

GARLYN

Гриль электрический GL-400 Pro



РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Поздравляем с покупкой нового электрического гриля GARLYN GL-400 Pro!

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки **GARLYN**. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна.

Перед установкой внимательно изучите данное руководство.

Производитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейшего использования. Правильная эксплуатация устройства значительно продлит срок его службы.

Узнать больше о компании **GARLYN** можно на сайте www.garlyn.ru. Здесь вы сможете заказать бытовую технику **GARLYN** и оригинальные аксессуары к ней, получить консультацию наших специалистов, а также найти адреса фирменных магазинов **GARLYN**.

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

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
Устройство прибора.....	8
Панель управления с дисплеем.....	10
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.....	12
Установка / Замена панелей.....	13
Положение съемных панелей.....	13
Двусторонний гриль в закрытом положении.....	13
Односторонний гриль в открытом положении.....	14
Установка поддона для сбора капель.....	14
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	15
Подготовка продуктов.....	15
Режим ожидания.....	15
Кнопка включения/выключения ON/OFF.....	15
Ручной режим приготовления.....	16
Установка температуры приготовления.....	16
Установка времени приготовления.....	16
Запуск приготовления.....	16
Отмена приготовления.....	16

Автоматические режимы приготовления	17
Выбор автоматической программы	17
Нагрев	17
Добавление продуктов	17
Отмена/окончание приготовления	17
Таблица автоматических программ приготовления	18
Термощуп	20
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	20
ЧИСТКА И УХОД	23
Хранение и транспортировка	23
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	25
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN	27
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	28
КОМПЛЕКТАЦИЯ	30
УТИЛИЗАЦИЯ	31



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

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

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

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

ОСТОРОЖНО

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

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

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

ВНИМАНИЕ

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

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

ные предметы могут поцарапать поверхность съемных панелей.

- ▲ ЗАПРЕЩЕНО погружать прибор и шнур питания в воду или помещать их под струю воды или другой жидкости!
- ▲ Если устройство упало в воду, как можно быстрее вытащите вилку из розетки. Не прикасайтесь к прибору и не погружайте руки в воду в этот момент!
- ▲ ЗАПРЕЩЕНО при использовании касаться прибора, шнура питания и вилки мокрыми руками и тогда, когда на них попала вода.
- ▲ Переносите устройство с особой осторожностью, когда внутри находится горячее масло.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- ▲ Не оставляйте прибор без присмотра подключенным к электросети и/или во время работы. Перед проведением технического обслуживания или иных работ отключайте прибор от основного источника электропитания.
- ▲ Не вставляйте на изделие, не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на него.

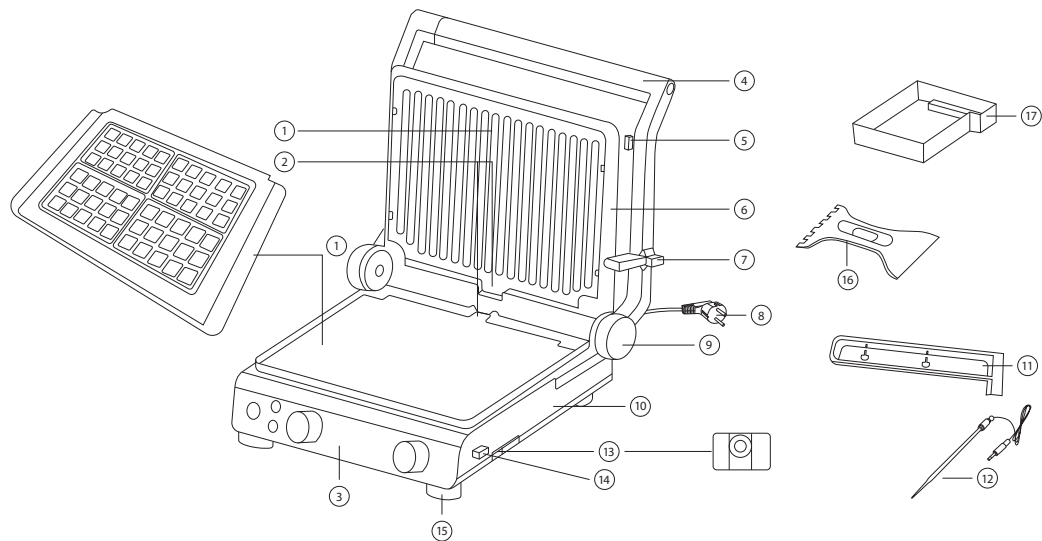
- ▲ Не эксплуатируйте устройство на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьезным повреждениям прибора и/или поражению электрическим током.
- ▲ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства для очистки устройства.
- ▲ Упаковочный материал (пенопласт, пленка и прочее) может быть опасен для детей. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.
- ▲ Дети младше 8 лет должны находиться вне пределов досягаемости прибора или под постоянным присмотром.
- ▲ Данное устройство могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими и сенсорными способностями, а также с нарушениями душевного здоровья или люди с недостатком опыта и знаний при условии, если они находятся под постоянным присмотром лица, ответственного

