

GARLYN

Гриль электрический

GL-500 Pro



Наведите камеру
телефона на QR-код
и смотрите
видеоинструкцию



РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Поздравляем с покупкой нового электрического гриля GARLYN GL-500 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.....	4
Устройство прибора.....	8
Панель управления с индикацией.....	10
Дисплей.....	12
Меню программ приготовления.....	12
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.....	15
Установка/замена панелей.....	16
Положение съемных панелей.....	16
Двусторонний гриль в закрытом положении.....	16
Двусторонний гриль в открытом положении.....	17
Односторонний гриль в открытом положении.....	18
Установка поддона для сбора масла/жира.....	18
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	19
Порядок действий при использовании автоматических программ приготовления.....	19
Запуск автоматической программы «Стейк».....	21

Порядок действий при ручной настройке программы	21
Установка времени приготовления	23
Установка температуры приготовления	24
Изменение времени в процессе приготовления	25
Изменение температуры в процессе приготовления	25
Комплексная защита элементов M-Pro	25
Таблица программ приготовления	26
Рекомендации по приготовлению	30
УХОД И ОЧИСТКА	31
Хранение и транспортировка	31
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	33
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN	36
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	37
КОМПЛЕКТАЦИЯ	39
УТИЛИЗАЦИЯ	40



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 устройства самостоятельно. Не эксплуатируйте прибор с поврежденным электрошнуром или электровилкой, 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.
- ▲ Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
- ▲ По обязательному требованию электробезопасности подключайте прибор только к электророзеткам и удлинителям, имеющим заземление, и не модифицируйте электровилку прибора каким-либо образом.
- ▲ Вставляйте вилку электрошнура в электророзетку только по окончании установки устройства. Убедитесь, что после установки к вилке электрошнура имеется свободный доступ. Не подключайте прибор к электророзетке, если вилка неплотно входит в электророзетку или плохо закреплена.
- ▲ Не протягивайте электрошнур 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. Извнос электрошнура может привести к короткому замыканию и поражению электрическим током.
- ▲ После использования, а также перед проведением технического обслуживания или иных работ отключайте прибор от основного источника электропитания. Извлекайте электровилку сухими руками, не тяните за электрошнур.
- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.

ВНИМАНИЕ

- ▲ Перед использованием прибора убедитесь, что прибор установлен на ровной твердой сухой горизонтальной поверхности. Рабочая поверхность и стены вокруг должны быть выполнены из термостойкого материала.
- ▲ Не накрывайте устройство во время работы – это может привести к перегреву и поломке.
- ▲ Не устанавливайте прибор вблизи источников открытого огня и тепла (плиты, духовые шкафы, обогреватели и т. п.) или вблизи быстровоспламеняющихся и горючих материалов (текстиль, бытовая химия).
- ▲ Не используйте изделие на открытом воздухе и в помещениях с повышенной влажностью.
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО при использовании касаться прибора мокрыми руками и тогда, когда на него попала вода.
- ▲ Во время работы поверхности прибора сильно нагреваются. Держите свои руки и лицо на безопасном расстоянии от на-гревающихся частей во избежание получения ожогов. Обязательно надевайте специальные не проводящие тепло рукавицы во время работы с прибором.
- ▲ Оставляйте достаточно свободного пространства вокруг устройства для обеспечения хорошей циркуляции воздуха рядом с устройством.
- ▲ Дайте устройству остыть перед снятием или установкой деталей устройства.
- ▲ Регулярно проверяйте устройство на предмет повреждений. Не используйте прибор или любую его часть при деформации.
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО погружать прибор и электрошнур в воду или помещать их под струей воды или другой жидкости!
- ▲ Если устройство упало в воду, как можно быстрее вытащите электровилку из электророзетки. Не прикасайтесь к прибору и не погружайте руки в воду в этот момент!
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО при использовании касаться прибора, электрошнура и электровилки мокрыми руками и тогда, когда на них попала вода.

- ▲ Переносите устройство с особой осторожностью, когда внутри находится горячее масло.

