

GARLYN

Машина кухонная

S-600

Гарантия

12+12

месяцев*



Активируйте
расширенную
гарантию
и получите
подарок!



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Поздравляем с покупкой новой кухонной машины GARLYN S-600!

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 ответственности 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**, оригинальные аксессуары к ней, а также получить консультацию наших специалистов.

Отдел заботы о клиентах GARLYN: 8 (800) 350-05-03 (доб. 2) (звонок по России бесплатный).

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
Устройство прибора.....	8
Дисплей.....	10
Автоматические программы.....	12
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.....	12
Сборка/разборка прибора с чашей.....	13
Сборка/разборка прибора с кувшином блендера.....	15
Сборка/разборка прибора с блоком мясорубки.....	18
Сборка/разборка мясорубки для приготовления фарша.....	18
Сборка/разборка мясорубки для приготовления колбасок.....	20
Сборка/разборка мясорубки для приготовления кеббе.....	21
Сборка/разборка прибора с блоком овощерезки.....	22
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	24
Работа с автоматическими программами.....	25
Изменение времени работы на автоматической программе.....	26
Изменение скорости работы на автоматической программе.....	27
Режим ручной настройки.....	27
Комплексная защита элементов M-Pro.....	29
Сводная таблица программ.....	30

УХОД И ОЧИСТКА	33
Замена сменного адаптера для мясорубки	34
Хранение и транспортировка	35
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	36
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN.....	39
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	40
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	42
УТИЛИЗАЦИЯ	44
ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	25
Условия гарантийного обслуживания.....	45
Авторизованный сервисный центр в Вашем регионе	49



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 ко-

роткому замыканию и поражению электрическим током.

- ▲ Для отключения прибора от электросети всегда беритесь за саму электровилку, не тяните за электрошнур.
- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.

ВНИМАНИЕ

- ▲ Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
- ▲ По обязательному требованию защиты от поражения электрическим током подключайте прибор только к электророзеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- ▲ Во избежание поражения электротоком не подключайте и не отсоединяйте электровилку мокрыми руками.

- ▲ Всегда отключайте устройство от сети перед установкой/снятием насадок, во время очистки, перемещения или после использования.
- ▲ Не используйте чашу в качестве посуды для приготовления пищи.
- ▲ Никогда не кладите в чашу непищевые предметы.
- ▲ Не оставляйте в чаше посторонние предметы, так как это приведет к повреждению насадок и самой чаши при запуске прибора и может стать причиной травмы.
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО погружать прибор и электрошнур в воду или помещать их под струю воды или другой жидкости!
- ▲ Перед использованием очистите все элементы конструкции устройства, контактирующие с продуктами питания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

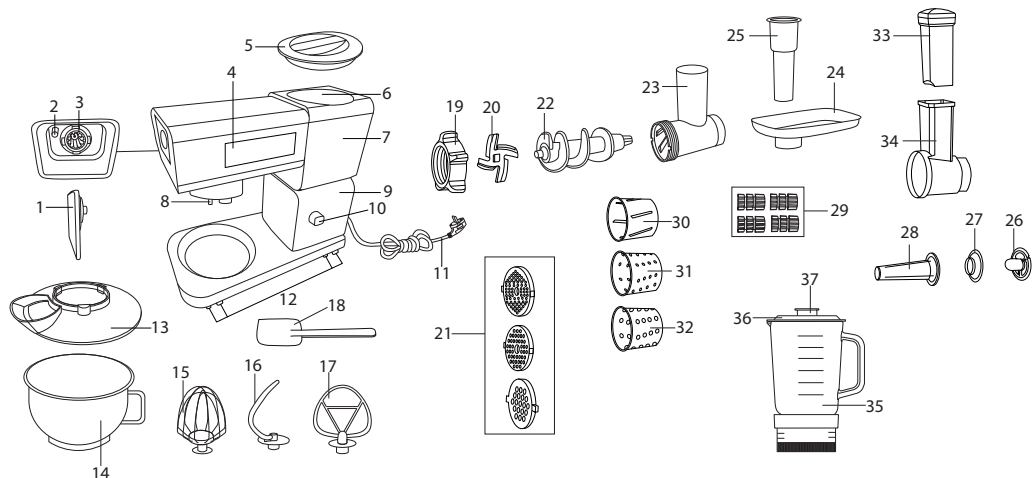
- ▲ Избегайте контакта с подвижными элементами устройства при использовании.
- ▲ Не оставляйте прибор без присмотра подключенным к электросети и/или во время работы. Перед проведением технического обслуживания или иных работ отключайте прибор от основного источника электропитания.
- ▲ Не эксплуатируйте устройство на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к повреждениям прибора и/или поражению электрическим током.
- ▲ Во время переноса устройства держите его обеими руками.
- ▲ Не используйте агрессивные абразивные 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.

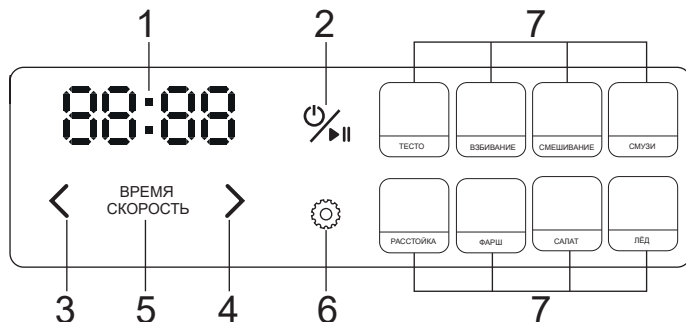
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Защитная крышка отсека для установки блока мясорубки/овощерезки
2. Кнопка отсоединения блока мясорубки/овощерезки
3. Отсек для установки блока мясорубки/овощерезки
4. Панель управления с дисплеем

