнительное кольцо	6 шт.
Винт для фиксации сменного адаптера	1 шт.
Насадка-мясорубка	1 шт.
Диски для приготовления фарша	3 шт.
Насадка для приготовления колбасок	2 шт.
Насадка для приготовления кеббе	1 шт.
Основание насадки для колбасок	1 шт.
Основание насадки для кеббе	1 шт.
Насадка мелкая терка	1 шт.
Насадка средняя терка	1 шт.
Насадка крупная терка	1 шт.
Насадка-шинковка	1 шт.
Насадка для драников	1 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Краткая инструкция пользователя	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

I 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

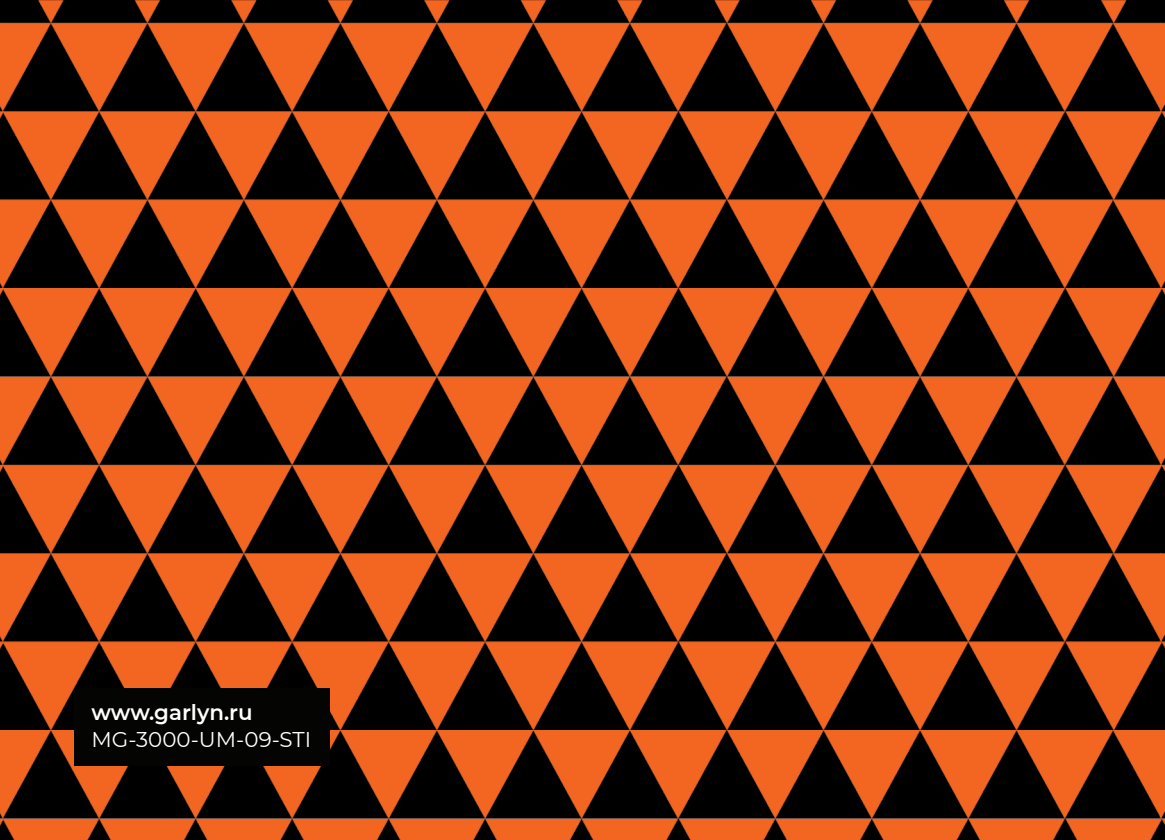


Внимание! После окончания срока службы в соответствии с экологическими требованиями не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат 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 прибора
Спроектировано и разработано компанией GARLYN
Сделано в Китае

The background of the entire image is a repeating geometric pattern. It consists of a grid of triangles. In each horizontal row, the triangles alternate between pointing upwards and downwards. The upward-pointing triangles are orange, and the downward-pointing triangles are black. This creates a tessellated effect across the entire surface.

www.garlyn.ru
MG-3000-UM-09-STI