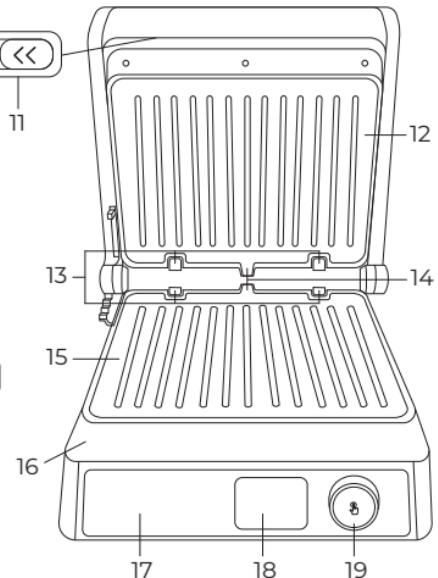
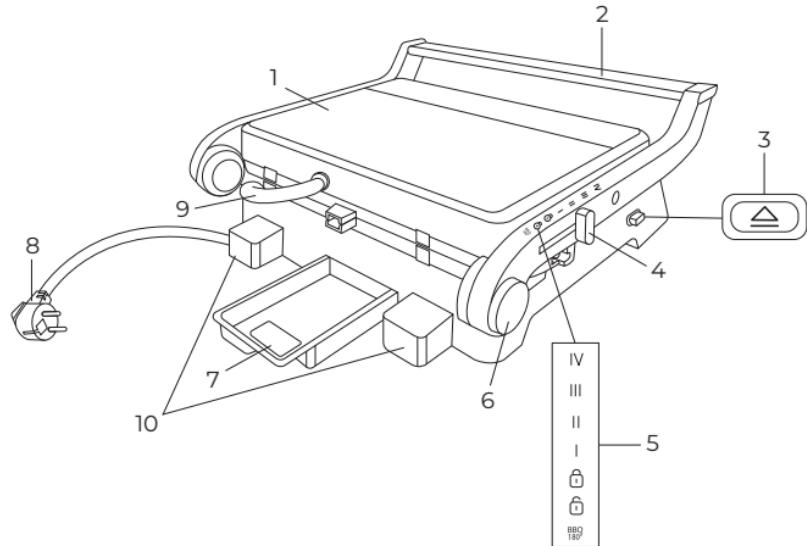
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- ▲ 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 устанавливайте на прибор посторонние предметы.
- ▲ Если прибор не используется, отключите его от электросети.
- ▲ Включайте питание устройства только после надлежащей установки панелей гриля и поддона для сбора жира.
- ▲ Используйте панели гриля и поддон исключительно по их назначению. ЗАПРЕЩЕНО использовать их без данного устройства для приготовления пищи на кострах, в мангалах, на газе и пр.
- ▲ Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл.
- ▲ 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.
- ▲ Данный прибор 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

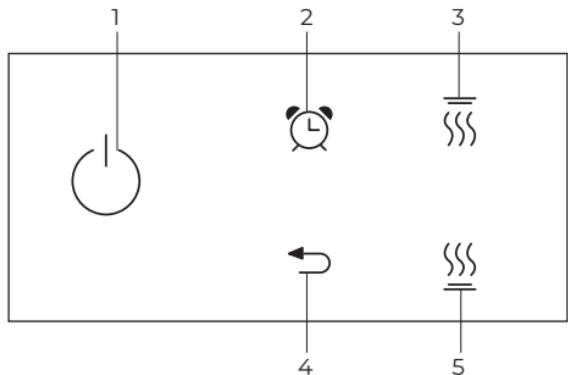


1. Крышка прибора
2. Ручка
3. Кнопка снятия нижней панели 
4. Регулятор положения крышки
5. Шкала регулятора положений крышки
6. Крепления крышки
7. Поддон съемный для сбора жира и масла
8. Электрошнур
9. Соединительный кабель
10. Ножки
11. Кнопка снятия верхней панели 
12. Верхняя панель гриля
13. Фиксаторы панелей гриля
14. Желоба для слива жира и масла
15. Нижняя панель гриля
16. Корпус прибора
17. Панель управления с индикацией
18. Дисплей

19. Ручка управления:

- нажатие на нее подтверждает установленные параметры или запускает программу;
- поворот влево/вправо переключает между программами и подпрограммами или уменьшает/увеличивает выбранный параметр;
- непрерывно горит синим цветом, когда прибор работает;
- мигает синим цветом, когда нагрев панелей закончился

Панель управления с индикацией



1. Кнопка включения/выключения

- выводит прибор из режима ожидания и переводит обратно;
- прерывает процесс приготовления;
- медленно мигает белым цветом, когда прибор находится в режиме ожидания;
- горит белым цветом, когда прибор включен и выведен из режима ожидания или работает

2. Кнопка «Время»

- горит белым цветом, когда прибор включен и выведен из режима ожидания;
- мигает белым цветом при настройке времени приготовления;
- горит белым цветом во время нагревания панелей;
- горит зеленым цветом, когда начался отсчет времени;
- нажатие на нее вызывает установку времени приготовления

3. Кнопка «Верхняя панель»

- горит белым цветом, когда прибор включен и выведен из режима ожидания;
- нажатие на нее вызывает настройку рабочей температуры верхней панели;
- мигает белым цветом во время настройки температуры нагрева;
- мигает красным цветом, когда верхняя панель нагревается;
- горит красным цветом, когда панель нагрета до выбранной температуры

4. Кнопка «Назад» ↲:

