

GARLYN

Гриль электрический GL-200



РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности.....	2
Описание устройства.....	4
Перед началом использования.....	6
Панель управления.....	8
Очистка и уход.....	12
Хранение и транспортировка.....	13
Устранение неисправностей.....	14
Технические характеристики.....	15
Комплектация.....	16

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Во время использования устройства важно соблюдать меры предосторожности, изложенные ниже.

Во избежание риска возгорания, поражения электротоком или травм:

- 1.** Перед подключением устройства к сети питания проверьте, совпадает ли ее рабочее напряжение с номинальным напряжением питания устройства (см. тех. характеристики).
- 2.** Не оставляйте устройство без присмотра, подключенным в электросеть и во время его работы. Отключайте устройство от электросети, когда оно не используется, перед его хранением, обслуживанием или очисткой.
- 3.** 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 устройством.
- 4.** Давайте устройству остыть перед снятием или установкой деталей устройства.
- 5.** Когда отключаете устройство от сети, тяните только за вилку, не тяните за шнур питания.

- 6.** Запрещается погружать устройство и шнур питания в воду или помещать их под струю воды или другой жидкости!
- 7.** Если устройство упало в воду, как можно быстрее вытащите вилку из розетки. Не прикасайтесь к устройству и не погружайте руки в воду в этот момент!
- 8.** Не прикасайтесь к вилке или шнуру питания мокрыми руками.
- 9.** Не размещайте устройство рядом с горячими газовыми или электрическими плитами и не помещайте в духовку.
- 10.** Переносите устройство с особой осторожностью, когда внутри находится горячее масло или другие горячие жидкости.
- 11.** Располагайте устройство только на ровной, высокой, защищенной от тепла поверхности в хорошо вентилируемом месте. Оставляйте как минимум 10-15 см свободного пространства вокруг устройства, чтобы обеспечить хорошую циркуляцию воздуха рядом с устройством.
- 12.** Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или интеллектуальными

возможностями, или при отсутствии у них необходимого опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного устройства лицом, ответственным за их безопасность.

13. Храните устройство и его шнур питания вдали от детей младше 8 лет.

14. Не эксплуатируйте устройство, если шнур питания или вилка повреждены. Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить в авторизованном сервисном центре квалифицированным специалистом, чтобы избежать повреждения устройства.

15. Не включайте устройство, если его корпус или механизм поврежден в результате падения или по какой-либо другой причине.

16. Ремонт данного устройства должен осуществляться исключительно квалифицированными специалистами.

17. Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах и других проходных местах, а также вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы шнур питания не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами и углами мебели.

18. Не эксплуатируйте устройство на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьезным повреждениям устройства и/или поражению электрическим током.

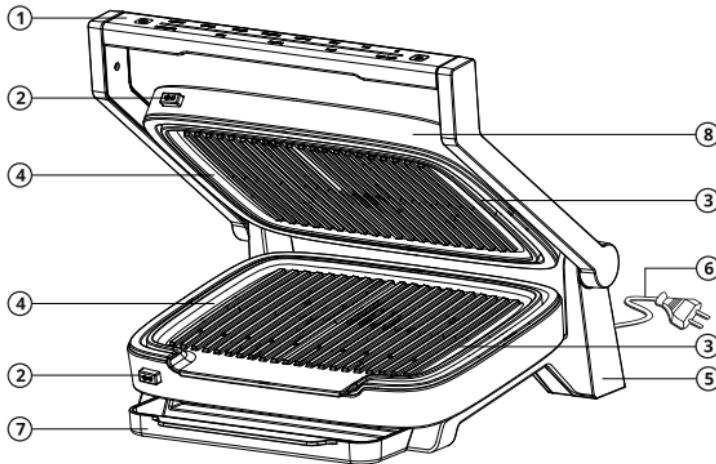
19. Эксплуатация устройства разрешена только внутри помещений и с целью готовки блюд.

20. Устройство предназначено только для домашнего использования. Использование в коммерческих и производственных зонах не предусмотрено.

