GARLYN

Аэрогриль

AG-600

Гарантия 12+12 месяцев*



Наведите камеру телефона на QR-код для подключения расширенной гарантии и просмотра видеоинструкции



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Поздравляем с покупкой нового аэрогриля GARLYN AG-600!

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

Перед использованием внимательно изучите данное руководство. Производитель не несет 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**, оригинальные аксессуары к ней, а также получить консультацию наших специалистов.

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

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ... 3
- Устройство прибора ... 7
- Панель управления с дисплеем ... 8
- Автоматические программы приготовления ... 9

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ ... 10
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ... 11
- Порядок работы в режиме ручной настройки ... 11
- Порядок работы на автоматической программе ... 13
- Изменение времени и температуры в процессе приготовления ... 15
- Комплексная защита элементов M-Pro ... 15
- Сводная таблица программ приготовления ... 16
- Рекомендации по приготовлению ... 18

УХОД И ОЧИСТКА ... 19
- Хранение и транспортировка ... 20

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ... 21
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN ... 24
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ... 25
КОМПЛЕКТАЦИЯ ... 27
УТИЛИЗАЦИЯ ... 28
ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ... 29
- Условия гарантийного обслуживания ... 29
- Авторизованный сервисный центр в Вашем регионе ... 33

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 устройства самостоятельно. Не эксплуатируйте прибор с поврежденным электрошнуром 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 электросети 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 электрошнура в розетку только по окончании установки устройства. Убедитесь, что после установки к вилке электрошнура имеется свободный доступ. Не подключайте прибор к электророзетке, если вилка неплотно входит в розетку или плохо закреплена.
- Не протягивайте электрошнур в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы он не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми и/или горячими предметами, не ставьте на него тяжелые предметы. Износ электрошнура может привести к 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 электрошнур.

- Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.
- Данное устройство не рассчитано для работы с внешним таймером, а также с отдельной системой дистанционного управления.

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 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 используйте изделие на открытом воздухе и в помещениях с повышенной влажностью.
- ЗАПРЕЩЕНО при использовании касаться прибора мокрыми руками и тогда, когда на него попала вода.
- Во время жарки горячий пар может выходить из отсека для чаши. Держите свои руки и лицо на безопасном расстоянии от них.
- Оставляйте как минимум 30 см свободного пространства вокруг устройства для обеспечения хорошей циркуляции воздуха рядом с устройством.
- Дайте устройству остыть перед снятием или установкой деталей устройства.
- 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 над уровнем моря.
- Не ставьте изделие в местах, где оно может легко упасть (края столов/столешниц и пр.).

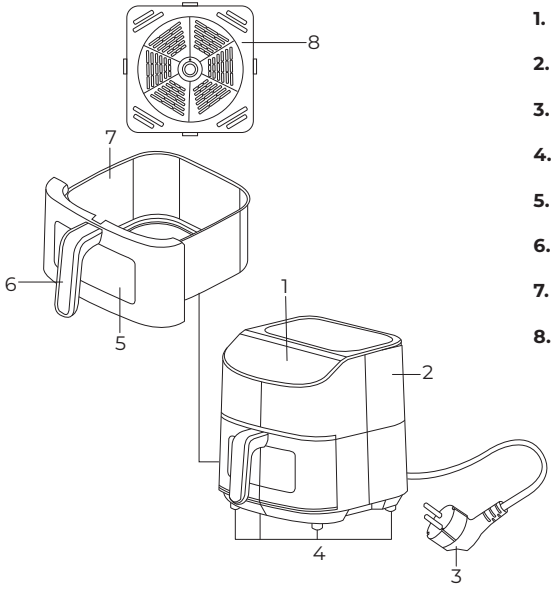
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Не устанавливайте на прибор посторонние предметы.
- Если прибор не используется, отключите его от электросети.
- Включайте питание устройства только после надлежащей установки чаши с ингредиентами.
- Не включайте устройство без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном включении это может привести к перегреву прибора.
- Используйте чашу исключительно по ее назначению. ЗАПРЕЩЕНО использовать чашу без данного устройства для приготовления пищи на кострах, в мангалах, на газе и пр.
- Не используйте в приборе другую посуду и чаши, не входящие в комплект или не рекомендованные производителем, для приготовления.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям 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.
- 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.



