

GARLYN

Мясорубка

Grind Prime



Наведите камеру
телефона на QR-код
и смотрите
видеоинструкцию



РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



GARLYN

Поздравляем с покупкой новой мясорубки GARLYN Grind Prime!

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.....	9
Рекомендации по скоростям	10
Дополнительные аксессуары.....	10
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ	11
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	12
Сборка и эксплуатация мясорубки	12
Реверс.....	14
Приготовление кеббе	15
Приготовление колбасок	16
Комплексная защита элементов M-Pro.....	18
УХОД И ОЧИСТКА	19
Хранение и транспортировка	20
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	21

ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN.....	24
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	25
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	27
УТИЛИЗАЦИЯ	28



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.
- ▲ По обязательному требованию электробезопасности подключайте прибор только к электророзеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление и рассчитан на потребляемую мощность прибора.
- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.
- ▲ Всегда отключайте устройство от 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

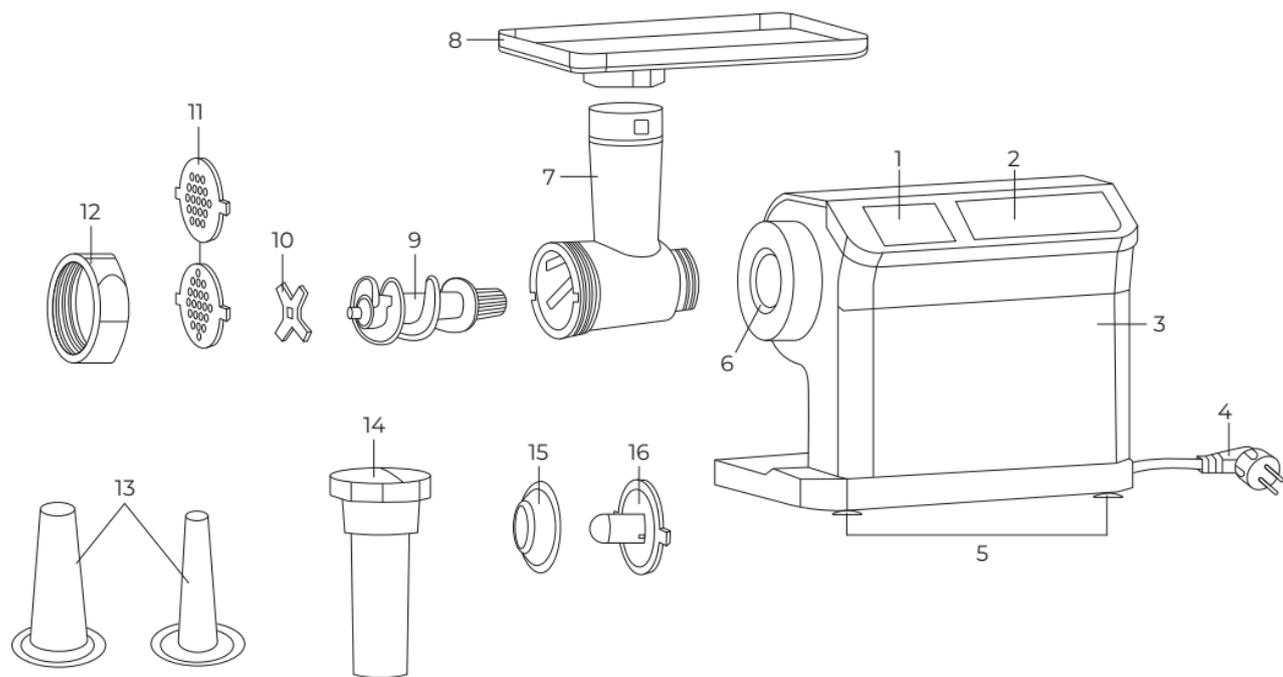
- ▲ Избегайте контакта с подвижными элементами устройства в процессе его использования.
- ▲ Во время переноса устройства держите его обеими руками. Не держитесь только за основание или верхнюю часть.
- ▲ Не оставляйте прибор без присмотра подключенным к электросети и/или во время работы. Перед проведением 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 абразивные чистящие средства для очистки устройства.
- ▲ Упаковочный материал (пенопласт, пленка и прочее) может быть опасен для детей. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.
- ▲ Дети младше 8 лет должны находиться вне пределов досягаемости прибора или под постоянным присмотром.
- ▲ Данное устройство могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими и сенсорными способностями, а также с нарушениями душевного здоровья или

люди с недостатком опыта и знаний при условии, если они находятся под постоянным присмотром лица, ответственного за их жизнь, здоровье и благополучие, или если им провели полноценный инструктаж о безопасном использовании устройства с полным пониманием возможных опасностей.