за их жизнь, здоровье и благополучие, или если им провели полноценный инструктаж о безопасном использовании устройства с полным пониманием возможных опасностей.



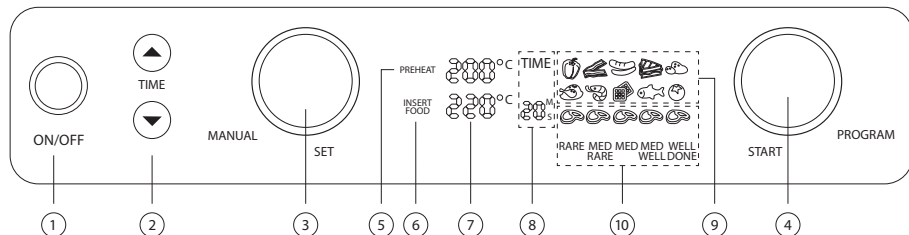
В случае обнаружения каких-либо неполадок немедленно прекратите использование устройства.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- 1.** Съемные панели со встроенными нагревательными элементами:
 - гриль – ребристая поверхность, идеально подходящая для приготовления стейков, гамбургеров, курицы, овощей и сэндвичей;
 - вафли – панель предназначена для выпечки печенья, а также вафель, которые могут подаваться как самостоятельно, так и с творогом, сырами, паштетами, колбасами, ветчиной и рыбой;
 - плоская панель – гладкая поверхность, идеально подходит для приготовления блинов, яиц, мяса, рыбы и морепродуктов.
- 2.** Желоба для слива масла/жира
- 3.** Панель управления с дисплеем
- 4.** Термостойкая ручка
- 5.** Кнопка отсоединения верхней панели
- 6.** Верхняя крышка
- 7.** «Плавающий» фиксатор (легко фиксирует верхнюю панель)
- 8.** Электрошнур
- 9.** Кнопка закрытия верхней крышки
- 10.** Основание
- 11.** Отсек для хранения термощупа
- 12.** Термощуп (определяет температуру мяса)
- 13.** Гнездо соединения термощупа с прибором
- 14.** Кнопка отсоединения нижней панели
- 15.** Нескользящие ножки
- 16.** Инструмент для чистки панелей
- 17.** Съемный поддон для сбора масла/жира

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С ДИСПЛЕЕМ



1. Кнопка ON/OFF – включение/выключение прибора
2. Кнопки TIME ▲▼ – установка времени приготовления
3. MANUAL SET – ручной режим, регулировка температуры верхней и нижней панелей
4. START PROGRAM – авторежим, запуск/отмена программ
5. PREHEAT – предварительный нагрев, включается при выборе автоматических программ. Для достижения заданной температуры может потребоваться до 10 минут предварительного нагрева, в зависимости от установленного уровня температуры
6. INSERT FOOD – добавить продукт. Включается при выборе автоматических программ
7. Температура верхней (UPPER PLATE) и нижней (LOWER PLATE) панелей
8. Индикатор времени приготовления TIME, M – минуты, S – секунды
9. Индикаторы автоматических программ приготовления
10. Индикаторы выбора степени прожарки мяса