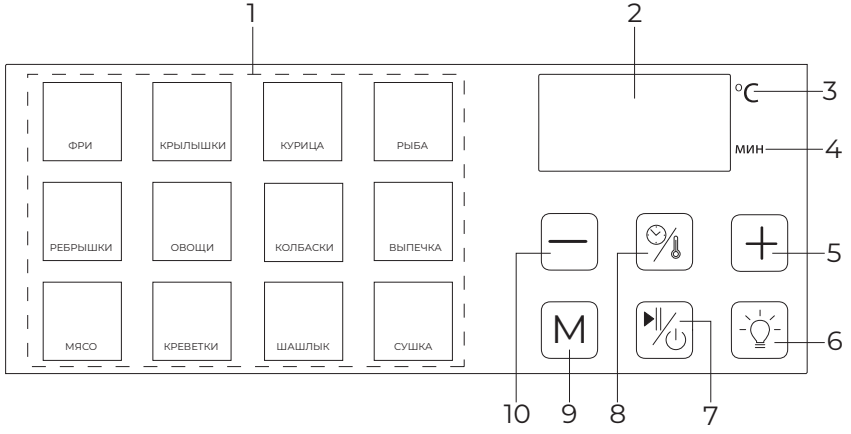
В случае обнаружения каких-либо неполадок немедленно прекратите использование устройства.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Панель управления с дисплеем
2. Корпус прибора
3. Электрошнур
4. Прорезиненные ножки
5. Прозрачное окно
6. Ручка чаши
7. Чаша
8. Решетка с антипригарным покрытием

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С ДИСПЛЕЕМ



1. Индикаторы автоматических программ:

- мигают во время выбора и настройки автоматической программы;
- горят непрерывно во время работы автоматической программы

2. Дисплей. На нем отображаются:

- время приготовления;
- температура приготовления;
- сообщения и ошибки

3. Индикатор единицы измерения температуры °C. Горит, когда на дисплее отображается температура приготовления
4. Индикатор единицы измерения времени МИН. Горит, когда на дисплее отображается время приготовления
5. Кнопка увеличения настраиваемого параметра (+)
6. Кнопка включения/выключения подсветки чаши
7. Кнопка включения/выключения:
   - короткое нажатие позволяет выйти из спящего режима в режим ожидания;
   - короткое нажатие позволяет запустить работу программы;
   - короткое нажатие позволяет приостановить работу программы;
   - нажатие и удерживание около 3 сек. позволяет полностью остановить работу программы и перейти в спящий режим
8. Кнопка . Нажатие на кнопку позволяет сменить настраиваемый параметр (время/температура)
9. Кнопка «Меню» M. Нажатие на кнопку позволяет выбрать автоматическую программу
10. Кнопка уменьшения настраиваемого параметра (—)

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. ФРИ
2. КРЫЛЫШКИ
3. КУРИЦА
4. РЫБА
5. РЕБРЫШКИ
6. ОВОЩИ
7. КОЛБАСКИ
8. ВЫПЕЧКА
9. МЯСО
10. КРЕВЕТКИ
11. ШАШЛЫК
12. СУШКА

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.

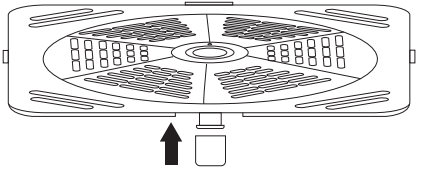
Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора.

Запустите устройство пустым для удаления смазки с нагревательных элементов. Для этого установите пустую чашу в корпус прибора и запустите его на температуре 150°С на 3 минуты. В процессе горения смазки может выделяться некоторое количество дыма, это не является неисправностью.