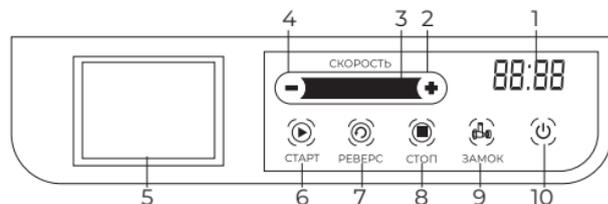
В случае обнаружения каких-либо неполадок немедленно прекратите использование устройства.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. ЖК-дисплей
2. Панель управления
3. Моторный блок
4. Электрошнур
5. Ножки-присоски
6. Отверстие для присоединения блока
7. Блок мясорубки
8. Загрузочный лоток
9. Шнек мясорубки
10. Нож мясорубки
11. Диски для приготовления фарша
12. Фиксирующее кольцо
13. Формирующие насадки для приготовления колбасок
14. Толкатель для мясорубки
15. Основание насадки для кеббе и колбасок
16. Формирующая насадка для приготовления кеббе

Панель управления



1. Прямой отсчет времени работы.
2. Кнопка увеличения скорости **+**.
3. Сенсорная шкала скорости. Нажатие на нее позволяет выбрать скорость от 1 до 6.

Индикация шкалы:

- горит один индикатор – выбрана скорость работы 1;
- горят два индикатора – выбрана скорость работы 2;
- горят три индикатора – выбрана скорость работы 3;
- горят четыре индикатора – выбрана скорость работы 4;
- горят пять индикаторов – выбрана скорость работы 5;
- горят шесть индикаторов – выбрана скорость работы 6;

- не горят индикаторы – не выбрана скорость работы (прибор не может быть запущен);
 - мигают все индикаторы – запущена функция «Реверс».
4. Кнопка уменьшения скорости  .
 5. ЖК-дисплей. На нем отображаются рекомендации по использованию скоростей.
 6. Кнопка **СТАРТ**  . Запускает работу прибора на одной из скоростей (1-6). Мигает, когда работа прибора запущена.
 7. Кнопка **РЕВЕРС**  . Запускает функцию «Реверс». Мигает, когда функция «Реверс» запущена.
 8. Кнопка **СТОП**  . Останавливает работу прибора на одной из скоростей или работу функции «Реверс».
 9. Кнопка **ЗАМОК**  . Разблокирует фиксацию установленного блока мясорубки, овощерезки/соковыжималки (в комплектацию не входят). Горит, когда есть возможность разблокировки.
 10. Кнопка включения/выключения питания и остановки работы прибора  :
 - медленно мигает, когда прибор подключен к электросети и находится в спящем режиме;
 - горит непрерывно, когда прибор находится в режиме ожидания/запущен.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СКОРОСТЯМ

Рекомендуемая скорость	Блок овощерезки/соковыжималки*	Блок мясорубки
		1-3

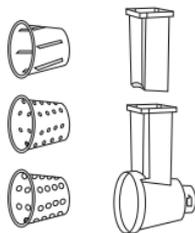
**Блок овощерезки/соковыжималки в комплектации не входит. Вы можете приобрести один из этих блоков или оба сразу отдельно (см. раздел «Дополнительные аксессуары»).*

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Оригинальные дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки данного прибора и приобретаются отдельно на официальном сайте производителя garlyn.ru или в фирменных магазинах GARLYN.

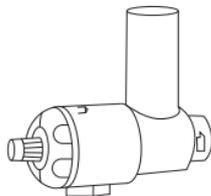
Насадка «Овощерезка» для мясорубки Grind Prime

Вы можете готовить закуски, заготовки и салаты в разы быстрее с помощью блока овощерезки. В комплект входит терка, насадка для драников и насадка-шинковка. Интенсивность измельчения – на выбор пользователя (скорость от 1 до 3).



Насадка «Соковыжималка» для мясорубки Grind Prime

В дополнение к основному функционалу мясорубки GARLYN можно использовать блок соковыжималки. Интенсивность переработки овощей и фруктов – на выбор пользователя (скорость от 1 до 3). Блок соковыжималки предназначен для работы только с мягкими продуктами.