Индикаторы автоматических программ приготовления

-  – приготовление перца
-  – приготовление птицы
-  – приготовление бекона
-  – приготовление морепродуктов
-  – приготовление колбасок и сосисок
-  – приготовление вафель, печенья
-  – приготовление сэндвичей
-  – приготовление рыбы
-  – приготовление картофеля
-  – приготовление томатов
-  – приготовление мяса

Индикаторы выбора степени прожарки мяса

- RARE – минимальная прожарка
- MED RARE – слабая прожарка
- MED – средняя прожарка
- MED WELL – сильная прожарка
- WELL DONE – полная прожарка

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

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



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

Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора.



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

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

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

те устройства пар не попадал на обои, мебель и другие предметы, чувствительные к повышенной влажности и температуре.

Перед использованием проведите несколько циклов разогрева устройства без приготовления продуктов для удаления защитных масел. При этом может выделяться небольшое количество дыма. Это нормально и не является неисправностью. В дальнейшем при использовании электрогриля посторонние запахи исчезнут.

После удаления защитных масел дайте прибору остыть в течение 30 минут и очистите панели в соответствии с рекомендациями раздела «ЧИСТКА И УХОД».



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

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



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

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

Для добавления и снятия продуктов используйте только деревянные, термостойкие пластиковые или силиконовые аксессуары, так как металлические кухонные предметы могут поцарапать поверхность съемных панелей.



Запрещено включать устройство без установленных съемных панелей!

УСТАНОВКА / ЗАМЕНА ПАНЕЛЕЙ

Нижняя панель гриля расположена под углом к поддону для сбора масла/жира. Установите ее изогнутым краем на основание прибора, совместив две выемки на задней части панели с двумя фиксаторами на задней части основания. Затем нажмите вниз до щелчка.

Повторите то же самое с верхней панелью.

Чтобы снять панели, поднимите ручку и раскройте гриль. Нажмите на кнопки отсоединения верхней и нижней панели (5) и (14) и выньте их из прибора.

ПОЛОЖЕНИЕ СЪЕМНЫХ ПАНЕЛЕЙ

Гриль имеет два положения приготовления, которые Вы можете использовать в зависимости от рецепта.

Двусторонний гриль в закрытом положении

- Для обжаривания обеих сторон блюда без необходимости его переворачивать верхняя и нижняя панель находятся в контакте с продуктами. Гриль всегда должен находиться в закрытом положении во время предварительного нагрева (если Вам нужно, чтобы пища была приготовлена с двух сторон).

- Когда Вы закрываете крышку, слегка надавите на нее. Крышка самостоятельно подстроится под толщину продукта, пища будет нагреваться равномерно.
- При добавлении или удалении продуктов открывайте гриль с помощью ручки, пока верхняя панель не окажется в вертикальном (открытом) положении.



Если одновременно готовятся несколько блюд, продукты должны быть одинаковыми по толщине, чтобы верхняя панель плотно прилегала к продуктам для равномерного приготовления.

Односторонний гриль в открытом положении

- Если Вы хотите приготовить блюдо только на нижней панели, оставьте гриль в открытом положении.
- Гриль также должен находиться в этом положении, когда Вы добавляете или убираете панели.

УСТАНОВКА ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ

В задней части основания прибора находится съемный поддон для сбора масла/жира (17). Сок и жир от готовящихся блюд стекают туда по желобам съемных панелей.



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

После того как гриль полностью остынет, осторожно вытащите из корпуса поддон. Для снятия поддона нажмите на него в середине, он автоматически освободится. Слейте жидкость и промойте его вручную в теплой мыльной воде либо в посудомоечной машине, тщательно ополосните и высушите.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



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



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

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

При каждом нажатии прибор будет подавать звуковой сигнал.

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Подготовьте продукты для приготовления на гриле. При необходимости они должны быть более-менее одинаково нарезаны и одинаковой высоты.