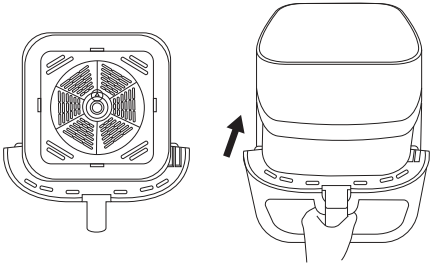
Далее дайте прибору остыть, протрите корпус устройства, внутреннюю и внешнюю поверхность влажной тканью. Промойте чашу и антипригарную решетку горячей водой с использованием моющего средства.

Просушите элементы устройства, установите решетку в чашу, выложите на решетку продукты, поместите чашу в корпус прибора перед подключением к электросети.

При установке решетки убедитесь, что на ножках надеты все 4 резиновые накладки, во избежание повреждения чаши. Если накладок нет, то наденьте их.



Также следите за расположением стрелки на решетке при установке ее в чашу, она должна смотреть вперед.



Всегда устанавливайте устройство на твердой, плоской, термостойкой поверхности.

Нет необходимости наполнять чашу маслом и/или жиром для жарки, так как прибор работает на горячем воздухе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПОРЯДОК РАБОТЫ В РЕЖИМЕ РУЧНОЙ НАСТРОЙКИ

1. Установите чашу с продуктами в корпус прибора (см. раздел «ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ»).
2. Подключите прибор к электросети. Прибор издаст один звуковой сигнал. Панель управления загорится и погаснет, кнопка включения/выключения ⏻ останется гореть. Прибор находится в спящем режиме.
3. Нажмите на кнопку ⏻, чтобы перейти в режим ожидания. Панель управления загорится, на дисплее попеременно будут отображаться автоматически установленные температура (70°C) и время (15 мин) приготовления. Также попеременно будут загораться индикатор °C, когда на дисплее отображается температура и индикатор МИН, когда на дисплее отображается время.

Через 1 минуту бездействия прибор автоматически возвращается в спящий режим.

4. Вы можете начать приготовление на автоматически установленных при включении параметрах (70°C и 15 мин) либо настроить параметры приготовления вручную (от 40 до 200 °C и от 1 минуты до 1 ч).

5. Чтобы настроить первый параметр нажмите на кнопку [%]. Далее нажимайте на кнопки [+] и [−], значение параметра на дисплее будет меняться. Для быстрой настройки нажмите и удерживайте кнопку [+] или [−].

6. Чтобы перейти к настройке второго параметра, снова нажмите на кнопку [%]. Индикаторы настраиваемого параметра и значение параметра на дисплее сменятся. С помощью кнопок [+] и [−] настройте значение выбранного параметра. Выбранные значения сохранятся автоматически.

7. Запустите работу нажатием на кнопку [⏻]. Вентилятор заработает. Индикаторы температуры и времени будут попеременно загораться в зависимости от того, какой параметр на дисплее отображается. Значение параметра температуры останется неизменным на протяжении всей работы прибора, значение параметра времени будет поминутно уменьшаться. Также на панели управления останутся гореть кнопки [%], [⏻], [+] [−] и [☼].

Если во время приготовления Вам необходимо вытащить чашу, чтобы помешать или перевернуть продукт, Вы можете сделать это. Не нажимая кнопок, просто вытащите чашу, панель управления при этом полностью погаснет, а вентилятор прекратит работу. Затем снова вставьте чашу в корпус прибора, приготовление продолжится автоматически.

8. Вы можете настроить время и температуру приготовления уже в процессе готовки (см. раздел «Изменение времени и температуры в процессе приготовления»).

9. После запуска приготовления подсветка будет автоматически гореть около 2 минут. Далее Вы можете включить/выключить подсветку чаши нажатием на кнопку [☼].

10. Для приостановки приготовления коротко нажмите на кнопку [⏻]. На панели управления загорятся все кнопки. Чтобы продолжить работу, снова нажмите на ту же кнопку.

11. Для полной остановки приготовления нажмите и удерживайте около 3 сек. кнопку [⏻] или подождите, когда время закончится, и приготовление остановится автоматически.

После остановки приготовления еще какое-то время будет работать вентилятор. ЗАПРЕЩЕНО нажимать на кнопку [⏻] или отключать прибор от электросети до тех пор, пока вентилятор не прекратит работу! В противном случае возможен перегрев и выход из строя прибора.