- 5.** Защитная крышка отсека для установки кувшина блендера
- 6.** Отсек для установки кувшина блендера
- 7.** Рабочая часть корпуса
- 8.** Ось для крепления насадок
- 9.** Основание
- 10.** Кнопка фиксации рабочей части
- 11.** Электрошнур
- 12.** Ножки-присоски
- 13.** Крышка чаши с отверстием для добавления ингредиентов
- 14.** Чаша
- 15.** Насадка-венчик для взбивания
- 16.** Насадка-крюк для замешивания теста
- 17.** Насадка для смешивания
- 18.** Лопатка
- 19.** Фиксирующее кольцо
- 20.** Нож мясорубки
- 21.** Перфорированные диски для фарша
- 22.** Шнек мясорубки
- 23.** Блок мясорубки
- 24.** Загрузочный лоток
- 25.** Толкатель для мясорубки
- 26.** Насадка для приготовления кеббе
- 27.** Основание насадки для приготовления кеббе
- 28.** Насадка для приготовления колбасок
- 29.** Сменные адаптеры для мясорубки, 4 шт.
- 30.** Насадка-шинковка
- 31.** Терка мелкая
- 32.** Терка крупная
- 33.** Толкатель для овощерезки
- 34.** Блок овощерезки
- 35.** Кувшин блендера
- 36.** Крышка кувшина блендера
- 37.** Мерный колпачок крышки кувшина блендера

ДИСПЛЕЙ



1. Индикатор параметров:

- мигает значение скорости/времени работы во время настройки параметра;
- непрерывно горит значение скорости/времени при выборе программы или режима ручной настройки;
- непрерывно горит значение скорости/времени в процессе работы прибора;
- отображается значение — : — в режиме ожидания

2. Кнопка «Старт/Стоп» с индикацией:

- короткое нажатие переводит прибор из спящего режима в режим ожидания;
- короткое нажатие запускает/приостанавливает работу прибора;
- нажатие и удерживание останавливает работу прибора и переводит в режим ожидания;
- нажатие и удерживание переводит прибор из режима ожидания в спящий режим;

- мигает, когда прибор находится в спящем режиме;
 - непрерывно горит, когда прибор находится в режиме ожидания/работает на автоматической программе или в режиме ручной настройки
3. Кнопка уменьшения скорости/времени работы прибора  . Нажатие на нее уменьшает скорость/время работы прибора во время настройки параметров
4. Кнопка увеличения скорости/времени работы прибора  . Нажатие на нее увеличивает скорость/время работы прибора во время настройки параметров
5. Кнопка **ВРЕМЯ СКОРОСТЬ** с индикацией:
- нажатие на нее запускает настройку скорости и времени работы прибора, когда прибор готов к работе;
 - нажатие на нее переключает между настраиваемыми параметрами;
 - непрерывно горит, когда прибор находится в режиме ожидания/работает на автоматической программе;
 - мигает, когда выбрана автоматическая программа или выбран режим ручной настройки;
6. Кнопка ручного режима работы  с индикацией:
- нажатие на нее выбирает режим ручной настройки;
 - мигает, когда выбран режим ручной настройки;
 - непрерывно горит, когда выбрана автоматическая программа/прибор работает в режиме ручной настройки
7. Кнопки автоматических программ с индикацией:
- нажатие на одну из кнопок выбирает автоматическую программу;
 - мигает одна из кнопок во время выбора и настройки автоматической программы;
 - непрерывно горит одна из кнопок, когда выбран ручной режим/прибор работает на выбранной автоматической программе

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

1. ТЕСТО
2. ВЗБИВАНИЕ
3. СМЕШИВАНИЕ
4. СМУЗИ
5. РАССТОЙКА
6. ФАРШ
7. САЛАТ
8. ЛЁД

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.

При первом включении возможно появление постороннего запаха и небольшого количества дыма, также на разъемах насадок может находиться небольшое количество смазочного материала. Это не является неисправностью.

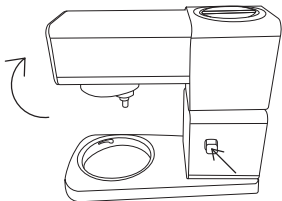
Перед эксплуатацией проведите очистку комплектующих в соответствии с разделом «УХОД И ОЧИСТКА».



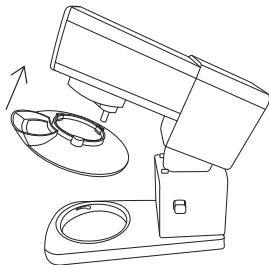
Никогда не погружайте рабочую часть корпуса в воду для очистки во избежание риска поражения электрическим током.

СБОРКА/РАЗБОРКА ПРИБОРА С ЧАШЕЙ

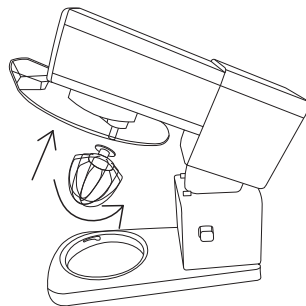
1. Для установки необходимой насадки, чаши, крышки нажмите на кнопку фиксации (10) и поднимите рабочую часть до упора.



2. Наденьте крышку на выступ рабочей части.

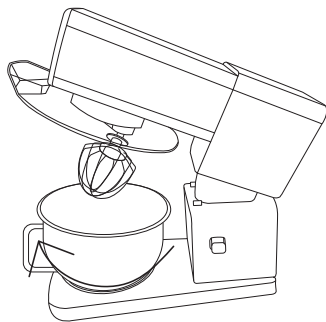


3. Установите необходимую Вам насадку (венчик для взбивания, крюк для замешивания теста, насадку для смешивания). Для этого наденьте насадку на ось (8), совместив выемку на насадке с выступом на оси, надавите на нее вверх и поверните насадку против часовой стрелки для надежной фиксации.

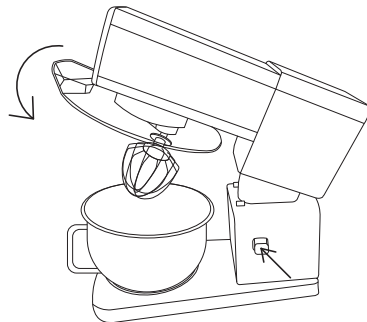


ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны при установке насадок. Чтобы избежать их повреждения, держитесь при установке за основание насадки, а не за рабочую часть.

