

# GARLYN

Мультиварка

MR-Pro 20



Наведите камеру  
телефона на QR-код  
и смотрите  
видеоинструкцию



РУКОВОДСТВО  
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ





GARLYN

**Поздравляем с покупкой новой мультиварки GARLYN MR-Pro 20!**

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](http://www.garlyn.ru). Здесь вы сможете заказать бытовую технику **GARLYN** и оригинальные аксессуары к ней, получить консультацию наших специалистов, а также найти адреса фирменных магазинов **GARLYN**.

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

# СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
Устройство прибора.....	9
Панель управления.....	10
Автоматические программы приготовления.....	12
Функции.....	13
3D-нагрев.....	13
Дополнительные аксессуары.....	13
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.....	14
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	15
Снятие и установка внутренней крышки и парового клапана.....	15
Снятие.....	15
Установка.....	16
Отключение звуковых сигналов.....	16
Блокировка панели управления.....	17
Порядок действий при использовании автоматических программ приготовления.....	17
Установка времени приготовления.....	20
Изменение времени в процессе приготовления.....	20

Программа "GARLYN ШЕФ" .....	21
Установка температуры приготовления .....	21
Изменение температуры в процессе приготовления.....	22
Отсрочка старта программы.....	22
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	23
Разогрев блюд.....	24
Комплексная защита элементов M-Pro.....	24
Сводная таблица программ приготовления.....	25
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	32
ЧИСТКА И УХОД .....	33
Хранение и транспортировка .....	34
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	35
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN.....	44
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	45
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	47
УТИЛИЗАЦИЯ .....	48



*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 предупреджайте других пользователей о потенциальной опасности.

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

**ОСТОРОЖНО**

- ▲ Не ремонтируйте и не заменяйте никакие из частей устройства самостоятельно. Не эксплуатируйте прибор с поврежденным 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.
- ▲ Перед подключением устройства к электрической сети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
- ▲ Для снижения риска поражения электрическим током устройство оснащено вилкой с заземлением. По обязательному требованию электробезопасности подключайте прибор только к розеткам и удлинителям, имеющим заземление, и не модифицируйте вилку прибора каким-либо образом.
- ▲ Вставляйте вилку кабеля электропитания в розетку только по окончании установки устройства. Убедитесь, что после установки к вилке электропитания имеется свободный доступ. Не подключайте прибор к розетке электропитания, если вилка неплотно входит в розетку или плохо закреплена
- ▲ 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.
- ▲ После использования, а также перед проведением технического обслуживания или иных работ отключайте прибор от основного источника электропитания. Извлекайте вилку сухими руками, не тяните за кабель электропитания.
- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.

## ВНИМАНИЕ

- ▲ Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, рабочая поверхность и стены вокруг должны быть выполнены из термостойкого материала.
- ▲ Не накрывайте устройство во время работы – это может привести к перегреву и поломке.
- ▲ Не приближайте лицо и руки к отверстию для выхода пара во время готовки.
- ▲ Не устанавливайте прибор вблизи источников открытого огня и тепла (плиты, духовые шкафы, обогреватели и т. п.) или вблизи быстровоспламеняющихся и горючих материалов (текстиль, бытовая химия).
- ▲ Не помещайте руки внутрь устройства, не убедившись, что нагревательный элемент и чаша уже остыли.
- ▲ Не используйте изделие на открытом воздухе и в помещениях с повышенной влажностью. Попадание влаги на контактную группу устройства может привести к его серьезным повреждениям.

- ▲ ЗАПРЕЩЕНО при использовании касаться прибора мокрыми руками и тогда, когда на него попала вода.
- ▲ Регулярно проверяйте устройство на предмет повреждений. Не используйте прибор или любую его часть при деформации.
- ▲ Не используйте данное устройство вблизи мест с магнитным излучением.
- ▲ Используйте прибор на высоте не более 2000 м.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- ▲ Не ставьте изделие в местах, где оно может легко упасть (края столов/столешниц и пр.).
- ▲ Не устанавливайте на прибор посторонние предметы.
- ▲ Если прибор не используется, отключите его от электросети.
- ▲ Включайте питание устройства только после надлежащей установки чаши или контейнера с ингредиентами.



- ▲ Без специального указания в рецепте не включайте устройство без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном включении это может привести к перегреву прибора или повреждению антипригарного покрытия чаши.
- ▲ Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.
- ▲ Используйте чашу и контейнер исключительно по их назначению. ЗАПРЕЩЕНО использовать чашу без данного устройства для приготовления пищи на кострах, в мангалах, на газу и пр.
- ▲ Не используйте в приборе другую посуду и чаши, не входящие в комплект, для приготовления, автоподогрева или повторного разогрева.
- ▲ Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства. Пользуйтесь ручками, вынимая чашу с приготовленными блюдами и прихватками, вынимая контейнер для приготовления на пару.
- ▲ Будьте предельно осторожны, перемещая прибор с горячими жидкими блюдами.
- ▲ Не переносите прибор за ручку, когда в нем есть продукты.
- ▲ Обжаривайте и готовьте различные продукты во фритюре только ПРИ ОТКРЫТОЙ КРЫШКЕ.
- ▲ Не добавляйте большое количество масла, пищевой соды или других газообразующих веществ.
- ▲ Не оставляйте чашу и контейнер с приготовленной пищей (и водой) в закрытом устройстве. Храните чашу и контейнер с готовыми блюдами в холодильнике. При необходимости Вы можете разогреть готовые блюда, используя соответствующую функцию.
- ▲ Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл.