12. После того как вентилятор выключится, на дисплее появится значение **END**, кнопка ⏻ станет непрерывно гореть. Прибор находится в спящем режиме.

13. Отключите прибор от электросети.

ПОРЯДОК РАБОТЫ НА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЕ

1. Установите чашу с продуктами в корпус прибора (см. раздел «ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ»).

2. Подключите прибор к электросети. Прибор издаст один звуковой сигнал. Панель управления загорится и погаснет, кнопка включения/выключения ⏻ останется гореть. Прибор находится в спящем режиме.

3. Нажмите на кнопку ⏻, чтобы перейти в режим ожидания. Панель управления загорится, на дисплее попеременно будут отображаться автоматически установленные температура (70°C) и время (15 мин) приготовления. Также попеременно будут загораться индикатор °C, когда на дисплее отображается температура и индикатор МИН, когда на дисплее отображается время.

Через 1 минуту бездействия прибор автоматически возвращается в спящий режим.

4. Нажимая на кнопку «Меню» M, выберите необходимую автоматическую программу. Индикатор выбранной программы будет мигать.

5. Вы можете сразу начать готовку на установленных по умолчанию параметрах приготовления автоматической программы. Для этого сразу переходите к пункту 8 данного руководства.

6. Чтобы настроить первый параметр нажмите на кнопку 🍳. Далее нажимайте на кнопки + и −, значение параметра на дисплее будет меняться. Для быстрой настройки нажмите и удерживайте кнопку + или −.

7. Чтобы перейти к настройке второго параметра, снова нажмите на кнопку 🍳. Индикаторы настраиваемого параметра и значение параметра на дисплее сменятся. С помощью кнопок + и − настройте значение выбранного параметра. Выбранные значения сохранятся автоматически.

8. Запустите работу программы нажатием на кнопку ⏻. Вентилятор заработает. Индикаторы температуры и времени будут попеременно загораться в зависимости от того, какой параметр на дисплее отображается. Значение параметра температуры останется неизменным на протяжении всей работы программы, значение параметра времени будет поминутно уменьшаться.

Также на панели управления останутся гореть кнопки [⏲], [⏯], [+] [−] и [☼].

Если во время приготовления Вам необходимо вытащить чашу, чтобы помешать или перевернуть продукт, Вы можете сделать это. Не нажимая кнопок, просто вытащите чашу, панель управления при этом полностью погаснет, а вентилятор прекратит работу. Затем снова вставьте чашу в корпус прибора, приготовление продолжится автоматически.

Также некоторые программы приготовления имеют автоматическое оповещение о необходимости перевернуть продукт (прибор издает звуковые сигналы, на дисплее мигает индикатор [ ]). Если не произвести данное действие, то прибор автоматически продолжит приготовление через 15 секунд. Если Вы измените время приготовления на автоматической программе, то оповещение о необходимости перевернуть продукт не сработает.

9. Вы можете настроить время и температуру приготовления уже в процессе готовки (см. раздел «Изменение времени и температуры в процессе приготовления»).

10. После запуска приготовления подсветка будет автоматически гореть около 2 минут. Далее Вы можете включить/выключить подсветку чаши нажатием на кнопку [☼].

11. Для приостановки приготовления коротко нажмите на кнопку [⏯]. На панели управления загорятся все кнопки. Чтобы продолжить работу, снова нажмите на ту же кнопку.

12. Для полной остановки приготовления нажмите и удерживайте около 3 сек. кнопку [⏯] или подождите, когда время закончится, и приготовление остановится автоматически.

После остановки приготовления еще какое-то время будет работать вентилятор. ЗАПРЕЩЕНО нажимать на кнопку [⏯] или отключать прибор от электросети до тех пор, пока вентилятор не прекратит работу! В противном случае возможен перегрев и выход из строя прибора.

13. После того как вентилятор выключится, на дисплее появится значение **END**, кнопка [⏯] станет непрерывно гореть. Прибор находится в спящем режиме.

