

# GARLYN

Мясорубка

NLO 2.0



Наведите камеру  
телефона на QR-код  
и смотрите  
видеоинструкцию



РУКОВОДСТВО  
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ





GARLYN

**Поздравляем с покупкой новой мясорубки GARLYN NLO 2.0!**

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.....	3
Устройство прибора.....	6
Панель управления.....	8
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.....	10
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	10
Мясорубка.....	10
Реверс.....	13
Приготовление кеббе.....	13
Приготовление колбасок.....	15
Бургер-пресс.....	17
Овощерезка.....	18
Соковыжималка.....	20
Комплексная защита элементов M-Pro.....	22
ЧИСТКА И УХОД.....	23
Хранение и транспортировка.....	24
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	25
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN.....	26
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	27
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	29
УТИЛИЗАЦИЯ.....	31



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

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

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

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

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

## ОСТОРОЖНО

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

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

## ВНИМАНИЕ

- ▲ Перед подключением устройства к электрической сети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
- ▲ По обязательному требованию защиты от поражения электрическим током подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.
- ▲ Всегда отключайте устройство от сети, перед тем как устанавливаете или снимаете насадки, а также во время его очистки, перемещения или после использования.
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО погружать прибор и шнур питания в воду или помещать их под струю воды или другой жидкости!

- ▲ Во избежание травм или поломки прибора не проталкивайте продукты внутрь загрузочного лотка руками, используйте толкатель.
- ▲ Перед использованием тщательно очистите все элементы конструкции устройства, контактирующие с продуктами питания.

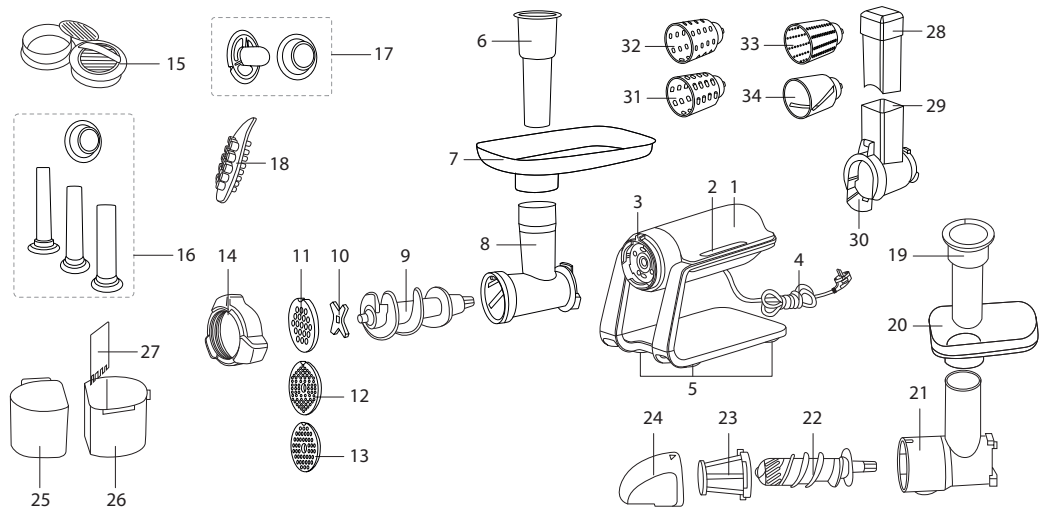
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- ▲ Избегайте контакта с подвижными элементами устройства в процессе его использования.
- ▲ Во время переноса устройства держите его обеими руками. Не держитесь только за основание или верхнюю часть.
- ▲ Не оставляйте прибор без присмотра подключенным к электросети и/или во время работы. Перед проведением технического обслуживания или иных работ отключайте прибор от основного источника электропитания.
- ▲ Не эксплуатируйте устройство на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьезным повреждениям прибора и/или поражению электрическим током.
- ▲ Не используйте посудомоечную машину и агрессивные абразивные чистящие средства для очистки устройства.
- ▲ Упаковочный материал (пенопласт, пленка и прочее) может быть опасен для детей. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.
- ▲ Дети младше 8 лет должны находиться вне пределов досягаемости прибора или под постоянным присмотром.
- ▲ Данное устройство могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими и сенсорными способностями, а также с нарушениями душевного здоровья или люди с недостатком опыта и знаний при условии, если они находятся под постоянным присмотром лица, ответственного за их жизнь, здоровье и благополучие, или если им провели полноценный инструктаж о безопасном использовании устройства с полным пониманием возможных опасностей.



