

# GARLYN

Мясорубка

**MG-1000**

Гарантия

**12+12**

месяцев\*



Наведите камеру  
телефона на QR-код  
для подключения  
расширенной гарантии  
и просмотра  
видеоинструкции



**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**





GARLYN

**Поздравляем с покупкой новой мясорубки GARLYN MG-1000!**

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

**Перед использованием 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](http://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.....	6
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.....	8
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	9
Сборка и эксплуатация мясорубки.....	9
Реверс.....	11
Приготовление кеббе.....	11
Приготовление колбасок.....	13
Комплексная защита элементов M-Pro.....	15
УХОД И ОЧИСТКА.....	16
Хранение и транспортировка.....	17
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	18
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN.....	20
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	21
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	23
УТИЛИЗАЦИЯ.....	24
ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	25
Условия гарантийного обслуживания.....	25
Авторизованный сервисный центр в Вашем регионе.....	29



*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 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.
- ▲ 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. Износ электрошнура может привести к короткому замыканию и поражению электрическим током.

- ▲ Для отключения прибора от электросети всегда беритесь за саму электровилку, не тяните за электрошнур.

## ВНИМАНИЕ

- ▲ Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.
- ▲ Всегда отключайте устройство от электросети, перед тем как устанавливаете или снимаете насадки, а также во время его очистки, перемещения или после использования.
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО погружать прибор и электрошнур 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.
- ▲ Не используйте мясорубку для измельчения костей, орехов и других твердых продуктов!

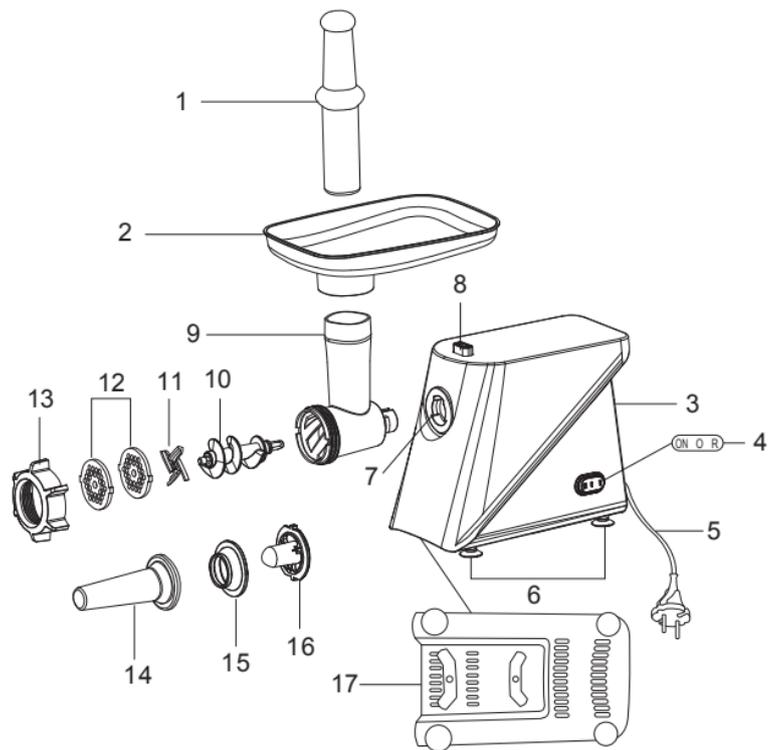
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- ▲ 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 питания.
- ▲ Не эксплуатируйте устройство на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьезным повреждениям прибора и/или поражению электротоком.
- ▲ Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, посудомоечную машину 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. Толкатель мясорубки
2. Загрузочный лоток мясорубки
3. Моторный блок
4. Переключатель управления:
  - положение **ON** – мясорубка включена и работает;
  - положение **0** – мясорубка выключена;
  - положение **R** – запущен реверс
5. Электрошнур
6. Ножки-присоски
7. Отверстие для присоединения блока мясорубки
8. Кнопка фиксации блока мясорубки
9. Блок мясорубки
10. Шнек мясорубки
11. Нож мясорубки
12. Диски для приготовления фарша
13. Фиксирующее кольцо
14. Насадка для приготовления колбасок
15. Основание насадки для приготовления кеббе
16. Насадка для приготовления кеббе
17. Отсек для хранения электрошнура