Разместите продукты на выбранных панелях, оставляя между ними небольшое расстояние.

РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

Подключите прибор к электросети. Гриль издаст звуковой сигнал, кнопка ON/OFF будет мигать, на дисплее появится надпись - - -.

КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ ON/OFF

Данная кнопка расположена на передней панели управления. При ее нажатии гриль подаст звуковой сигнал, дисплей загорится, появится надпись 000.

При первоначальной установке индикатор времени будет отображать 00.

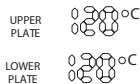
При отсутствии каких-либо действий в течение 10 минут прибор перейдет в режим ожидания.

РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Установка температуры приготовления

Установка одинаковой температуры для верхней и нижней панелей

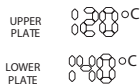
Поверните регулятор MANUAL SET, чтобы выбрать нужную Вам одинаковую температуру верхней (UPPER PLATE) и нижней (LOWER PLATE) панелей. Значение температуры на экране будет мигать, пока температура не будет установлена.



I Диапазон температуры приготовления составляет от 60 до 230 °C. Шаг увеличения и уменьшения температуры – 10 °C.

Установка разной температуры для верхней и нижней панелей

Сначала установите температуру для верхней панели: нажмите на регулятор MANUAL SET, на экране замигает значение температуры верхней панели. Вращайте регулятор MANUAL SET, чтобы выбрать температуру для верхней панели. Для подтверждения температуры снова нажмите на регулятор MANUAL SET.



На экране замигает значение температуры нижней панели. Вращайте регулятор START manual, чтобы выбрать температуру для нижней панели. Для подтверждения температуры снова нажмите на регулятор MANUAL SET.

Установка времени приготовления

Для установки времени приготовления нажмите кнопку TIME ▲ для увеличения значения, ▼ – для уменьшения. Диапазон времени приготовления составляет от 1 до 99 минут. Шаг увеличения и уменьшения времени – 1 минута.



При отсчете последней минуты индикатор будет отображать секунды (S).

Запуск приготовления

После установки температуры и времени приготовления нажмите на кнопку START PROGRAM, чтобы начать приготовление. Таймер будет отсчитывать время, гриль автоматически выключится по истечении установленного срока, подав 3 звуковых сигнала. Время можно регулировать в процессе приготовления.

Отмена приготовления

Вы можете отменить приготовление в любое время, просто нажав на кнопку ON/OFF.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выбор автоматической программы

Выберите одну из 15 программ, поворачивая регулятор START PROGRAM по часовой стрелке, значки на панели управления будут перемещаться слева направо. Поверните регулятор против часовой стрелки – значки будут перемещаться справа налево. При выборе автоматической программы соответствующий значок на экране будет мигать, температура и время приготовления будут отображаться на экране.

Нагрев

После выбора автоматической программы нажмите на кнопку START PROGRAM, чтобы запустить процесс предварительного нагрева. На панели управления будет мигать индикатор PREHEAT, также загорится значение температуры предварительно нагрева.

Добавление продуктов

После завершения процесса предварительного нагрева гриль подаст 3 звуковых сигнала, затем перейдет к этапу INSERT FOOD (добавить продукт). Надпись INSERT FOOD будет мигать, температу-

ра и время приготовления отобразятся на панели управления. Добавьте продукты на съемные панели, затем нажмите кнопку START PROGRAM, чтобы начать приготовление. Таймер будет отсчитывать время, гриль автоматически выключится по истечении установленного срока, подав 3 звуковых сигнала.

Отмена/окончание приготовления

Вы можете отменить приготовление в любое время во время процесса готовки, просто нажмите кнопку ON/OFF и выключите прибор.



ВНИМАНИЕ! Всегда отключайте прибор от электросети по окончании приготовления пищи и когда прибор не используется.