4. Поместите чашу с продуктами для смешивания в основание и плотно зафиксируйте ее, повернув до упора по часовой стрелке.



5. Нажмите на кнопку фиксации (10) и опустите рабочую часть вниз до щелчка, чтобы закрепить в рабочем положении.

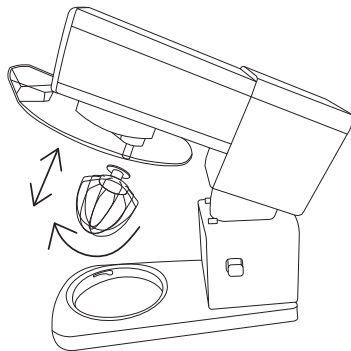


6. Чтобы разобрать прибор, нажмите на кнопку фиксации (10) и поднимите рабочую часть до упора.
7. Снимите чашу с продуктами. Для этого поверните ее до упора против часовой стрелки и извлеките.



ВНИМАНИЕ! Если кухонная машина работала на автоматической программе РАССТОЙКА, то дождитесь полного остывания чаши, прежде чем снимать ее, чтобы не получить ожог.

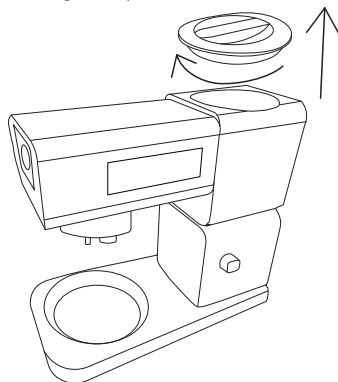
8. Извлеките использованную насадку (венчик для взбивания, крюк для замешивания теста, насадку для смешивания). Для этого слегка нажмите на насадку вверх, поверните ее по часовой стрелке и снимите с оси.



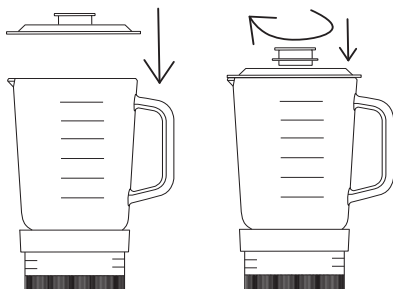
9. Снимите крышку чаши, потянув ее вниз. Нажмите на кнопку фиксации (10) и опустите рабочую часть вниз до щелчка, чтобы закрепить в рабочем положении.

СБОРКА/РАЗБОРКА ПРИБОРА С КУВШИНОМ БЛЕНДЕРА

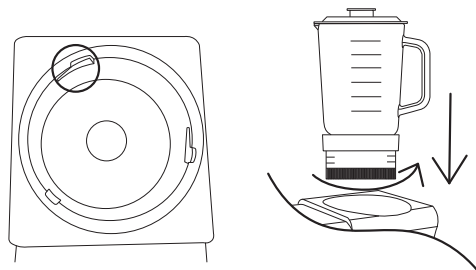
1. Откройте крышку отсека для установки кувшина блендера (5), повернув ее по часовой стрелке и потянув вверх.



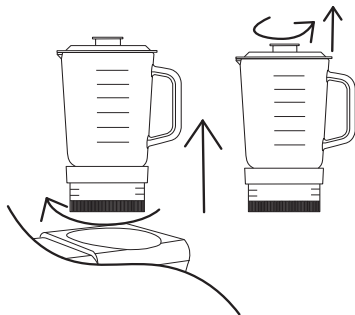
2. Закройте кувшин блендера крышкой, установив ее сверху. Вставьте в крышку мерный колпачок так, чтобы выступы на колпачке совпали с пазами на крышке. Поверните колпачок по часовой стрелке до упора, чтобы зафиксировать.



3. Установите кувшин блендера в отсек для установки (6). Убедитесь, что самый крупный паз в отсеке совпадает с самым крупным выступом на кувшине. Поверните кувшин блендера против часовой стрелки до щелчка, чтобы зафиксировать.

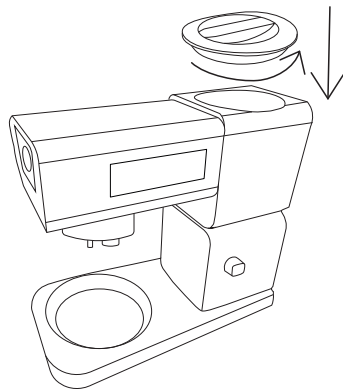


4. Чтобы разобрать прибор, поверните кувшин блендера по часовой стрелке и поднимите его вверх. Поверните мерный колпачок против часовой стрелки и потяните вверх, чтобы извлечь.



5. Снимите крышку с кувшина, потянув ее вверх.

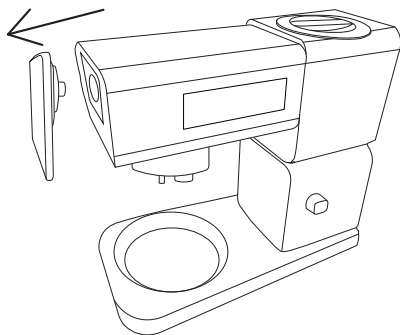
6. Закройте крышкой (5) отсек для установки кувшина блендера. Убедитесь, что самый крупный паз в отсеке совпадает с самым крупным выступом на крышке, и поверните крышку против часовой стрелки.



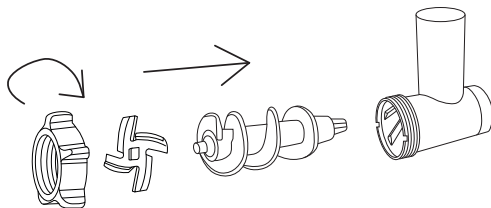
СБОРКА/РАЗБОРКА ПРИБОРА С БЛОКОМ МЯСОРУБКИ

Сборка/разборка мясорубки для приготовления фарша

1. Снимите крышку отсека для установки мясорубки/овощерезки (1), потянув за нее.

