GALAXY

Свежесть твоих идей!

Руководство по эксплуатации
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

RUS

KAZ



Мультиварка
Мультипісіргіші

GL2645

С ЭТОЙ МОДЕЛЬЮ ПОКУПАЮТ:



GL2110

БЛЕНДЕРНЫЙ НАБОР

- Мощность 800 Вт
- Мотор с низким уровнем шума
- Плавная регулировка скорости
- Режим «TURBO»
- Нож из нержавеющей стали
- Насадка-измельчитель с чашей объемом 0,86 л
- Насадка-венчик
- Насадка-блендер из нержавеющей стали
- Мерный стакан объемом 0,86 л
- Подвесная петля
- Прорезиненные ножки
- Книга рецептов в комплекте
- Питание 220-240 В ~ 50 Гц



GL0401

НАБОР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ

- Суммарная мощность 2035 Вт
- Объем чайника 1,8 л
- Стеклянный заварочный чайник объемом 0,8 л
- Скрытый нагревательный элемент
- Съемный фильтр заварочного чайника
- Автоотключение при закипании
- Автоотключение при отсутствии воды
- Указатель максимального уровня воды
- Функция поддержания температуры для заварочного чайника
- Индикатор работы
- Металлический корпус чайника
- Питание 220-240 В ~ 50 Гц



GL2802

ВЕСЫ КУХОННЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ

- Элемент питания типа «CR2032», 1 шт. (в комплекте)
- Сверхточная сенсорная система датчиков
- Жидкокристаллический дисплей
- Платформа из высокопрочного стекла
- Максимально допустимый вес 5 кг
- Цена деления 1 г
- Функция обнуления массы тары
- Автоматическое отключение
- Функция последовательного взвешивания
- Индикатор перегрузки
- Индикация низкого уровня заряда элемента питания
- Прорезиненные ножки
- Единицы измерения: грамм, унция, фунт, миллилитр



GL2305

КУХОННЫЙ КОМБАЙН

- Мощность 900 Вт
- Пластиковая чаша объемом 2 л
- 2 скорости + импульсный режим
- Нож из нержавеющей стали
- Насадка для замешивания теста
- 2 двусторонних диска-ножа из нержавеющей стали:
  - для крупной нарезки и шинковки
  - для мелкой нарезки и шинковки
- Диск-нож из нержавеющей стали для нарезки картофеля фри
- Прорезиненные ножки
- Защита двигателя от перегрузки
- Книга рецептов в комплекте

Оглавление / Мазмуны

1 Общие указания	4
2 Технические требования	4
3 Комплектность	5
4 Требования безопасности	5
5 Функциональные элементы электроприбора	7
6 Подготовка к работе	8
7 Порядок работы	9
8 Техническое обслуживание	16
9 Правила хранения	16
10 Срок службы	16
11 Возможные неисправности и методы их устранения	17
12 Гарантии изготовителя	17
13 Прочая информация	18

1 Жалпы деректер	19
2 Техникалық талаптар	19
3 Жиынтықтылық	20
4 Қауіпсіздік талаптары	20
5 Электр құралының атқарымдық элементтері	22
6 Жұмысқа дайындау	24
7 Жұмыс тәртібі	25
8 Техникалық қызмет көрсету	26
9 Сақтау ережесі	26
10 Қызметтік мерзімі	27
11 Ықтимал ақаулықтар және оларды жою әдістері	27
12 Дайындаушының кепілдемесі	28
13 Өзге ақпарат	29

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за оказанное доверие и уверены, что Вы останетесь довольны покупкой. Техника GALAXY разработана для создания атмосферы комфорта и уюта в Вашем доме.

Перед использованием прибора мы настоятельно рекомендуем Вам внимательно ознакомиться со всеми пунктами настоящего руководства по эксплуатации.

При покупке прибора необходимо удостовериться в его работоспособности, отсутствии механических повреждений, проверить комплектацию и наличие штампа торгующей организации, даты продажи и подписи продавца с номером модели и серийным номером, точно соответствующим серийному номеру на корпусе прибора.

Құрметті сатып алушы!