## 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.



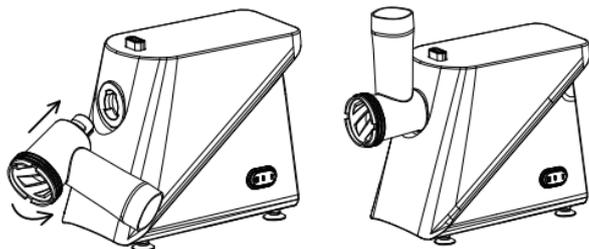
*Необходимо выдержать устройство 3 часа при комнатной температуре перед использованием, если оно подвергалось низким температурам при транспортировке.*

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

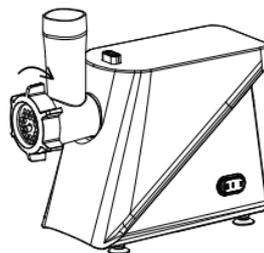
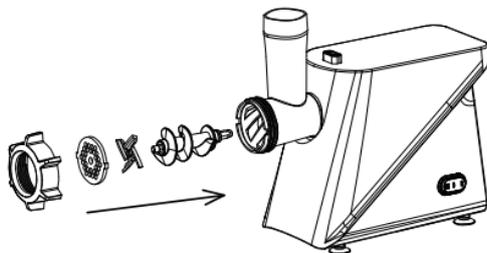
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

1. Установите отключенный от электросети прибор на горизонтальную твердую ровную и устойчивую поверхность.
2. Подсоедините к прибору блок мясорубки. Для этого нажмите и удерживайте кнопку фиксации блока мясорубки (8), затем вставьте повернутый на 90° градусов на себя блок мясорубки в отверстие (7) и поверните против часовой стрелки до щелчка, чтобы закрепить.



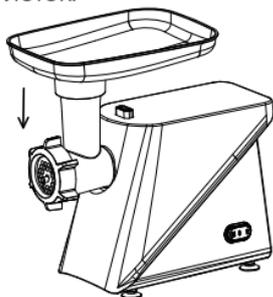
3. Установите в блок мясорубки шнек, нож и диск для приготовления фарша необходимого размера. После этого наденьте и закрутите фиксирующее кольцо по часовой стрелке.



**Внимание!** Нож острый, будьте осторожны при его установке и снятии.

Устанавливайте нож правильно – режущей кромкой к диску мясорубки.

4. Подключите прибор к электросети.
5. Установите на горловину блока мясорубки загрузочный лоток.



6. Поставьте емкость для фарша под блок мясорубки.
7. Нарезьте продукт на кусочки (рекомендуется бескостное размороженное мясо, примерный размер 20 × 20 × 60 мм).
8. Переведите переключатель (4) в положение **ON**. Прибор начнет работу.
9. Положите продукт на загрузочный лоток, проталкивайте его исключительно толкателем (1) 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.

Если Вы используете жилистое мясо, рекомендуется чаще очищать нож и диск. В противном случае качество фарша может снижаться.



Не используйте прибор более 5 минут подряд. Перед повторным использованием дайте прибору остыть около 10 минут.

10. После использования остановите работу прибора. Для этого переведите переключатель (4) в положение **0**.
11. Отключите прибор от электросети.
12. Отсоедините блок мясорубки. Для этого нажмите на кнопку фиксации блока мясорубки (8) и одновременно с этим поверните блок по часовой стрелке и потяните.
13. Разберите блок мясорубки.
14. Очистите прибор в соответствии с разделом «УХОД И ОЧИСТКА».

## РЕВЕРС

Эта функция позволяет прокручивать механизм вращения в обратном направлении. Используется при застревании продукта внутри устройства.

1. Остановите работу прибора, переведя регулятор (4) в положение 0. Дождитесь полной остановки работы прибора.



