

GARLYN

Гриль электрический

GL-300



Наведите камеру
телефона на QR-код
и смотрите
видеоинструкцию



РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Поздравляем с покупкой нового электрического гриля GARLYN GL-300!

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 дисплеем.....	10
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ	12
Установка / Замена панелей	13
Положение съемных панелей.....	14
Панель для гриля.....	14
Панель для барбекю	15
Плоская панель	15
Комбинированный режим	16
Установка поддона для сбора капель.....	16
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	17
Выбор режима	17
Автоматические режимы приготовления	17
Таблица автоматических программ приготовления	18
Ручной режим М.....	19
Термощуп	20
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	21

ЧИСТКА И УХОД	23
Хранение и транспортировка	24
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	25
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN.....	27
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	28
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	30
УТИЛИЗАЦИЯ	31



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

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

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

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

ОСТОРОЖНО

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

отсутствует риск его спутывания при использовании. При необходимости Вы можете использовать устройство совместно с удлинителем, соблюдая все меры предосторожности. Номинальное напряжение удлинителя должно соответствовать номинальному напряжению шнура питания устройства. Удлинитель должен быть расположен в безопасном и недосягаемом для детей месте.

- ▲ Для отключения прибора от электросети всегда беритесь за саму вилку, не тяните за кабель электропитания.

ВНИМАНИЕ

- ▲ Перед подключением устройства к электрической сети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
- ▲ По обязательному требованию защиты от поражения электрическим током подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.
- ▲ Стена и рабочая поверхность вокруг устройства должны быть выполнены из термостойкого материала. Оставляйте как минимум 30 см свободного пространства вокруг устройства для обеспечения хорошей циркуляции воздуха рядом с устройством.
- ▲ Поверхность устройства и аксессуары сильно нагреваются во время работы. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Обязательно надевайте специальные, не проводящие тепло рукавицы во время работы с прибором.
- ▲ Дайте устройству остыть перед снятием или установкой деталей устройства.
- ▲ Используйте прибор только с правильно установленными верхней и нижней панелями.
- ▲ Для добавления и снятия продуктов используйте только деревянные, термостойкие пластиковые или силиконовые аксессуары, так как металлические кухон-

ные предметы могут поцарапать поверхность съемных панелей.

- ▲ ЗАПРЕЩЕНО погружать прибор и шнур питания в воду или помещать их под струю воды или другой жидкости!
- ▲ Если устройство упало в воду, как можно быстрее вытащите вилку из розетки. Не прикасайтесь к прибору и не погружайте руки в воду в этот момент!
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО при использовании касаться прибора, шнура питания и вилки 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 вставляйте на изделие, не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на него.

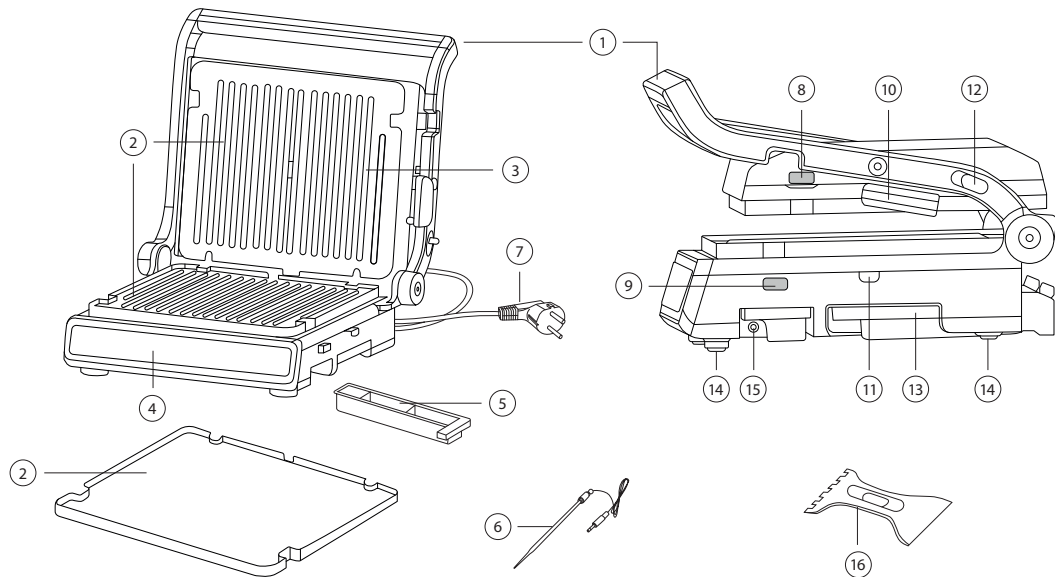
- ▲ Не эксплуатируйте устройство на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьезным повреждениям прибора и/или поражению электрическим током.
- ▲ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства для очистки устройства.
- ▲ Упаковочный материал (пенопласт, пленка и прочее) может быть опасен для детей. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.
- ▲ Дети младше 8 лет должны находиться вне пределов досягаемости прибора или под постоянным присмотром.
- ▲ Данное устройство могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими и сенсорными способностями, 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. Термостойкая ручка
2. Двусторонние съемные панели:
 - гриль – ребристая поверхность, идеально подходящая для приготовления стейков, гамбургеров, курицы, овощей и сэндвичей.
 - плоская панель – гладкая поверхность, идеально подходит для приготовления блинов, яиц, мяса, рыбы и морепродуктов.
3. Желоба для слива масла/жира
4. Панель управления
5. Отсек для хранения термощупа
6. Термощуп (определяет температуру мяса)
7. Электрошнур
8. Кнопка отсоединения верхней панели
9. Кнопка отсоединения нижней панели
10. Фиксатор верхней панели (легко соединяет верхнюю панель с нижней)
11. Держатель фиксатора
12. Рычаг перевода прибора в горизонтальное положение
13. Съемный поддон для сбора масла/жира
14. Нескользящие ножки
15. Гнездо соединения термощупа с прибором
16. Инструмент для чистки панелей

