

GARLYN

Мясорубка

MG-2000



Наведите камеру
телефона на QR-код
и смотрите
видеоинструкцию



РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



GARLYN

Поздравляем с покупкой новой мясорубки GARLYN MG-2000!

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.....	3
Устройство прибора.....	6
Панель управления.....	7
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.....	8
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	9
Мясорубка.....	9
Реверс.....	11
Приготовление колбасок.....	11
Приготовление кеббе.....	12
Овощерезка.....	13
Комплексная защита элементов M-Pro.....	13
ЧИСТКА И УХОД.....	14
Хранение и транспортировка.....	15
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	16
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN.....	18
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	19
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	21
УТИЛИЗАЦИЯ.....	23



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

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

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

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

ОСТОРОЖНО

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

ВНИМАНИЕ

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

- ▲ Перед использованием тщательно очистите все элементы конструкции устройства, контактирующие с продуктами питания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- ▲ Избегайте контакта с подвижными элементами устройства в процессе его использования.
- ▲ Во время переноса устройства держите его обеими руками. Не держитесь только за основание или верхнюю часть.
- ▲ Не оставляйте прибор без присмотра подключенным к электросети и/или во время работы. Перед проведением технического обслуживания или иных работ отключайте прибор от основного источника электропитания.
- ▲ Не эксплуатируйте устройство на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьезным повреждениям прибора и/или поражению электрическим током.
- ▲ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства для очистки устройства.

- ▲ Упаковочный материал (пенопласт, пленка и прочее) может быть опасен для детей. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.

- ▲ Дети младше 8 лет должны находиться вне пределов досягаемости прибора или под постоянным присмотром.

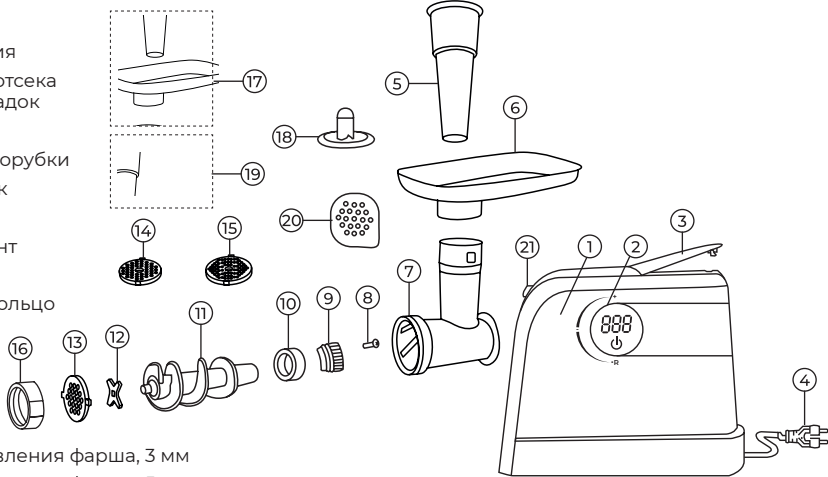
- ▲ Данное устройство могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими и сенсорными способностями, а также с нарушениями душевного здоровья или люди с недостатком опыта и знаний при условии, если они находятся под постоянным присмотром лица, ответственного за их жизнь, здоровье и благополучие, или если им провели полноценный инструктаж о безопасном использовании устройства с полным пониманием возможных опасностей.



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

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

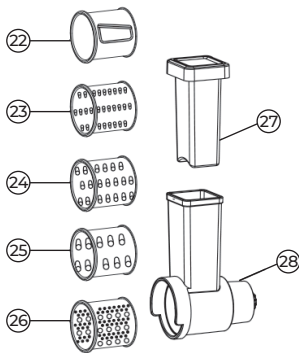
1. Моторный блок
2. Панель управления
3. Съемная крышка отсека для хранения насадок
4. Электрошнур
5. Толкатель для мясорубки
6. Загрузочный лоток
7. Блок мясорубки
8. Фиксирующий винт
9. Сменный адаптер
10. Уплотнительное кольцо
11. Шнек мясорубки
12. Нож мясорубки



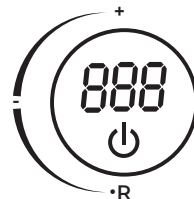
13. Диск для приготовления фарша, 3 мм
14. Диск для приготовления фарша, 5 мм
15. Диск для приготовления фарша, 8 мм
16. Фиксирующее кольцо
17. Насадки для приготовления колбасок
18. Насадка для приготовления кеббе

19. Основание насадки для кеббе и колбасок
20. Приспособление для очистки дисков мясорубки
21. Кнопка отсоединения блока мясорубки