**ЗАПРЕЩЕНО** использовать функцию «Реверс» до полной остановки прибора!

2. Переведите регулятор (4) в положение **R** и удерживайте его, чтобы запустить функцию «Реверс». Шнек будет крутиться в обратную сторону, и блок освободится.
3. Перестаньте удерживать регулятор в положении **R**, чтобы в любой момент остановить реверс.
4. Если функция «Реверс» не помогает очистить блок, отсоедините его, отключите устройство от электросети, разберите блок, извлеките остатки продуктов, промойте и просушите элементы конструкции.

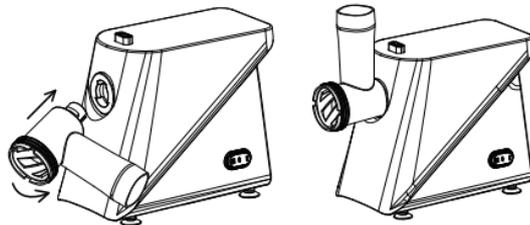
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

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

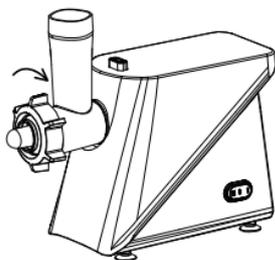
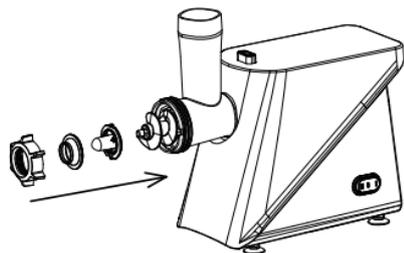


*Не устанавливайте нож или перфорированные диски при использовании насадки для кеббе.*

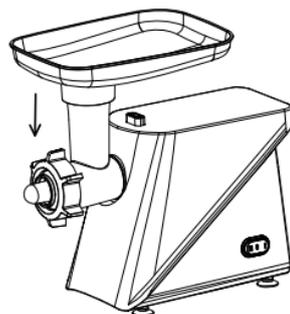
1. Установите отключенный от электросети прибор на горизонтальную твердую ровную и устойчивую поверхность.
2. Подсоедините к прибору блок мясорубки. Для этого нажмите и удерживайте кнопку фиксации блока мясорубки (8), затем вставьте повернутый на 90° на себя блок мясорубки в отверстие (7) и поверните против часовой стрелки до щелчка, чтобы закрепить.



- Установите в блок мясорубки шнек, насадку для приготовления кеббе и основание (15). После этого наденьте и закрутите фиксирующее кольцо по часовой стрелке.



- Подключите прибор к электросети.
- Установите на горловину блока мясорубки загрузочный лоток.



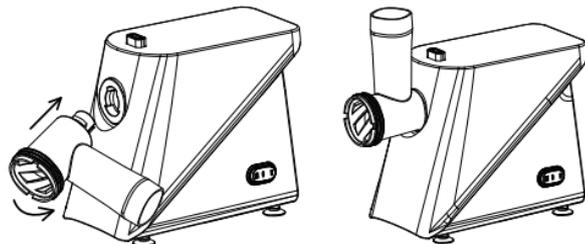
- Поставьте емкость для готовых кеббе под блок мясорубки.
- Переведите регулятор (4) в положение **ON**. Прибор начнет работу.
- Положите заранее приготовленный фарш (мясной, рыбный, овощной) в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку для изготовления трубочек цилиндрической формы длиной около 5-7 см. Используйте при этом толкатель.
- Наполните заготовки начинкой, защипните края.
- После использования остановите работу прибора, переведя регулятор (4) в положение **0**.

11. Отключите прибор от электросети.
12. Отсоедините блок мясорубки. Для этого нажмите на кнопку фиксации блока мясорубки (8) и одновременно с этим поверните блок по часовой стрелке и потяните.
13. Разберите блок мясорубки.
14. Очистите прибор в соответствии с разделом «УХОД И ОЧИСТКА».