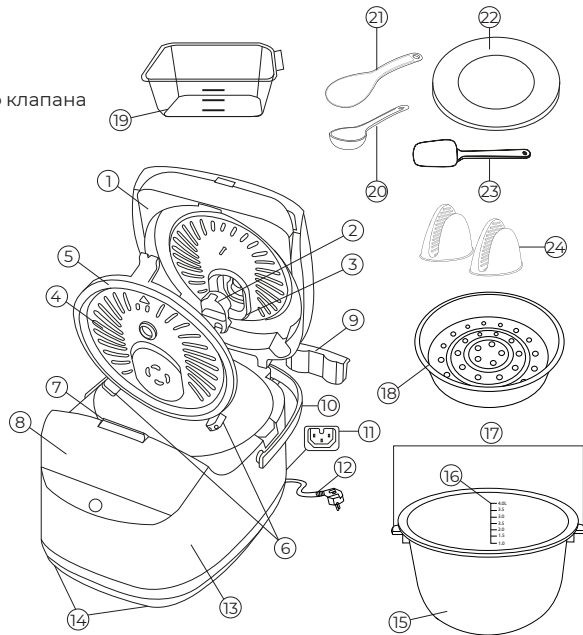
- ▲ Упаковочный материал (пенопласт, пленка и прочее) может быть опасен для детей. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.
- ▲ Дети младше 8 лет должны находиться вне пределов досягаемости прибора или под постоянным присмотром.
- ▲ Данный прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими и сенсорными способностями, а также с нарушениями душевного здоровья, или люди с недостатком опыта и знаний при условии, если они находятся под постоянным присмотром лица, ответственного за их жизнь, здоровье и благополучие, или если им провели полноценный инструктаж о безопасном использовании устройства с полным пониманием возможных опасностей.



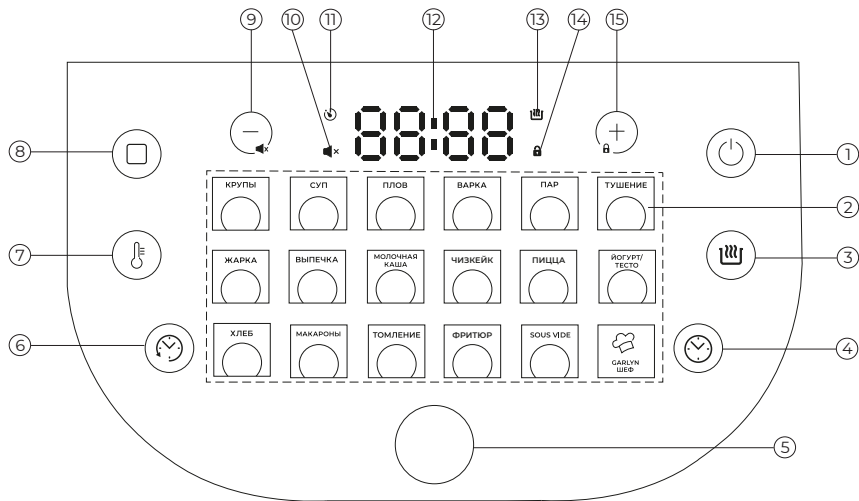
*В случае обнаружения каких-либо неполадок немедленно прекратите использование устройства.*


## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Крышка мультиварки
2. Съемный паровой клапан
3. Съемное уплотнительное кольцо парового клапана
4. Съемная внутренняя крышка
5. Уплотнительное кольцо
6. Кнопки-фиксаторы внутренней крышки
7. Кнопка открывания крышки
8. Панель управления с дисплеем
9. Контейнер для сбора конденсата
10. Ручка мультиварки
11. Разъем для подключения электрошнура
12. Электрошнур
13. Корпус прибора
14. Ножки
15. Чаша, 5 л
16. Шкала чаши
17. Ручки чаши
18. Контейнер для приготовления на пару
19. Мерный стакан, 180 мл
20. Черпак
21. Плоская силиконовая ложка
22. Силиконовая крышка для чаши
23. Силиконовая лопатка
24. Комплект прихваток











## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ








1. Кнопка «Старт»  – запуск автоматической программы приготовления / выход из режима ожидания мультиварки.

Индикация кнопки:

- горит, когда прибор находится в режиме ожидания или в режиме выбора автоматической программы;

- мигает, когда включены автоматическая программа приготовления или режим автоподогрева.
2. Кнопки автоматических программ приготовления – выбор программы приготовления.  
Индикация кнопки:
    - мигают при выборе программы приготовления;
    - горят постоянно во время работы программы приготовления.
  3. Кнопка  – включение/выключение функции «АВТОПОДОГРЕВ» во всех режимах, кроме «КРУПЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «МАКАРОНЫ», «ФРИТЮР», «SOUSE VIDE»; включение режима «РАЗОГРЕВ».
  4. Кнопка «Время»  – настройка времени приготовления всех автоматических программ, кроме «КРУПЫ».
  5. Цветовой индикатор, отображающий статус работы мультиварки:
    - горит красным цветом – идет процесс нагрева в программах с закипанием или процесс нагрева в режиме «РАЗОГРЕВ», пока температура не достигнет 70 °С;
    - горит оранжевым цветом – включена одна из автоматических программ приготовления;
    - горит зеленым цветом одновременно с надписью «END» на дисплее при завершении работы программы или автоподогрева до тех пор, пока не будет нажата кнопка «Стоп»  ;
    - горит голубым цветом – идет процесс автоподогрева готового блюда;
    - мигает фиолетовым – идет процесс настройки отложенного старта;
    - горит фиолетовым – включен отложенный старт запуска программы приготовления.
  6. Кнопка «Отложенный старт»  – отсрочка старта приготовления во всех автоматических программах, кроме «КРУПЫ», «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ФРИТЮР».
  7. Кнопка «Температура»  – настройка температуры приготовления в программе «GARLYN ШЕФ».
  8. Кнопка «Стоп»  :
    - перевод прибора в режим ожидания;
    - остановка процесса приготовления;
    - выход из режима настройки, сброс установленных значений.
  9. Кнопка  – уменьшение настраиваемых параметров; отключение звуковых сигналов.
  10. Индикатор отключения звуковых сигналов  .  
Горит, когда звук нажатия кнопок отключен.