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С ДИСПЛЕЕМ



Кнопки

ON/OFF – включение/выключение прибора

OK – Старт/Отмена выполнения программы

Кнопки выбора степени прожарки мяса

MED RARE – слабая прожарка

MED – средняя прожарка

MED WELL – сильная прожарка

WELL DONE – полная прожарка

Кнопки выбора автоматических программ приготовления



– приготовление мяса



– приготовление птицы



– приготовление рыбы



– приготовление вафель



– приготовление бекона



– приготовление колбасок и сосисок



– приготовление овощей



– приготовление сэндвичей

M – ручной режим

Индикаторы процесса приготовления

PREHEAT – предварительный нагрев. Для достижения заданной температуры может потребоваться до 10 минут предварительного нагрева, в зависимости от установленного уровня температуры.

ADD FOOD – добавить продукт

Установка температуры:

UPPER PLATE – верхняя панель, **+** – увеличение температуры нагрева;

LOWER PLATE – нижняя панель, **–** – понижение температуры нагрева

UPPER
PLATE



200°C



LOWER
PLATE



200°C



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, съемные панели промойте под краном теплой водой с использованием слабого мыльного раствора. Промойте элементы устройства и установите верхнюю и нижнюю панели гриля на место перед подключением к электросети.

Установите устройство на ровную твердую термостойкую горизонтальную поверхность, оставив примерно 30 см со всех сторон свободного пространства. Следите, чтобы выходящий при рабо-

те 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 остыть в течение 30 минут и очистите панели в соответствии с рекомендациями раздела «ЧИСТКА И УХОД».



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

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



Внимание! Съемные панели гриля и металлические элементы корпуса (верхняя крышка и ручки) сильно нагреваются во время использования. Во избежание ожога надевайте защитные рукавицы или термостой-

кие перчатки при использовании. Во время работы электрогриля касайтесь только передней части 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.



Запрещено включать устройство без установленных съемных панелей!

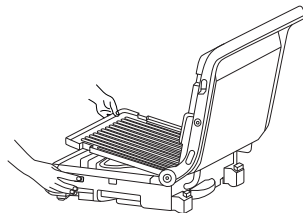
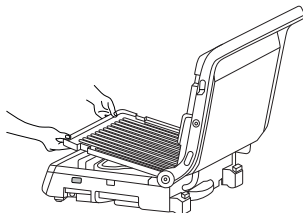


Помните, что продукты следует выкладывать только на предварительно разогретые панели!

УСТАНОВКА / ЗАМЕНА ПАНЕЛЕЙ

Вставьте каждую панель в небольшие металлические выемки, расположенные на задней части прибора. Затем аккуратно надавите на каждую панель, чтобы она прочно встала на место.

Для снятия панелей нажмите на кнопки отсоединения (8, 9), расположенные сбоку прибора, и потяните панель на себя.