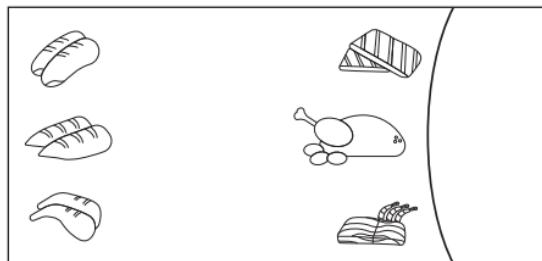
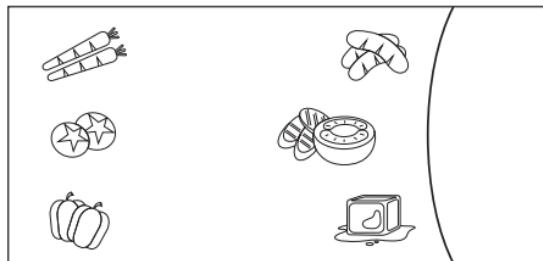
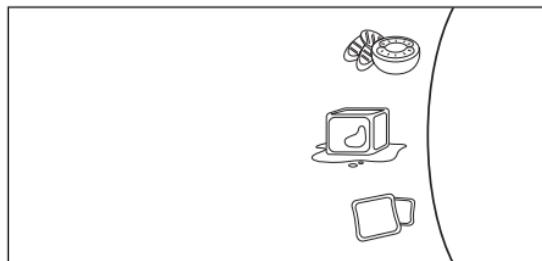
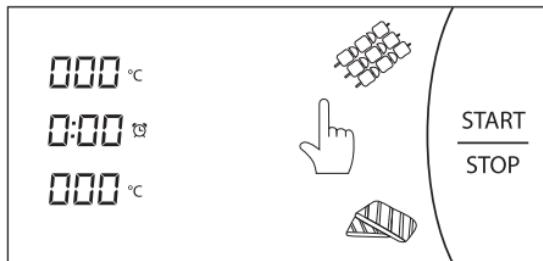
- горит белым цветом, когда прибор включен и выведен из режима ожидания;
- сбрасывает введенные параметры;
- прерывает процесс приготовления;
- возвращает в меню программ

5. Кнопка «Нижняя панель» §§:

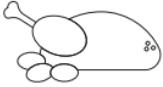
- горит белым цветом, когда прибор включен и выведен из режима ожидания;
- нажатие на нее вызывает настройку рабочей температуры нижней панели;
- мигает белым цветом во время настройки температуры нагрева;
- мигает красным цветом, когда нижняя панель нагревается;
- горит красным цветом, когда панель нагрета до выбранной температуры

Дисплей

Меню программ приготовления



Иконка	Значение
	Ручная настройка программы
	Температура нагрева панели, градусы Цельсия
	Время приготовления, часы и минуты
	Запуск/остановка программы
	Программа «Шашлык»
	Программа «Сэндвич»
	Программа «Тосты»

	Программа «Разморозка»
	Программа «Овощи». Имеет подпрограммы «Морковь»  , «Грибы» 
	Программа «Сосиски»
	Программа «Морепродукты». Имеет подпрограммы «Рыба»  и «Креветки» 
	Программа «Курица». Имеет подпрограммы «Крылышки»  , «Грудка» 
	Программа «Стейк». Имеет подпрограммы степени обжарки: Rare, Medium, Medium well и Well done

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.



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

Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора.

Протрите корпус устройства, внутреннюю и внешнюю поверхность сухой тканью. Промойте панели гриля горячей водой с использованием мягкого моющего средства. Просушите панели на воздухе или с помощью сухой ткани.

Установите устройство на ровную твердую термостойкую горизонтальную поверхность, оставив достаточно свободного пространства со всех сторон. Следите, чтобы выходящий при работе устройства пар не попадал на обои, мебель и другие предметы, чувствительные к повышенной влажности и температуре.

Перед использованием проведите несколько циклов разогрева устройства без приготовления продуктов для удаления защитных масел. При этом может выделяться небольшое количество дыма. Это нормально и не является неисправностью. В дальнейшем при использовании электрогриля посторонние запахи исчезнут.

После удаления защитных масел дайте прибору остить в течение 30 минут и очистите панели в соответствии с рекомендациями раздела «УХОД И ОЧИСТКА».



Запрещено включать устройство без установленных съемных панелей!

ОСТОРОЖНО! Съемные панели гриля и металлические элементы корпуса сильно нагреваются во время использования. Во избежание ожога надевайте защитные рукавицы или термостойкие перчатки при использовании. Во время работы электрогриля касайтесь только ручки устройства.

Для добавления и снятия продуктов используйте только деревянные, термостойкие пластиковые или силиконовые аксессуары, так как металлические кухонные предметы могут поцарапать поверхность съемных панелей.

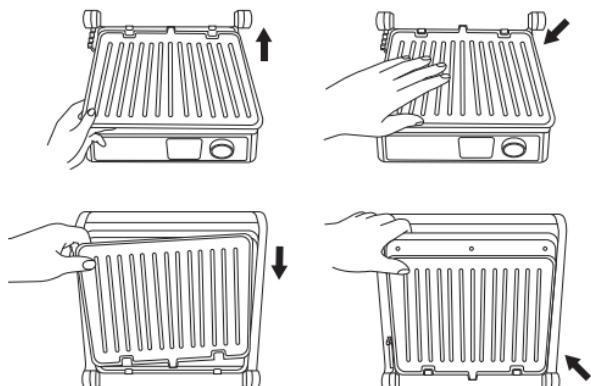


Внимание! Никогда не погружайте устройство в воду или другие жидкости.