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 прибор на горизонтальную твердую ровную и устойчивую поверхность.
2. Подсоедините съемный электрошнур к прибору и подключите прибор к электросети. Прозвучит один звуковой сигнал. Загорится, а затем начнет плавно мигать кнопка . Прибор включен и находится в спящем режиме.
3. Соберите блок мясорубки. Для этого установите в блок шнек, нож и диск для приготовления фарша необходимого размера. После этого наденьте и закрутите фиксирующее кольцо.

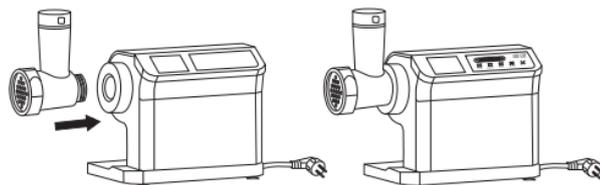
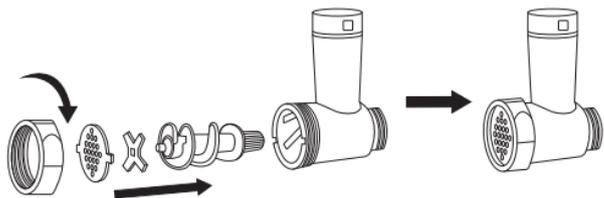


Внимание! Нож острый, будьте осторожны при его установке и снятии.

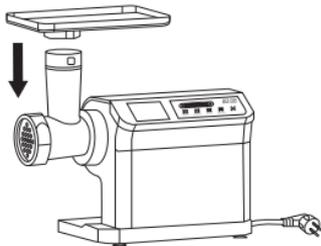
Нож является двусторонним, Вы можете установить его любой стороной.

Не перетягивайте фиксирующее кольцо. Это может привести к избыточному трению ножа о перфорированный диск

4. Нажмите на кнопку . Панель управления загорится и погаснет. Дисплей загорится, на нем появится заставка.
5. Вставьте собранный блок мясорубки в отверстие (6), прибор автоматически зафиксирует блок. Панель управления загорится, прибор находится в режиме ожидания и готов к работе.



6. Установите на горловину блока мясорубки загрузочный лоток.



7. Поставьте емкость для фарша под блок мясорубки.
8. Нарезьте продукт на кусочки (рекомендуется бескостное размороженное мясо, примерный размер 20 × 20 × 60 мм).
9. Настройте скорость работы, нажимая на кнопку **—** или **+** (по умолчанию установлена максимальная скорость 6), или одним нажатием выберите скорость на сенсорной шкале скоростей (3).

i Вы также сможете настроить скорость от 1 до 6 уже после запуска работы прибора.

10. Нажмите на кнопку **СТАРТ** ►, чтобы запустить работу прибора на выбранной скорости. Кнопка **СТАРТ** ► замигает.

11. Положите продукт на загрузочный лоток, проталкивайте его исключительно толкателем (14) и не прикладывайте избыточных усилий во избежание блокировки работы устройства.



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



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

Время работы прибора до автоотключения составляет 30 минут.

12. После использования остановите работу прибора, нажав на кнопку **СТОП** ■ или на кнопку **⏻**.
13. Отсоедините блок мясорубки. Нажмите на кнопку **ЗАМОК** **🔒** для автоматической разблокировки фиксации блока и извлеките его из отверстия (6).

- i** В случае если Вам необходимо повторно установить блок обратно в мясорубку и Вы не отключали прибор от электросети, подождите 5 сек. и просто установите его во входное отверстие, не нажимая кнопку питания, он будет зафиксирован автоматически.
14. Переведите прибор в спящий режим, нажав на кнопку .
- i** Прибор можно перевести в спящий режим только после того, как будет разблокирован и отсоединен блок.
15. Очистите прибор в соответствии с разделом «УХОД И ОЧИСТКА».