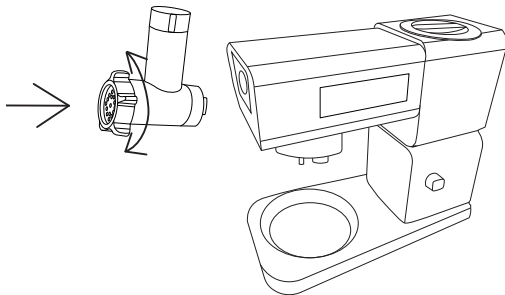


2. Соберите мясорубку. Вставьте в блок мясорубки шнек (22), нож (20) и перфорированный диск для фарша необходимого размера. Затем наденьте и закрутите фиксирующее кольцо по часовой стрелке.

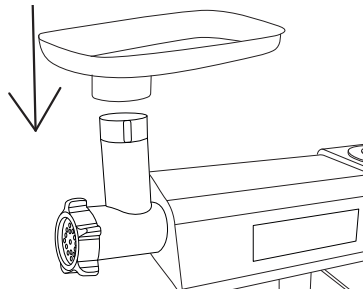


ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны при установке ножа, лезвия остро заточены с двух сторон.

- 3.** Присоедините собранный блок мясорубки к кухонной машине. Для этого вставьте слегка повернутый на себя блок мясорубки в отсек для установки мясорубки/овощерезки (3) и поверните против часовой стрелки до фиксации, чтобы закрепить.

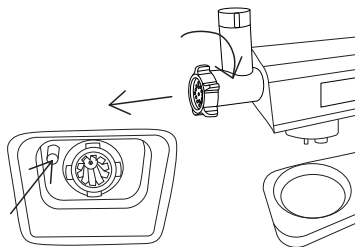


- 4.** Установите загрузочный лоток (24) на горловину блока мясорубки. Поместите толкатель (25) для мясорубки в горловину блока, а емкость для фарша – под блоком мясорубки.



- 5.** Чтобы разобрать мясорубку, снимите загрузочный лоток с горловины блока мясорубки, потянув его вверх.

- Отсоедините блок мясорубки от кухонной машины. Для этого сначала нажмите и удерживайте кнопку отсоединения мясорубки/овощерезки (2), а затем поверните блок по часовой стрелке и потяните на себя.



- Снимите фиксирующее кольцо, раскрутив его против часовой стрелки. Извлеките перфорированный диск, нож, а также шнек.



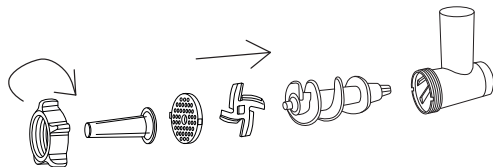
ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны при извлечении ножа, лезвия остро заточены с двух сторон.

- Установите крышку отсека для установки мясорубки/овощерезки, присоединив ее к кухонной машине. Убедитесь, что выступ на крышке попадает в выемку отсека для установки (3).

Сборка/разборка мясорубки для приготовления колбасок

С помощью специальной насадки (28) из готового фарша изготавливают колбаски, которые затем можно сварить, обжарить, запечь или сделать сырыми.

- Снимите крышку отсека для установки мясорубки/овощерезки (1), потянув за нее.
- Вставьте в блок мясорубки шнек (22), нож (21) и перфорированный диск для фарша необходимого размера и насадку для приготовления колбасок (28). Затем наденьте и закрутите фиксирующее кольцо по часовой стрелке.





ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны при установке ножа, лезвия остро заточены.

3. Присоедините собранный блок мясорубки к кухонной машине. Для этого вставьте слегка повернутый на себя блок мясорубки в отсек для установки мясорубки/овощерезки (3) и поверните против часовой стрелки до фиксации, чтобы закрепить.
4. Установите загрузочный лоток (24) на горловину блока мясорубки. Поместите толкатель (25) для мясорубки в горловину блока, а емкость для колбасок – под блоком мясорубки.
5. Чтобы разобрать мясорубку, снимите загрузочный лоток с горловины блока мясорубки, потянув его вверх.
6. Отсоедините блок мясорубки от кухонной машины. Для этого сначала нажмите и удерживайте кнопку отсоединения мясорубки/овощерезки (2), а затем поверните блок по часовой стрелке и потяните на себя.
7. Снимите фиксирующее кольцо, раскрутив его против часовой стрелки. Извлеките насадку для приготовления колбасок, перфорированный диск, нож, а также шнек.



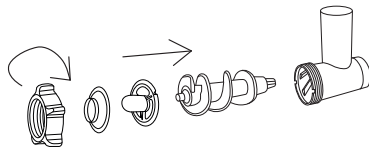
ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны при извлечении ножа, лезвия остро заточены.

8. Установите крышку отсека для установки мясорубки/овощерезки, присоединив ее к кухонной машине. Убедитесь, что выступ на крышке попадает в выемку отсека для установки (3).

Сборка/разборка мясорубки для приготовления кеббе

С помощью насадок для кеббе (26), (27) из готового фарша изготавливают полые колбаски, которые затем фаршируют. Для получения красивых одинаковых трубочек желательно контролировать их на выходе и нарезать одинаковой длины.

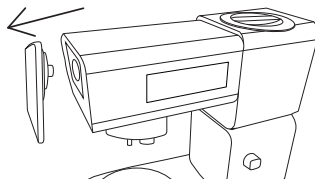
1. Снимите крышку отсека для установки мясорубки/овощерезки (3), потянув за нее.
2. Вставьте в блок мясорубки шнек (22), насадку для приготовления кеббе (26) и основание насадки (27). Затем наденьте и закрутите фиксирующее кольцо по часовой стрелке.