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

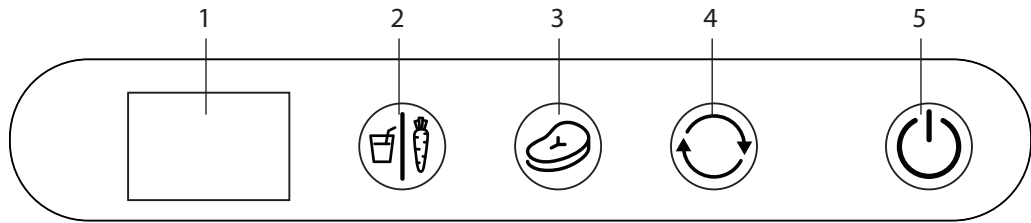
## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА










1. Моторный блок
2. Панель управления с дисплеем
3. Фиксирующая ручка
4. Электрошнур
5. Ножки-присоски
6. Толкатель для мясорубки
7. Загрузочный лоток мясорубки
8. Блок мясорубки
9. Шнек мясорубки
10. Двусторонний нож мясорубки
11. Диск для приготовления крупного фарша
12. Диск для приготовления среднего фарша
13. Диск для приготовления мелкого фарша
14. Фиксирующее кольцо
15. Бургер-пресс
16. Насадки для приготовления колбасок с основанием
17. Насадка для приготовления кеббе с основанием
18. Приспособление для очистки дисков мясорубки
19. Толкатель для соковыжималки
20. Загрузочный лоток соковыжималки
21. Блок соковыжималки
22. Шнек соковыжималки
23. Сетка
24. Крышка
25. стакан для жмыха
26. стакан для сока
27. Пеноотсекатель
28. Толкатель для овощерезки
29. Блок овощерезки
30. Фиксирующий элемент
31. Насадка «Крупная терка»
32. Насадка «Мелкая терка»
33. Насадка для драников
34. Насадка-шинковка

## Панель управления



1. Дисплей. На нем отображаются:
  - режимы работы 1, 2;
  - функция «Реверс» R;
  - отсчет времени с 00;
  - режим ожидания, перегрузка — —.
2. Кнопка «СОКОВЫЖИМАЛКА/ОВОЩЕРЕЗКА» . Включает режимы 1 и 2 при работе с блоком соковыжималки или овощерезки:
  - режим 1 – мягкие фрукты и овощи (ягоды, томаты, инжир и т. п.);
  - режим 2 – твердые фрукты и овощи (яблоки, морковь, тыква и т. п.).
3. Кнопка «МЯСОРУБКА» . Включает режимы 1 и 2 при работе с блоком мясорубки:
  - режим 1 – мягкое мясо без костей (свинина, курица, индейка и т. п.);
  - режим 2 – жесткое мясо без костей (баранина, говядина, конина и т. п.).
4. Кнопка «РЕВЕРС» . Запускает функцию «Реверс». Эта функция прокручивает механизм вращения в обратном направлении. Используется при застревании продукта внутри устройства.
5. Кнопка «Вкл/Выкл» . Когда устройство включено в сеть, нажмите кнопку  для включения/выключения питания.

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

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



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

Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора.



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

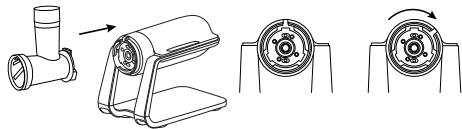
Протрите корпус устройства влажной тканью. Промойте все съемные части, строго следуя указаниям раздела «ЧИСТКА И УХОД». Перед сборкой прибора все съемные части должны полностью высохнуть при комнатной температуре.

Устанавливайте прибор только на горизонтальную твердую ровную и устойчивую поверхность.

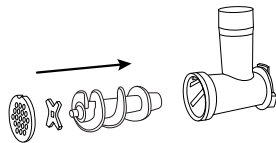
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### МЯСОРУБКА

1. Вставьте блок мясорубки в моторный блок, поверните фиксирующую ручку по часовой стрелке, чтобы закрепить блок мясорубки.