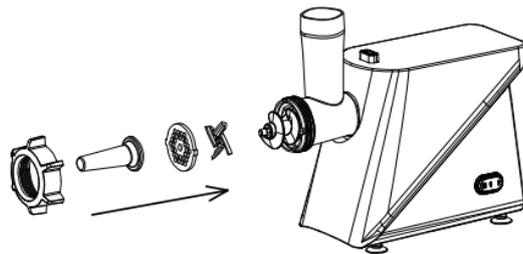
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК

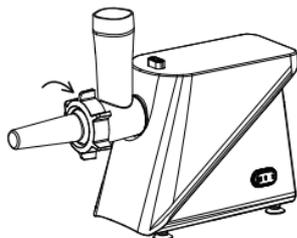
С помощью специальной насадки из готового мясного фарша или свежего/размороженного мяса изготавливают колбаски, которые затем можно сварить, обжарить, запечь или даже сделать сыровялеными.

1. Установите отключенный от электросети прибор на горизонтальную твердую ровную и устойчивую поверхность.
2. Подсоедините к прибору блок мясорубки. Для этого нажмите и удерживайте кнопку фиксации блока мясорубки (8), затем вставьте повернутый на 90° на себя блок мясорубки в отверстие (7) и поверните против часовой стрелки до щелчка, чтобы закрепить.



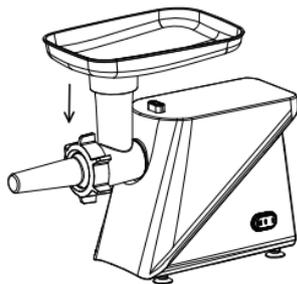
3. Установите в блок мясорубки шнек, нож и диск для приготовления фарша необходимого размера. Затем установите насадку для приготовления колбасок, прижмите ее к перфорированному диску и закрутите фиксирующее кольцо по часовой стрелке.





**Внимание!** Нож острый, будьте осторожны при его установке и снятии. Устанавливайте нож правильно: режущей кромкой к диску мясорубки.

4. Наденьте специальную оболочку (в комплект не входит) на насадку для колбасок.
5. Установите на горловину блока мясорубки загрузочный лоток.



6. Поставьте емкость для готовых колбасок под блок мясорубки.
7. Переведите регулятор (4) в положение **ON**. Прибор начнет работу.
8. Положите подготовленное мясо в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку. И пользуйтесь специальным толкателем, 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, перекрутите ее несколько раз вокруг своей оси, отрежьте и затяните узел на конце.
11. После использования остановите работу прибора, переведя регулятор (4) в положение **0**.
12. Отключите прибор от электросети.

13. Отсоедините блок мясорубки. Для этого нажмите на кнопку фиксации блока мясорубки (8) и одновременно с этим поверните блок по часовой стрелке и потяните.
14. Разберите блок мясорубки.
15. Очистите прибор в соответствии с разделом «УХОД И ОЧИСТКА».

#### 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 60 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов. После этого прибор снова будет готов к работе.

## УХОД И ОЧИСТКА

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.

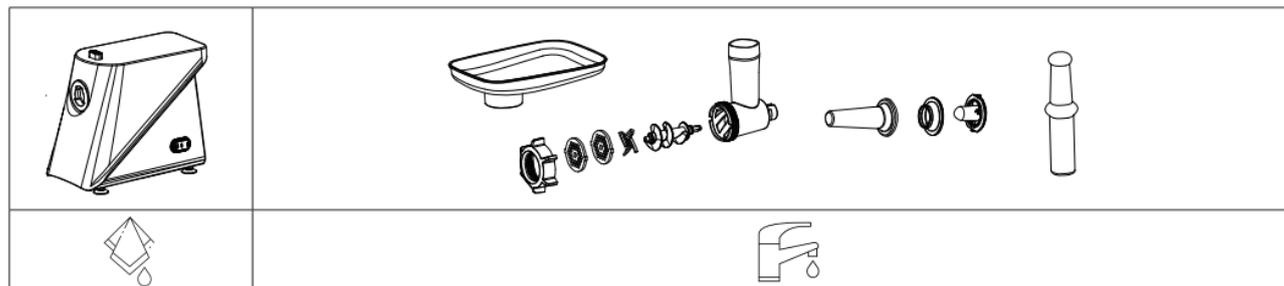
**STOP** ЗАПРЕЩЕНО погружать моторный блок в воду или иные жидкости!