Біз Сізге артқан сеніміңіз үшін алғысымызды айтамыз және Сіздің сатып алған техникаңызға көңіліңіз толатындығына сенімдіміз. GALAXY техникасы Сіздің үйіңізде жайлылық атмосферасы мен қолайлылықты орнату үшін жасалған. Құралды қолдану алдында біз Сізге аталған пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың барлық тармақтарымен мұқият танысып шығуды ұсынамыз. Құралды сатып алу кезінде оның жұмысқа қабілеттілігіне, механикалық бүлінулердің жоқтығына көз жеткізу, сонымен қатар, сатушы ұйым мөртабанының бар екендігін, сатылған күнін және сатушының қолтаңбасын, құралдың корпусындағы сериялық нөмірге дәл сәйкес келетін үлгінің нөмірі мен сериялық нөмірін және жиынтығын тексеру қажет.

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Мультиварка GALAXY GL2645 (далее по тексту – мультиварка, электроприбор, изделие) представляет собой современное мультифункциональное устройство, способное заменить множество бытовых приборов, предназначенных для приготовления различных блюд. Мультиварка способна выпекать, жарить и обжаривать,тушить, томить, готовить на пару, варить, делать йогурт, готовить молочные каши, хрустящий рис, все виды рыбы, птицы и мясных блюд, варить супы, борщи и щи, стерилизовать емкости для пищи и многое другое. Съемная чаша с антипригарным покрытием объемом 5 л, емкость для приготовления на пару, мерный стакан и ложка в комплекте позволят приготовить любое блюдо согласно рецепту.

Данный прибор соответствует требованиям:
Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. №768;
Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №879;
Технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ,утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 113.
Храните руководство по эксплуатации в течение всего срока службы изделия.
Приобретенное вами изделие может иметь некоторые отличия от настоящего руководства, не влияющие на его эксплуатацию.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Таблица 1

Наименование параметра	**Значение**
Номинальное напряжение	220-240 В ~
Номинальная частота	50 Гц
Мощность	900 Вт
Объем чаши	5 л
Длина шнура питания	75 см

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 2

Наименование	**Количество**
Мультиварка	1 шт.
Съёмный контейнер для сбора конденсата	1 шт.
Съемная чаша	1 шт.
Ёмкость для приготовления на пару	1 шт.
Ложка	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Половник	1 шт.
Шнур питания	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара	1 шт.

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Безопасная и стабильная работа электроприбора гарантируется только при соблюдении следующих условий:

4.1 Запрещается погружать в воду и другие жидкости корпус изделия или его отдельные части.

4.2 Перед подключением изделия к сети питания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям, указанным в настоящем руководстве по эксплуатации.

4.3 При отключении изделия от сети следует держаться за вилку, а не за шнур питания.

4.4 Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором. Не следует позволять детям контактировать с изделием, даже если он выключен и отключен от сети. Избегайте присутствия детей и животных рядом с работающим изделием.

4.5 Не используйте изделие для любых иных целей, кроме указанных в данном руководстве по эксплуатации. Эксплуатация, обслуживание и хранение изделия должны осуществляться строго в соответствии с данным руководством по эксплуатации.

4.6 Не используйте изделие, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.

4.7 Всегда отключайте прибор от сети питания, если он оставлен без при-

смотра и перед сборкой, разборкой или чисткой. Также изделие нужно отключить от сети в случае любых неполадок и после окончания работы.
4.8 Необходимо следить за целостностью шнура питания и изделия. Запрещается использовать изделие при наличии повреждений.
4.9 Неправильное обращение с изделием может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.
4.10 Не прикасайтесь во время работы с изделием к заземленным предметам (например, трубопроводам, радиаторам отопления, газовым плитам, холодильнику).
4.11 Запрещается переносить электроприбор загруженный продуктами. Переносите пустой, остывший электроприбор.
4.12 Данный электроприбор работает при высоких температурах, которые при некорректной эксплуатации могут привести к получению ожогов. Не дотрагивайтесь до внутренних частей прибора и нагревательного элемента, если прибор подключен к сети, либо не успел остыть после использования. Избегайте контакта с паром.
4.13 При эксплуатации прибора используйте плоскую устойчивую поверхность вдали от источника воды и открытого огня.
4.14 Держите шнур питания вдали от источника нагрева, масла и острых предметов.
4.15 Использование принадлежностей, не поставляемых в комплекте с изделием, может быть небезопасным и привести к поломке изделия.
4.16 Во избежание опасности, вызываемой случайным перезапуском термовыключателя, прибор не должен питаться через внешнее выключающее устройство, такое как таймер, или быть подключен к сети, которая, как правило, включается и выключается коммунальными службами.
4.17 В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от электрической сети, вынув вилку из электрической розетки. При этом ни в коем случае не опускайте в воду руки. По вопросу дальнейшего использования прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ВНИМАНИЕ! Прибор предназначен только для бытового использования.