11. Индикатор работы программы приготовления  . Горит в процессе работы автоматической программы.
12. Дисплей. На дисплее отображается:
  - ---- – прибор находится в режиме ожидания;
  -  – идет отсчет времени.
13. Индикатор  . Горит, когда:
  - включена функция «АВТОПОДОГРЕВ» после приготовления;
  - включен режим «РАЗОГРЕВ».
14. Индикатор блокировки панели управления  . Горит, когда панель управления заблокирована.
15. Кнопка  – увеличение настраиваемого параметра / включение блокировки панели управления.

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. КРУПЫ
2. СУП
3. ПЛОВ
4. ВАРКА
5. ПАР
6. ТУШЕНИЕ
7. ЖАРКА
8. ВЫПЕЧКА
9. МОЛОЧНАЯ КАША
10. ЧИЗКЕЙК
11. ПИЦЦА
12. ЙОГУРТ/ТЕСТО
13. ХЛЕБ
14. МАКАРОНЫ
15. ТОМЛЕНИЕ
16. ФРИТЮР
17. SOUS VIDE
18. GARLYN ШЕФ

## ФУНКЦИИ

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть

## 3D-НАГРЕВ

Прибор оснащен нагревательными модулями снизу и по бокам. На программах «КРУПЫ», «СУП», «ПЛОВ», «ВАРКА», «ПАР», «ТУШЕНИЕ», «ВЫПЕЧКА», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ЧИЗКЕЙК», «ПИЦЦА», «ХЛЕБ», а также при работе функции «АВТОПОДОГРЕВ» и в режиме «РАЗОГРЕВ» подключается боковое нагревание на этапе разгона. Это обеспечивает более равномерное распределение температуры во время приготовления и гарантирует лучший результат.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Оригинальные дополнительные аксессуары приобретаются отдельно на официальном сайте производителя [garlyn.ru](http://garlyn.ru) или в фирменных магазинах GARLYN.

Для приготовления йогуртов Вы можете использовать специальный **комплект баночек для йогурта** Garlyn JJ-01 (приобретается отдельно).

Множество маленьких баночек с молочной закваской легко разместить в чаше мультиварки. Установив оптимальную температуру, Вы сможете быстро приготовить домашний йогурт по рецепту, без лишнего сахара и усилителей вкуса. Объем баночки 180 мл, есть маркер даты на крышке.

Для приготовления продуктов на программе «SOUS VIDE» Вы можете использовать **вакуумные упаковщики** Garlyn V-600 или V-800 (приобретаются отдельно).

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Достаньте прибор и комплектующие из упаковки. Удалите все транспортировочные материалы и наклейки.



*Обязательно сохраните на корпусе все предупреждающие наклейки и этикетку с серийным номером изделия.*



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

Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора.

Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью, промойте водой комплектующие, контактирующие с продуктами питания (см. раздел «ЧИСТКА И УХОД»).



*Всегда устанавливайте устройство на твердой и плоской поверхности. Перед установкой чаши в корпус прибора убедитесь, что на нагревательный элемент не попали посторонние предметы.*



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



**ВАЖНО!** Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** устанавливать температуру приготовления выше 100°C. Это может привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать для кипячения воды программы «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «ХЛЕБ», «ФРИТЮР», «ПЛОВ», «ЧИЗКЕЙК», «ПИЦЦА».

**ЗАПРЕЩЕНО** поднимать прибор с наполненной чашей за ручку мультиварки (10)!



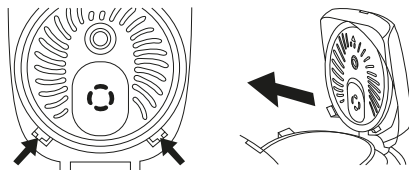
**ЗАПРЕЩЕНО** обрабатывать продукты непосредственно в чаше! Это может привести к повреждению антипригарного покрытия и выходу прибора из строя.

**ВНИМАНИЕ!** Во время работы программ «ЖАРКА» и «ФРИТЮР» всегда оставляйте крышку прибора открытой.

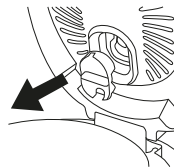
## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ВНУТРЕННЕЙ КРЫШКИ И ПАРОВОГО КЛАПАНА

### Снятие

1. Нажмите кнопки-фиксаторы снизу и снимите внутреннюю крышку.



2. Снимите паровой клапан с крышки мультиварки, потянув его на себя.



3. Затем снимите уплотнительное кольцо парового клапана.
4. Промойте все детали вручную и просушите.

### Установка

1. Плотно и равномерно вставьте уплотнительное кольцо парового клапана в гнездо.
2. С небольшим усилием вставьте паровой клапан в гнездо.





*Внимание! Если паровой клапан не установлен или установлен неправильно, во время приготовления пищи будет происходить утечка конденсата. Перед использованием прибора обязательно проверьте, правильно ли установлен паровой клапан.*



3. Затем вставьте внутреннюю крышку и нажмите на нее до щелчка.

### ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ

Доступно:

- при выборе программы приготовления;
- во время работы программы приготовления;
- во время работы функции «АВТОПОДОГРЕВ»;
- во время работы режима «РАЗОГРЕВ»;
- во время работы режима «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».


Для отключения звуковых сигналов нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . На дисплее появится индикатор  x.


Для включения сигналов нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Раздастся длинный звуковой сигнал, на дисплее пропадет индикатор  x, звуковые сигналы будут вновь включены.

## БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Доступно:

- в режиме ожидания;
- в режиме работы автоматической программы;
- при включенной функции «АВТОПОДОГРЕВ»;
- во время работы режима «РАЗОГРЕВ»;
- во время работы режима «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».

Для блокировки панели управления нажмите и удерживайте кнопку . Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее на несколько секунд появятся символы [ ], панель будет заблокирована. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее на несколько секунд будут появляться символы [ ].

Для снятия блокировки повторно нажмите и удерживайте кнопку . Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее появятся символы [ ], панель будет разблокирована.







## ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


1. Подготовьте необходимые продукты для приготовления.
2. Разместите продукты или холодную воду в чаше (или в контейнере для приготовления на пару, если требуется). Установите чашу в корпус прибора (установите контейнер для приготовления на пару в чашу, если требуется). Следите за тем, чтобы все ингредиенты вместе с жидкостью находились ниже максимального уровня (4 л) на шкале внутри чаши. Убедитесь, что чаша установлена ровно и плотно соприкасается с нагревательным элементом.





*Следуйте указаниям Сводной таблице программ приготовления из настоящего руководства пользователя.*


3. Закройте крышку мультиварки.
4. Подключите прибор к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, на несколько секунд загорятся все индикаторы и дисплей, а затем прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится ---).

5. Нажмите на кнопку «Старт»  для активации кнопок автоматических программ приготовления. Кнопка «Старт»  погаснет, кнопки , ,  и «Стоп»  будут гореть. На дисплее отобразится ----.
6. Для выбора автоматической программы нажмите кнопку соответствующей программы.
7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»). При выборе программы «GARLYN ШЕФ» Вы также можете изменить температуру приготовления (см. «УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ПРОГРАММЕ GARLYN ШЕФ»).
8. При необходимости установите время отложенного старта (см. «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ ПРОГРАММЫ»).



 При настройке параметров приготовления изменяемое значение мигает на дисплее, автосохранение происходит через 5 секунд.


Нажатие кнопки «Стоп»  во время настройки программы приготовления вернет прибор в режим выбора автоматических программ. Повторное нажатие кнопки «Стоп»  переведет прибор в режим ожидания (на дисплее отображается ----).


При бездействии в течение одной минуты во время настройки программы прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится ----).


На любом этапе настройки нажатие кнопки «Старт»  приведет к запуску программы приготовления с текущими настройками. Неизменные параметры останутся по умолчанию.

9. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт» . Индикатор выбранной программы приготовления будет гореть непрерывно, индикаторы остальных программ погаснут. Кнопки «Старт» , «Стоп» , , , ,  также будут гореть. На дисплее будет гореть индикатор работы программы  и отображаться время работы режима **00:25**. Цветовой индикатор, отображающий статус работы мультиварки, будет гореть определенным цветом в зависимости от этапа.
10. Вы можете самостоятельно отключить функцию "АВТОПОДОГРЕВ", нажав на кнопку  во время работы программы.
11. В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный отсчет времени приготовления на дисплее начнется сразу или по достижении необходимой температуры в чаше.


**i** В программах «ПАР», «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ФРИТЮР» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды или достижения необходимой температуры в чаше. До этого цветовой индикатор будет гореть красным цветом, а индикатор работы программы  будет мигать. После достижения нужной температуры индикатор будет гореть оранжевым цветом, а индикатор  будет гореть непрерывно.

Во время работы программы «МАКАРОНЫ» после закипания воды прозвучит звуковой сигнал. После закладки продуктов необходимо будет повторно нажать на кнопку «Старт»  для начала отсчета времени.

**i** Чтобы отменить программу, прервать процесс приготовления, функцию «АВТОПОДОГРЕВ», режим «РАЗОГРЕВ» или функцию «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», нажмите и удерживайте кнопку «Стоп» .

Чтобы вернуть мультиварку в режим ожидания, после приготовления также нажмите кнопку «Стоп» .






**12.** О завершении программы приготовления Вас оповестит звуковой сигнал.

**I** После завершения программы при выключенном автоподогреве на дисплее появится надпись End, цветовой индикатор загорится зеленым цветом, пока Вы не нажмете кнопку «Стоп» .

**13.** Отключите прибор от электросети.






## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Диапазон времени приготовления зависит от выбранной программы (см. «СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).

1. Для настройки времени приготовления после выбора программы нажмите на кнопку «Время» . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение часов. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут снова нажмите кнопку «Время» .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Время» .

## ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Диапазон времени приготовления зависит от выбранной программы (см. «СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).




1. Во время работы программы нажмите на кнопку «Время» . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение часов. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут снова нажмите кнопку «Время» .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите на кнопку «Время» .

## ПРОГРАММА GARLYN ШЕФ

Экспериментируйте и готовьте по собственным рецептам с программой «GARLYN ШЕФ»! Удобные настройки в широких диапазонах: регулируйте температуру с точностью до 1 °C и время – с точностью до 1 минуты. Сложные рецепты? – не проблема! Меняйте температурные настройки и время приготовления прямо в процессе работы мультиварки.