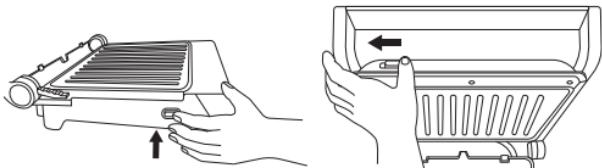
Перед сборкой прибора убедитесь, что все детали чистые и сухие.

УСТАНОВКА/ЗАМЕНА ПАНЕЛЕЙ

Убедитесь, что крышка гриля не заблокирована и регулятор положения крышки (4) находится в положении . Потяните за ручку и раскройте гриль. Установите панели гриля на основание прибора, совместив две выемки на панели с фиксаторами на устройстве. Затем надавите на панель до щелчка.



Чтобы снять панели, снова раскройте гриль. Нажмите на кнопки отсоединения верхней (1) и нижней (3) панелей в направлении, указанном на кнопках, и выньте их из прибора.



ПОЛОЖЕНИЕ СЪЕМНЫХ ПАНЕЛЕЙ

Гриль имеет несколько положений приготовления, которые Вы можете использовать в зависимости от рецепта.

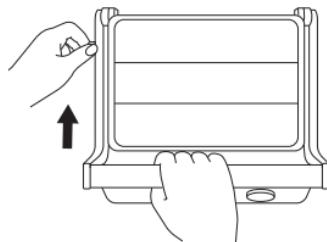
Двусторонний гриль в закрытом положении

При обжаривании обеих сторон блюда без необходимости его переворачивать верхняя и нижняя панель находятся в контакте с продуктами. Гриль всегда должен находиться в закрытом положении во время предварительного нагрева.

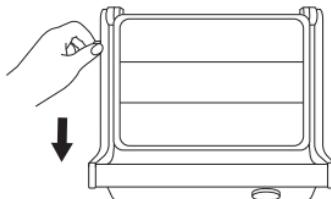
Когда Вы закрываете крышку, слегка надавите на нее. Крышка самостоятельно подстроится под толщину продукта, пища будет нагреваться равномерно.

Гриль электрический GL-500 Pro

Вы можете зафиксировать крышку в одном из положений при приготовлении стейков: IV – толстые стейки, III, II – стейки средней толщины, I – тонкие стейки. Для этого переведите регулятор в нужное положение, придерживая устройство за ручку (2), когда крышка раскрыта.



При добавлении или удалении продуктов убедитесь, что крышка разблокирована и регулятор положения крышки (4) находится в положении . Вы можете заблокировать крышку, переведя регулятор в положение .

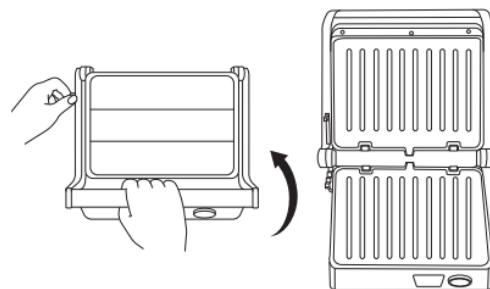


i Если одновременно готовятся несколько блюд, продукты должны быть одинаковыми по толщине, чтобы верхняя панель плотно прилегала к продуктам для равномерного приготовления.

Двусторонний гриль в открытом положении

Готовьте каждое блюдо на отдельных панелях, и ароматы различных продуктов не смешаются друг с другом.

Раскройте прибор до положения 180°, переведя регулятор в положение и удерживая его. Разверните крышку на 180° и отпустите регулятор.



Чтобы вернуть крышку в обычное положение, закройте прибор. Механизм крышки автоматически перейдет в обычное положение.

Односторонний гриль в открытом положении

Если Вы хотите приготовить блюдо только на нижней панели, оставьте гриль в открытом положении. Регулятор крышки должен находиться в положении .

Выберите программу на панели управления и установите нужную температуру для нижней панели, температуру верхней панели установите на 0°. Равномерно разместите продукты на нижней панели, затем запустите программу.

УСТАНОВКА ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА МАСЛА/ЖИРА

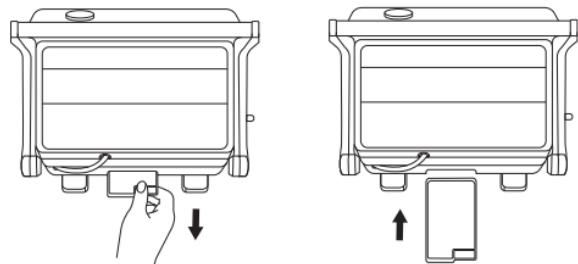
В задней части корпуса прибора находится съемный поддон для сбора масла/жира (7). Сок и жир от готовящихся блюд стекают туда по желобам съемных панелей.



При использовании обеих панелей гриля с полностью открытой крышкой поддон для сбора масла/жира должен быть достаточно выдвинут из корпуса, иначе жидкость будет капать на поверхность под грилем.

Удаляйте из поддона образовавшуюся жидкость и очищайте его после каждого использования!