ВНИМАНИЕ! Запрещается пользоваться электроприбором в состоянии алкогольного или наркотического опьянения или в иных условиях, мешающих объективному восприятию действительности, и не следует доверять прибор людям в таком состоянии или в таких условиях!

ВНИМАНИЕ! Данное руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно соблюдать меры техники безопасности при работе с электроприбором!

5 ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



1. Кнопка функции «Отложенного старта»
2. Кнопка функции «Поддержание t°/ Отмена»
3. Кнопка открывания крышки
4. Ручка
5. Клапан выхода пара
6. Крышка
7. Съёмный контейнер для сбора конденсата
8. Индикаторы программ приготовления
9. Панель управления
10. Кнопка функции «Старт»
11. Кнопка функции «Таймер»
12. Корпус
13. Съемная чаша
14. Ёмкость для приготовления на пару
15. Ложка
16. Половник
17. Мерный стакан
18. Шнур питания

6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Внимательно прочтите инструкцию.
Извлеките электроприбор из упаковки, удалив весь упаковочный материал. Откройте крышку, достаньте чашу для приготовления и все находящиеся в ней аксессуары. Хорошо промойте чашу и все аксессуары в теплой воде с использованием моющего средства. Во избежание повреждения антипригарного покрытия чаши не мойте ее в щелочном растворе, в посудомоечной машине, не используйте жесткие острые предметы, а также едкие или абразивные чистящие средства. Насухо вытрите все аксессуары. Заполните чашу водой на 80% от общего объема. Поместите чашу в электроприбор, не закрывая крышку выберите программу «**ЖАРКА**» и нажмите кнопку «СТАРТ». Доведите воду до кипения и продолжайте кипятить в течение 5 минут. Отмените режим кнопкой «Поддержание t°/ОТМЕНА». Когда вода в чаше остынет, слейте ее. Насухо вытрите чашу. Электроприбор готов к использованию.

6.1 Перед каждым использованием
6.1.1 Внешние поверхности чаши, особенно дно, должны быть чистыми. Убедитесь, что между нагревательным элементом и дном чаши нет посторонних предметов (включая случайно попавшие в процессе приготовления частички пищи).
6.1.2 Поместите чашу в электроприбор. Убедитесь, что чаша плотно прилегает к нагревательному элементу, повернув ее по часовой (или против часовой) стрелке на 45-90 градусов.
6.1.3 Закройте крышку до щелчка.
6.1.4 Подключите электроприбор к сети. Не подключайте электроприбор к сети, не осуществив проверку по всем вышеперечисленным пунктам.
ВНИМАНИЕ! Некоторые программы предполагают периодическое вмешательство в процесс приготовления блюда, а именно: помешивание и контроль степени его готовности.

6.2 Чаша с антипригарным покрытием
6.2.1 Используйте чашу только в электроприборе, в комплекте с которым она поставляется. Не используйте ее в других электроприборах, а также на плите или в духовке.
6.2.2 Чаша имеет антипригарное покрытие, требующее бережного обслуживания. Не используйте абразивные чистящие средства, не мойте чашу в посудомоечной машине, не используйте щетки с жесткой щетиной, металлические изделия для чистки.
6.2.3 Используйте только пластиковые половники, аналогичные поставляемым в комплекте с электроприбором.
6.2.4 Не мойте чашу сразу после приготовления пищи. Дайте ей полностью остыть.
6.2.5 Во избежание получения травм и ожогов вынимайте чашу из электроприбора, используя кухонные прихватки, варежки.
6.2.6 Не используйте любую другую посуду в электроприборе, кроме чаши, которая поставляется в комплекте с ним или аналогичной.
6.2.7 Не наполняйте чашу выше максимального уровня, обозначенного на внутренней стенке чаши.
6.2.8 Обязательно смазывайте чашу маслом или жиром перед приготовлением блюд в режимах «ЖАРКА» и «ВЫПЕЧКА».