14. Отключите прибор от электросети.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Диапазон времени приготовления: 1 мин – 24 ч с шагом 1 мин / 1 ч (см. «СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).

1. Чтобы настроить первый параметр в процессе приготовления нажмите на кнопку [%]. Далее нажимайте на кнопки [+] и [—], значение параметра на дисплее будет меняться.
2. Чтобы перейти к настройке второго параметра, снова нажмите на кнопку [%]. Индикаторы настраиваемого параметра и значение параметра на дисплее сменятся. С помощью кнопок [+] и [—] настройте значение выбранного параметра. Выбранные значения сохранятся автоматически.

Для быстрой настройки нажмите и удерживайте кнопку [+] или [—].

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 ему остыть.

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В данной таблице приведены особенности работы отдельных программ

Программа	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Температура по умолчанию, °C	Диапазон изменения температуры	Сигнал о необходимости перевернуть продукт
ФРИ	00:15	00:01 - 01:00 / 1 мин	190	80 - 200 °C	—
КРЫЛЫШКИ	00:18		200		+
КУРИЦА	00:35		180		+
РЫБА	00:20		180		—
РЕБРЫШКИ	00:25		190		+
ОВОЩИ	00:16		180		+

Программа	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Температура по умолчанию, °C	Диапазон изменения температур / Шаг установки, °C	Сигнал о необходимости перевернуть продукт
КОЛБАСКИ	00:15	00:01 - 01:00 / 1 мин	180	80 - 200 °C	+
ВЫПЕЧКА	00:25		170		—
МЯСО	00:20		200		—
КРЕВЕТКИ	00:15		180		—
ШАШЛЫК	00:18		200		+
СУШКА	06:00	01:00 - 24:00 / 1 ч	65	60 - 90 °C	—

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Продукты небольшого размера обычно требуют меньше времени для приготовления, чем крупные.
- Переворачивание небольших продуктов во время приготовления оптимизирует процесс готовки и предотвращает их неравномерное приготовление.
- Добавьте немного масла к свежему картофелю и обжаривайте его еще несколько минут для получения хрустящей корочки.
- Не готовьте в приборе очень жирные продукты.
- Закуски, которые Вы обычно готовите в духовке, можно готовить и в аэрогриле.
- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри – 500 г.
- Полуфабрикат картофеля фри готовится быстрее, чем фри из свежего картофеля. Рекомендуется вручную устанавливать время приготовления.
- Используйте готовое тесто для быстрого и легкого приготовления закусок. Готовое тесто требует более короткого времени приготовления, чем домашнее тесто.
- Используйте крутое тесто для приготовления в аэрогриле. Жидкое тесто может хуже пропекаться.
- Используйте форму для выпечки в чаше, если Вы хотите испечь пирог с начинкой или обжарить морепродукты.

УХОД И ОЧИСТКА

Чистите прибор после каждого использования.

Перед чисткой отключите прибор от электросети и подождите, пока он полностью остынет (требуется около 30 минут).



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

Не допускайте попадания воды или другой жидкости внутрь прибора во избежание его 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 корпуса прибора салфетки с гладким ворсом и мягкие чистящие губки.

Очищайте чашу и решетку с антипригарным покрытием горячей проточной водой, используя моющее средство и мягкую губку. Перед очисткой решетки снимайте с ее ножек резиновые накладки.

После очистки сушите все детали устройства на воздухе.



Внимание! Запрещается мыть детали устройства в посудомоечной машине!

Не используйте жесткие и острые приспособления для очистки!