ПОЛОЖЕНИЕ СЪЕМНЫХ ПАНЕЛЕЙ

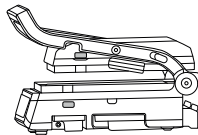
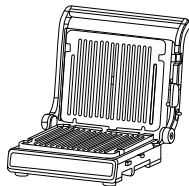
Благодаря рычагу перевода прибора в горизонтальное положение (12) прибор позволяет готовить блюда в закрытом или полностью открытом горизонтальном положении, таким образом удваивая доступную поверхность нагрева. Прежде чем приступить к приготовлению, выберите панели, которые лучше всего подходят к Вашему рецепту.

1. **Закрытое положение / обогрев:** верхняя крышка закрыта. Используйте это положение при запуске/нагревании продукта и при приготовлении большинства продуктов на гриле. Расстояние между верхней и нижней панелями автоматически регулируется в зависимости от толщины продуктов.
2. **Открытое положение:** откройте верхнюю крышку до половины, зафиксируйте ее в этом положении, когда начнете пользоваться грилем, выкладывая продукты на панель перед приготовлением и снимать их по окончании приготовления. Либо полностью раскройте прибор до положения 180°.

Перед включением убедитесь, что обе панели надежно закреплены на гриле, иначе прибор не будет нагреваться должным образом. Никогда не подключайте и не включайте гриль в розетку без панелей.

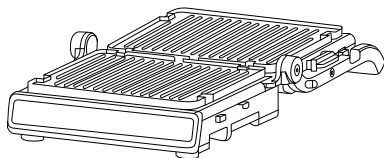
Панель для гриля

Вставьте панели для гриля ребристой стороной вверх. Выберите программу на панели управления / нужную температуру приготовления (при необходимости). Индикатор ADD FOOD (добавить продукт) загорится, когда панели достигнут необходимой температуры. Равномерно разместите продукты на нижней панели, затем закройте прибор и нажмите кнопку ОК.



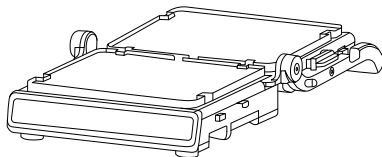
Панель для барбекю

Вставьте панели для гриля ребристой стороной вверх, затем откройте прибор до положения 180° при помощи рычага перевода прибора в горизонтальное положение. Выберите программу на панели управления / нужную температуру приготовления (при необходимости). Индикатор ADD FOOD (добавить продукт) загорится, когда панели достигнут необходимой температуры. Равномерно разместите продукты на обеих панелях, затем нажмите кнопку ОК.



Плоская панель

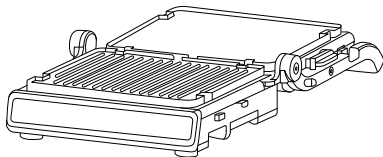
Вставьте панели гладкой стороной вверх, затем откройте прибор до положения 180° при помощи рычага перевода прибора в горизонтальное положение. Выберите программу на панели управления / нужную температуру приготовления (при необходимости). Индикатор ADD FOOD (добавить продукт) загорится, когда панели достигнут необходимой температуры. Равномерно разместите продукты на обеих панелях, затем нажмите кнопку ОК.



Комбинированный режим

Готовьте каждое блюдо на отдельной панели, и ароматы различных продуктов не смешаются друг с другом.

Вставьте одну из панелей для гриля ребристой стороной вверх в нижнюю часть прибора, а плоскую панель – гладкой стороной вверх в верхнюю часть. Затем откройте прибор до положения 180° при помощи рычага перевода прибора в горизонтальное положение. Выберите программу на панели управления / нужную температуру приготовления (при необходимости). Индикатор ADD FOOD (добавить продукт) загорится, когда панели достигнут необходимой температуры. Равномерно разместите продукты на обеих панелях, затем нажмите кнопку ОК.



УСТАНОВКА ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ

В задней части основания прибора находится съемный поддон для сбора масла/жира (13). Сок и жир от готовящихся блюд стекают туда по желобам съемных панелей.



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

После того как панели гриля полностью остынут, осторожно вытащите из прибора поддон. Слейте жидкость и промойте его вручную в теплой мыльной воде либо в посудомоечной машине, тщательно ополосните и высушите.

Вставьте поддон для сбора капель обратно в гриль и осторожно нажмите внутрь для фиксации.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Антипригарное покрытие панелей в большинстве случаев позволяет готовить без использования масла. Однако при необходимости Вы можете нанести на поверхность панелей небольшое количество растительного или сливочного масла, иначе панели будут дымиться.