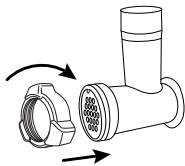
2. Установите в блок мясорубки шнек, нож, диск для приготовления фарша необходимого размера.



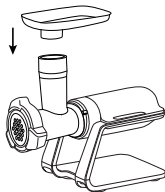
*Внимание! Нож острый, будьте осторожны при его установке и снятии.*

*Нож является двусторонним, Вы можете установить его любой стороной.*

3. Также наденьте и закрутите фиксирующее кольцо. Не перетягивайте его. Это может привести к избыточному трению ножа о перфорированный диск.








4. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.









5. Поставьте емкость для фарша под горловину блока мясорубки.

6. Нарезьте продукт на кусочки (рекомендуется бескостное размороженное мясо, примерный размер 20 × 20 × 60 мм).

7. Подключите прибор к электросети. Прозвучит один звуковой сигнал, вся панель управления загорится и тут же погаснет. Кнопка «Вкл/Выкл»  останется мигать. Прибор включен и находится в спящем режиме.


8. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» , прибор перейдет в режим ожидания. Кнопка «Вкл/Выкл»  станет непрерывно гореть, все остальные кнопки так же загорятся, на дисплее появится  . Если в течение 30 сек. не запустить работу устройства, оно снова перейдет в спящий режим.

9. Нажмите на кнопку «МЯСОРУБКА» . Кнопка мигнет 1 раз и запустится режим  работы мясорубки. При этом на дисплее начнется отсчет минут с .


10. При повторном нажатии на кнопку «МЯСОРУБКА»  запустится режим  работы мясорубки. Отсчет минут начнется заново с .





Выбор программы зависит от жесткости мяса.


Переключаться между режимами можно в процессе работы мясорубки, нажимая на кнопку «МЯСОРУБКА» .

11. Положите продукт на загрузочный лоток, проталкивайте его исключительно толкателем. Не прикладывайте избыточных усилий при проталкивании продуктов во избежание блокировки работы устройства.

 Максимальная продолжительность непрерывной работы прибора 20 минут, после чего он автоматически отключается. Для возобновления работы необходимо вручную повторно включить устройство. Перерыв в работе должен составлять не менее 30 минут.

 Прежде чем переустанавливать насадки и сменные блоки, выключите устройство и отсоедините его от электросети. Не прикасайтесь к подвижным элементам конструкции, предварительно не отключив устройство от электросети.

12. После использования выключите устройство, нажав на кнопку «Вкл/Выкл» , и отключите его от электросети.

 Для измельчения в мясорубке нельзя использовать кости, шкуру, замороженное или






крупно нарезанное мясо, орехи, имбирь и другие сухие и твердые продукты. Использование подобных ингредиентов сокращает срок службы устройства и может привести к поломке.

13. Очистите прибор в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

## Реверс



Время работы функции «Реверс» – 5 секунд.

1. Если в приборе застряли продукты, остановите его, нажав на кнопку «Вкл/Выкл» . Дождитесь полной остановки двигателя.
2. Снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» , прибор перейдет в режим ожидания. Кнопка «Вкл/Выкл»  станет непрерывно гореть, все остальные кнопки так же загорятся, на дисплее появится **— —**. Нажмите на кнопку «РЕВЕРС» , чтобы запустить обратное кручение шнека и освободить блок устройства. На дисплее появится значение **Р**.
3. После того как блок освободился, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»  и выключите функцию «Реверс», либо дождитесь, когда функция отключится сама спустя 5 сек.
4. Если это не помогло освободить блок, отключите устройство от сети, разберите его, извлеките остатки продуктов и промойте элементы конструкции.

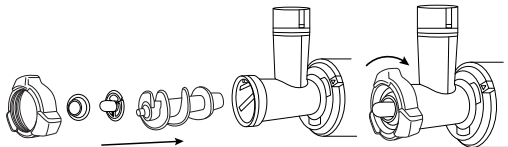
## Приготовление кеббе

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

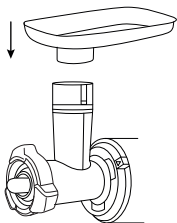









*Не устанавливайте нож или перфорированные диски при использовании насадок для кеббе.*


1. Установите в блок мясорубки шнек, затем установите насадки для приготовления кеббе (17) на шнековый штырь таким образом, чтобы пазы на насадке и блоке мясорубки (8) совпали. После этого наденьте фиксирующее кольцо и закрутите его.








- Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.




- Поставьте емкость под горловину блока мясорубки.
- Подключите прибор к электросети. Прозвучит один звуковой сигнал, вся панель управления загорится и тут же погаснет. Кнопка «Вкл/Выкл»  останется мигать. Прибор включен и находится в спящем режиме.
- Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» , прибор перейдет в режим ожидания. Кнопка «Вкл/Выкл»  станет непрерывно гореть, все остальные кнопки так же загорятся, на дисплее появится  . Если в течение 30 сек. не запустить работу устройства, оно снова перейдет в спящий режим.
- Нажмите на кнопку «МЯСОРУБКА» . Кнопка мигнет один раз и запустится режим  работы

мясорубки. При этом на дисплее начнется отсчет минут с .

- При повторном нажатии на кнопку «МЯСОРУБКА»  запустится режим  работы мясорубки. Отсчет минут начнется заново с .

 *Переключаться между режимами можно в процессе работы мясорубки, нажимая на кнопку «МЯСОРУБКА» .*

- Положите заранее приготовленный фарш (мясной, рыбный, овощной) в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку для изготовления трубочек цилиндрической формы длиной около 5-7 см.
- После использования выключите устройство, нажав на кнопку «Вкл/Выкл» , и отключите его от электросети.
- Наполните заготовки начинкой, защипните края, обжарьте полученные кеббе на сковороде либо поместите в духовку.
- Отключите прибор от электросети и очистите его в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

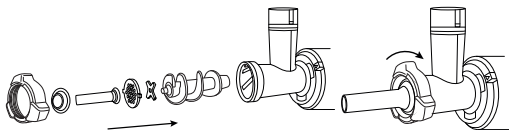


## Приготовление колбасок

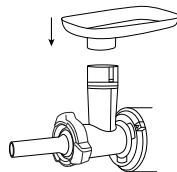
С помощью специальных насадок (16) из готового мясного фарша или свежего/размороженного мяса изготавливают колбаски, которые затем можно сварить, обжарить, запечь или даже сделать сыровялеными.

1. Установите в блок мясорубки шнек, нож, диск для приготовления фарша нужного размера. Выступы должны попасть в пазы.

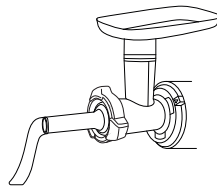
После этого установите одну из насадок для приготовления колбасок: плотно зафиксируйте кольцо-основание на конусообразной насадке, прижмите их к диску для приготовления фарша, наденьте фиксирующее кольцо и закрутите его, не перетягивая.















2. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.



3. Наденьте специальную оболочку (в комплект не входит) на насадку для колбасок.



4. Подключите прибор к электросети. Прозвучит один звуковой сигнал, вся панель управления загорится и тут же погаснет. Кнопка «Вкл/Выкл» (⏻) останется мигать. Прибор включен и находится в спящем режиме.


5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» , прибор перейдет в режим ожидания. Кнопка «Вкл/Выкл»  станет непрерывно гореть, все остальные кнопки так же загорятся, на дисплее появится  . Если в течение 30 сек. не запустить работу устройства, оно снова перейдет в спящий режим.
  6. Нажмите на кнопку «МЯСОРУБКА» . Кнопка мигнет один раз и запустится режим  работы мясорубки. При этом на дисплее начнется отсчет минут с .
  7. При повторном нажатии на кнопку «МЯСОРУБКА»  запустится режим  работы мясорубки. Отсчет минут начнется заново с .
-  *Переключаться между режимами можно в процессе работы мясорубки, нажимая на кнопку «МЯСОРУБКА» .*
8. Положите подготовленное мясо в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку. Используйте специальный толкатель, входящий в комплект.
  9. Аккуратно заполняйте оболочку по мере выхода продукта из выпускного отверстия.