РЕВЕРС

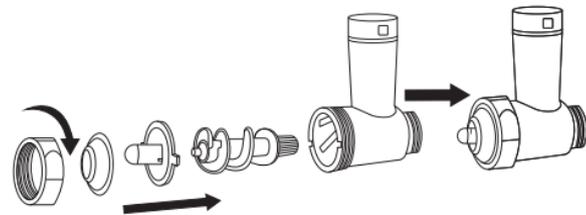
- ⚠** Время работы функции «Реверс» – 10 секунд.
- Эта функция позволяет прокручивать механизм вращения в обратном направлении. Используется при застревании продукта внутри устройства.
1. Остановите работу прибора, нажав на кнопку **СТОП**  или на кнопку .
 2. Дождитесь полной остановки работы и нажмите на кнопку **РЕВЕРС** , чтобы запустить функцию «Реверс». Нож будет крутиться в обратную сторону, и блок освободится.
 3. Нажмите на кнопку **СТОП**  или на кнопку , чтобы в любой момент остановить реверс, или дождитесь автоматического отключения функции через 10 секунд.
- i** При работе функции «Реверс» скорость не может быть отрегулирована, прибор работает только на самой высокой скорости.
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

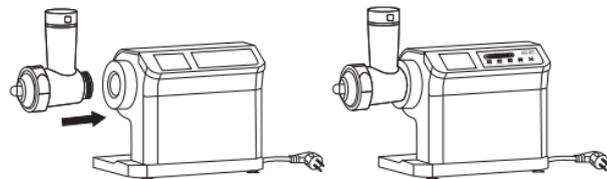
С помощью насадок для кеббе из готового фарша изготавливают полые колбаски, которые затем фаршируют. Насадки придают мясу нужную форму. Для получения красивых одинаковых трубочек желательно контролировать их на выходе и нарезать одинаковой длины.

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

1. Установите прибор на горизонтальную твердую ровную и устойчивую поверхность.
2. Подсоедините съемный электрошнур к прибору и подключите прибор к электросети. Прозвучит один звуковой сигнал. Загорится, а затем начнет плавно мигать кнопка . Прибор включен и находится в спящем режиме.
3. Соберите блок мясорубки. Установите в блок шнек, затем установите насадку для приготовления кеббе на шнек таким образом, чтобы пазы на насадке и блоке мясорубки совпадали. После этого наденьте на насадку основание (15). Затем наденьте и закрутите фиксирующее кольцо.



4. Нажмите на кнопку . Панель управления загорится и погаснет. Дисплей загорится, на нем появится заставка.
5. Вставьте собранный блок мясорубки в отверстие (6), прибор автоматически зафиксирует блок. Панель управления загорится, прибор находится в режиме ожидания и готов к работе.



6. Установите на горловину блока мясорубки загрузочный лоток.

7. Настройте скорость работы, нажимая на кнопку  или  (по умолчанию установлена максимальная скорость 6), или одним нажатием выберете скорость на сенсорной шкале скоростей (3).

 *Вы также сможете настроить скорость от 1 до 6 уже после запуска работы прибора.*

8. Нажмите на кнопку **СТАРТ** , чтобы запустить работу прибора на выбранной скорости. Кнопка **СТАРТ**  замигает.
9. 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.
10. Наполните заготовки начинкой, зашипните края, обжарьте полученные кеббе на сковороде либо поместите в духовку.
11. После использования остановите работу прибора, нажав на кнопку **СТОП**  или на кнопку .
12. Отсоедините блок мясорубки. Нажмите на кнопку **ЗАМОК**  для автоматической разблокировки фиксации блока и извлеките его из отверстия (6).
13. Переведите прибор в спящий режим, нажав на кнопку .

 *Прибор можно перевести в спящий режим только после того, как будет разблокирован и отсоединен блок.*

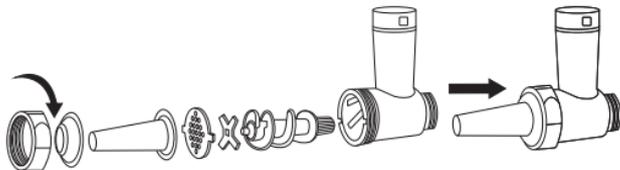
14. Очистите прибор в соответствии с разделом «УХОД И ОЧИСТКА».

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 прибор на горизонтальную твердую ровную и устойчивую поверхность.
2. Подсоедините съемный электрошнур к прибору и подключите прибор к электросети. Прозвучит один звуковой сигнал. Загорится, а затем начнет плавно мигать кнопка . Прибор включен и находится в спящем режиме.
3. Соберите блок мясорубки. Для этого установите в блок шнек, нож и диск для приготовления фарша необходимого размера. Затем установите насадку для приготовления колбасок: прижмите ее к перфорированному диску, наденьте

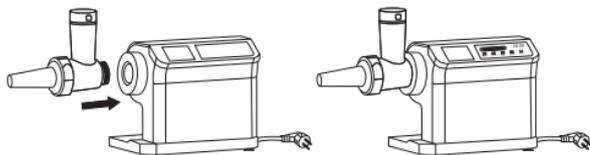
на нее основание (15) и закрутите фиксирующее кольцо.