Для корректной работы прибора выкладывайте на панель продукты толщиной 1-5 см.

ВЫБОР РЕЖИМА

Режим ожидания. Вставьте вилку в розетку, не нажимая кнопку ON/OFF. После длинного звукового сигнала прибор перейдет в режим ожидания. Панель управления включится и мигнет один раз, затем останется мигать только кнопка ON/OFF.

Автоматические режимы приготовления

1. Подготовьте продукты, нарежьте их на одинаковые кусочки толщиной 1-5 см.
2. Подключите прибор к электросети и нажмите кнопку ON/OFF. Гриль перейдет в режим ожидания, включится панель управления. При каждой операции будет раздаваться звуковой сигнал.

3. Выберите автоматическую программу приготовления и нажмите один раз на данную кнопку (только кнопка  нажимается один, два, три или четыре раза для выбора степени прожарки).
4. Затем нажмите кнопку OK. Загорится индикатор предварительного нагрева панелей PREHEAT и будет мигать. После завершения процедуры разогрева - будет гореть постоянно. Дождитесь окончания процесса нагрева.
5. После процедуры нагрева (около 4 минут) Вы услышите звуковые сигналы. Загорится индикатор ADD FOOD (добавить продукт) и будет мигать.
6. Поднимите прибор за ручку, раскройте его и переведите в необходимое положение.
7. Положите продукты на обе/одну панели и оставьте открытым / закройте прибор.
8. Нажмите кнопку OK, программа автоматически начнет работу.



Если Вам необходимо приостановить работу во время приготовления, нажмите кнопку OK.

9. По окончании приготовления прозвучат звуковые сигналы, программа отключится автоматически.
10. Нажмите кнопку ON/OFF и отключите прибор от электросети.

ТАБЛИЦА АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

N	Название программы	Температура предварительного нагрева, °C	Температура приготовления, °C	Время приготовления, мин	Термощуп, температура, °C
1	 Мясо MED RARE	220	230	5	54
2	 Мясо MED	220	230	6	60
3	 Мясо MED WELL	220	230	7	65
4	 Мясо WELL DONE	220	230	8	73
5	 Птица	200	220	5	
6	 Рыба	190	210	5	
7	 Вафли	180	210	5	
8	 Бекон	190	210	3	
9	 Колбаски и сосиски	160	180	4,5	
10	 Сэндвич	160	180	2	
11	 Овощи	170	200	2	

Ручной режим M

1. Подготовьте продукты, нарежьте их на одинаковые кусочки толщиной 1-5 см.
2. Подключите прибор к электросети и нажмите кнопку ON/OFF. Гриль перейдет в режим ожидания, включится панель управления. При каждой операции будет раздаваться звуковой сигнал. Затем нажмите кнопку M.
3. Коснитесь на панели управления UPPER PLATE / LOWER PLATE для установки температуры верхней и нижней панелей. Иконки будут мигать, нажмите +/- для установки желаемой температуры. Затем нажмите OK.

i Шаг изменения температуры – 10 °C.

4. Поднимите прибор за ручку, раскройте его и переведите в необходимое положение.
5. Положите продукты на обе/одну панели и оставьте открытым / закройте прибор.

I Диапазон времени приготовления составляет от 1 до 60 минут, затем прибор автоматически отключается.

Изменение температуры можно сделать по кругу.



Вы можете также изменять температуру приготовления уже в процессе работы ручного режима.

6. По окончании приготовления (время Вы определяете сами) нажмите кнопку OK. Гриль вернется в режим ожидания.
7. Нажмите кнопку ON/OFF и отключите прибор от электросети.

Термошуп

Используя автоматический или ручной режим, начните готовить мясо. В режиме «Мясо» для определения температуры блюда используйте термошуп.

Вытащите отсек с термошупом (5, 6) из прибора, извлеките устройство из отсека. Размотайте провод и вставьте разъем в гнездо соединения термошупа с прибором (15).

После предварительного нагрева во время приготовления поместите острие термошупа в мясо, на панели управления вместо температуры верхней панели отобразится температура блюда в настоящий момент.



Температура термошупа отображается после запуска программы.

Руководствуйтесь Таблицей автоматических программ приготовления для определения готовности мяса, значениями температуры и времени приготовления.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Нарезайте овощи толщиной около 1 см и обмазывайте их оливковым 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 своими 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 или размораживания 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 перемешивания 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, если Вы готовите разные блюда одновременно.