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 работает	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электророзетке
	Неисправна электророзетка	
	Вы подключили прибор к электросети, но не вышли из спящего режима	Нажмите на кнопку ⏯, чтобы перейти из спящего режима в режим ожидания
	Чаша не установлена	Установите чашу в корпус прибора
Продукты не готовы	Количество продуктов в чаше слишком велико	Помещайте в чашу меньшее количество продуктов. Маленькие порции готовятся более равномерно
	Установлена слишком низкая температура	Установите температуру приготовления выше
	Не хватило времени приготовления	Увеличьте время приготовления
Продукты приготавливаются неравномерно	Вы не переворачиваете продукт	Некоторые виды продуктов необходимо переворачивать

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Жареные закуски не хрустят при приготовлении	Вы использовали продукты, не предназначенные для жарки	Замените продукты или слегка смажьте их маслом для получения более хрустящей корочки
Чаша не встает в корпус прибора	В чаше слишком много продуктов	Продукты должны находиться хотя бы на 2 см ниже края чаши
Из прибора выходит дым	Вы готовите слишком жирные продукты	Не является неисправностью. При жарке жирных продуктов большое количество масла вытекает в чашу. Масло выделяет дым, а чаша нагревается сильнее, чем обычно
	В чаше остались остатки жира от предыдущего использования	Очищайте чашу после каждого использования
На дисплее возникло сообщение E*	Системная ошибка	Отключите прибор от электросети и обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр или в Отдел заботы о клиентах GARLYN

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Картофель фри обжаривается неравномерно	Вы использовали несвежий картофель	Используйте свежий картофель и следите за тем, чтобы он оставался упругим во время жарки
	Нарезанный картофель перед жаркой плохо промыт	Хорошо промывайте нарезанный картофель, чтобы удалить крахмал со всех сторон
Картофель фри не хрустит по окончании приготовления	Хрустящая корочка картофеля фри зависит от количества масла и воды	Убедитесь в хорошей просушке нарезанного картофеля перед добавлением масла. Для получения более хрустящего картофеля нарежьте его помельче. Добавьте чуть больше масла для более хрустящей корочки
Картофель фри не приготовился до конца	Не хватило времени приготовления	Увеличьте время приготовления
	Вы используете свежий картофель, а не полуфабрикат	Фри из свежего картофеля готовится дольше, чем из полуфабриката. Увеличьте время приготовления

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

ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN

КАК СВЯЗАТЬСЯ

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

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

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

С заботой о Вас!

Телефон: 8 (800) 350-05-03 (доб. 2)

Почта: help@garlyn.ru

График работы: с понедельника по пятницу с 8:30 до 20:30.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	аэрогриль
Товарный знак	Garlyn
Модель	AG-600
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Мощность	1600 Вт
Материал корпуса	металл, пластик
Тип нагревательного элемента	тэн
Защита от поражения электротоком	класс I
Тип управления	электронное, сенсорное
Количество автоматических программ	12
Таймер	до 24 ч
Диапазон температур	40-200 °C

Регулировка температуры	есть
Защита от перегрева	есть
Предварительный разогрев	есть
Автоотключение при снятии чаши	есть
Подсветка чаши	есть
Объем чаши	6 л
Длина электрошнура	0,7 м
Габариты в полной сборке	300 x 340 x 370 мм
Вес нетто	4,3 кг
Срок службы	3 года

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Аэрогриль.....1 шт.

Чаша.....1 шт.

Решетка с антипригарным покрытием.....1 шт.

Руководство пользователя.....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.

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Товар участвует в программе расширенной гарантии GARLYN. Ознакомиться с условиями можно на сайте garlyn.ru

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Для гарантийного обслуживания не требуется заполнение данного раздела продавцом. Для получения гарантийного обслуживания необходимо предоставить в авторизованный сервисный центр (уполномоченную организацию) документ, подтверждающий дату и факт покупки.

Компания GARLYN® выражает огромную благодарность за Ваш выбор. Мы сделали все возможное, чтобы приобретенный Вами товар удовлетворял Вашим запросам, а качество соответствовало лучшим товарным экземплярам мира. Изготовитель GARLYN® устанавливает для потребителей гарантийный срок на товар в 1 (один) год при соблюдении правил и условий эксплуатации и хранения товара.

Обязательства изготовителя GARLYN® распространяются только на товары, которые предназначены для бытового использования физическим лицом – потребителем, – и не распространяются на товары, которые используются в коммерческих или промышленных целях.