Внимание! Нож острый, будьте осторожны при его установке и снятии. Нож является двусторонним, Вы можете установить его любой стороной.

Не перетягивайте фиксирующее кольцо. Это может привести к избыточному трению ножа о перфорированный диск.

4. Вставьте собранный блок мясорубки в отверстие (6), прибор автоматически зафиксирует блок. Панель управления загорится, прибор находится в режиме ожидания и готов к работе.



5. Наденьте специальную оболочку (в комплект не входит) на насадку для колбасок.
6. Установите на горловину блока мясорубки загрузочный лоток.
7. Настройте скорость работы, нажимая на кнопку **—** или **+** (по умолчанию установлена максимальная скорость 6), или одним нажатием выберите скорость на сенсорной шкале скоростей (3).



Вы также сможете настроить скорость от 1 до 6 уже после запуска работы прибора.

8. Нажмите на кнопку **СТАРТ** ►, чтобы запустить работу прибора на выбранной скорости. Кнопка **СТАРТ** ► мигает.
9. Положите подготовленное мясо в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку. Используйте специальный толкатель, входящий в комплект.
10. 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 проделайте мелкие отверстия для выхода воздуха на концах оболочки.

11. Когда нужная длина оболочки будет заполнена, перекрутите ее несколько раз вокруг своей оси, отрежьте и затяните узел на конце.
12. После использования остановите работу прибора, нажав на кнопку **СТОП** ■ или на кнопку .
13. Отсоедините блок мясорубки. Нажмите на кнопку **ЗАМОК**  для автоматической разблокировки фиксации блока и извлеките его из отверстия (6).
14. Переведите прибор в спящий режим, нажав на кнопку .

 *Прибор можно перевести в спящий режим только после того, как будет разблокирован и отсоединен блок.*

15. Очистите прибор в соответствии с разделом «УХОД И ОЧИСТКА».

КОМПЛЕКСНАЯ ЗАЩИТА ЭЛЕМЕНТОВ М-PRO



Прибор оснащен комплексной защитной системой, автоматически выключающей его при перегреве и перегрузке.

Если это произошло, отсоедините прибор от электросети и дайте остыть в течение 30 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов. После этого мясорубка снова будет готова к работе.

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 корпус прибора в воду или иные жидкости!

Аккуратно протрите все части корпуса 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 металлические детали устройства в посудомоечной машине во избежание повреждения покрытия элементов и их потемнения.

Будьте осторожны при очистке ножа!

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

			
		✓	✓
			✓
	✓	✓	

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить корпус и полностью его просушить.
 - Хранение допускается в сухом и хорошо вентилируемом помещении вдали от источников огня, нагревательных приборов и прямых солнечных лучей. Храните прибор в чистом и сухом состоянии, в недоступном для детей месте.
 - Электрические устройства транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке устройства используйте оригинальную заводскую упаковку.
 - Транспортировка должна осуществляться только в крытом транспорте.
 - Устройство должно быть правильно упаковано и закреплено во избежание самопроизвольного перемещения в процессе транспортировки.
 - Транспортировка устройства должна исключать возможность непосредственного воздействия на него атмосферных осадков и агрессивной внешней среды.
- При осуществлении транспортировки и хранения устройства запрещается подвергать его механическим воздействиям извне, так как они могут привести к повреждению устройства, нарушению его конструкции или повреждению внешней упаковки.
 - При хранении и транспортировке запрещено допускать попадание воды и иных жидкостей на упаковку устройства или внутрь упаковки.
 - При проведении погрузочно-разгрузочных работ требуется осторожность.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Решения
Устройство не включается после подключения к электросети	Электрошнур неправильно подключен к прибору/источнику питания, источник питания неисправен	Заново подключите электрошнур к прибору и 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. Включите реверс для разблокировки шнека мясорубки
	Сработала система защиты от перегрева	Отключите устройство от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. Если система срабатывает слишком часто, обратитесь в отдел заботы о клиентах GARLYN или в авторизованный сервисный центр
	Прибор автоматически выключается через 30 минут работы	Не является неисправностью