Аккуратно протрите все части моторного блока влажной тканью.

**STOP** Запрещается использование абразивных средств и 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 повреждения.

*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	Возможная причина	Способ решения
Устройство не включается после подключения к электросети	Электрошнур неправильно подключен к источнику питания, источник питания неисправен	Заново подключите электрошнур к источнику питания
		Подключите устройство к исправному источнику питания
Прибор самостоятельно отключился в процессе работы	Сработала система защиты от перегрузки	Возможно попадание косточки или постороннего предмета в шнек мясорубки. Отключите мясорубку от электросети и подождите 30 минут. Затем включите мясорубку и используйте функцию «Реверс» для разблокировки шнека мясорубки
	Сработала система защиты от перегрева	Отключите устройство от электросети и дайте ему остыть в течение 60 минут. Если система срабатывает слишком часто, обратитесь в Отдел заботы о клиентах GARLYN или в авторизованный сервисный центр

Неисправность	Возможная причина	Способ решения
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 <a href="http://www.garlyn.ru">www.garlyn.ru</a>
Посторонний запах и/или дым в первое время работы устройства	Не является неисправностью	Не является неисправностью, при дальнейшей эксплуатации запах/дым исчезнут
Посторонний шум во время работы	Неправильно установлены комплектующие	Отключите питание, разберите и соберите прибор заново

 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](mailto:help@garlyn.ru)

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара .....	мясорубка
Товарный знак.....	Garlyn
Модель .....	MG-1000
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Мощность номинальная .....	600 Вт
Мощность максимальная.....	1800 Вт
Производительность .....	до 4 кг/ 2 мин
Защита от поражения электротоком .....	класс II
Тип двигателя .....	АС
Материал корпуса.....	пластик
Материал загрузочного лотка .....	пластик
Материал ножа / перфорированных дисков .....	нержавеющая сталь

Количество дисков .....	2 (5/7 мм)
Количество скоростей .....	1
Управление .....	механическое
Реверс .....	есть
Защита от перегрева .....	есть
Защита от перегрузки .....	есть
Ножки-присоски .....	есть
Длина электрошнура .....	1,5 м
Габаритные размеры в полной сборке .....	300 × 310 × 150 мм
Вес нетто .....	2,34 кг
Срок службы .....	3 года

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Моторный блок.....	1 шт.
Блок мясорубки .....	1 шт.
Шнек мясорубки .....	1 шт.
Нож мясорубки.....	1 шт.
Диски для приготовления фарша.....	2 шт.
Толкатель мясорубки.....	1 шт.
Загрузочный лоток мясорубки .....	1 шт.
Фиксирующее кольцо.....	1 шт.
Насадка для приготовления колбасок.....	1 шт.
Насадка для приготовления кеббе.....	1 шт.
Основание насадки для приготовления кеббе.....	1 шт.
Руководство пользователя .....	1 шт.
Краткая инструкция пользователя .....	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 сможете 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.

## ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Товар участвует в программе расширенной гарантии GARLYN. Ознакомьтесь с условиями можно на сайте [garlyn.ru](http://garlyn.ru)

### УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

**i** Для гарантийного обслуживания не требуется заполнение данного раздела продавцом. Для получения гарантийного обслуживания необходимо предоставить в авторизованный сервисный центр (уполномоченную организацию) документ, подтверждающий дату и факт покупки.

Компания GARLYN® выражает огромную благодарность за Ваш выбор. Мы сделали все возможное, чтобы приобретенный Вами товар удовлетворял Вашим запросам, а качество соответствовало лучшим товарным экземплярам мира. Изготовитель GARLYN® устанавливает для потребителей гарантийный срок на товар в 1 (один) год при соблюдении правил и условий эксплуатации и хранения товара.

Обязательства изготовителя GARLYN® распространяются только на товары, которые предназначены для бытового использования физическим лицом –

потребителем, – и не распространяются на товары, которые используются в коммерческих или промышленных целях.