### Установка температуры приготовления (доступно только на программе GARLYN ШЕФ)

При использовании программы «GARLYN ШЕФ» Вы можете регулировать температуру приготовления до старта. Значение температуры по умолчанию – 100 °C. Диапазон регулировки температуры – от 35 до 180 °C с шагом установки в 1 °C.




1. После выбора программы «GARLYN ШЕФ» нажмите на кнопку «Температура» . Цифровое значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение температуры. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Дисплей вернется к отображению времени приготовления.



*Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления 130 °C и выше максимальное время работы программы будет ограничено двумя часами.*

## Изменение температуры в процессе приготовления (доступно только на программе GARLYN ШЕФ)

Диапазон изменения температуры приготовления – от 35 до 180 °С с шагом установки в 1 °С.

1. Во время работы программы «GARLYN ШЕФ» нажмите на кнопку «Температура» . Цифровое значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение температуры. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Дисплей вернется к отображению времени приготовления.



*Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления 130°C и выше максимальное время приготовления будет ограничено двумя часами.*

## ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ ПРОГРАММЫ

Функция «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» позволяет установить время, по истечении которого начнется выполнение программы приготовления.



*Не рекомендуется использовать данную функцию, если в рецепте упоминаются скоропортящиеся продукты (свежее молоко, яйца, мясо, рыба и т. д.).*


1. После выбора программы приготовления нажмите на кнопку «Отсрочка» . Цветовой индикатор будет плавно мигать фиолетовым цветом. Значение часов на дисплее также будет мигать.
2. Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение часов. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут повторно нажмите кнопку «Отложенный старт» . Аналогично установите значение минут.
4. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Отложенный старт» .




5. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены.
6. Для запуска функции нажмите кнопку «СТАРТ». На дисплее будет отображаться время отсрочки. Цветовой индикатор будет гореть фиолетовым цветом.



Данная функция доступна не на всех программах (см. «СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).

Во время работы функции отложенного старта горит индикатор выбранной программы на панели управления, идет обратный отсчет времени отсрочки старта и, если активна функция «АВТОПОДОГРЕВ», горит индикатор  на дисплее.






Чтобы увидеть время приготовления блюда во время работы функции «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», нажмите кнопку «Отложенный старт»  : установленное время на несколько секунд отобразится на дисплее.

По окончании работы функции прибор издаст три коротких звуковых сигнала, цветовой индикатор сменит цвет в зависимости от этапа программы. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.

## ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ)




Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75 °С до 12 часов.

Во время работы функции «АВТОПОДОГРЕВ» цветовой индикатор горит голубым цветом. Также горят индикатор автоподогрева , кнопка «Стоп» , а на дисплее идет прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

Чтобы выключить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Стоп» . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается ---).







Данная функция доступна не для всех программ (см. «СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).

Также есть возможность предварительно отключить функцию. Для этого во время работы программы приготовления или функции отсрочки старта нажмите кнопку  : погаснет индикатор подогрева  на дисплее. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку  еще раз.



Для Вашего удобства при установке температуры приготовления ниже 80 °С автоподогрев будет автоматически отключен. Если в процессе работы программы будет установлена температура выше 80 °С, автоподогрев автоматически включится.

## РАЗОГРЕВ БЛЮД

1. Нажмите на кнопку «Старт» , чтобы выйти из режима ожидания и активировать меню.
2. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Цветовой индикатор загорится красным цветом. Индикатор  также будет гореть. На дисплее начнется прямой поминутный отсчет времени разогрева.
3. После достижения 70 °С прозвучит сигнал и цветовой индикатор загорится синим цветом.
4. Для отключения разогрева нажмите на кнопку «Стоп» . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается ---).

## КОМПЛЕКСНАЯ ЗАЩИТА ЭЛЕМЕНТОВ M-PRO




Прибор оснащен системой автоматического отключения в случае перегрева.

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

## СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


В данной таблице приведены особенности работы отдельных программ. Алгоритм работы с прибором см. в подразделе «ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ».


Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Температура по умолчанию, °С	Ожидание выхода на рабочие параметры	Максимальное время отложенного старта	Автоподогрев
КРУПЫ	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Во время работы программы на дисплее отображается [ ]	-	-	99-100		-	-
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	1 мин – 8 ч / 1 мин	99		24	12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	1:10	1 мин – 2 ч / 1 мин	110		24	12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Температура по умолчанию, °С	Ожидание выхода на рабочие параметры	Максимальное время отложенного старта	Автоподогрев
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов	1:00	1 мин – 6 ч / 1 мин	100		24	12
ПАР	Приготовление на пару различных продуктов в специальном контейнере. По достижении необходимой температуры прибор подаст 2 коротких звуковых сигнала	0:15	1 мин – 2 ч / 1 мин	100	✓	24	12
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	1 мин – 12 ч / 1 мин	99		24	12
ЖАРКА	<p>Жарка овощей, мяса, рыбы, птицы. По достижении необходимой температуры прибор подаст 2 коротких звуковых сигнала</p> <p> <b>ВНИМАНИЕ:</b> производите закладку продуктов в чашу только после звукового сигнала! <b>ВНИМАНИЕ:</b> во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой!</p>	0:20	1 мин – 2 ч / 1 мин	160	✓	-	12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Температура по умолчанию, °С	Ожидание выхода на рабочие параметры	Максимальное время отложенного старта	Автоподогрев
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок. Время автоподогрева ограничено 4 часами	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин	120		24	4
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:25	1 мин – 4 ч / 1 мин	98		24	12
ЧИЗКЕЙК	Приготовление сырных пирогов и творожных запеканок	1:00	1 мин – 6 ч / 1 мин	120		24	4
ПИЦЦА	Приготовление пиццы	0:30	1 мин – 2 ч / 1 мин	125		24	4
ЙОГУРТ/ ТЕСТО	Программа предназначена для приготовления йогуртов, а также для расстойки дрожжевого теста	8:00	5 мин – 12 ч / 5 мин	36		24	-