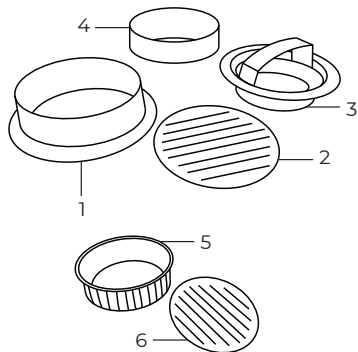
*В процессе работы поправляйте оболочку во избежание разрывов. Также делите кол-*

*баски на порции, оставляя по 3-5 см пустого пространства в оболочке.*

*Оболочка может прорваться, если мясо будет входить слишком туго. При необходимости сделайте мелкие отверстия для выхода воздуха на концах оболочки.*

10. Когда нужная длина оболочки будет заполнена, перекрутите ее несколько раз вокруг своей оси, отрежьте и затяните узел на конце.
11. После использования выключите прибор кнопкой «Вкл/Выкл»  и отсоедините его от электросети.
12. Очистите устройство в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

## Бургер-пресс



1. Форма для стандартного бургера
2. Большое основание
3. Крышка пресса с ручкой
4. Дополнительная крышка пресса
5. Форма для мини-бургера
6. Мини-основание

### Приготовление стандартных бургеров

1. Установите большое основание в форму для стандартного бургера и наполните его необходимым количеством фарша.
2. Установите дополнительную крышку пресса к крышке пресса с ручкой, повернув ее по часовой стрелке и зафиксировав до щелчка.
3. Несильно надавите на фарш крышкой с ручкой, чтобы сформировать котлету.
4. Высвободите котлету для стандартного бургера, нажав на большое основание.

### Приготовление мини-бургеров

1. Установите мини-основание в форму для мини-бургера.
2. Плотно наполните емкость фаршем.
3. Высвободите котлету для мини-бургера, нажав на мини-основание.

### Приготовление фаршированных котлет (зраз)

1. Установите большое основание в форму для стандартного бургера и наполните емкость 150 г фарша.



*Внимание! Дополнительная крышка пресса не должна устанавливаться на крышку пресса.*

са с ручкой. Если она находится на крышке, снимите ее, повернув против часовой стрелки.

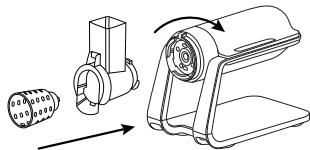
- Используя крышку пресса с ручкой, надавите в центр фарша для формирования углубления.
- Заполните углубление необходимыми ингредиентами (начинкой).
- Сверху уложите 75-80 г фарша, равномерно распределив его.
- Установите дополнительную крышку пресса к крышке пресса с ручкой, повернув ее по часовой стрелке и зафиксировав до щелчка.
- Несильно надавите на верхний слой фарша.
- Высвободите котлету, нажав на большое основание.

## ОВОЩЕРЕЗКА










*Внимание! При использовании блока овощерезки не рекомендуется запускать функцию «Реверс», так как это может привести к некорректной работе устройства.*

- Подсоедините блок овощерезки к моторному блоку и зафиксируйте его, повернув фиксирующую ручку по часовой стрелке. Поднимите фиксирующий элемент, установите необходимую насадку, защелкните фиксирующий элемент.




- Поставьте емкость под отверстие горловины блока овощерезки.
- Нарежьте продукты на кусочки размером примерно 5 × 5 см, если они не помещаются в загрузочное отверстие.
- Подключите прибор к электросети. Прозвучит один звуковой сигнал, вся панель управления


загорится и тут же погаснет. Кнопка «Вкл/Выкл»  останется мигать. Прибор включен и находится в спящем режиме.

5. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» , прибор перейдет в режим ожидания. Кнопка «Вкл/Выкл»  станет непрерывно гореть, все остальные кнопки так же загорятся, на дисплее появится **— —**. Если в течение 30 сек не запустить работу устройства, оно снова перейдет в спящий режим.
6. Нажмите на кнопку «СОКОВЫЖИМАЛКА/ОВОЩЕРЕЗКА» . Кнопка мигнет один раз и запустится режим  работы овощерезки. При этом на дисплее начнется отсчет минут с **00**.
7. При повторном нажатии на кнопку «СОКОВЫЖИМАЛКА/ОВОЩЕРЕЗКА»  запустится режим  работы овощерезки. Отсчет минут начнется заново с **00**.