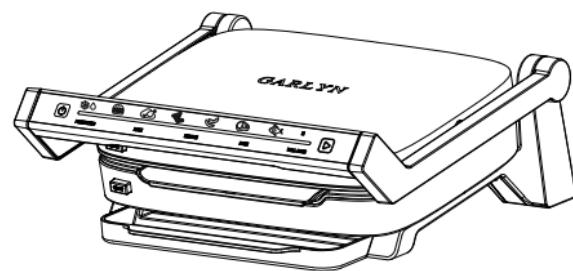


ОСОБЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ! В конструкции электрогриля предусмотрен короткий шнур питания, благодаря чему отсутствует риск его спутывания при использовании. При необходимости вы можете использовать устройство совместно с удлинителем, соблюдая все меры предосторожности. Номинальное напряжение удлинителя должно соответствовать номинальному напряжению шнура питания электрогриля. Удлинитель должен быть расположен в недосягаемом для детей месте, а также не на проходе, таким образом, чтобы об него нельзя было споткнуться.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Ручка
2. Кнопки отсоединения панелей
3. Съёмные панели со встроенными нагревательными элементами
4. Желоб для слива масла/жира



5. Основание
6. Шнур электропитания
7. Съёмный поддон для сбора масла/жира
8. Верхняя крышка



КНОПКИ

Кнопка — включение/выключение прибора, удерживать 3 секунды

Кнопка **M** — ручной режим

Кнопка — СТАРТ/ОТМЕНА выполнения программы

ИНДИКАТОРЫ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

PREHEATING — предварительный нагрев

КНОПКИ ВЫБОРА СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ:

RARE — слабая прожарка

MEDIUM — средняя прожарка

DONE — сильная прожарка

WELL-DONE — полная прожарка

КНОПКИ ВЫБОРА АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

— разморозка / разогрев

— приготовление котлет и бургеров

— приготовление птицы

— приготовление сэндвичей

— приготовление колбасок и сосисок

— приготовление мяса

— приготовление рыбы

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Достаньте электротриль и комплектующие из коробки. Удалите все транспортировочные материалы и наклейки.



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

Протрите корпус устройства влажной тканью, съёмные 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, твёрдую, термостойкую горизонтальную поверхность, оставив примерно 10 сантиметров со всех сторон таким образом, чтобы выходящий при работе 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 защитной смазки. После этого дайте прибору остыть и очистите панели в соответствии

с рекомендациями в разделе «Очистка и уход».



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

ПОЛОЖЕНИЕ ВЕРХНЕЙ КРЫШКИ:

1. Закрытое положение / обогрев: верхняя крышка закрыта. Используйте это положение при запуске / нагревании продукта и при приготовлении большинства продуктов на гриле.

2. Открытое положение: откройте верхнюю крышку, зафиксируйте её в этом положении, когда начнете пользоваться грилем, выкладывать продукты на панель перед приготовлением и снимать их по окончании приготовления.



УСТАНОВКА / ЗАМЕНА ПЛАСТИН

Вставьте выемки в задней части нижней панели гриля в фиксирующие крючки, затем слегка надавите на переднюю часть панели, чтобы она встала на место. Повторите эти действия, чтобы установить верхнюю панель гриля.



ВНИМАНИЕ! Съёмные панели гриля и металлические элементы корпуса (верхняя крышка и ручки) сильно нагреваются во время использования. Во избежание ожога надевайте защитные рукавицы или термостойкие перчатки при использовании. При использовании электрогриля касайтесь только передней части ручки устройства.

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

Во время первого использования электрогриля может выделяться небольшое количество дыма. Это нормально. В дальнейшем при использовании электрогриля дым выделяться не будет.



ВНИМАНИЕ! Запрещается включать устройство без установленных съёмных панелей!

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Интерфейс панели управления состоит из кнопки питания , кнопки старт/отмена , двух рядов выбора режима и степени прожарки, а также шкалы готовности.

2. Кнопка включения . Для включения или отключения устройства нажмите и удерживайте кнопку 3 секунды.

3. Выбор режима приготовления

Разморозка / разогрев

Время приготовления продуктов комнатной температуры и неразмороженных продуктов различается. Если выбран режим размораживания, время приготовления увеличивается на 2 минуты.

Приготовление котлет и бургеров

Приготовление мяса птицы

Приготовление сэндвичей

Приготовление колбасок и сосисок

Приготовление мяса

Приготовление рыбы

4. Режим предварительного нагрева **PREHEATING**

Будет активен после выбора любого режима приготовления, например мясо

5. Старт/отмена

После того, как необходимый режим приготовления выбран, нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.

Если нажать кнопку до завершения режима приготовления, то устройство вернется в режим ожидания.

6. Ручной режим

В состоянии выбора режима, если нажать кнопку ручного режима **M**, все индикаторы погаснут.

Индикатор кнопки ручного режима **M** будет гореть, а кнопка  – мигать. При нажатии на кнопку  загорится кнопка ручного режима **M** и индикатор кнопки  . Это означает, что ручной режим **M** приготовления запущен.

В ручном режиме **M** готовность продукта определяете Вы сами на свой вкус. При достижении нужной степени прожарки необходимо нажать кнопку  для завершения приготовления.