ТАБЛИЦА АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

№	Название программы	Температура нагрева, °С	Температура приготовления, °С	Время приготовления	Термощуп, температура, °С
1	 Перец	180	200	3 мин	
2	 Бекон	180	180	1 мин	
3	 Колбаски и сосиски	160	180	3 мин	
4	 Сэндвич	180	180	2 мин	
5	 Картофель	210	230	7 мин	
6	 Птица	180	230	5 мин	
7	 Морепродукты	100	200	2 мин	

N	Название программы	Температура нагрева, °C	Температура приготовления, °C	Время приготовления	Термощуп, температура, °C
8	 Вафли	180	210	5 мин	
9	 Рыба	180	210	5 мин	
10	 Томаты	100	230	1 мин	
11	Мясо RARE	210	230	40 сек	43
12	Мясо MED RARE	210	230	1 мин	53
13	Мясо MED	210	230	1 мин	60
14	Мясо MED WELL	210	230	2 мин	73
15	Мясо WELL DONE	210	230	3 мин	82

ТЕРМОЩУП

Используя автоматический или ручной режим, начните готовить мясо.

В режиме «Мясо» для определения температуры блюда используйте термощуп.

Вытащите отсек с термощупом (11, 12) из прибора, извлеките устройство из отсека. Размотайте провод и вставьте разъем в гнездо соединения термощупа с прибором (13).

Во время приготовления поместите острие термощупа в мясо, на панели управления отобразится температура блюда в настоящий момент. Руководствуйтесь Таблицей автоматических программ приготовления для определения готовности мяса, значениями температуры и времени приготовления.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Нарезайте овощи толщиной около 1 см и обмазывайте их оливковым маслом перед приготовлением на гриле.
- Следите за тем, чтобы продукты были одинаковой толщины для равномерного приготовления. Отбивайте куриные грудки, свинину и мясные стейки перед приготовлением до одинаковой толщины.
- Нарезайте продукты одинаково, чтобы добиться равномерного приготовления.
- Следите за своими блюдами во время приготовления.
- При приготовлении на гриле в открытом положении переворачивайте продукты.
- При приготовлении в закрытом положении этого делать не нужно.
- При приготовлении небольшого количества пищи помещайте продукты в центр панелей.
- Перед подачей на стол убедитесь, что блюдо полностью готово.

- Никогда не используйте гриль для приготовления или размораживания замороженных продуктов. Все продукты должны быть свежими и полностью размороженными перед приготовлением.
- Готовьте маринады и/или приправы на основе специй для мяса или рыбы, блюда будут более ароматными и мягкими. Перед приготовлением удалите излишки маринада с продуктов, чтобы предотвратить его горение на панелях.
- При приготовлении маринованного и жирного мяса следите за поддоном для сбора масла/жира, не допускайте его переполнения, сливайте собравшуюся жидкость.
- Чтобы сохранить антипригарную поверхность панелей гриля, не позволяйте им нагреваться слишком долго без пищи и не очищайте панели с помощью абразивных средств.
- Для перемешивания пищи используйте деревянные, жаропрочные пластиковые или силиконовые лопатки, чтобы не поцарапать поверхность панелей.
- Если Вы жарите рыбу, креветки, мидии на панелях, выжмите немного лимонного сока на салфетку и протрите после приготовления остывшие и очищенные панели для удаления запахов.
- Очищайте остатки пищи с панелей с помощью кондитерской кисти с термостойкой щетиной или мягкой салфетки, если Вы готовите разные блюда одновременно.

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

ЧИСТКА И УХОД

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

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

Следите за чистотой контактов встроенных нагревательных элементов.



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

Запрещается при очистке использовать абразивные чистящие средства и материалы.

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

Перед тем как убрать прибор на хранение, установите панели и поддон для сбора масла/жира на место и закройте крышку. Никогда не обматывайте плотно электрошнур вокруг гриля.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить корпус и полностью его просушить.
- Хранение допускается в сухом и хорошо вентилируемом помещении вдали от источников огня, нагревательных приборов и прямых солнечных лучей. Храните прибор в чистом и сухом состоянии, в недоступном для детей месте.
- Электрические устройства транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке устройства используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортировка должна осуществляться только в крытом транспорте.
- Устройство должно быть правильно упаковано и закреплено во избежание самопроизвольного перемещения в процессе транспортировки.