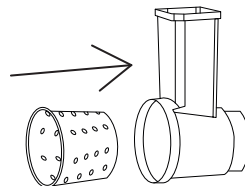
3. Присоедините собранный блок мясорубки к кухонной машине. Для этого вставьте слегка повернутый на себя блок мясорубки в отсек для установки мясорубки/овощерезки (3) и поверните против часовой стрелки до фиксации, чтобы закрепить.
4. Установите загрузочный лоток (24) на горловину блока мясорубки. Поместите толкатель (25) для мясорубки в горловину блока, а емкость для готовых кеббе – под блоком мясорубки.
5. Чтобы разобрать мясорубку, снимите загрузочный лоток с горловины блока мясорубки, потянув его вверх.
6. Отсоедините блок мясорубки от кухонной машины. Для этого сначала нажмите и удерживайте кнопку отсоединения мясорубки/овощерезки (2), а затем поверните блок по часовой стрелке и потяните на себя.
7. Снимите фиксирующее кольцо, раскрутив его против часовой стрелки. Извлеките насадку для приготовления кеббе и ее основание, а также шнек.
8. Установите крышку отсека для установки мясорубки/овощерезки, присоединив ее к кухонной машине. Убедитесь, что выступ на крышке попадает в выемку отсека для установки (3).

СБОРКА/РАЗБОРКА ПРИБОРА С БЛОКОМ ОВОЩЕРЕЗКИ

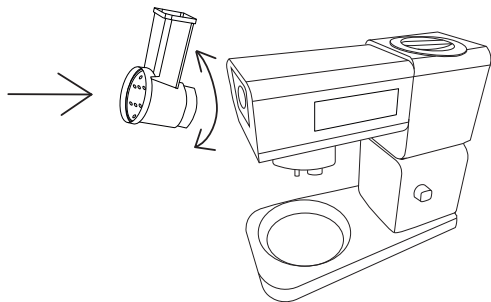
1. Снимите крышку отсека для установки мясорубки/овощерезки (1), потянув за нее.



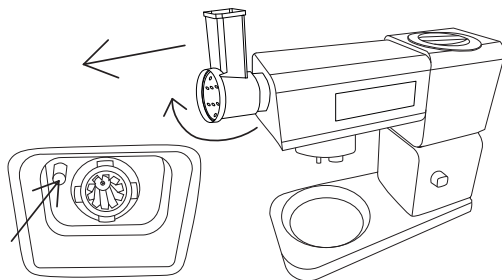
2. Соберите овощерезку. Вставьте в блок овощерезки (34) терку (31), (32) либо насадку-шинковку (30) до упора.



3. Присоедините собранный блок овощерезки к кухонной машине. Для этого вставьте слегка повернутый на себя блок овощерезки в отсек для установки мясорубки/овощерезки (3) и поверните против часовой стрелки до фиксации, чтобы закрепить. Установите толкатель для овощерезки (33) в горловину блока овощерезки, а емкость для готовых овощей – под блоком овощерезки.



4. Чтобы разобрать прибор с блоком овощерезки, отсоедините блок от кухонной машины. Для этого сначала нажмите и удерживайте кнопку отсоединения мясорубки/овощерезки (2), а затем поверните блок по часовой стрелке и потяните на себя.



5. Извлеките терку либо насадку-шинковку из блока, прижав ее к нижней части блока овощерезки и осторожно потянув за нее
6. Установите крышку отсека для установки мясорубки/овощерезки, присоединив ее к кухонной машине. Убедитесь, что выступ на крышке попадает в выемку отсека для установки (3).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Держите руки и посуду вдали от движущихся насадок во время обработки пищевых продуктов.

Не меняйте насадки до тех пор, пока прибор не остановится и не будет отключен от электросети. При выключении кухонная машина может какое-то время продолжать работать.

Не включайте прибор с вращающимися насадками без установленной чаши!



Не используйте прибор с насадкой-крюком для замешивания теста более 6 минут подряд, с насадкой для смешивания – не более 11 минут подряд, с насадкой-венчиком для взбивания – не более 7 минут подряд. Сделайте перерыв на 1 минуту перед следующим использованием. После 3 циклов работы сделайте перерыв на 30 минут, чтобы избежать перегрузки прибора.

Не используйте прибор с кувшином блендера дольше 3 минут подряд. Сделайте перерыв на 30 секунд перед следующим использованием. После 3 циклов работы сделайте перерыв на 30 минут, чтобы избежать перегрузки прибора.

Не используйте прибор с мясорубкой/овощерезкой более 6 минут подряд. Сделайте перерыв на 1 минуту перед следующим использованием. После 3 циклов работы сделайте перерыв на 30 минут, чтобы избежать перегрузки прибора.

При использовании блока мясорубки для приготовления фарша или колбасок разрежьте мясо на куски размером не более 2,5 x 2,5 x 2,5 см. Убедитесь, что мясо не содержит кости, жилы и жир, в противном случае возможно повреждение деталей прибора. Перемалывайте не более 3 кг мяса за раз.

При использовании блока овощерезки разрежьте овощи/фрукты на кусочки примерно 5 x 5 см, если они не помещаются в горловину блока.

Не запускайте работу блендера и насадок для чаши без продуктов. Не загружайте слишком горячие продукты – температура должна быть не выше 60°C.

Не загружайте в кувшин блендера более 1,5 л продуктов. Добавляйте небольшое количество воды или остывшего бульона к продуктам.



Используйте скорости 1-3 для замешивания густого теста. Не используйте другие уровни скорости при замешивании, это может повредить Ваш прибор и привести к нарушению гарантийных условий.

Во избежание разбрызгивания продуктов рекомендуется всегда использовать крышку (13).

При приготовлении фарша/колбасок загружайте мясо в горловину блока мясорубки только после того, как запустите работу прибора. При приготовлении кеббе загружайте уже готовый фарш в горловину блока мясорубки только после того, как запустите работу прибора. Проталкивайте продукты с помощью толкателя для мясорубки (25).

При использовании блока овощерезки загружайте овощи/фрукты в горловину блока только после того, как запустите работу прибора. Проталкивайте продукты с помощью толкателя для овощерезки (33).

РАБОТА С АВТОМАТИЧЕСКИМИ ПРОГРАММАМИ

Кухонная машина имеет панель управления с кнопками, соответствующими определенным программам и насадкам. Вы можете не настраивать параметры работы кухонной машины вручную, а просто выбрать необходимую Вам программу.