После того как гриль полностью остывает, осторожно вытащите из корпуса поддон. Слейте жидкость и промойте его вручную в теплой воде со средством для мытья посуды либо в посудомоечной машине, тщательно ополосните и высушите, после чего вставьте поддон для сбора масла/жира обратно в гриль до упора.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Подключите прибор к электросети. Прибор издаст звуковой сигнал, все индикаторы и дисплей загорятся примерно на 3 секунды и погаснут. Кнопка вкл/выкл  будет медленно мигать белым цветом. Прибор находится в режиме ожидания.
- Нажмите на кнопку , чтобы вывести прибор из режима ожидания. Прибор издаст звуковой сигнал, панель управления и дисплей загорятся.
- Примерно через 1 минуту бездействия прибор издаст звуковой сигнал и автоматически вернется в режим ожидания.**
- Крутите ручку управления (19) вправо или влево, чтобы выбрать нужную Вам автоматическую программу. На дисплее в зависимости от Вашего выбора по кругу будут меняться иконки программ.



По умолчанию при выходе из режима ожидания устройство выбирает ручную настройку программы.

- Нажмите на ручку управления (19), чтобы установить выбранную программу. Устройство издаст звуковой сигнал, на дисплее появятся параметры программы. Если у программы есть подпрограммы, то покрутите ручку управления снова, чтобы выбрать подпрограмму, а затем нажмите на ручку (19) для запуска выбранной подпрограммы. Устройство издаст звуковой сигнал.



Чтобы вернуться в меню программ приготовления, нажмите на кнопку . Устройство издаст звуковой сигнал и вернется в меню.

- При необходимости измените время приготовления с помощью кнопки «Время»  (см. раздел «Установка времени приготовления»).
- При необходимости измените температуру приготовления с помощью кнопок «Верхняя панель»  и «Нижняя панель»  (см. раздел «Установка температуры приготовления»).



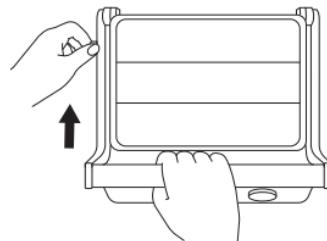
При выборе программы «Стейк» можно не менять ее параметры. После укладки продукта и запуска программы «Стейк» устройство определит толщину стейка по положению верхней крышки гриля и установит время приготовления в соответствии с выбранной степенью обжарки.



Если при выборе программы «Стейк» Вы решите самостоятельно настроить температуру нагрева панелей, устройство не будет автоматически определять толщину стейка и установит время приготовления по умолчанию для выбранной подпрограммы (степени прожарки).

7. Начнется нагрев панелей, кнопки панелей (3), (5) будут мигать красным цветом. Когда нагрев закончится, устройство издаст три коротких звуковых сигнала, кнопки (3), (5) перестанут мигать и начнут непрерывно гореть красным цветом. Кнопка «Время» (1) будет гореть белым цветом, индикация ручки управления (19) будет мигать синим цветом. Устройство продолжит периодически издавать три коротких звуковых сигнала и нагревать панели, пока Вы не уложите продукты и не запустите программу приготовления.

8. Убедитесь, что регулятор положения крышки находится в положении . Поднимите крышку и положите продукты на нижнюю панель. Отрегулируйте положение крышки, переведя регулятор (4) в положение, подходящее толщине продукта.



Если необходимо, Вы можете заблокировать крышку гриля от открытия. Для этого переведите регулятор в положение . После приготовления продукта переведите регулятор в положение чтобы разблокировать крышку.

9. Закройте крышку и нажмите на ручку управления (19). Индикация ручки перестанет мигать и начнет непрерывно гореть синим цветом. Устройство издаст звуковой сигнал, на дисплее

начнется поминутный обратный отсчет времени приготовления. Кнопки вкл/выкл  и «Назад»  будут гореть белым цветом, кнопки панелей – мигать красным, когда идет нагрев, гореть красным, когда нагрев прекращается. Кнопка «Время»  будет гореть зеленым цветом.

i Чтобы остановить приготовление, нажмите на кнопку «Назад» . Кнопки панелей гриля, кнопка «Время»  загорятся белым цветом. На дисплее отобразятся значения температуры и времени приготовления по умолчанию.

Чтобы остановить программу и перевести прибор в режим ожидания, нажмите и удерживайте кнопку .

10. Когда процесс приготовления завершится, прибор издаст 5 звуковых сигналов. Все кнопки и дисплей погаснут, только кнопка вкл/выкл  будет медленно мигать белым цветом.

Запуск автоматической программы «Стейк»

1. Выберите автоматическую программу «Стейк» и подходящую подпрограмму, на дисплее отобразится только температура нагрева панелей.
2. Как только панели нагреются до необходимой температуры, уложите мясо на нижнюю панель гриля, закройте крышку и установите регулятор положения крышки на подходящем уровне.
3. Нажмите на ручку управления (19), чтобы запустить программу. Устройство автоматически определит толщину стейка и установит нужное время приготовления.

 **ВНИМАНИЕ!** После запуска программы Вы не сможете изменить время приготовления и температуру нагрева панелей.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ РУЧНОЙ НАСТРОЙКЕ ПРОГРАММЫ

1. Подключите прибор к электросети. Прибор издаст звуковой сигнал, все индикаторы и дисплей загорятся примерно на 3 секунды и погаснут. Кнопка вкл/выкл  будет медленно мигать белым цветом. Прибор находится в режиме ожидания.