Гарантийный срок на принадлежности, входящие в комплектность товара, приравнивается к сроку на основное изделие за исключением следующих:

- на встроенные и внешние батареи/аккумуляторы гарантийный срок составляет 6 месяцев;
- на аксессуары, которые не являются неотъемлемой частью конструкции и не влияют на работу и функциональное назначение товара, гарантия не распространяется. К таким аксессуарам относятся: решетки/сетки из нержавеющей стали аэрогриля, разделитель чаши аэрогриля, решетки/съемные панели для гриля, прихватки, перчатки, рукавицы, термоперчатки, мерные стаканы, воронки, чаши, стаканы, кувшины, контейнеры, емкости, резервуары, крышки, заглушки, кожухи, кабели USB, кабели USB/DC, электрошнуры съемные, удлинители, шнуры для прикуривателя автомобиля, ножи, шнеки, терки, шинковки, бургер-пресс, насадки и основания блендера/кухонной машины/мясорубки, венчики и крюки миксера/кухонной машины, перфорированные диски для приготовления фарша, фиксирующие кольца дисков для приготовления фарша,

съемные втулки, толкатели, загрузочные лотки, щеточки, щетки, щеточки-ершики, скребки, салфетки/инструменты/приспособления для очистки, ножки, присоски, крючки, ремешки, хомуты, источники питания/батарейки, защитные накладки выпрямителя, крепеж для монтажа/сборки, болты регулировки, отвертки, съемные шланги/трубки, съемные поддоны для капель/жира, термощуп, насадки зубных щеток/ирригаторов, зарядный стакан зубной щетки, дорожный футляр, чехлы, мешки, комбинированные фильтры, HEPA-фильтры, водяные фильтры, фильтры предварительной очистки, воздушные фильтры, угольные фильтры, каталитические фильтры, фильтры грубой очистки, фильтрующие губки, фильтры забора грязной воды, фильтры бака для чистой воды, фильтры продуктов, фильтры для соков, сито-фильтры, бессеточные фильтры, фильтры от накипи, заварочные фильтры, маркеры/стиратели, съемные корпусы фильтров, материалы для пропитки, губки, подушечки, стерилизующие картриджи, рожки, насадки для рожков, темперы, темперы с мерной ложкой, мерные ложки, решетки контейнеров для сбора капель, трубки забора молока/соединительные гибкие трубочки, кольцо-дозатор из нержавеющей стали, платформа из нержавеющей стали, заглушки, уплотнители, уплотнительные кольца, съемные детали вспенивателя, клапаны, спиралевидная игла, флаконы/бутылочки для воды, съемные кольца, держатели салфеток, салфетки для мытья, страховочные тросы, чаши с антипригарным/керамическим покрытием, контейнеры для приготовления на пару, лопатки, ложки, черпаки, силиконовые крышки, комплекты напольной установки/колесиков, щетки, насадки, переходники, удлинители, ролики, турбощетки, мешки-пылесборники, уровни, поддоны, сетки, платформа весов, рулоны, зип-пакеты, пакеты, диффузоры, концентраторы, насадка с технологией NutriAmino, насадки для создания локонов, щетки фенов, капсулы Nano Collagen, съемные лопасти для замешивания, формы для выпекания/выпечки/для льда, держатель для яиц, полки холодильной камеры, паровые шланги, сопла, нож для срезания фольги, противни, вертели, полки из дерева и другое;

- на упаковку и документацию, прилагаемую к товару;
- гарантия на запасные части, комплектующие и материалы, замененные в процессе гарантийного ремонта, прекращается в дату окончания гарантии на основной товар. Если срок

оставшейся гарантии на основной товар составляет менее 6 месяцев, то на замененные комплектующие и материалы устанавливается гарантия сроком 6 месяцев.