Типичные ошибки	Возможные причины	Способ решения
Блюдо не полностью приготовилось	При приготовлении часто поднималась верхняя крышка	Старайтесь как можно реже поднимать верхнюю крышку при приготовлении, чтобы не нарушать температурный режим
	Продукт был помещен на неразогретую панель	Дайте панелям разогреться, прежде чем укладывать продукты
	Для приготовления блюда недостаточно времени	Увеличьте время приготовления, повторно запустив нужный режим или с помощью программы ручного приготовления
	Продукт готовился в виде слишком крупных кусков	Соблюдайте рекомендации к толщине кусочков при приготовлении (от 1 до 5 см)
При приготовлении блюдо пригорает/прилипает к панелям	При приготовлении данного продукта следует использовать масло	Смажьте разогретые панели небольшим количеством масла перед приготовлением блюда
	Продукт готовится слишком долго	Следует уменьшить время приготовления блюда
Готовое блюдо получается пересушенным	Слишком долгое время приготовления	Следует уменьшить время приготовления блюда

ЧИСТКА И УХОД

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

Очищайте съемные панели и поддон для масла/жира после каждого использования электрогриля. Их можно мыть горячей мыльной водой или в посудомоечной машине.

Следите за чистотой контактов встроенных нагревательных элементов.



Внимание! Запрещается погружать в воду или ставить под струю воды корпус устройства, вилку и шнур электропитания.

Запрещается при очистке использовать абразивные чистящие средства и материалы.

По окончании очистки тщательно просушите съемные панели, используя сухую ткань или бумажные полотенца.

Для очистки корпуса прибора, крышки и ручки используйте влажную ткань и небольшое количество мягкого моющего средства. Никогда не используйте абразивные губки или средства.

Перед тем как убрать прибор на хранение, установите панели и поддон для сбора масла/жира на место, закройте крышку.

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.
- При хранении и транспортировке запрещено допускать попадание воды и иных жидкостей на упаковку или внутрь упаковки.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В таблице приведены возможные нарушения, которые можно устранить самостоятельно, не обращаясь за квалифицированной помощью.

Неисправность	Причина	Способ решения
Устройство не включается	Шнур питания не подсоединен к электросети	Подсоедините шнур питания к исправной розетке
	В розетке отсутствует напряжение	
Устройство самопроизвольно отключается и не готовит	Сработала защита от перегрева	Отключите устройство от электросети и дайте ему остыть. Повторно подключите прибор к электросети через 20 минут
Нагрев панелей не начинается, программы приготовления не работают	Крышка устройства открыта	Закройте крышку устройства
Съемные панели установлены неплотно	Панели установлены неправильно	Снимите панели с помощью кнопок отсоединения, затем установите их заново (см. раздел «Установка / Замена панелей»)
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

Неисправность	Причина	Способ решения
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	Выбранная температура слишком горяча	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	Возникла электрическая неисправность	Немедленно отключите прибор от электросети. Обратитесь в авторизованный сервисный центр



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	гриль электрический
Товарный знак.....	Garlyn
Модель	GL-300
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Мощность.....	1600 Вт
Защита от поражения электротоком	класс I
Материал корпуса.....	сталь/пластик
Материал панелей.....	металл
Тип панелей.....	съемные
Покрытие панелей	антипригарное
Управление	электронно-сенсорное
Количество автоматических программ.....	11
Индикация степени прожарки.....	есть
Индикация разогрева / готовности к работе	есть
Защита от перегрева	есть
Автоотключение	есть
Ручной режим	есть
Термощуп.....	есть
Поддон для сбора жира	съемный
Диапазон температуры нагрева	80-230 °C

Размер панели.....	243 × 275 мм
Габаритные размеры:	
в закрытом положении.....	365 × 165 × 320 мм
в открытом положении.....	365 × 345 × 430 мм
Вес нетто.....	5,6 кг
Длина электрошнура.....	0,96 м
Срок службы.....	3 года

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Гриль электрический	1 шт.
Двусторонние съемные панели гриль/плоская	2 шт.
Поддон для сбора жира/масла	1 шт.
Термощуп	1 шт.
Инструмент для чистки панелей	1 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Краткая инструкция пользователя	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

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

УТИЛИЗАЦИЯ



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

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



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

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

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

www.garlyn.ru
GL-300-UM-06-STI