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 22.** Насадка-шинковка
- 23.** Насадка мелкая терка
- 24.** Насадка средняя терка
- 25.** Насадка крупная терка
- 26.** Насадка для драников
- 27.** Толкатель для овощерезки
- 28.** Блок овощерезки



- 1.** Кнопка включения . Вращением поворотного регулятора по часовой стрелке Вы увеличиваете скорость (1-6), загорается соответствующий индикатор, против часовой стрелки – уменьшаете ее. По окончании работы нажмите кнопку для выключения прибора.
- 2.** **+** – максимальная скорость подходит для твердых овощей, фруктов и сыров; переработки говядины, баранины и т. д. (убедитесь в отсутствии костей в мясе). Минимальная скорость подходит для мягких фруктов, овощей и сыров; переработки мягкого мяса, рыбы; шинковки.
- 3.** **–** (OFF) – выключение прибора.
- 4.** **R**. Реверс R. Прокручивает механизм вращения в обратном направлении. Используется при застревании продукта внутри мясорубки.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

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



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

Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора.



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

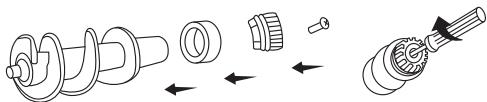
При первом использовании устройства Вы можете почувствовать посторонние запахи и/или дым. Это нормальное явление, при дальнейшей эксплуатации запахи/дым исчезнут.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Мясорубка

1. Установите мясорубку на горизонтальную твердую ровную и устойчивую поверхность.
2. Вставьте блок мясорубки во входное отверстие и поверните против часовой стрелки до упора.
3. Соедините шнек с уплотнительным кольцом и сменным адаптером* и закрутите фиксирующий винт с помощью отвертки.



Сменный адаптер* для мясорубки – это переходник, принимающий на себя всю мощь случайно попавших в блок прибора твердых предметов – обломков костей, фруктовых косточек и пр. Если такой адаптер не будет установлен, выйдет из строя редуктор мясорубки. Обязательно используйте данный аксессуар, чтобы Вам не отказали в гарантии из-за механического повреждения.

Если адаптер все же сломался, Вам необходимо снять старый адаптер, очистить место его рас-




положения и поменять на новый (в комплекте находятся еще пять сменных адаптеров).

I Приобрести оригинальные дополнительные адаптеры и другие аксессуары Вы можете на официальном сайте производителя garlyn.ru или в фирменных магазинах GARLYN. Также они доступны через отдел заботы о клиентах.

4. Поместите шнек длинным концом в блок мясорубки и слегка поверните, чтобы установить его в блоке.
5. Установите нож мясорубки на вал шнека так, чтобы лезвия были обращены вперед.

! *Внимание! Будьте осторожны при установке и снятии ножа. Перед использованием убедитесь в правильности его установки. При неправильной установке мясо не будет измельчаться.*

6. Установите нужный диск для приготовления фарша рядом с ножом мясорубки, совместив выступы с пазами.
7. Прижмите центр диска для приготовления фарша одной рукой, затем другой рукой закрутите фиксирующее кольцо. Не затягивайте кольцо слишком сильно – это может привести к избыточной трению ножей о перфорированный диск.

8. Установите загрузочный лоток на верхнюю часть блока мясорубки и зафиксируйте его. Воздушный канал в нижней и боковой частях корпуса двигателя должен быть открытым.
9. Поставьте емкость для фарша под горловину блока мясорубки.
10. Нарежьте продукт на кусочки (рекомендуется бескостное размороженное мясо, примерный размер 20 × 20 × 60 мм).
11. Вставьте вилку в розетку. Прибор подаст один звуковой сигнал, дисплей загорится и отобразит 888 через 1 сек., кнопка  загорится оранжевым цветом.
12. После включения устройства кнопкой  данный индикатор станет белого цвета и всегда будет гореть. На дисплее отобразится P00, что означает, что прибор находится в режиме ожидания. Если в течение 30 секунд мясорубка не начнет работать, она вернется в режим подключения, индикатор  станет оранжевым.
13. Выберите скорость мясорубки с помощью поворотного регулятора, поворачивая регулятор от - к + (от 1 до 6).
14. Положите продукт на загрузочный лоток, проталкивайте его исключительно толкателем. Не

прикладывайте избыточных усилий при проталкивании продуктов во избежание блокировки работы устройства.




Для измельчения в мясорубке нельзя использовать кости, шкуру, замороженное или крупно нарезанное мясо, орехи, имбирь и другие сухие и твердые продукты. Использование подобных ингредиентов сокращает срок службы устройства и может привести к поломке.



Непрерывное время использования прибора – 15 минут, после чего он автоматически выключится. Перед повторным использованием оставьте прибор остывать на 30 минут.