7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Программы, время приготовления по умолчанию и температурные режимы

Таблица 3

Программа «Меню»	Время по умолчанию	Рабочая температура (C^O)	Установка времени приготовления «Таймер»	Установка отсрочки приготовления «Отложенный старт»
Рис/Крупа	55 минут	100	00:05-1:39	00:30-24:00
Плов	1 час	100	00:05-1:39	00:30-24:00
Жарка	40 минут	170	00:05-1:39	00:30-24:00
Молочная каша	45 минут	100	00:05-1:39	00:30-24:00
Йогурт	8 часов	39	06:00-16:30	00:30-24:00
Выпечка	30 минут	135	00:05-1:39	00:30-24:00
Мясо	1 час	100	00:05-1:39	00:30-24:00
Тушение	45 минут	100	00:05-1:39	00:30-24:00
Суп	1 час	100	00:05-1:39	00:30-24:00
Пар	15 минут	100	00:05-1:39	00:30-24:00
Разогрев	30 минут	95	00:05-1:39	00:30-24:00

7.2 Эксплуатация

7.2.1 Поместите продукты в чашу для приготовления в соответствии с выбранным рецептом и программой, поместите чашу в электроприбор, убедившись, что внешняя поверхность чаши чистая и сухая, и плотно закройте крышку.

7.2.2 Установите желаемую программу при помощи кнопки «МЕНЮ», при необходимости, откорректируйте время приготовления при помощи кнопки «ТАЙМЕР». Каждое нажатие кнопки «ТАЙМЕР» увеличивает время приготовления на 1 минуту. Если нажать на кнопку, не отпуская её, время будет меняться быстрее.

ВНИМАНИЕ! Для удобства приготовления рекомендуем Вам пользоваться принадлежностями, идущими в комплекте с электроприбором. В режиме «Пар» используйте емкость для приготовления на пару, помещая в неё продукты и добавляя в чашу необходимое количество воды. Нажмите на кнопку «СТАРТ» для подтверждения выбранных параметров.

7.2.3 По завершению приготовления загорятся символы «bb» и автоматически включится функция «ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ».

ВНИМАНИЕ! Для извлечения продуктов из чаши рекомендуется пользоваться ложкой, идущей в комплекте. Во избежание термического ожога, остерегайтесь прямого контакта с чашей и внутренней частью электроприбора во время и непосредственно после приготовления блюда! Не вынимайте чашу из электроприбора сразу после окончания процесса приготовления.

ВНИМАНИЕ! Настоятельно рекомендуется убедиться в качестве продуктов и жидкостей, которые Вы намерены использовать! Для использования продуктов следуйте указаниям на их упаковке. Не используйте продукты с истекшим сроком годности, а также продукты сомнительного качества.

7.3 Описание программ и функций

7.3.1 ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Для приготовления блюд вы можете воспользоваться функцией «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».
Так, например, если Вы желаете, чтобы блюдо было готово к завтраку, Вы можете поместить соответствующие рецепту продукты в прибор и воспользоваться функцией «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».

Для этого необходимо выбрать подходящую Вам программу, нажать на кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», затем на кнопку «ТАЙМЕР» и установить время задержки до начала работы программы. Задержка может быть выставлена от 30 минут до 24 часов с шагом в 30 минут. После установки времени задержки нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска выбранной Вами программы. При переходе в режим «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» разделительный сегмент «:» на дисплее начнет мигать.
Также обращаем Ваше внимание, что во избежание порчи блюда не рекомендуется использовать скоропортящиеся продукты при выборе функции «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».

ВНИМАНИЕ! Прежде чем отменить и приостановить работу программы, убедитесь, что блюдо готово!

7.3.2 «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»

Для приостановления и отмены работы программ Вы можете воспользоваться кнопкой «ПОДДЕРЖАНИЕ t°/ОТМЕНА».
По завершении каждой программы приготовления (за исключением программ: «ЖАРКА», «ЙОГУРТ», «ВЫПЕЧКА») автоматически включается режим «ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ». На дисплее появляется значение «bb». Чтобы отключить данную функцию нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ t°/ОТМЕНА».
Функцию «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ» можно включить нажатием кнопки «ПОДДЕРЖАНИЕ t°/ОТМЕНА». Например, блюдо приготовлено досрочно, а процесс приготовления еще не завершен. При отмене программы приготовления кнопкой «ПОДДЕРЖАНИЕ t°/ОТМЕНА» автоматического перехода в режим «поддержание температуры» не произойдет.