- Транспортировка устройства должна исключать возможность непосредственного воздействия на него атмосферных осадков и агрессивной внешней среды.
- При осуществлении транспортировки и хранения устройства запрещается подвергать его механическим воздействиям извне, так как они могут привести к повреждению устройства, нарушению его конструкции или повреждению внешней упаковки.
- При хранении и транспортировке запрещено допускать попадание воды и иных жидкостей на упаковку устройства или внутрь упаковки.
- При проведении погрузочно-разгрузочных работ требуется осторожность.
- При хранении и транспортировке запрещено допускать попадание воды и иных жидкостей на упаковку или внутрь упаковки.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Неисправность	Причина	Способ решения
Устройство не включается	Шнур питания не подсоединен к электросети	Подсоедините шнур питания к исправной розетке
	В розетке отсутствует напряжение	
Устройство самопроизвольно отключается и не готовит	Сработала защита от перегрева	Отключите устройство от электросети и дайте ему остыть. Повторно подключите прибор к электросети через 30 минут
Нагрев панелей не начинается, программы приготовления не работают	Крышка устройства открыта	Закройте крышку устройства
Съемные панели установлены неплотно	Панели установлены неправильно	Снимите панели с помощью кнопок отсоединения, затем установите их заново (см. раздел «Установка / Замена панелей»)
Пища прилипает к панелям во время приготовления	Прибор не полностью разогрелся до нужной температуры перед добавлением продуктов на панели	Не закладывайте продукты на панели раньше, чем прозвучит звуковой сигнал после нагрева
	Панели нуждаются в чистке	Мойте и/или протирайте панели после каждого использования
Продукты слишком долго готовятся на гриле	Выбранная температура недостаточно горячая	Увеличьте температуру нагрева

Неисправность	Причина	Способ решения
Масло/жир вытекают на рабочую поверхность	Вы выбрали слишком сочный продукт для приготовления	Промойте панели прибора горячей водой после того, как он полностью остынет. Никогда не погружайте основание гриля в воду
	Поддон для сбора масла/жира переполнен или неправильно вставлен в прибор	Слейте собравшуюся жидкость из поддона, правильно установите его на место. Не забывайте сливать и мыть поддон после каждого использования
Посторонний запах и дым во время работы устройства	Устройство новое, с защитными маслами	Запах и дым исчезнут после нескольких включений и использования
Во время приготовления пищи образуется слишком много дыма	Использовано чрезмерное количество масла	Не используйте слишком много масла во время приготовления пищи, смазывайте продукты с помощью кисточки
Блюда подгорают снаружи и не прожариваются до конца в центре	Выбранная температура слишком горяча	Уменьшите температуру нагрева
Блюда обугливаются	Выбран неверный режим приготовления	Выберите другой режим приготовления
	Выбрана неправильная температура нагрева	Выберите другую температуру нагрева
Прибор издает жужжащий звук	Возникла электрическая неисправность	Немедленно отключите прибор от электросети. Обратитесь в авторизованный сервисный центр

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

ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN

КАК СВЯЗАТЬСЯ

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

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

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

С заботой о Вас!

Телефон: 8 (800) 350-05-03 (доб. 2)

Почта: info@garlyn.ru

График работы: ежедневно с 10 до 20.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	гриль электрический
Товарный знак.....	Garlyn
Модель	GL-400 Pro
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Мощность.....	2000 Вт
Защита от поражения электротоком	класс I
Материал корпуса.....	сталь/пластик
Материал панелей.....	металл
Тип панелей	съемные со встроенным нагревательным элементом
Покрытие панелей	антипригарное
Управление	электронное
Количество автоматических программ.....	15
Индикация степени прожарки.....	есть
Индикация разогрева / готовности к работе	есть
Защита от перегрева	есть
Автоотключение	есть
Ручной режим	есть
Термощуп.....	есть

Поддон для сбора жира.....	съемный
Диапазон температуры нагрева	0-230°C
Размер панели.....	245 × 340 мм
Габаритные размеры:	
в закрытом положении	423 × 183 × 320 мм
в открытом положении	423 × 341 × 510 мм
Вес нетто.....	10,6 кг
Длина электрошнура.....	0,81 м
Срок службы	3 года

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Гриль электрический	1 шт.
Панель гриль.....	2 шт.
Панель вафли	2 шт.
Панель плоская.....	1 шт.
Поддон для сбора жира/масла.....	1 шт.
Термошуп.....	1 шт.
Инструмент для чистки панелей	1 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Краткая инструкция пользователя	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.