1. После сборки подключите кухонную машину к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, все индикаторы и кнопки на панели управления с дисплеем мигнут и погаснут.

Кнопка  начнет мигать. Кухонная машина находится в спящем режиме.

2. Нажмите на кнопку , чтобы перевести прибор из спящего режима в режим ожидания. Загорятся все индикаторы и кнопки, на дисплее будет отображаться значение — : —.

3. Нажмите на кнопку нужной Вам программы. Кнопка выбранной программы и кнопка  ^{ВРЕМЯ} _{СКОРОСТЬ} начнут мигать. Индикатор параметров отобразит время работы прибора на данной программе.

- i** Выбирайте только ту программу приготовления, которая соответствует блоку прибора, с которым Вы собираетесь работать – блендеру, мясорубке/овощерезке или чаше. Убедитесь, что другие отсеки закрыты защитными крышками. В противном случае прибор не запустит выбранную Вами программу.
4. Коротко нажмите на кнопку , чтобы запустить работу прибора. Во время работы прибора на дисплее будет вестись обратный минутный отсчет, будут гореть кнопка выбранной программы, кнопки ,  и **ВРЕМЯ СКОРОСТЬ**.

i Если Вам необходимо приостановить работу прибора, коротко нажмите на кнопку . Чтобы возобновить работу прибора, повторно нажмите на кнопку .

Если Вам необходимо остановить работу прибора полностью, нажмите и удерживайте примерно 3 секунды кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания.

Для повторного запуска работы Вам необходимо будет снова выбрать автоматическую программу или настроить параметры работы прибора вручную, а затем коротко нажать на кнопку .

5. Когда обратный отсчет завершится, кухонная машина закончит работу. Прибор издаст 6 звуковых сигналов, индикатор параметров отобразит значение — — : — —, все кнопки будут непрерывно гореть. Кухонная машина перейдет в режим ожидания.
6. Нажмите и удерживайте примерно 3 секунды кнопку , чтобы перевести прибор в спящий режим, и отключите от электросети. Панель управления с дисплеем погаснет.
7. Проведите очистку прибора в соответствии с разделом «УХОД И ОЧИСТКА».

Изменение времени работы на автоматической программе

1. Если Вы хотите изменить время работы программы, нажмите на кнопку . На индикаторе параметров (I) отобразится значение времени и будет мигать примерно 3 секунды, после чего начнет непрерывно гореть, если Вы не измените время работы прибора.
2. Пока значение времени мигает, нажимайте на кнопки  и , чтобы настроить время работы. Нажимайте и удерживайте кнопки  и , чтобы ускорить настройку.

3. Подождите примерно 3 секунды, значение сохранится автоматически, после чего индикатор параметров перестанет мигать и начнет непрерывно гореть.



ВНИМАНИЕ! Диапазон настройки времени работы прибора зависит от выбранной Вами программы (см. «СВОДНУЮ ТАБЛИЦУ ПРОГРАММ»).



Вы можете менять время работы прибора, пока запущена выбранная Вами программа. Для этого совершите действия из пунктов 1-3.

Изменение скорости работы на автоматической программе

1. Если Вы хотите изменить скорость работы, нажмите на кнопку **ВРЕМЯ СКОРОСТЬ**. На индикаторе параметров (I) начнет мигать значение времени.
2. Снова нажмите на ту же кнопку. Отобразится значение скорости и будет мигать примерно 3 секунды, после чего начнет непрерывно гореть, если Вы не измените скорость работы.
3. Пока значение скорости мигает, нажимайте на кнопки **<** и **>**, чтобы настроить скорость работы. Нажимайте и удерживайте кнопки **<** и **>**, чтобы ускорить настройку.

4. Подождите примерно 3 секунды, значение сохранится автоматически, после чего индикатор параметров перестанет мигать и начнет непрерывно гореть.



ВНИМАНИЕ! Диапазон настройки времени работы прибора зависит от выбранной Вами программы (см. «СВОДНУЮ ТАБЛИЦУ ПРОГРАММ»).



Вы можете менять время работы прибора, пока запущена выбранная Вами программа. Для этого совершите действия из пунктов 1-3.

РЕЖИМ РУЧНОЙ НАСТРОЙКИ

В данном режиме Вы можете самостоятельно настроить скорость и время работы прибора.

1. После сборки и подготовки/загрузки продуктов подключите кухонную машину к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, все индикаторы и кнопки на панели управления с дисплеем мигнут и погаснут. Кнопка **⏻** начнет мигать. Кухонная машина находится в спящем режиме.
2. Нажмите на кнопку **⏻**, чтобы перевести прибор из спящего режима в режим ожидания. Загорятся все индикаторы и кноп-

ки, индикатор параметров будет отображать значение — — : — —.

3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к режиму ручной настройки для самостоятельного выбора времени и скорости работы прибора. Кнопки  и **ВРЕМЯ СКОРОСТЬ** начнут мигать, индикатор параметров отобразит время работы по умолчанию — **00:05**.
4. Чтобы изменить время работы, нажмите на кнопку **ВРЕМЯ СКОРОСТЬ**. На индикаторе параметров (I) отобразится значение времени и будет мигать примерно 3 секунды, после чего начнет непрерывно гореть, если Вы не измените время работы прибора. Пока значение времени мигает, нажимайте на кнопки  и , чтобы настроить время работы. Нажимайте и удерживайте кнопки  и  чтобы ускорить настройку. Подождите примерно 3 секунды, значение сохранится автоматически, после чего индикатор параметров перестанет мигать и начнет непрерывно гореть.
5. Чтобы изменить скорость работы, нажмите на кнопку **ВРЕМЯ СКОРОСТЬ**. Значение времени на индикаторе параметров (I) начнет мигать. Снова нажмите на кнопку **ВРЕМЯ СКОРОСТЬ**. Отобразится значение скорости и будет мигать примерно 3 секунды, после чего начнет непрерывно гореть, если Вы не измените скорость работы. Пока значение скоро-

сти мигает, нажимайте на кнопки  и , чтобы настроить скорость работы. Нажимайте и удерживайте кнопки  и , чтобы ускорить настройку. Подождите примерно 3 секунды, значение сохранится автоматически, после чего индикатор параметров перестанет мигать и начнет непрерывно гореть.