7. Индикатор степени готовности

На панели управления присутствует удобная наглядная индикация степени прожарки/готовности блюд.

Область индикации поделена на четыре сектора/области: зеленый, желтый, оранжевый и красный. Данный индикатор загорается после выбора режима приготовления и подтверждения нажатием

на кнопку  . В процессе приготовления слева

направо на шкале загораются следующие друг за другом индикаторы, тем самым отображая текущую степень готовности/прожарки блюда.



В ручном режиме приготовления шкала индикации заполнится до максимальной отметки через 15 минут. Приготовление блюда будет продолжаться, звуковая индикация при этом отсутствует. Чтобы вернуть устройство в режим ожидания, необходимо нажать кнопку .

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Для корректной работы электротрия в автоматическом режиме выкладывайте на панель продукты толщиной не менее 1 см и не более 5 см.

1. Подготовьте ингредиенты.

2. Подключите устройство к электросети, прозвучит звуковой сигнал

3. Включите устройство, нажав и удерживая кнопку  3 секунды, сначала загорятся все индикаторы и шкала готовности.

После этого все индикаторы кроме  , 

и режимов приготовления, погаснут.

Убедитесь, что верхняя крышка закрыта.

4. Выберите нужную программу в соответствии с типом продукта. При необходимости выберите также режим размораживания  , нажав на сенсорную

кнопку на панели. Если нужно отменить режим размораживания нажмите  ещё раз.

5. Загорится индикатор выбранной программы и режим предварительного нагрева **PREHEATING**.

Для подтверждения нажмите кнопку .

Устройство издаст звуковой сигнал, начнется процесс разогрева. Индикаторы типа продукта,

предварительного нагрева и  будут мигать.

6. После завершения режима предварительного нагрева (PREHEAT) прибор издаст 5 звуковых сигналов, индикаторы будут гореть непрерывно. Поднимите крышку прибора за ручку и расположите продукты на нижней панели. В это время загорится индикация меню выбора степени прожарки.

7. После того как вы выложили продукты, опустите верхнюю крышку.

8. Выберите необходимую степень прожарки **RARE** – слабая прожарка, **MEDIUM** – средняя прожарка, **DONE** – сильная прожарка или **WELL-DONE** – полная прожарка и нажмите мигающий индикатор .

Загорится индикатор степени готовности и начнется приготовление, по достижению необходимого уровня прожарки устройство отключится, издав 5 звуковых

сигналов, после чего загорятся все индикаторы на панели устройства.

Если во время приготовления вы нажмете , то работающая программа будет прервана и электротриггер вернётся в режим ожидания.

 Время приготовления продуктов комнатной температуры и замороженных различается. Если выбран режим размораживания, например  +  + **RARE, MEDIUM, DONE, WELL-DONE**, время приготовления увеличится на 2 минуты.

 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.

ВНИМАНИЕ! Если между поднятием крышки и её закрытием пройдёт менее 5 секунд, прибор перейдёт в режим ожидания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ M

1. Подготовьте ингредиенты.

2. Подключите устройство к электросети, прозвучит звуковой сигнал.

3. Включите устройство, нажав и удерживая кнопку  3 секунды, сначала загорятся все индикаторы и шкала готовности.

После этого все индикаторы кроме  и режимов приготовления, погаснут.



Убедитесь, что верхняя крышка закрыта.

4. Выберите ручной режим **M**.

5. Поднимите верхнюю крышку устройства, выложите продукты на нижнюю панель.

6. Опустите верхнюю крышку устройства и нажмите кнопку .

7. Начнётся процесс приготовления.

Кнопки **M**,  будут непрерывно гореть, также загорится индикатор степени готовности.

8. В данном режиме происходит постоянный нагрев панелей. Отслеживайте степень готовности блюд с помощью соответствующей шкалы индикации на панели управления электротаймера. Время приготовления определяется вами. По достижении необходимого уровня готовности нажмите кнопку  для завершения процесса приготовления.

i В ручном режиме приготовления шкала индикации заполнится до максимальной отметки через 15 минут. Приготовление блюда будет продолжаться, звуковая индикация при этом отсутствует. Чтобы переключить электротаймер на режим ожидания, необходимо нажать кнопку .

ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	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 см до 5 см).	
При приготовлении блюдо пригорает 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.
Блюдо прилипает к поверхности панелей.	Продукт готовился без масла слишком долгое время.	Смажьте панели небольшим количеством масла или уменьшите время приготовления.