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

15. После использования переведите регулятор в положение —, выключите устройство повторным нажатием кнопки .
16. Снимите с прибора блок мясорубки, нажав на кнопку отсоединения и повернув блок по часовой стрелке. Извлеките из него все детали.
17. Очистите прибор в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

Реверс



Время работы функции реверса – 2 секунды.

1. Если в мясорубке застряли продукты, нажмите кнопку  дождитесь полной остановки и переведите регулятор в положение R. Нож будет крутиться в обратную сторону, блок освободится.



В режиме реверса скорость не может быть отрегулирована, прибор работает только на самой высокой скорости.

2. Если функция реверса не помогает, отключите устройство от сети, разберите его, извлеките остатки продуктов и промойте элементы конструкции.

Приготовление колбасок

С помощью специальной насадки из готового мясного фарша или свежего/размороженного мяса изготавливают колбаски, которые затем можно сварить, обжарить, запечь или даже сделать сыровялеными.


1. Установите в блок мясорубки уплотнительное кольцо, сменный адаптер, фиксирующий винт, шнек, нож, перфорированный диск, выступы должны попасть в пазы. Убедитесь в правильности установки ножа.

2. Затем выберите насадку для приготовления колбасок, прижмите ее к перфорированному диску и закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая.
3. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.
4. Наденьте специальную оболочку (в комплект не входит) на насадку для колбасок.
5. Подключите прибор к электросети, нажмите на кнопку .
6. Выберите скорость мясорубки поворотным регулятором.
7. Положите подготовленное мясо в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку. Используйте специальный толкатель, входящий в комплект.
8. Аккуратно заполняйте оболочку по мере выхода продукта из выпускного отверстия.



В процессе работы поправляйте оболочку во избежание разрывов. Также делите колбаски на порции, оставляя по 3-5 см пустого пространства в оболочке.

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

9. Когда нужная длина оболочки будет заполнена, перекрутите ее несколько раз вокруг своей оси, отрежьте и затяните узел на конце.
10. После использования переведите регулятор в положение —, выключите устройство повторным нажатием кнопки  и отключите его от электросети.
11. Очистите устройство в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».



Приготовление кеббе

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



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

1. Установите в блок мясорубки шнек, затем установите насадки для приготовления кеббе на шнек таким образом, чтобы пазы на насадке и блоке мясорубки совпадали.
2. Закрутите фиксирующее кольцо.




3. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.
4. Подключите прибор к электросети, нажмите на кнопку .
5. Выберите скорость мясорубки поворотным регулятором (1-6).
6. Положите заранее приготовленный фарш (мясной, рыбный, овощной) в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку для изготовления трубочек цилиндрической формы длиной около 5-7 см.
7. После завершения работы переведите регулятор в положение —, нажмите кнопку .
8. Наполните заготовки начинкой, защипните края, обжарьте полученные кеббе на сковороде либо поместите в духовку.
9. Отключите прибор от электросети и очистите его в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

Овощерезка



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

1. Вставьте блок овощерезки во входное отверстие и поверните против часовой стрелки до упора.

2. Установите необходимую насадку, углубляя ее в блок овощерезки.
3. Поставьте емкость для овощей под отверстие насадки.
4. Нарезьте овощи на кусочки размером примерно 3 × 3 см, если они не помещаются в загрузочное отверстие.
5. Подключите прибор к электросети. Прибор подаст один звуковой сигнал, дисплей загорится и отобразит 888 через 1 сек., кнопка  загорится оранжевым цветом.
6. После включения устройства кнопкой  данный индикатор станет белого цвета и всегда будет гореть. На дисплее отобразится P00, что означает, что прибор находится в режиме ожидания. Если в течение 30 секунд овощерезка не начнет работать, она вернется в режим подключения, индикатор  станет оранжевым.
7. Выберите скорость овощерезки с помощью поворотного регулятора, поворачивая регулятор от – к + (от 1 до 6).
8. Добавляйте нарезанные овощи в горловину блока овощерезки. Используйте специальный толкатель, входящий в комплект.




Непрерывное время использования прибора – 15 минут, после чего он автоматически

выключится. Перед повторным использованием оставьте прибор остывать на 30 минут.



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

9. После использования переведите регулятор в положение –, выключите устройство повторным нажатием кнопки .
10. Снимите с прибора блок овощерезки, нажав на кнопку отсоединения и повернув блок по часовой стрелке. Извлеките из него детали.
11. Очистите устройство в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

КОМПЛЕКСНАЯ ЗАЩИТА ЭЛЕМЕНТОВ M-PRO



Прибор оснащен комплексной защитной системой, автоматически выключающей его при перегреве и перегрузке. Если это произошло, отсоедините прибор от электросети и дайте остыть в течение 30 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов. После этого мясорубка снова будет готова к работе.