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Температура по умолчанию, °С	Ожидание выхода на рабочие параметры	Максимальное время отложенного старта	Автоподогрев
ХЛЕБ	<p>Выпекание белого, ржаного, черного и других хлебов с предварительной расстойкой теста и автоматическим выпеканием. Время автоподогрева ограничено 4 часами.</p> <p>Если время приготовления меньше или равно 1 часу, то программа сразу начнет выпекать хлеб.</p> <p>Если время приготовления больше 1 часа, то первый час будет идти процесс расстойки теста, а затем в оставшееся время программа автоматически перейдет к процессу выпекания</p>	3:00	5 мин – 6 ч / 5 мин	35/120		24	12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Температура по умолчанию, °C	Ожидание выхода на рабочие параметры	Максимальное время отложенного старта	Автоподогрев
МАКАРОНЫ	<p>Варка макаронных изделий, сосисок, пельменей и яиц. После закипания воды прибор издаст звуковой сигнал: откройте крышку и поместите продукт в кипящую воду.</p> <p> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Производите закладку продуктов в чашу только после звукового сигнала!</p>	0:08	1 мин – 1 ч / 1 мин	100	✓	-	-
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	3:00	5 мин – 12 ч / 5 мин	98		24	12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Температура по умолчанию, °С	Ожидание выхода на рабочие параметры	Максимальное время отложенного старта	Автоподогрев
ФРИТЮР	<p>Приготовление во фритюре мяса, рыбы, птицы и овощей. Можно использовать специальную решетку для фритюра (приобретается отдельно).</p> <p>По достижении установленной температуры приготовления прибор издаст звуковой сигнал, поместите продукты в масло</p> <p> <b>ВНИМАНИЕ:</b> производите закладку продуктов в чашу только после звукового сигнала!</p> <p><b>ВНИМАНИЕ:</b> во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой!</p>	0:15	1 мин – 1 ч / 1 мин	170	✓	-	-



Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Температура по умолчанию, °С	Ожидание выхода на рабочие параметры	Максимальное время отложенного старта	Автоподогрев
SOUS VIDE	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке. Продукты нужно положить в пакет, запечатать и откачать воздух с помощью вакуумного упаковщика (в комплект не входит)	3:00	5 мин – 12 ч / 5 мин	60		24	-
GARLYN шеф	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления. При установке температуры 130 °С и выше время приготовления будет ограничено двумя часами	0:30	При температуре меньше 130 °С: 1 мин – 15 ч / 1 мин  При температуре больше 130 °С: 1 мин – 2 ч / 1 мин	100		24	12

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Во время приготовления хлеба и другой выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Готовый продукт вынимайте из прибора сразу по окончании приготовления, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в приборе на короткий срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку на этапе расстойки теста. От этого будет зависеть качество итогового продукта.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности либо цельное молоко разбавленное с водой в соотношении 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, пшено и т. д.), пока вода не станет прозрачной.
- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу 600-1000 мл воды и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере.
- При приготовлении некоторых продуктов (макарон, пельмени, вареники и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение пары минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- При приготовлении во фритюре используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте только с открытой крышкой и помните, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте прихватки и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программ «ЖАРКА» или «ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.

## ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой отключите прибор от электросети. Подождите, когда устройство полностью остынет.



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

*Не допускайте попадания воды или другой жидкости внутрь прибора во избежание ее повреждения или поражения электрическим током.*

*Запрещается использование абразивных средств, агрессивных химических и иных веществ, применение которых не рекомендовано для очистки предметов, контактирующих с продуктами питания.*

Чтобы избежать появления потертостей и царапин, используйте для очистки салфетки с гладким ворсом и мягкие чистящие губки.

Мойте аксессуары прибора вручную мягкими средствами для мытья посуды, а затем сушите их при комнатной температуре.

После каждого использования мойте съемный паровой клапан под струей теплой воды.

Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.

Удаляйте конденсат из контейнера для сбора конденсата (9), образующийся в процессе приготовления пищи, после каждого использования мультиварки.

При эксплуатации возможно изменение снаружи цвета чаши с антипригарным покрытием. Не беспокойтесь, это нормально и не является признаком дефекта.



*Внимание! Запрещается мыть детали устройства в посудомоечной машине!*

## 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	Способ устранения
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электророзетке
	Неисправна электророзетка или в электросети нет тока	
При первых запусках прибора в процессе его работы могут появиться посторонний запах и/или дым	На некоторые части устройства нанесены смазочные материалы	Это не является неисправностью, при дальнейшей эксплуатации запах и/или дым исчезнут

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы	
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов	
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закрывайте крышку прибора до упора
		Уплотнительное кольцо на крышке сильно загрязнено, деформировано или повреждено	Проверьте состояние уплотнительного кольца на внутренней крышке прибора. Возможно, нужна чистка