7.3.3 «ЙОГУРТ»

Время приготовления йогурта составляет 6-8 часов. При выборе функции «ЙОГУРТ» на дисплее отображается значение 08:00, что означает время приготовления 8 часов. Вы можете отрегулировать время приготовления по желанию кнопкой «ТАЙМЕР». Учитывайте тот факт, что минимальное время приготовления йогурта не должно быть менее 6 часов.
Для приготовления йогурта вам понадобится:
500 мл молока и 50 мл натурального несладкого йогурта (без вкусовых добавок). Сахар по вкусу.
Поместите ингредиенты в чашу, тщательно перемешайте. Закройте крыш-

ку до щелчка. Установите программу «ЙОГУРТ» кнопкой «МЕНЮ», при желании отрегулируйте время приготовления и нажмите кнопку «СТАРТ». По окончании процесса приготовления на дисплее появится обозначение «----». Отключите прибор от электросети. Разлейте йогурт в стаканчики и поставьте в холодильник минимум на 4 часа (желательное время- 8 часов).

Обращаем ваше внимание, что время приготовления йогурта должно составлять не менее 6 часов!

7.3.4 «РИС/КРУПА»
Хорошо промойте рис перед приготовлением. Для соблюдения правильных пропорций, используйте мерный стакан. На каждый полный стакан риса Вам понадобится 1,5 стакана холодной воды. Положите рис в чашу электроприбора и залейте соответствующим количеством холодной воды, закройте крышку до щелчка. Выберите программу «РИС/КРУПА» кнопкой «МЕНЮ», на дисплее отобразится значение 00:55, что означает время приготовления 55 минут. Отрегулируйте время при помощи кнопки «таймер» и нажмите кнопку «СТАРТ». По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится «bb» и электроприбор автоматически перейдет в режим «поддержания температуры».

7.3.5 «СУП»
Программа предусмотрена для приготовления супов. При включении данной программы отображается запрограммированное время приготовления 01:00, что составляет 1 час. Выберите программу «СУП» кнопкой «МЕНЮ». Обращаем Ваше внимание на то, что поджарку для супов следует готовить, используя программу «ЖАРКА», при открытой крышке. После приготовления поджарки остановите программу «ЖАРКА» кнопкой «ПОДДЕРЖАНИЕ t°/ОТМЕНА», выберите программу «СУП» кнопкой «МЕНЮ», заложите необходимые продукты в чашу и закройте крышку до щелчка. Отрегулируйте время при помощи кнопки «ТАЙМЕР» и нажмите кнопку «СТАРТ». Приблизительное время приготовления:

Блюдо	Время приготовления
Суп рыбный	40 минут
Суп куриный	50 минут
Суп мясной	60 минут

По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится «bb» и электроприбор автоматически перейдет в режим «ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ».

7.3.6 «МЯСО»
Программа предназначена для приготовления мяса. При включении данного режима на дисплее отображается значение 01:00, что означает запрограммированное время приготовления блюда 1 час. Вы можете регулировать время по своему желанию кнопкой «ТАЙМЕР», учитывая, что время приготовления различных видов мяса и птицы различается между собой.

Блюдо	Время приготовления
Говядина	60 минут
Свинина	40 минут
Курица	30 минут
Утка	45 минут

По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится «bb» и электроприбор автоматически перейдет в режим «ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ».

7.3.7 «ВЫПЕЧКА»

Программа предназначена для выпечки.
Приготовьте тесто для выпечки, следуя рекомендациям выбранного Вами рецепта. Обильно смажьте чашу маслом или маргарином, также Вы можете использовать специальную бумагу для выпечки. Выложите приготовленное тесто на дно чаши, разровняйте его так, чтобы дно чаши было полностью покрыто и тесто касалось стенок.

ПРИМЕЧАНИЕ: не закладывайте тесто выше верхней отметки, указанной на внутренней стенке чаши.

Поместите чашу в электроприбор. Закройте крышку до щелчка. Выберите функцию «ВЫПЕЧКА» кнопкой «МЕНЮ». На дисплее отображается значение 00:30, что означает запрограммированное время приготовления блюда 30 минут. Вы можете регулировать время по своему желанию кнопкой «ТАЙМЕР». Нажмите кнопку «СТАРТ». По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится «----» . Отключите прибор от электросети. Извлеките чашу, используя кухонные прихватки, варежки. Затем, переверните ее вверх дном. Обычно кондитерское изделие сверху не подрумянивается. Это является конструктивной особенностью прибора, а не дефектом. Если Вы желаете получить румяный верх, смажьте чашу маслом и переверните изделие вверх дном. Выберите функцию «ВЫПЕЧКА» на 10 минут или больше.