6. Коротко нажмите на кнопку , чтобы запустить работу прибора. Во время работы прибора на дисплее будет вестись обратный минутный отсчет, будут гореть кнопки  ,  , **ВРЕМЯ СКОРОСТЬ** и .

 *Вы можете менять время и скорость в процессе работы прибора. Для этого совершите действия из пунктов 5-6.*

Если Вам необходимо приостановить работу прибора, коротко нажмите на кнопку . Чтобы возобновить работу прибора, повторно нажмите на кнопку .

Если Вам необходимо остановить работу полностью, нажмите и удерживайте примерно 3 секунды кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания.

Для повторного запуска работы Вам необходимо будет выбрать автоматическую программу или режим ручной настройки, а затем коротко нажать на кнопку 

7. Когда обратный отсчет завершится, кухонная машина закончит работу. Прибор издаст 6 звуковых сигналов, индикатор параметров отобразит значение — — : — —, все кнопки будут непрерывно гореть. Кухонная машина перейдет в режим ожидания.
8. Нажмите и удерживайте примерно 3 секунды кнопку , чтобы перевести прибор в спящий режим, и отключите от электросети. Панель управления с дисплеем погаснут.
9. Извлеките продукты и проведите очистку прибора в соответствии с разделом «УХОД И ОЧИСТКА».

КОМПЛЕКСНАЯ ЗАЩИТА ЭЛЕМЕНТОВ М-PRO



Устройство оснащено системой автоматического отключения в случае перегрева или перегрузки. Если во время работы мотор внезапно остановился, необходимо отключить устройство от электросети и дать ему остыть в течение 30 минут. Также следует освободить от продуктов установленный блок/кувшин блендера, так как могла произойти перегрузка. После очистки соберите устройство заново. После подключения к электросети устройство вновь будет готово к работе

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

Название программы	Рекомендации по использованию	Скорость по умолчанию	Время по умолчанию	Диапазон настройки скорости	Диапазон настройки времени, мин / Шаг
ТЕСТО	Замешивание теста с помощью насадки-крюка для замешивания теста	1	00:06	—	00:01 – 00:15 / 1 мин
ВЗБИВАНИЕ	Взбивание яичных белков (не менее трех), крема и пр. с помощью насадки-венчика	10	00:07	10–15	00:01 – 00:15 / 1 мин
СМЕШИВАНИЕ	Замешивание жидкого теста, смешивание жидких продуктов с помощью насадки для смешивания		00:04	—	00:01 – 00:10 / 1 мин

Название программы	Рекомендации по использованию	Скорость по умолчанию	Время по умолчанию	Диапазон настройки скорости	Диапазон настройки времени, мин / Шаг
СМУЗИ	Приготовление смузи или фруктового пюре с помощью кувшина блендера	15	00:01	11–15	00:01 – 00:03 / 1 мин
РАССТОЙКА	Подогрев чаши с готовым тестом для расстойки при температуре примерно 40°C. Перед запуском программы рекомендуется накрыть чашу пищевой пленкой или тканью, чтобы тесто не высохло	—	00:30	—	00:30 – 02:00 / 30 мин
ФАРШ	Приготовление фарша с помощью блока мясорубки	7	00:05	7–15	00:01 – 00:15 / 1 мин

Название программы	Рекомендации по использованию	Скорость по умолчанию	Время по умолчанию	Диапазон настройки скорости	Диапазон настройки времени, мин / Шаг
САЛАТ	Нарезка овощей для салатов или других блюд с помощью блока овощерезки	8	00:06	8–15	00:01 – 00:15 / 1 мин
ЛЁД	Приготовление ледяной крошки для напитков с помощью кувшина блендера	15	00:03 / повтор циклов: 1,5 сек – работа, 3 сек – пауза	—	00:01 – 00:03 / 1 мин
Режим ручной настройки	Самостоятельная настройка параметров работы кухонной машины для выполнения различных задач	4	00:05	1–15	00:01 – 00:15 / 1 мин

УХОД И ОЧИСТКА

Перед очисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.

Протрите внешнюю поверхность корпуса прибора влажной тканью или салфеткой, после чего дайте очищенной поверхности полностью высохнуть.

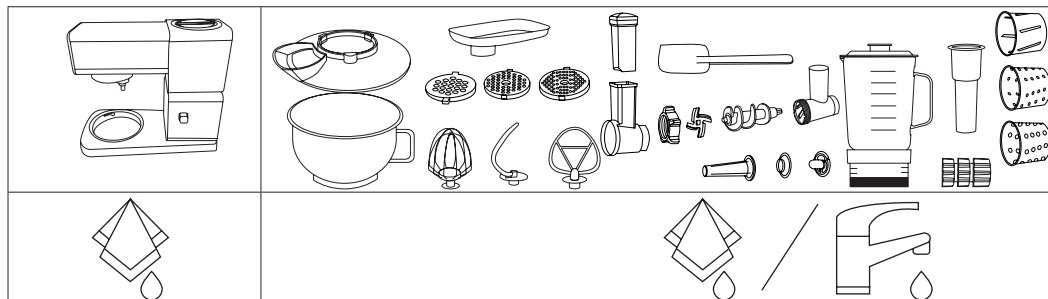
 **ЗАПРЕЩЕНО** погружать корпус в воду или помещать его под струю воды!

Запрещается использование абразивных средств при очистке устройства, а также агрессивных химических веществ, применение которых не рекомендовано для очистки предметов, контактирующих с продуктами питания.

Все детали, кроме корпуса, можно мыть вручную в теплой воде с помощью моющих средств для посуды.

Не используйте посудомоечную машину, чтобы не повредить детали прибора!

Просушите все части прибора на воздухе или с помощью сухой мягкой ткани.