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

1. Если товар, предназначенный для личных (бытовых, семейных) нужд, использовался для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
2. Если на товаре присутствуют следы нарушения условий эксплуатации, указанных в разделе МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, правил установки и использования, указанных в разделах ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ и ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, правил хранения, указанных в разделе ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА, очистки товара, указанных в разделе УХОД И ОЧИСТКА данного руководства пользователя, краткой инструкции пользователя или другой документации, передаваемой потребителю в комплекте с товаром.
3. Если товар имеет следы неквалифицированного ремонта (использование неоригинальных запасных частей, вскрытие и ремонт товара лицами, не уполномоченными изготовителем).
4. Если дефект или повреждение вызвано изменением конструкции или схемы товара, подключением внешних устройств, не предусмотренных изготовителем.
5. Если дефект вызван действием непреодолимых сил, несчастными случаями, умышленными или неосторожными действиями потребителя или третьих лиц.
6. Если обнаружены недостатки, возникшие после передачи товара потребителю вследствие механического повреждения, воздействия влаги, высоких или низких температур, коррозии, окисления, попадания внутрь посторонних предметов, веществ, других жидкостей, насекомых или животных.
7. Если дефект возник вследствие естественного износа при эксплуатации товара. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации товара, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного товара.
8. Если повреждения (недостатки) вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих кабельных сетей и других подобных внешних факторов, подключением

к товару других несоответствующих или неисправных внешних устройств.

9. Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания и пр.

10. Если данные, указанные на маркировочных этикетках товара, исправлены, стерты, а также в случае отсутствия маркировочных этикеток на товаре.

Срок службы товара для потребителей зависит от категории товара и составляет от 3 до 10 лет. Данный срок службы актуален при соблюдении условий эксплуатации, указанных в разделе МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, правил установки и использования, указанных в разделах ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ и ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, правил хранения, перечисленных в разделе ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА, очистки товара, указанной в разделе УХОД И ОЧИСТКА данного руководства пользователя, краткой инструкции пользователя или другой документации, передаваемой потребителю в комплекте с товаром. Учитывая высокое качество, надежность и степень безопасности товаров GARLYN®, фактический срок эксплуатации может значительно превышать срок, установленный Изготовителем.

Точную информацию о сроке службы товара Вы можете посмотреть в разделе ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ данного руководства пользователя или на сайте garlyn.ru.

В новых устройствах соответствующих групп товаров (утюги, парогенераторы, пароочистители, отпариватели, паровые швабры, пылесосы с функцией влажной уборки, ирригаторы, климатические комплексы, увлажнители, мойки воздуха, кофеварки, кофемашины, стиральные машины, роботы-мойщики окон и другие) допускается наличие следов влаги и иных признаков инспекции.

Количество допустимых битых пикселей на телевизорах, наличие которых не является дефектом:

- диагональ 43": допустимо до 7 битых пикселей;
- диагональ 55": допустимо до 12 битых пикселей;
- диагональ 65": допустимо до 15 битых пикселей.

Если количество битых пикселей на телевизоре превышает указанное выше количество, это является дефектом, и изготовитель несет гарантийные обязательства.

Гарантийный срок и срок службы исчисляется с даты передачи товара потребителю. При невозможности установить точную дату передачи товара потребителю гарантийный срок исчисляется с даты производства + 2 месяца.

Мы настоятельно рекомендуем Вам обращаться только в авторизованные сервисные центры, если у Вас возникнут какие-либо проблемы, связанные с эксплуатацией и/или работоспособностью приобретенного товара GARLYN®.

Узнать адреса и телефоны авторизованных сервисных центров (уполномоченных организаций), а также задать вопрос по качеству товара GARLYN® Вы можете по телефону Отдела заботы о клиентах 8 (800) 350-05-03 (доб. 2).

АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР В ВАШЕМ РЕГИОНЕ

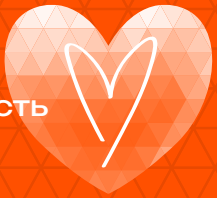
Перед обращением в сервисный центр рекомендуем Вам обратиться на горячую линию Отдела заботы по телефону 8 (800) 350-05-03 (доб. 2).

Специалисты Отдела заботы предоставят рекомендации по устранению проблемы и, при необходимости, оформят заявку на посещение сервисного центра.

Полную информацию о сервисных центрах компании GARLYN® в Вашем регионе можно найти на официальном сайте компании garlyn.ru в разделе «Гарантия».

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

У техники есть



www.garlyn.ru

AG-600-UM-01-UT