**Гарантийный срок на принадлежности, входящие в комплектность товара, приравнивается к сроку на основное изделие за исключением следующих:**

- на встроенные и внешние батареи/аккумуляторы гарантийный срок составляет 6 месяцев;
- на аксессуары, которые не являются неотъемлемой частью конструкции и не влияют на работу и функциональное назначение товара, гарантия не распространяется. К таким аксессуарам относятся: решетки/сетки из нержавеющей стали аэрогриля, разделитель чаши аэрогриля, решетки/съёмные панели для гриля, прихватки, перчатки, рукавицы, термоперчатки, мерные стаканы, воронки, чаши, стаканы, кувшины, контейнеры, емкости, резервуары, крышки, заглушки, кожухи, кабели USB, кабели USB/DC, электрошнурки съёмные, удлинители, шнуры для прикуривателя автомобиля, ножи, шнеки, терки, шинковки, бургер-пресс, насадки и основания блендера/кухонной машины/мясорубки, венчики и крюки миксера/кухонной машины, перфорированные диски для приготовления фарша, фиксирующие кольца дисков для приготовления фарша,

съемные втулки, толкатели, загрузочные лотки, щеточки, щетки, щеточки-ершики, скребки, салфетки/инструменты/приспособления для очистки, ножи, присоски, крючки, ремешки, хомуты, источники питания/батарейки, защитные накладки выпрямителя, крепеж для монтажа/сборки, болты регулировки, отвертки, съемные шланги/трубки, съемные поддоны для капель/жира, термошуп, насадки зубных щеток/ирригаторов, зарядный стакан зубной щетки, дорожный футляр, чехлы, мешки, комбинированные фильтры, HEPA-фильтры, водяные фильтры, фильтры предварительной очистки, воздушные фильтры, угольные фильтры, каталитические фильтры, фильтры грубой очистки, фильтрующие губки, фильтры забора грязной воды, фильтры бака для чистой воды, фильтры продувков, фильтры для соков, сито-фильтры, бессеточные фильтры, фильтры от накипи, заварочные фильтры, маркеры/стиратели, съемные корпуса фильтров, материалы для пропитки, губки, подушечки, стерилизующие картриджи, рожки, насадки для рожков, темперы, темперы с мерной ложкой, мерные ложки, решетки контейнеров для сбора капель, трубки забора молока/соединительные гибкие трубочки, кольцо-дозатор из нержавеющей стали, платформа из нержавеющей

стали, заглушки, уплотнители, уплотнительные кольца, съемные детали вспенивателя, клапаны, спиралевидная игла, флаконы/бутылочки для воды, съемные кольца, держатели салфеток, салфетки для мытья, страховочные тросы, чаши с антипригарным/керамическим покрытием, контейнеры для приготовления на пару, лопатки, ложки, черпаки, силиконовые крышки, комплекты напольной установки/колесиков, щетки, насадки, переходники, удлинители, ролики, турбощетки, мешки-пылесборники, уровни, поддоны, сетки, платформа весов, рулоны, зип-пакеты, пакеты, диффузоры, концентраторы, насадка с технологией NutriAmino, насадки для создания локонов, щетки фенов, капсулы Nano Collagen, съемные лопасти для замешивания, формы для выпекания/выпечки/для льда, держатель для яиц, полки холодильной камеры, паровые шланги, сопла, нож для срезания фольги, противни, вертели, полки из дерева и другое;

- на упаковку и документацию, прилагаемую к товару;
- гарантия на запасные части, комплектующие и материалы, замененные в процессе гарантийного ремонта, прекращается в дату окончания гарантии на основной товар. Если срок

оставшейся гарантии на основной товар составляет менее 6 месяцев, то на замененные комплектующие и материалы устанавливается гарантия сроком 6 месяцев.

**Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:**

1. Если товар, предназначенный для личных (бытовых, семейных) нужд, использовался для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
2. Если на товаре присутствуют следы нарушения условий эксплуатации, указанных в разделе МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, правил установки и использования, указанных в разделах ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ и ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, правил хранения, указанных в разделе ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА, очистки товара, указанных в разделе УХОД И ОЧИСТКА данного руководства пользователя, краткой инструкции пользователя или другой документации, передаваемой потребителю в комплекте с товаром.
3. Если товар имеет следы некачественного ремонта (использование неоригинальных запасных частей, вскрытие и ремонт товара лицами, не уполномоченными изготовителем).
4. Если дефект или повреждение вызвано изменением конструкции или схемы товара, подключением внешних устройств, не предусмотренных изготовителем.
5. Если дефект вызван действием непреодолимых сил, несчастными случаями, умышленными или неосторожными действиями потребителя или третьих лиц.
6. Если обнаружены недостатки, возникшие после передачи товара потребителю вследствие механического повреждения, воздействия влаги, высоких или низких температур, коррозии, окисления, попадания внутрь посторонних предметов, веществ, других жидкостей, насекомых или животных.
7. Если дефект возник вследствие естественного износа при эксплуатации товара. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации товара, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного товара.
8. Если повреждения (недостатки) вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих кабельных сетей и других подобных внешних факторов, подключением

к товару других несоответствующих или неисправных внешних устройств.

9. Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания и пр.
10. Если данные, указанные на маркировочных этикетках товара, исправлены, стерты, а также в случае отсутствия маркировочных этикеток на товаре.

Срок службы товара для потребителей зависит от категории товара и составляет от 3 до 10 лет. Данный срок службы актуален при соблюдении условий эксплуатации, указанных в разделе МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, правил установки и использования, указанных в разделах ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ и ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, правил хранения, перечисленных в разделе ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА, очистки товара, указанной в разделе УХОД И ОЧИСТКА данного руководства пользователя, краткой инструкции пользователя или другой документации, передаваемой потребителю в комплекте с товаром. Учитывая высокое качество, надежность и степень безопасности товаров GARLYN®, фактический срок эксплуатации

может значительно превышать срок, установленный Изготовителем.

Точную информацию о сроке службы товара Вы можете посмотреть в разделе ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ данного руководства пользователя или на сайте [garlyn.ru](http://garlyn.ru).

В новых устройствах соответствующих групп товаров (утюги, парогенераторы, пароочистители, отпариватели, паровые швабры, пылесосы с функцией влажной уборки, ирригаторы, климатические комплексы, увлажнители, мойки воздуха, кофеварки, кофемашины, стиральные машины, роботы-мойщики окон и другие) допускается наличие следов влаги и иных признаков инспекции.

Количество допустимых битых пикселей на телевизорах, наличие которых не является дефектом:

- диагональ 43": допустимо до 7 битых пикселей;
- диагональ 55": допустимо до 12 битых пикселей;
- диагональ 65": допустимо до 15 битых пикселей.

Если количество битых пикселей на телевизоре превышает указанное выше количество, это является дефектом, и изготовитель несет гарантийные обязательства.

Гарантийный срок и срок службы исчисляется с даты передачи товара потребителю. При невозможности установить точную дату передачи товара потребителю гарантийный срок исчисляется с даты производства + 2 месяца.

Мы настоятельно рекомендуем Вам обращаться только в авторизованные сервисные центры, если у Вас возникнут какие-либо проблемы, связанные с эксплуатацией и/или работоспособностью приобретенного товара GARLYN®.



*Узнать адреса и телефоны авторизованных сервисных центров (уполномоченных организаций), а также задать вопрос по качеству товара GARLYN® Вы можете по телефону Отдела заботы о клиентах 8 (800) 350-05-03 (доб. 2).*

## **АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР В ВАШЕМ РЕГИОНЕ**

Перед обращением в сервисный центр рекомендуем Вам обратиться на горячую линию Отдела заботы по телефону 8 (800) 350-05-03 (доб. 2).

Специалисты Отдела заботы предоставят рекомендации по устранению проблемы и, при необходимости, оформят заявку на посещение сервисного центра.

Полную информацию о сервисных центрах компании GARLYN® в Вашем регионе можно найти на официальном сайте компании [garlyn.ru](http://garlyn.ru) в разделе «Гарантия».

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







У техники есть



[www.garlyn.ru](http://www.garlyn.ru)

MG-1000-UM-04-UT