ОЧИСТКА И УХОД

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

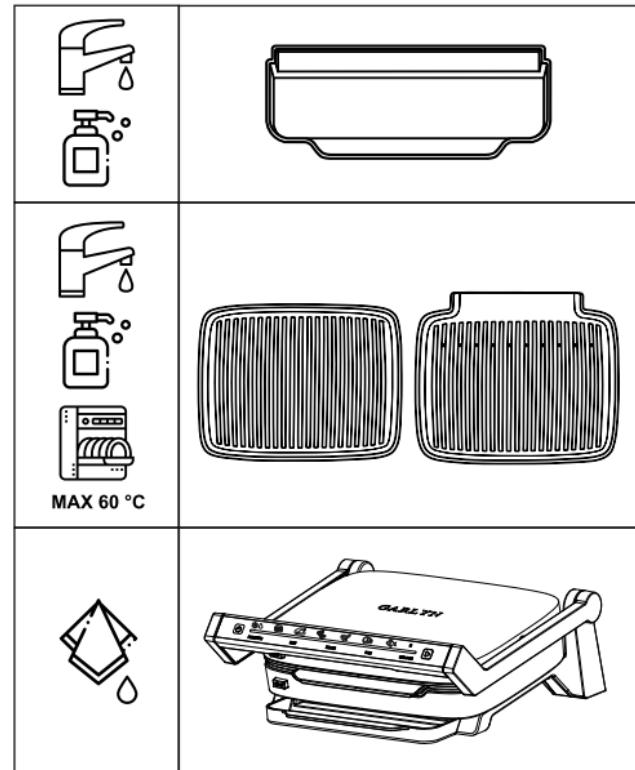
Очищайте съёмные панели и поддон для масла/жира после каждого использования электротротиля.

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 материалы и чистящие средства.

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



ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить все съёмные детали и сам корпус, а также хорошо их просушить.
- Хранение устройства допускается в сухом и хорошо вентилируемом помещении вдали от источников огня, нагревательных приборов и прямых солнечных лучей.
- 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.
- Устройство должно быть правильно упаковано и закреплено, чтобы не допустить его самопроизвольного перемещения в процессе транспортировки.
- В процессе доставки устройство не должно подвергаться воздействию внешней среды.
- При проведении погрузочно-разгрузочных работ требуется соблюдать осторожность.
- Транспортировка должна осуществляться только в крытом транспорте.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	СПОСОБ РЕШЕНИЯ
Устройство не включается.	Шнур питания не подсоединен к электросети/В розетке отсутствует напряжение.	Подсоедините шнур питания к исправной розетке.
Устройство не работает, все индикаторы на панели мигают.	Устройство повреждено.	Обратитесь в сервисный центр за консультацией.
Устройство самопроизвольно отключается.	Сработала защита от перегрева – отключите устройство от электросети и дайте ему остыть.	Повторно подключите устройство к электросети через 20 минут.
Нагрев панелей не начинается, программы приготовления не работают.	Крышка устройства открыта.	Закройте крышку устройства.
Посторонний запах во время работы устройства.	Устройство новое - запах пропадет после нескольких включений.	Если проблема сохраняется после нескольких включений, обратитесь в сервисный центр за консультацией.
Съёмные панели установлена не плотно.	Панели установлены неправильно.	Снимите панели с помощью кнопок отсоединения, а затем установите их заново (см. раздел «Установка панелей»).



Если неполадки не удалось устранить, обратитесь за консультацией в сервисный центр. Все ремонтные работы должны производиться квалифицированными специалистами в сервисном центре.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара:	Гриль электрический
Товарный знак:	Garlyn
Модель:	GL-200
Номинальная мощность:	2000 Вт
Напряжение:	220-240 В, 50 Гц
Материал корпуса:	Пластик / металл
Класс защиты от поражения электротоком:	Класс I
Материал панелей:	Металл
Размер нижней панели:	298×253 мм
Тип панелей:	съемные со встроенным нагревательным элементом
Тип покрытия панелей:	антипригарное
Управление:	электронное
Кол-во автоматических программ:	7
Индикация степени прожарки:	есть
Индикация процесса приготовления:	LED
Индикация разогрева / готовности к работе:	есть
Защита от перегрева:	есть
Автоотключение:	есть
Ручной режим:	есть
Диапазон температуры нагрева:	0 – 240°C
Поддон для сбора жира:	съемный
Длина шнура:	0,95 м
Габариты:	370×352×135 мм
Вес:	6,5 кг
Срок службы:	3 года
Гарантийный срок:	12 месяцев с даты продажи изделия
Дату изготовления	Вы можете найти на корпусе устройства.