**i**

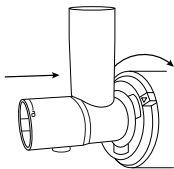
*Переключаться между режимами можно в процессе работы овощерезки, нажимая на кнопку «СОКОВЫЖИМАЛКА/ОВОЩЕРЕЗКА» .*

8. Добавляйте нарезанные продукты в горловину блока овощерезки. Используйте специальный толкатель, входящий в комплект.

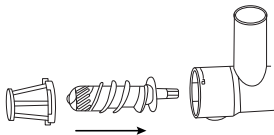
9. Смешайте обработанные овощи и добавьте заправку по вкусу.
10. После завершения работы повторно нажмите кнопку «Вкл/Выкл»  и отключите прибор от электросети.
11. Очистите устройство в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

## СОКОВЫЖИМАЛКА

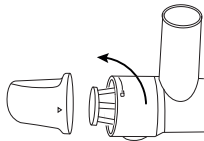
1. Подсоедините блок соковыжималки к моторному блоку и зафиксируйте его, повернув фиксирующую ручку по часовой стрелке.



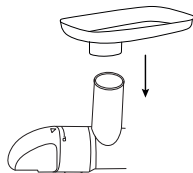
2. Поместите в блок соковыжималки шнек соковыжималки и сетку.



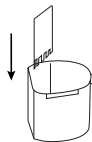
3. Вставьте в блок крышку соковыжималки боком и поверните против часовой стрелки, чтобы закрепить.



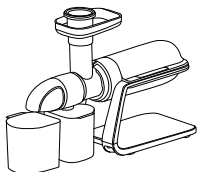
4. Поместите загрузочный лоток на блок соковыжималки.










5. Установите пеноотсекатель в стакан для сока.



6. Поставьте стакан для сока под отверстие для сока, а стакан для жмыха – под отверстие для жмыха.



7. Подключите прибор к электросети. Прозвучит один звуковой сигнал, вся панель управления загорится и тут же погаснет. Кнопка «Вкл/Выкл»  останется мигать. Прибор включен и находится в спящем режиме.
8. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» , прибор перейдет в режим ожидания. Кнопка «Вкл/Выкл»  станет непрерывно гореть, все остальные кнопки так же загорятся, на дисплее появятся **— —**. Если в течение 30 сек. не запустить работу устройства, оно снова перейдет в спящий режим.
9. Нажмите на кнопку «СОКОВЫЖИМАЛКА/ОВОЩЕРЕЗКА» . Кнопка мигнет один раз и запустится режим **!** работы соковыжималки. При этом на дисплее начнется отсчет минут с **00**.
10. При повторном нажатии на кнопку «СОКОВЫЖИМАЛКА/ОВОЩЕРЕЗКА»  запустится режим **2** работы соковыжималки. Отсчет минут начнется заново с **00**.
- i** Переключаться между режимами можно в процессе работы соковыжималки, нажимая на кнопку «СОКОВЫЖИМАЛКА/ОВОЩЕРЕЗКА» .
11. Нарезьте продукт на кусочки размером примерно 5 × 5 см, если он не помещается в загрузочное отверстие. Для сельдерея размер нарезки – не более 2 см.
12. Добавляйте продукт в горловину блока соковыжималки. Используйте специальный толкатель, входящий в комплект.
- i** Мягкие сорта яблок и груш не предназначены для получения сока. При их отжиме образуется большое количество отходов, засоряющих соковыжималку. Нарушается режим работы прибора, необходимо чаще очищать шнек и сетку от мякоти.
- В свежееотжатом соке допустимо содержание мякоти.

13. После завершения работы повторно нажмите кнопку «Вкл/Выкл»  и отключите прибор от электросети.
14. Очистите устройство в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

## КОМПЛЕКСНАЯ ЗАЩИТА ЭЛЕМЕНТОВ M-PRO

Прибор оснащен комплексной защитной системой, останавливающей его работу при перегреве и при перегрузке.



Если произошла перегрузка, прибор издаст 5 звуковых сигналов, на дисплее появится значение **— —** и работа прибора остановится. Освободите от продуктов блок при помощи функции «Реверс» или разберите и очистите вручную, после чего запустите работу прибора заново.