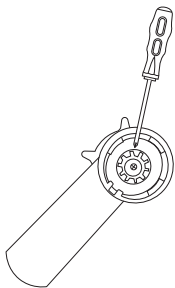


ЗАМЕНА СМЕННОГО АДАПТЕРА

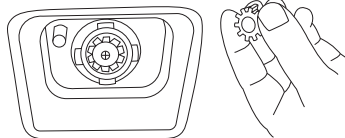
Если во время работы мясорубки Вы услышали посторонний шум, перестал вращаться нож, а из мясорубки не выходит фарш, возможно сломался сменный адаптер.

Чтобы его заменить:

1. Остановите работу прибора и отключите его от электросети.
2. Разберите и очистите блок мясорубки в соответствии с разделом «УХОД И ОЧИСТКА».

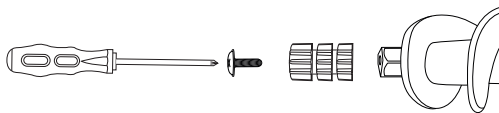


3. Открутите винтик, который держит одну часть сменного адаптера с помощью крестовой отвертки.
4. Извлеките вторую отломавшуюся часть сменного



го адаптера из отсека для присоединения мясорубки/овощерезки.

5. Прикрутите к шнеку новый сменный адаптер.



ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо разобрать, тщательно очистить и полностью 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	Отсутствует подключение к электросети	Подключите устройство к электросети
	Источник питания неисправен	Подключите устройство к другому источнику питания
	Рабочая часть корпуса не опущена	Убедитесь в правильной установке всех частей устройства
	Рабочая часть корпуса не опущена	Нажмите на кнопку фиксации рабочей части и опустите рабочую часть
	Не установлена защитная крышка отсека кувшина блендера	Установите и зафиксируйте защитную крышку отсека для установки кувшина блендера

В процессе использования устройства появился посторонний запах	На некоторые части устройства нанесено защитное покрытие	Запах исчезнет после нескольких включений
Крышка (13) не закрывает чашу полностью	Крышка установлена слишком высоко	Крышка установлена слишком высоко. Опустите крышку чуть ниже, чтобы она плотно прилегала к чаше.
Сильная вибрация и/или шум прибора при работе	Продукты нарезаны слишком крупно	Нарезайте продукты более мелкими кусочками перед измельчением.
	Тесто слишком густое	Сделайте тесто более жидким.
	В чашу или в кувшин блендера загружено слишком много продуктов	Извлеките часть продуктов и добавьте небольшое количество воды или остывшего бульона.

Прибор самостоятельно отключился в процессе работы	Сработала комплексная защита элементов M-Pro	Отключите устройство от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут
		Разберите прибор и очистите его (см. раздел «УХОД И ОЧИСТКА»)
Сенсорная панель не реагирует на нажатия	Панель управления загрязнилась	Очистите панель управления сухой мягкой тканью
Потемнение или повреждение покрытия металлических элементов	Нарушение условий эксплуатации (использование посудомоечной машины и/или абразивных чистящих средств при очистке металлических элементов)	Следуйте инструкциям раздела «УХОД И ОЧИСТКА»
		Нарушение условий эксплуатации не является гарантийным случаем. Обратитесь в Отдел заботы о клиентах

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

ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN

КАК СВЯЗАТЬСЯ

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

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

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

С заботой о Вас!

Телефон: 8 (800) 350-05-03 (доб. 2)

Почта: help@garlyn.ru

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	машина кухонная
Товарный знак.....	Garlyn
Модель	S-600
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Номинальная мощность	1500 Вт
Максимальная мощность двигателя.....	1800 Вт
Управление	электронное, сенсорное
Объем чаши.....	5,2 л
Количество скоростей.....	15
Количество автоматических программ.....	8
Скорость вращения насадок.....	40-230 об/мин
Скорость вращения двигателя.....	1800-20000 +/- 10% об/мин
Защита от перегрева	есть
Защита от перегрузок	есть
Плавная регулировка скорости	есть

Материал корпуса.....	металл
Материал чаши.....	нержавеющая сталь
Прорезиненные ножки-присоски.....	есть
Подогрев чаши.....	есть
Защита от поражения электротоком	класс I
Длина электрошнура.....	1,5 м
Габаритные размеры.....	160 x 330 x 370 мм
Вес нетто.....	11,8 кг
Срок службы	3 года

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Кухонная машина	1 шт.
Насадка для смешивания.....	1 шт.
Чаша с крышкой	1 шт.
Кувшин блендера с крышкой и мерным колпачком	1 шт.
Насадка-венчик для взбивания	1 шт.
Насадка-крюк для замешивания теста.....	1 шт.
Блок мясорубки	1 шт.
Шнек мясорубки	1 шт.
Нож мясорубки.....	1 шт.
Фиксирующее кольцо.....	1 шт.
Перфорированные диски для фарша	3 шт.
Насадка для приготовления колбасок.....	1 шт.
Насадка для приготовления кеббе	1 шт.
Основание насадки для приготовления кеббе.....	1 шт.
Толкатель для мясорубки.....	1 шт.
Толкатель для овощерезки.....	1 шт.

Сменный адаптер для мясорубки.....	4 шт.
Загрузочный лоток	1 шт.
Блок овощерезки	1 шт.
Терка мелкая	1 шт.
Терка крупная.....	1 шт.
Насадка-шинковка	1 шт.
Лопатка	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 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.

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Товар участвует в программе расширенной гарантии GARLYN. Ознакомиться с условиями можно на сайте 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/съемные панели для гриля, прихватки, перчатки, рукавицы, термоперчатки, мерные стаканы, воронки, чаши, стаканы, кувшины, контейнеры, емкости, резервуары, крышки, заглушки, кожухи, кабели USB, кабели USB/DC, электрошнуры съемные, 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, НЕРА-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 продуктов, 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 капели, трубки забора молока/соединительные гибкие трубочки, кольцо-дозатор из нержа-

вующей 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, турбощетki, 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 окон-

чания 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 неис-

правных 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.
11. Потребитель не вправе предъявить требования, связанные с недостатками комплектующего изделия и составной части товара по окончании установленного на них гарантийного срока.

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.

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 в разделе «Гарантия».

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

У техники есть