- Нажмите на кнопку , чтобы вывести прибор из режима ожидания. Прибор издаст звуковой сигнал, панель управления и дисплей загорятся. По умолчанию устройство выбирает ручную настройку программы.

 Примерно через 1 минуту бездействия прибор издаст звуковой сигнал и автоматически вернется в режим ожидания.

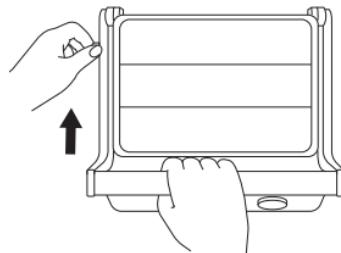
- Установите время приготовления с помощью кнопки «Время»  (см. раздел «Установка времени приготовления»).
- Установите температуру приготовления с помощью кнопок «Верхняя панель»  и «Нижняя панель»  (см. раздел «Установка температуры приготовления»).

 Чтобы вернуться в меню программ приготовления, нажмите на кнопку . Устройство издаст звуковой сигнал и вернется в меню.

- Начнется нагрев панелей, кнопки панелей (3), (5) будут мигать красным цветом. Когда нагрев закончится, устройство издаст три коротких звуковых сигнала, кнопки (3), (5) перестанут мигать и начнут непрерывно гореть красным цветом. Кнопка «Время»  будет гореть белым цветом, индикация ручки управления (19) будет мигать

синим цветом. Устройство продолжит периодически издавать три коротких звуковых сигнала и нагревать панели, пока Вы не уложите продукты и не запустите программу приготовления.

- Убедитесь, что регулятор положения крышки находится в положении  . Поднимите крышку и положите продукты на нижнюю панель. Отрегулируйте положение крышки, переведя регулятор (4) в положение, подходящее толщине продукта.



 Если необходимо, Вы можете заблокировать крышку гриля открытия. Для этого переведите регулятор в положение  . После приготовления продукта переведите регулятор положение  , чтобы разблокировать крышку.

7. Закройте крышку и нажмите на ручку управления (19). Индикация ручки перестанет мигать и начнет непрерывно гореть синим цветом. Устройство издаст звуковой сигнал, на дисплее начнется поминутный обратный отсчет времени приготовления. Кнопки вкл/выкл (1) и «Назад» (2) будут гореть белым цветом, кнопки панелей – мигать красным, когда идет нагрев, гореть красным, когда нагрев прекращается. Кнопка «Время» (3) будет гореть зеленым цветом.



Чтобы остановить приготовление, нажмите на кнопку «Назад». Кнопки панелей гриля, кнопка «Время» (3) загорятся белым цветом. На дисплее отобразятся значения температуры и времени приготовления по умолчанию.

Чтобы остановить программу и перевести прибор в режим ожидания, нажмите и удерживайте кнопку (1).

8. Когда процесс приготовления завершится, прибор издаст 5 звуковых сигналов. Все кнопки и дисплей погаснут, только кнопка вкл/выкл (1) будет медленно мигать белым цветом.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Диапазон времени приготовления: 1 минута – 1 час 30 минут с шагом 1 мин (см. «ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).

1. Для настройки времени приготовления после выбора программы нажмите на кнопку «Время» (3). Устройство издаст звуковой сигнал, кнопка «Время» начнет мигать белым цветом.
2. Крутите ручку управления вправо или влево, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Значения будут меняться по кругу.
3. После 5 секунд бездействия установленный параметр автоматически сохранится.



Установленное время приготовления сохраняется, только пока Вы находитесь на выбранной программе. При выходе из программы нажатием на кнопку (2) или переходе в режим ожидания время возвращается к значению по умолчанию.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Диапазон температур приготовления: 90-230 °C с шагом 5°C на автоматических программах, 60-230 °C с шагом 5° при ручной настройке (см. «ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).

Вы можете установить температуру нагрева 0°C, если нужно, чтобы нагревалась только одна панель.

1. Для настройки температуры нагрева верхней панели после выбора программы нажмите на кнопку «Верхняя панель» . Устройство издаст звуковой сигнал, на дисплее начнет мигать белым цветом кнопка .
2. Крутите ручку управления вправо или влево, чтобы увеличить или уменьшить температуру нагрева. Значения будут меняться по кругу.
3. После 5 секунд бездействия установленный параметр автоматически сохранится. Кнопка будет гореть белым цветом.
4. Для настройки температуры нагрева нижней панели нажмите на кнопку «Нижняя панель» . Устройство издаст звуковой сигнал, на дисплее начнет мигать белым цветом кнопка .

5. Крутите ручку управления вправо или влево, чтобы увеличить или уменьшить температуру нагрева. Значения будут меняться по кругу.
6. После 5 секунд бездействия установленный параметр автоматически сохранится. Кнопка будет гореть белым цветом.



Установленная температура приготовления сохраняется, только пока Вы находитесь на выбранной программе. При выходе из программы нажатием на кнопку или переходе в режим ожидания время приготовления в программе возвращается к значению по умолчанию.