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

УТИЛИЗАЦИЯ



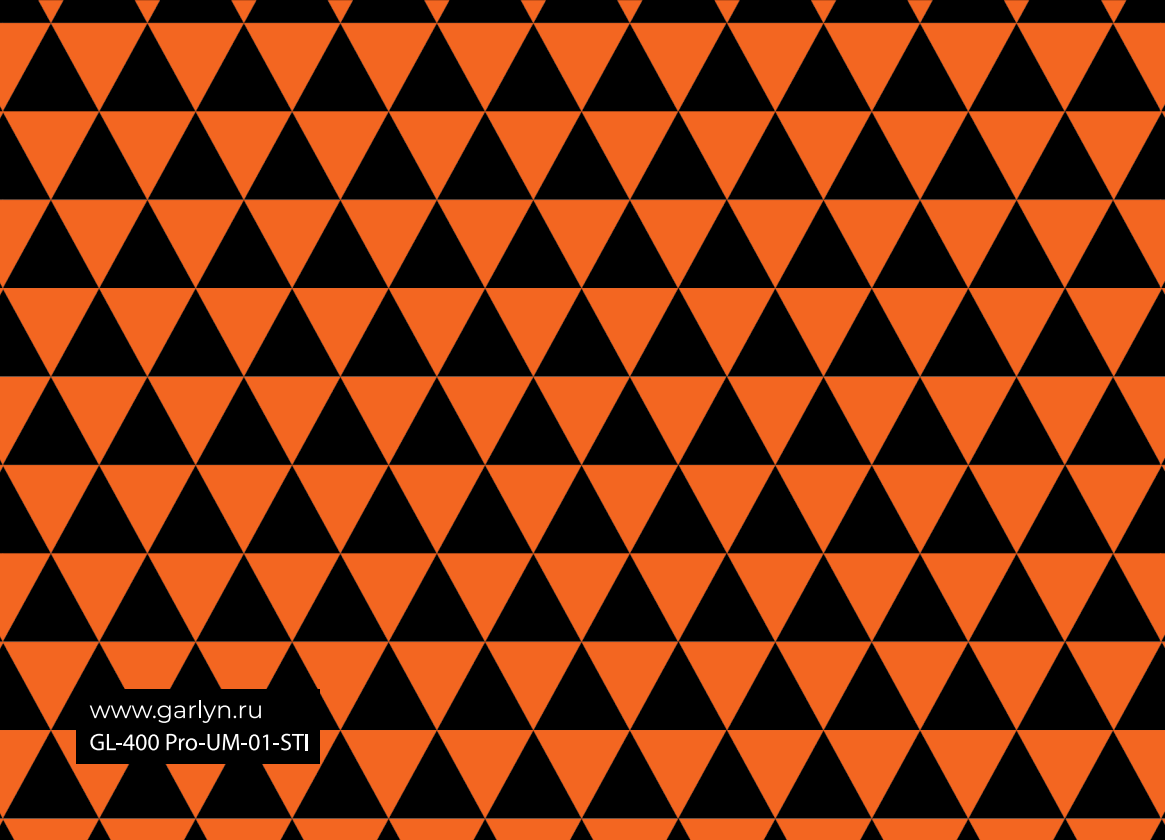
Внимание! После окончания срока службы в соответствии с экологическими требованиями не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы сможете защитить окружающую среду.

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. The triangles in one row are inverted relative to the triangles in the row above and below them, creating a tessellated effect.

www.garlyn.ru
GL-400 Pro-UM-01-STI