<p>Потемнение или повреждение покрытия металлических элементов</p>	<p>Нарушение условий эксплуатации (использование посудомоечной машины и/или абразивных чистящих средств)</p>	<p>Нарушение условий эксплуатации не является гарантийным случаем. Обратитесь в фирменный магазин GARLYN или на сайт www.garlyn.ru</p>
<p>Посторонний запах и/или дым в первое время работы устройства</p>	<p>Это нормальное явление</p>	<p>Не является неисправностью, при дальнейшей эксплуатации запах/дым исчезнут</p>
<p>Посторонний шум во время работы</p>	<p>Неправильно установлены комплектующие</p>	<p>Отключите питание, разберите и соберите прибор заново</p>
<p>Автоматическая разблокировка после загрузки мясорубки и ее блокировки</p>	<p>Посторонние предметы в соединительной части шнека мясорубки</p>	<p>Очистите соединительную часть шнека от посторонних предметов. Если это не помогло, обращайтесь в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы о клиентах компании GARLYN</p>
<p>Фиксатор блокируется, а затем автоматически разблокируется</p>	<p>Срабатывает индуктивный выключатель и активируется блокировочный переключатель</p>	<p>Извлеките блок мясорубки и очистите шнек. Если это не поможет, обращайтесь в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы о клиентах компании GARLYN</p>
	<p>Заедает контактный переключатель разъема (контактный штырь заклинило инородным телом), переключатель находится в замкнутом состоянии</p>	<p>Удалите инородное тело со шнека</p>

E1-E4	Системная ошибка	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправным электрошнуру/электророзетке, в противном случае обращайтесь в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы компании GARLYN
E5: двигатель заблокирован (перегрузка), невозможно использовать кнопки увеличения/уменьшения скорости	Шнек мясорубки заблокирован посторонними предметами	Нажмите кнопку реверса, чтобы двигатель начал работать в обратном направлении. Извлеките посторонние предметы и продолжите работу
E6: перегрев двигателя	Двигатель перегружен, что приводит к чрезмерному нагреву	Отключите прибор от электросети и дождитесь его полного остывания перед началом работы

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

ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN

КАК СВЯЗАТЬСЯ

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

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

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

С заботой о Вас!

Телефон: 8 (800) 350-05-03 (доб. 2)

Почта: info@garlyn.ru

График работы: ежедневно с 10 до 20.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	мясорубка
Товарный знак.....	Garlyn
Модель	Grind Prime
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Мощность номинальная	500 Вт
Максимальная мощность двигателя.....	3000 Вт
Производительность	до 4 кг/мин
Защита от поражения электротоком	класс I
Тип двигателя	постоянного тока (DC)
Тип управления	электронный
ЖК-дисплей.....	есть
Материал корпуса.....	металл
Материал загрузочного лотка	металл
Материал ножа / перфорированных дисков	нержавеющая сталь
Материал шнека.....	силумин
Крепление насадок	автоматическое
Количество скоростей.....	6
Реверс.....	есть

GARLYN

Защита от перегрева	есть
Защита от перегрузки.....	есть
Ножки-присоски	есть
Съемный электрошнур	есть
Длина электрошнура.....	0,99 м
Габаритные размеры в полной сборке.....	340 × 300 × 180 мм
Вес нетто	5,8 кг
Срок службы	3 года

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Моторный блок мясорубки	1 шт.
Блок мясорубки	1 шт.
Загрузочный лоток	1 шт.
Толкатель для мясорубки.....	1 шт.
Шнек мясорубки	1 шт.
Двусторонний нож мясорубки.....	1 шт.
Фиксирующее кольцо.....	1 шт.
Перфорированные диски для различных видов фарша (5 мм, 8 мм).....	2 шт.
Основание насадки для кеббе и колбасок.....	1 шт.
Формирующая насадка для приготовления кеббе.....	1 шт.
Формирующие насадки для приготовления колбасок.....	2 шт.
Съемный электрошнур	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 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.

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

The background of the entire image is a repeating geometric pattern of triangles. The triangles are arranged in a grid where each row consists of alternating orange and black triangles pointing downwards. The triangles in one row are inverted relative to the triangles in the row above and below them, creating a tessellated effect.

www.garlyn.ru

Grind-Prime-UM-01-STI