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
Блюдо не приготовилось до конца	Температура приготовления была недостаточно высока	Крышка прибора плохо закрыта или не закрыта вовсе (кроме программ «ЖАРКА» и «ФРИТЮР»)	Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости
		Плотно закрывайте крышку прибора	
	На автоматической программе приготовления неправильно выбрано время приготовления	Следуйте рецептам, чтобы всегда получать правильно приготовленные блюда	
	Неправильно выбрана программа приготовления блюда		
	На программе приготовления «GARLYN ШЕФ» были выбраны неправильная температура или время приготовления	В следующий раз при приготовлении этого блюда увеличьте температуру или время приготовления	
	Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют	Чаша установлена неверно или между чашей и нагревательным элементом есть преграда	Проверьте, чтобы чаша была ровно установлена в корпус прибора и между чашей и нагревательным элементом не было посторонних предметов
При приготовлении на пару вся вода испарилась из чаши раньше времени	В чашу налито слишком мало воды	Наливайте в чашу воду не ниже отметки MIN на чаше	

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
Блюдо не приготовилось до конца	При использовании программы «ЖАРКА» Вы использовали слишком много растительного масла		Достаточно, чтобы растительное масло покрывало дно чаши тонким слоем
	При использовании программы «ЖАРКА» образовался избыток влаги в чаше	Прибор не может выйти на температурный режим, потому что в чаше слишком много влаги	Никогда не закрывайте крышку, когда используете программу «ЖАРКА»
		Вы добавили продукт в чашу до того, как прибор вышел на нужную температуру	Замороженный продукт сначала разморозьте и только потом жарьте
	При использовании программ «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ПИЦЦА» тесто не пропеклось	В процессе растойки тесто прилипло к внутренней крышке и перекрыло паровой клапан	Добавляйте прибор в чашу только после того, как прибор выйдет на нужную температуру и прозвучит 2 звуковых сигнала
		В чаше слишком много теста	Закладывайте меньше теста в чашу
		Неправильно выбрано время приготовления	Извлеките тесто из чаши, отделите от него некоторое количество и уберите в сторону, переверните тесто непропекшейся частью вниз и снова заложите в чашу. В дальнейшем закладывайте меньше теста  Следуйте рецепту и правильно выбирайте время приготовления того или иного блюда



Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Продукт переварился	Слишком длительное время приготовления	Следуйте рецепту и правильно выбирайте время приготовления блюда
	Готовое блюдо слишком долго находилось в чаше при включенной функции «АВТОПОДОГРЕВ»	Не оставляйте блюдо в чаше при включенной функции «АВТОПОДОГРЕВ» слишком надолго
Продукт пригорает	Внутренняя поверхность чаши была плохо очищена после предыдущего приготовления	Перед готовкой убедитесь, что внутренняя поверхность чаши хорошо очищена и на ней отсутствуют остатки пищи
	Антипригарное покрытие повреждено	Не замешивайте продукты непосредственно в чаше
		Не используйте металлические скребки, используйте только те аксессуары, что входят в комплект
		Не разрезайте выпечку прямо в чаше
	Слишком долгое время приготовления	Не включайте прибор без заложенных в чашу продуктов, если только это не прописано в рецепте
	Объем закладки продуктов меньше, чем рекомендовано в рецепте	В следующий раз сократите время приготовления и четко следуйте рецепту
	Следуйте рецепту и закладывайте то количество продуктов, которое там прописано	

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Продукт пригорает	При использовании программы «ТУШЕНИЕ» в чаше слишком мало влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости Во время приготовления не открывайте крышку без надобности
	При использовании программы «ЖАРКА» Вы слишком редко переворачивали продукт	Периодически помешивайте продукты или переворачивайте их каждые 5-7 мин
	При использовании программ «ВАРКА» и «МАКАРОНЫ» Вы налили слишком мало воды в чашу	Соблюдайте правильное соотношение жидких и твердых компонентов
	При использовании программы «ВЫПЕЧКА», «ХЛЕБ», «ПИЦЦА» Вы не смазали внутреннюю часть чаши растительным или сливочным маслом	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши с внутренней стороны растительным или сливочным маслом
Выпечка не поднялась	Неправильно заложены ингредиенты	Следуйте рецепту, чтобы всегда получать правильно приготовленное блюдо
	Яйца с сахаром не были взбиты	
	Мука не была просеяна	
	Недостаточно вымешено тесто	

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Выпечка получилась влажной	Были использованы ингредиенты, дающие слишком много влаги (ягоды, фрукты, овощи, сметана)	<p>Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги в ограниченном количестве</p> <p>Размораживайте предварительно замороженные ингредиенты и промакивайте их, чтобы удалить лишнюю влагу</p>
	Готовая выпечка слишком долго находилась под закрытой крышкой	Старайтесь вынимать выпечку сразу по приготовлению
На дисплее возникло сообщение E2 о системной ошибке	Короткое замыкание верхнего датчика температур	Отключите прибор от электросети и обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы о клиентах GARLYN
На дисплее возникло сообщение E3 о системной ошибке	Перегрев верхнего датчика температур выше 130 °C	Не включайте прибор с пустой чашей
		Не доливайте в чашу воду при работе на программе «ЖАРКА»
		Всегда держите крышку открытой, когда используете программу «ЖАРКА»
		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова
		Отключите прибор от электросети и обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы о клиентах GARLYN

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение E4 о системной ошибке	Обрыв в цепи нижнего датчика температур	Отключите прибор от электросети и обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы о клиентах GARLYN
На дисплее возникло сообщение E5 о системной ошибке	Короткое замыкание нижнего датчика температур	
На дисплее возникло сообщение E6 о системной ошибке	Перегрев нижнего датчика более 210 °C	Не включайте прибор с пустой чашей или без нее
		Не доливайте в чашу воду при работе на программе «ЖАРКА»
		Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет (мусор, крупа, кусочки пищи)
		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова
		Отключите прибор от электросети и обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы о клиентах GARLYN