Если произошел перегрев, прибор остановит работу. Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. Очистите блок от остатков продуктов. После этого прибор снова будет готов к работе.



## ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора отключите его от электросети и дайте остыть, затем разберите устройство.

Очищайте все элементы конструкции устройства только в разобранном виде.

Очищайте прибор сразу после использования, особенно элементы конструкции, контактирующие с продуктами питания.

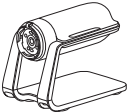
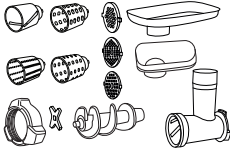
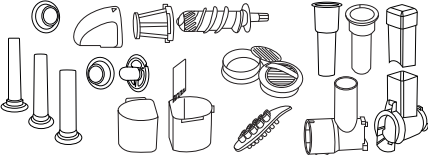


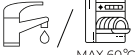
**STOP** ЗАПРЕЩЕНО погружать корпус прибора в воду или иные жидкости!

Аккуратно протрите все части корпуса влажной тканью.

Очищайте диски мясорубки при помощи приспособления для очистки дисков. Для этого соедините выступы на приспособлении для очистки с отверстиями диска мясорубки.

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

Запрещается мыть металлические детали устройства в посудомоечной машине во избежание повреждения покрытия элементов и их потемнения.

		
		 <p>MAX 60°C</p>

## ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

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

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Решения
Устройство не включается после подключения к сети	Электрошнур неправильно подключен к розетке или в розетке нет напряжения	Заново подключите электрошнур к розетке
		Подключите устройство к другому источнику питания
Посторонний запах и/или дым в первое время работы устройства	Это нормальное явление	Не является неисправностью, при дальнейшей эксплуатации запах/дым исчезнут
Посторонний шум во время работы	Неправильно установлены комплектующие	Отключите питание, разберите и соберите прибор заново
Прибор самостоятельно отключился в процессе работы	Автоматическое отключение после 20 минут непрерывной работы	Отключите устройство от сети питания и дайте ему остыть в течение 30 минут
	Сработала система защиты от перегрева	
Прибор издал 5 звуковых сигналов и самостоятельно остановил работу, а на дисплее появилось значение <b>— —</b>	Сработала система защиты от перегрузки	Очистите блок с помощью функции «Реверс» или разобрав его вручную, и запустите работу прибора заново
Потемнение или повреждение покрытия металлических элементов	Нарушение условий эксплуатации (использование посудомоечной машины и/или абразивных чистящих средств)	Нарушение условий эксплуатации не является гарантийным случаем. Обратитесь в фирменный магазин GARLYN или на сайт <a href="http://www.garlyn.ru">www.garlyn.ru</a>



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

## ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN

### КАК СВЯЗАТЬСЯ

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

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

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

С заботой о Вас!

**Телефон:** 8 (800) 350-05-03 (доб. 2)

**Почта:** [info@garlyn.ru](mailto:info@garlyn.ru)

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара .....	мясорубка
Товарный знак.....	Garlyn
Модель .....	NLO 2.0
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Номинальная мощность .....	600 Вт
Максимальная мощность двигателя.....	2500 Вт
Уровень шума.....	до 80 дБ
Защита от поражения электротоком .....	класс I
Тип двигателя.....	DC (постоянного тока)
Материал корпуса.....	металл, пластик
Материал ножа/дисков .....	нержавеющая сталь
Материал загрузочного лотка .....	металл
Количество дисков.....	3 (3, 5, 8 мм)
Производительность .....	до 5,5 кг / 2 мин
Количество режимов работы.....	4
Реверс.....	есть
Двусторонний нож .....	есть
Комплексная защита элементов M-Pro .....	есть

Ножки-присоски .....	есть
Длина электрошнура.....	0,94 м
Габаритные размеры.....	365 × 290 × 165 мм
Вес нетто.....	6,95 кг
Срок службы .....	3 года

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Моторный блок.....	1 шт.
Блок мясорубки .....	1 шт.
Блок овощерезки .....	1 шт.
Блок соковыжималки.....	1 шт.
Шнек мясорубки .....	1 шт.
Шнек соковыжималки .....	1 шт.
Нож мясорубки.....	1 шт.
Фиксирующее кольцо.....	1 шт.
Диски для приготовления мелкого, среднего, крупного фарша .....	3 шт.
Толкатель для мясорубки.....	1 шт.
Толкатель для овощерезки.....	1 шт.
Толкатель для соковыжималки .....	1 шт.
Загрузочный лоток .....	2 шт.
Насадка для приготовления колбасок.....	3 шт.
Насадка для приготовления кеббе .....	1 шт.
Основание насадки для колбасок.....	1 шт.
Основание насадки для кеббе .....	1 шт.