Спроектировано и разработано компанией Garlyn
Сделано в Китае

Условия утилизации: утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.



Внимание! После окончания срока службы 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».



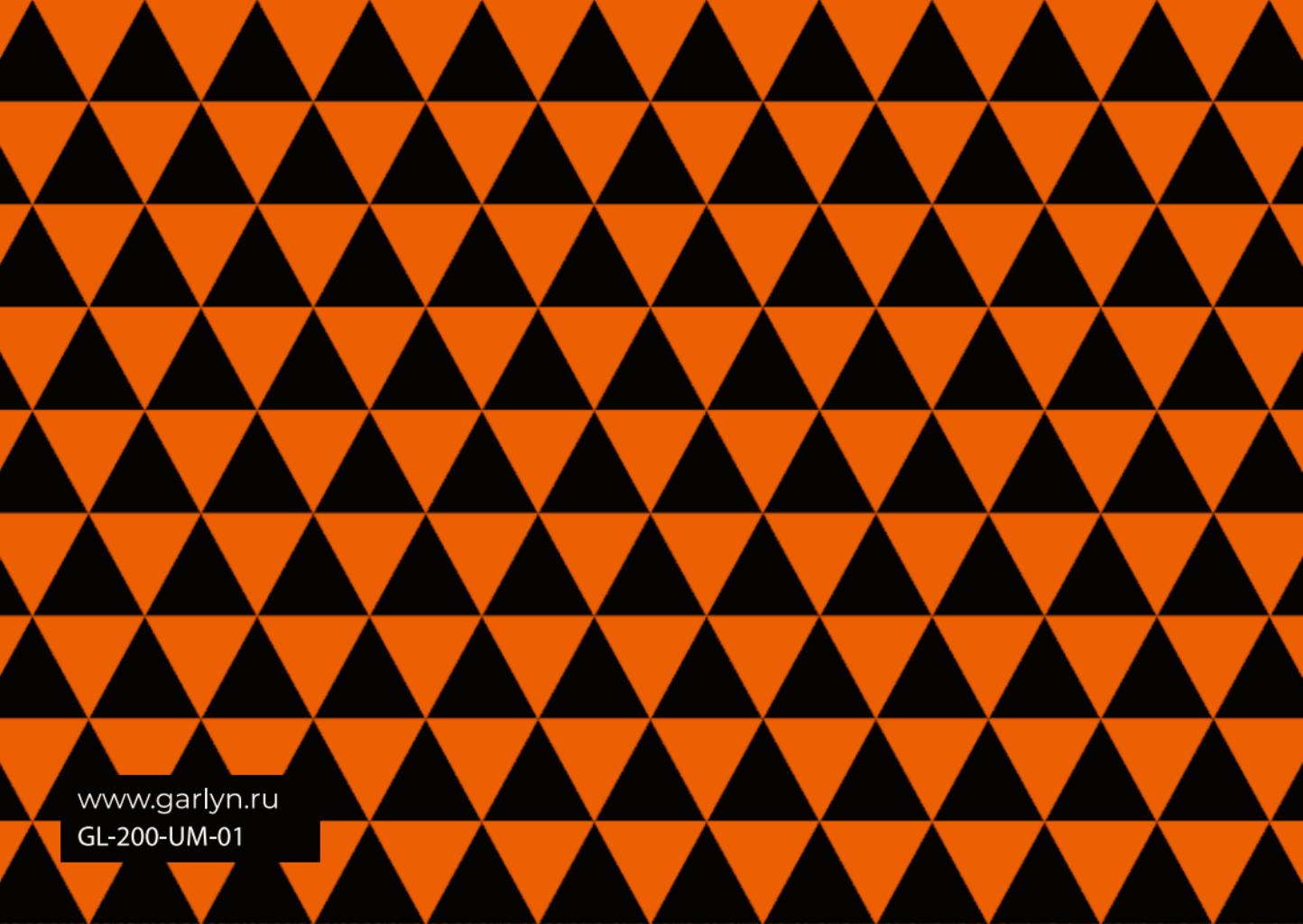
Данный товар является сложнотехническим устройством



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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Гриль	1 шт.
Съёмный поддон для сбора жира/масла	1 шт.
Съёмные панели для приготовления	2 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.



The background of the image features a repeating geometric pattern of black and orange triangles. The pattern consists of small, equilateral triangles arranged in a staggered grid. Each triangle is either solid black or solid orange, creating a high-contrast visual effect. The overall texture is reminiscent of a woven fabric or a stylized checkered pattern.

www.garlyn.ru
GL-200-UM-01