ЧИСТКА И УХОД

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

Очищайте все элементы конструкции устройства только в разобранном виде.

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

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

Аккуратно протрите все части корпуса влажной тканью.

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

! *В посудомоечной машине можно мыть приспособление для очистки.*

Перфорированные диски для приготовления фарша можно легко очистить с помощью специального приспособления.



Цель данного устройства – снижение трудоемкости очистки. Установите очищаемый диск на приспособление, совмещая отверстия со штырьками, и промойте его под мыльной, затем проточной водой, и просушите.

<p>MAX 60 °C</p>			

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Решения
Устройство не включается после подключения к сети	Электрошнур неправильно вставлен в розетку или в розетке нет напряжения	Заново подключите электрошнур в розетку
		Подключите устройство к другому источнику питания
Посторонний шум во время работы	Неправильно установлены комплектующие	Отключите питание, разберите и соберите прибор заново
Прибор самостоятельно отключился в процессе работы	Автоматическое отключение после 15 минут непрерывной работы	Отключите устройство от сети питания и дайте ему остыть в течение 30 минут
	Сработала система защиты от перегрева и/или перегрузки	Отключите устройство от сети питания и дайте ему остыть в течение 30 минут. Но если система срабатывает слишком часто, обратитесь в отдел заботы GARLYN или в авторизованный сервисный центр
Потемнение или повреждение покрытия металлических элементов	Нарушение условий эксплуатации (использование посудомоечной машины и/или абразивных чистящих средств)	Нарушение условий эксплуатации не является гарантийным случаем. Обратитесь в фирменный магазин GARLYN или на сайт www.garlyn.ru

Неисправность	Возможные причины	Решения
Посторонний запах и/или дым в первое время работы устройства	Это нормальное явление	Не является неисправностью, при дальнейшей эксплуатации запах/дым исчезнут
На панели управления отображается <i>ERR</i>	Прибор вошел в состояние защиты питания	Для восстановления необходимо подождать или повернуть поворотный регулятор, увеличив скорость вращения. Если код <i>ERR</i> появляется постоянно после возвращения прибора в эксплуатацию, необходимо снять моторный блок для очистки внутренней части
На панели управления отображается <i>E1</i>	Разъем датчика температуры двигателя подключен неправильно или провод отсоединен	Обратитесь в отдел заботы GARLYN или в авторизованный сервисный центр
На панели управления отображается <i>E2</i>	В цепи датчика температуры двигателя произошло короткое замыкание, датчик необходимо отремонтировать	



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	мясорубка
Товарный знак.....	Garlyn
Модель	MG-2000
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Мощность номинальная.....	800 Вт
Максимальная мощность двигателя.....	2200 Вт
Производительность	до 5 кг/2 мин
Защита от поражения электротоком	класс II
Тип двигателя	АС (переменного тока)
Количество дисков.....	3 (3, 5, 8 мм)
ЖК-дисплей.....	есть
Материал корпуса.....	пластик, металл
Материал загрузочного лотка	металл
Количество скоростей	6
Защита от перегрева	есть
Защита от перегрузки.....	есть
Реверс.....	есть
Материал ножа / перфорированных дисков	нержавеющая сталь

Материал шнека.....	силумин
Хранение насадок.....	есть
Ножки-присоски	есть
Материал приспособления для очистки дисков	силикон
Максимальная высота посуды	110 мм
Габаритные размеры в полной сборке.....	347 × 309 × 178 мм
Вес нетто (в полной комплектации).....	4,64 кг
Длина электрошнура.....	1,5 м
Срок службы	3 года

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Моторный блок.....	1 шт.
Блок мясорубки	1 шт.
Загрузочный лоток	1 шт.
Толкатель для мясорубки.....	1 шт.
Шнек.....	1 шт.
Сменный адаптер.....	6 шт.
Уплотнительное кольцо	6 шт.
Винт для фиксации сменного адаптера	1 шт.
Нож мясорубки.....	1 шт.
Фиксирующее кольцо.....	1 шт.
Перфорированные диски для различных видов фарша.....	3 шт. (3, 5, 8 мм)
Насадка для приготовления колбасок.....	3 шт.
Насадка для приготовления кеббе.....	1 шт.
Основание насадки для кеббе и колбасок.....	2 шт.
Блок овощерезки	1 шт.
Толкатель для овощерезки.....	1 шт.
Насадка мелкая терка.....	1 шт.
Насадка средняя терка	1 шт.
Насадка крупная терка	1 шт.

Насадка-шинковка	1 шт.
Насадка для драников.....	1 шт.
Приспособление для очистки дисков мясорубки.....	1 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Краткая инструкция пользователя	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.



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

УТИЛИЗАЦИЯ



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

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



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

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

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

www.garlyn.ru

MG-2000-UM-03-STI