Насадка «Мелкая терка».....	1 шт.
Насадка «Крупная терка» .....	1 шт.
Насадка-шинковка .....	1 шт.
Насадка для драников.....	1 шт.
Крышка.....	1 шт.
Сетка.....	1 шт.
Стакан для сока .....	1 шт.
Стакан для жмыха.....	1 шт.
Пеноотсекатель.....	1 шт.
Приспособление для очистки дисков мясорубки.....	1 шт.
Бургер-пресс.....	1 шт.
Руководство пользователя .....	1 шт.
Краткая инструкция пользователя .....	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.



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



## УТИЛИЗАЦИЯ



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

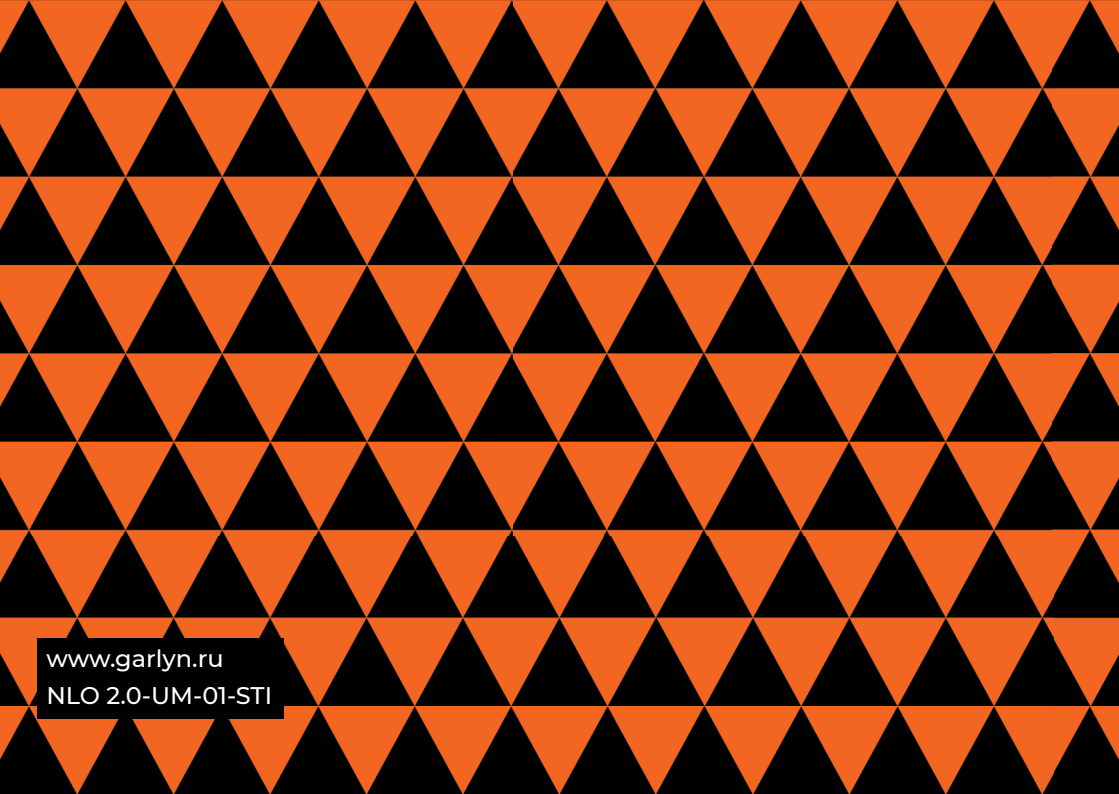
Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению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



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

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



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

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

NLO 2.0-UM-01-STI