В процессе приготовления кнопки панелей гриля могут перестать гореть красным цветом и начать мигать. Это не является неисправностью. На панелях включается нагрев, чтобы поддерживать заданную температуру.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Во время работы программы приготовления нажмите на кнопку «Время» . Устройство издаст звуковой сигнал, кнопка «Время» начнет мигать белым цветом.
2. Крутите ручку управления вправо или влево, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Значения будут меняться по кругу.
3. После 5 секунд бездействия установленный параметр сохранится.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Во время работы автоматической программы приготовления нажмите на кнопку «Верхняя панель»  или «Нижняя панель» . Устройство издаст звуковой сигнал, на дисплее начнет мигать белым цветом кнопка выбранной панели гриля. Кнопка  будет гореть зеленым цветом.
2. Крутите ручку управления вправо или влево, чтобы увеличить или уменьшить температуру нагрева. Значения будут меняться по кругу.
3. После 5 секунд бездействия установленный параметр сохранится. Кнопка «Верхняя панель» 

или «Нижняя панель»  начнет мигать красным цветом, если начнется нагрев. Кнопка  будет гореть зеленым.



В процессе приготовления кнопки панелей гриля могут перестать гореть красным цветом и начать мигать. Это не является неисправностью. На панелях включается нагрев, чтобы поддерживать заданную температуру.

КОМПЛЕКСНАЯ ЗАЩИТА ЭЛЕМЕНТОВ M-PRO

Прибор оснащен системой автоматического отключения в случае перегрева.

В случае срабатывания системы выключите прибор, отключите его от электросети и дайте ему остыть.

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В данной таблице приведены особенности работы отдельных программ.

Программа/подпрограмма	Время приготовления по умолчанию, мин	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Температура по умолчанию, °C	Диапазон изменения температуры / Шаг установки, °C
Шашлык	00:12		230	
Сэндвич	00:06	1 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	200	90–230 / 5
Тосты	00:04		200	

Гриль электрический GL-500 Pro

Разморозка		00:10		90	
Овощи	морковь	00:10		190	
	грибы	0:08		180	
	перец	0:06	1 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	170	90–230 / 5
Сосиски		0:07		180	
Морепродукты	рыба	0:06		210	
	креветки	0:04		200	

Курица	крылышки	0:10		210	
	грудка	0:11	1 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	220	90–230 / 5
	ножки	0:12		220	

Стейк	Rare	0:02:00 – при положении крышки I; 0:03:10 – при положении крышки II; 0:04:10 – при положении крышки III; 0:05:20 – при положении крышки IV	1 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	230	
	Medium	0:03:20 – при положении крышки I; 0:04:30 – при положении крышки II; 0:05:30 – при положении крышки III; 0:06:30 – при положении крышки IV		230	
	Medium well	0:04:40 – при положении крышки I; 0:05:50 – при положении крышки II; 0:06:40 – при положении крышки III; 0:07:50 – при положении крышки IV		230	90–230 / 5
	Well done	0:06:00 – при положении крышки I; 0:07:00 – при положении крышки II; 0:08:00 – при положении крышки III; 0:09:00 – при положении крышки IV		230	
	Ручная настройка программы приготовления				60-230 / 5

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Нарезайте овощи толщиной около 1 см и обмазывайте их маслом перед приготовлением на гриле.
- Следите за тем, чтобы продукты были одинаковой толщины для равномерного приготовления. Отбивайте куриные грудки, свинину и мясные стейки перед приготовлением до одинаковой толщины.
- Нарезайте продукты одинаково, чтобы добиться равномерного приготовления.
- Следите за блюдами во время приготовления.
- При приготовлении на гриле в открытом положении переворачивайте продукты. При приготовлении в закрытом положении этого делать не нужно.
- При приготовлении небольшого количества пищи помещайте продукты в центр панелей.
- Перед подачей на стол убедитесь, что блюдо полностью готово.
- Никогда не используйте гриль для приготовления замороженных продуктов. Все продукты должны быть свежими и полностью размороженными перед приготовлением.
- Готовьте маринады и/или приправы на основе специй для мяса или рыбы, блюда будут более ароматными и мягкими. Перед приготовлением удалите излишки маринада с продуктов, чтобы предотвратить его горение на панелях.
- При приготовлении маринованного и жирного мяса следите за поддоном для сбора масла/жира, не допускайте его переполнения, сливайте собравшуюся жидкость.
- Чтобы сохранить антипригарную поверхность панелей гриля, не позволяйте им нагреваться слишком долго без пищи и не очищайте панели с помощью абразивных средств.
- Для переворачивания пищи используйте деревянные, жаропрочные пластиковые или силиконовые лопатки, чтобы не поцарапать поверхность панелей.
- Если Вы жарите рыбу, креветки, мидии на панелях, выжмите немного лимонного сока на салфетку и протрите после приготовления остывшие и очищенные панели для удаления запахов.
- Очищайте остатки пищи с панелей с помощью кондитерской кисти с термостойкой щетиной или мягкой салфетки.