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение E7 о системной ошибке	Нет выхода на рабочие температуры на программе «ЖАРКА»	Не закладывайте продукты, пока мультиварка не вышла на заданную температуру на программах «ЖАРКА», «ФРИТЮР»
		Всегда оставляйте крышку открытой на программе «ЖАРКА»
		Не доливайте в чашу воду при работе на программе «ЖАРКА»
		Отключите прибор от электросети и обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы о клиентах GARLYN



*Если неисправность не удалось устранить, обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы о клиентах GARLYN. Все ремонтные работы должны производить 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](mailto:info@garlyn.ru)

**График работы:** ежедневно с 10 до 20.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара .....	мультиварка
Товарный знак.....	Garlyn
Модель .....	MR-Pro 20
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Мощность.....	930 Вт
Материал корпуса.....	пластик, металл
Защита от поражения электротоком .....	класс I
Управление .....	электронное, сенсорное
Количество автоматических программ.....	18
Покрытие чаши .....	антипригарное
Внутренняя крышка.....	съёмная
Дисплей.....	светодиодный
Объем чаши.....	5 л
Поддержание температуры.....	до 12 ч
Предварительное отключение автоподогрева .....	есть
Разогрев.....	есть
Отложенный старт .....	до 24 ч
Отключение звуковых сигналов .....	есть

Диапазон температур.....	35-180 °С
Индикация статуса работы .....	есть
Блокировка панели управления .....	есть
Съемный паровой клапан .....	есть
3D-нагрев.....	есть
Комплексная защита элементов M-Pro .....	есть
Длина электрошнура.....	1,1 м
Габариты устройства .....	280 × 350 × 230 мм
Вес нетто.....	4,5 кг
Срок службы .....	3 года



## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка .....	1 шт.
Чаша .....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару .....	1 шт.
Черпак .....	1 шт.
Мерный стакан .....	1 шт.
Плоская силиконовая ложка.....	1 шт.
Силиконовая лопатка.....	1 шт.
Силиконовая крышка для чаши.....	1 шт.
Комплект прихваток.....	1 шт.
Электрошнур.....	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 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.

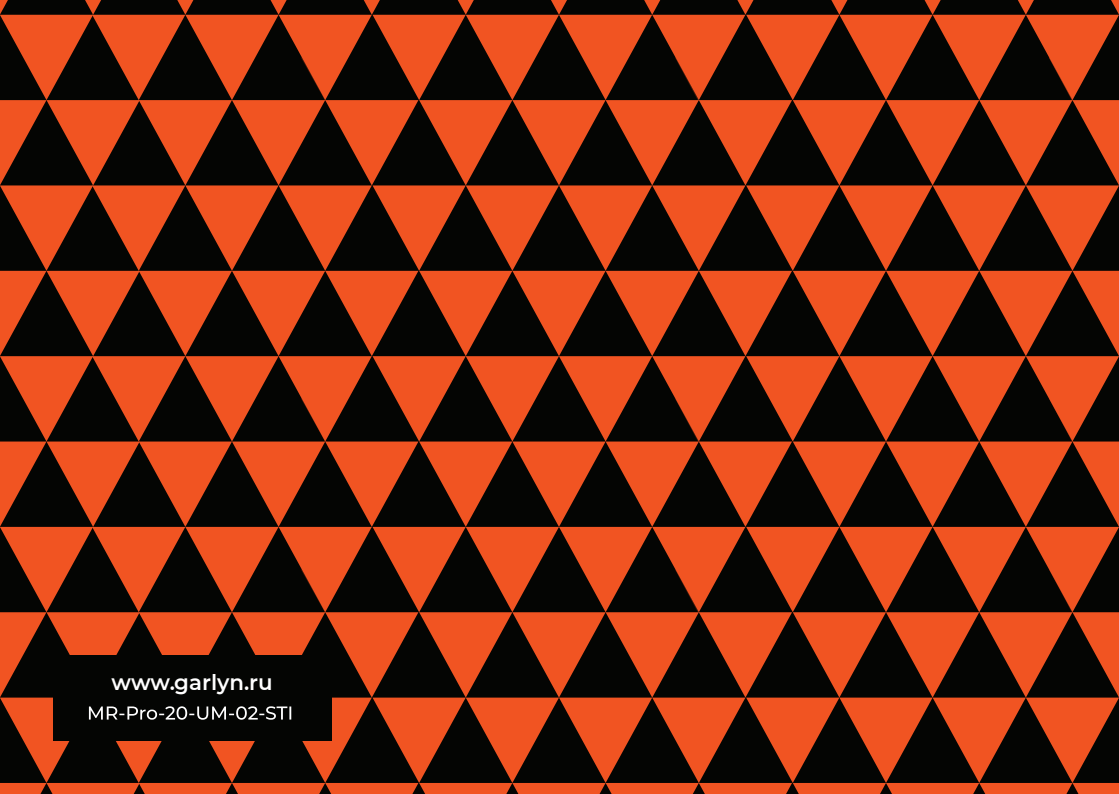


**Гарантийный срок:** 12 месяцев с даты продажи изделия  
Дату изготовления Вы можете найти на корпусе устройства  
Спроектировано и разработано компанией Garlyn  
Сделано в Китае







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 offset from the triangles in the rows above and below them, creating a tessellated effect.

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

MR-Pro-20-UM-02-ST1