УХОД И ОЧИСТКА

Перед очисткой убедитесь, что устройство отключено от сети и полностью остыло.

Протрите корпус прибора влажной, а затем сухой тканью.

Очищайте поддон для масла/жира и съемные панели после каждого использования электрогриля. Мойте их горячей водой с помощью моющего средства для посуды.

Следите за чистотой контактов встроенных нагревательных элементов.



Внимание! Запрещается погружать в воду или ставить под струю воды корпус устройства, электровилку и электрошнур.

Запрещается при очистке использовать абразивные чистящие средства и материалы.

По окончании очистки тщательно просушите съемные панели на воздухе или с использованием сухой ткани. Перед тем как убрать прибор для хранения, установите панели и поддон для сбора масла/жира на место и закройте крышку. Никогда не обматывайте электрошнур вокруг гриля.

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 оригиналную заводскую упаковку.
- Транспортировка должна осуществляться только в крытом транспорте.
- Устройство должно быть правильно упаковано и закреплено во избежание самопротивольного 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	Способ устранения
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электророзетке
	Неисправна электророзетка	
	Вы подключили прибор к электросети, но не вышли из режима ожидания	Нажмите на кнопку  , чтобы выйти из режима ожидания
Устройство самопроизвольно отключается и не готовит	Сработала защита от перегрева	Отключите устройство от электросети и дайте ему остить. Повторно подключите прибор к электросети через 30 минут
Пища прилипает к панелям во время приготовления	Прибор не полностью разогрелся до нужной температуры перед добавлением продуктов на панели	Не закладывайте продукты на панели раньше, чем прозвучит звуковой сигнал после нагрева
	Панели нуждаются в чистке	Мойте и/или протирайте панели после каждого использования
Продукты слишком долго готовятся на гриле	Выбранная температура недостаточно горяча	Увеличьте температуру нагрева

Масло/жир вытекают на рабочую поверхность	Вы выбрали слишком сочный продукт для приготовления	Промойте панели прибора горячей водой после того, как он полностью остынет. Никогда не погружайте основание гриля в воду
	Поддон для сбора масла/жира переполнен или неправильно вставлен в прибор	Слейте собравшуюся жидкость из поддона, правильно установите его на место. Не забывайте сливать и мыть поддон после каждого использования
Посторонний запах и дым во время работы устройства	Устройство новое, с защитными маслами	Запах и дым исчезнут после нескольких включений и использования
Во время приготовления пищи образуется слишком много дыма	Использовано чрезмерное количество масла	Не используйте слишком много масла во время приготовления пищи, смазывайте продукты с помощью кисточки
Блюда подгорают снаружи и не прожариваются до конца в центре	Выбрана слишком высокая температура нагрева	Уменьшите температуру нагрева

Блюда обугливаются	Выбран неверный режим приготовления	Выберите другой режим приготовления
	Выбрана неправильная температура нагрева	Выберите другую температуру нагрева
Прибор издает жужжащий звук и щелчки	Работает реле, которое включает и выключает нагрев панелей	Не является неисправностью

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: help@garlyn.ru

График работы: ежедневно с 8:30 до 20:30.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	гриль электрический
Товарный знак.....	Garlyn
Модель	GL-500 Pro
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Мощность.....	2100 Вт
Материал корпуса.....	пластик/сталь
Защита от поражения электротоком	класс I
Материал панелей.....	металл
Тип панелей.....	съемные
Покрытие панелей	антипригарное
Управление	электронное, сенсорное
Количество автоматических программ.....	9
Ручной режим	есть
Дисплей.....	цветной ЖК
Подсветка дисплея.....	есть
Датчик толщины продукта	есть
Индикация степени прожарки.....	есть
Индикация разогрева/готовности к работе.....	есть

Регулировка времени приготовления	1-90 минут (с шагом 1 мин)
Диапазон температуры нагрева	60-230 °C (с шагом 5°C)
Комплексная защита элементов M-Pro	есть
Автоотключение	есть
Поддон для сбора жира и масла	съемный
Раскрытие на 180°	есть
Длина электрошнуря	0,8 м
Габаритные размеры	
в закрытом положении	350 x 150 x 340 мм
в открытом положении	350 x 340 x 450 мм
в раскрытом положении на 180°C	350 x 90 x 625 мм
с плавающим фиксатором.....	I – 350 x 185 x 340 мм II – 350 x 215 x 340 мм III – 350 x 240 x 340 мм IV – 350 x 265 x 340 мм
Вес нетто	5,1 кг
Срок службы	3 года

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Гриль электрический	1 шт.
Съемные панели гриля.....	2 шт.
Съемный поддон для сбора жира и масла.....	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 2.17.1322-03 «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

Изготовитель: NINGBO ORCHID ELECTRIC APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD

Адрес изготавителя: No.1188 Zhouxi Road, Zhouxiang, Cixi City, Ningbo, China

Импортер: ООО «Умная Техника»

Адрес компании импортера: 196006, г. Санкт-Петербург, Новорощинская ул., д. 4, лит. А, Н.ПОМ/ОФИС 1Н, №552/809-2



www.garlyn.ru
GL-500 Pro-UM-01-UT