7.3.8 «РАЗОГРЕВ»

Вы можете использовать функцию «РАЗОГРЕВ» для уже приготовленного блюда. Для этого поместите блюдо (продукты) в чашу, закройте крышку до щелчка. При помощи кнопки «МЕНЮ» выберите программу «РАЗОГРЕВ». При включении данной программы отображается запрограммированное время разогрева 00:30, что составляет 30 минут.
Отрегулируйте время разогрева кнопкой «ТАЙМЕР» и нажмите кнопку «СТАРТ». По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится «bb» и электроприбор автоматически перейдет в режим «ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ».

7.3.9 «ТУШЕНИЕ»

Программа предназначена для тушения блюд, приготовления гарниров, различных диетических блюд. Выберите программу «ТУШЕНИЕ» кнопкой «МЕНЮ». При включении данной программы отображается запро-

граммированное время приготовления 00:45, что составляет 45 минут. Отрегулируйте время при помощи кнопки «ТАЙМЕР» и нажмите кнопку «СТАРТ». По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится «bb» и электроприбор автоматически перейдет в режим «ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ».

7.3.10 «ЖАРКА»
Программа предназначена для жарки рыбы, морепродуктов, овощей. Выберите программу «ЖАРКА» кнопкой «МЕНЮ». При включении данной программы отображается запрограммированное время приготовления 00:40, что составляет 40 минут. Поместите продукты в чашу, смазанную маслом. Отрегулируйте время при помощи кнопки «ТАЙМЕР» и нажмите кнопку «СТАРТ». Как только масло на дне чаши нагреется, положите в нее продукты и готовьте с открытой крышкой, регулярно помешивая. По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится «----» . Отключите прибор от электросети.

7.3.11 «ПЛОВ»
Программа предназначена для приготовления плова. Выберите программу «ПЛОВ» кнопкой «МЕНЮ». При включении данной программы отображается запрограммированное время приготовления 01:00, что составляет 1 час. Отрегулируйте время при помощи кнопки «ТАЙМЕР» и нажмите кнопку «СТАРТ». По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится «bb» и электроприбор автоматически перейдет в режим «ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ».

7.3.12 «МОЛОЧНАЯ КАША»
Программа предназначена для приготовления молочных каш. Выберите программу «МОЛОЧНАЯ КАША» кнопкой «МЕНЮ». При включении данной программы отображается запрограммированное время приготовления 00:45, что составляет 45 минут. Отрегулируйте время при помощи кнопки «ТАЙМЕР» и нажмите кнопку «СТАРТ». По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится «bb» и электроприбор автоматически перейдет в режим «ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ».

7.3.13 «ПАР»
Данная программа позволяет готовить блюда на пару. Налейте воду в чашу (примерно 2 литра). Установите в чашу емкость для приготовления на пару, прилагающуюся в комплекте с электроприбором. Смажьте ее маслом и поместите в нее продукты (для приготовления рассыпчатых блюд, например риса, рекомендуется использовать термостойкий контейнер, размеры которого не препятствуют плотному закрыванию крышки и не перекрывают все отверстия на дне ёмкости для приготовления на пару). Закройте крышку до щелчка. Выберите программу «ПАР» кнопкой «МЕНЮ». При включении данной программы отображается запрограммированное время приготовления 00:15, что составляет 15 минут. Отрегулируйте время при помощи кнопки «ТАЙМЕР» и нажмите кнопку «СТАРТ». Обратите внимание, что время приготовления различных продуктов существенно отличается в зависимости от их размера и структуры. Так мясо готовится дольше, чем рыба и т.п. По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится «bb» и электроприбор автоматически перейдет в режим «ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ».

7.4 Рецепты
«ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА»

Ингредиенты:
- 500 г творога
- 2 яйца
- 2 ст.л. сахара
- 2 ст.л. манной крупы
- 2 ст.л. сметаны
- 2 ст.л. кокосовой стружки

Приготовление:
1. Взбейте яйца, добавьте сахар, манную крупу и хорошо перемешайте.
2. Соедините яичную смесь с творогом, сметаной и кокосовой стружкой.
3. Смажьте дно и стенки чаши мультиварки маслом и вылейте в нее подготовленную смесь.
4. Установите режим «Выпечка» и выпекайте запеканку примерно 60 минут.

«ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ»

Ингредиенты:
- Яйца - 4 шт
- Сахар - 1 стакан
- Мука - 1 стакан
- Сода (или пекарский порошок)
- Ванилин
- Соль
- Сливочное масло
- Яблоки - 2-3 шт

Приготовление:
1. Взбейте яйца с сахаром в пену.
2. Добавьте 1/3 чайной ложки соды, погашенной уксусом, либо добавьте пекарский порошок или разрыхлитель.
3. Добавьте щепотку ванилина и 1 стакан муки. Всё тщательно перемешайте.
4. Дно и стенки чаши мультиварки смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой.
5. Выложите в чашу тесто, сверху выложите яблоки, нарезанные тонкими ломтиками.
6. Установите программу «Выпечка» и выпекайте приблизительно 60 минут.

«ТУШЕНОЕ МЯСО «БОНЕЗИО»»

Ингредиенты:
- 800 г говядины
- 3 шт. картофеля
- 3 моркови
- 3 луковицы
- ½ стебля черешкового сельдерея
- 2 зубчика чеснока
- 150 мл красного вина
- 500 мл горячей воды
- 350 г шампиньонов
- 3 ст.л. масла растительного
- 3 ст.л. муки
- 1 пучок петрушки
- Пряные травы по одной веточке: майоран, шалфей, тимьян
- Соль
- Перец по вкусу

Приготовление:
1. Нарежьте говядину кубиками и обваляйте в муке.
2. Установите на мультиварке режим «Тушение». Примерное время приготовления составляет 1 час.
3. Влейте в чашу мультиварки масло и прогрейте его. Выложите на дно чаши мясо и обжарьте с открытой крышкой несколько минут с обеих сторон, переворачивая его лопаткой.
4. Влейте в чашу вино и воду. Жидкость должна полностью покрывать мясо.
5. Закройте крышку мультиварки и оставьте мясо тушиться на 20 минут.
6. Пока мясо тушится, нарежьте морковь кружочками, лук кольцами, картофель кубиками по 2 см, сельдерей кусочками по 2 см, шампиньоны кусочками. Мелко нарежьте зелень.
7. По истечении 20 минут тушения откройте крышку и добавьте к мясу нарезанные овощи, зелень, грибы, чеснок, травы, соль, перец. Перемешайте мясо.
8. Закройте крышку и оставьте мясо тушиться до окончания программы.

«МАНТЫ»

Ингредиенты:
- Слоёное тесто – 500 г
- Фарш (свинина, говядина) – 500 г
- Лук – 2 шт.
- Кинза – 1 пучок
- Сливочное масло – 2–4 ст.л.
- Соль, перец по вкусу

Приготовление:
1. Каждый пласт теста разделите на 4 части и немного раскатайте.
2. Измельчите лук вместе с кинзой.
3. Перемешайте всё с фаршем, посолите и приправьте специями по вкусу.
4. Выложите в середину квадратов по столовой ложке фарша. (Для сочности можно положить по небольшому кусочку сливочного масла).
6. Скрепите края конвертиком и хорошо слепите швы.
7. Налейте в чашу 2 литра питьевой воды.
8. Положите манты в емкость для приготовления на пару.
9. Включите программу «Пар».

Приблизительное время приготовления составляет 40 минут.

«ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНОСТЯМИ»

Ингредиенты:
- 3 шт. картофеля
- 1 морковь
- 1 луковица
- 400 г копченых ребер
- 180 г гороха
- 1,5-2 л воды
- 2-3 ст.л. масла растительного
- Соль
- Специи по вкусу

Приготовление:
1. Замочите горох на несколько часов в холодной воде.
2. Натрите на терке морковь, нарежьте лук.
3. Установите на мультиварке режим «Суп». Приблизительное время приготовления составляет 1 час.
4. Налейте в чашу мультиварки масло, выложите овощи и обжарьте их.
5. Добавьте к овощам ребра и горох.
6. Залейте все ингредиенты водой, посолите, добавьте специи и закройте крышку.

«ПЛОВ»

Ингредиенты:
- 4 куриных филе
- 3 мультистакана риса
- 5,5 мультистаканов воды
- 3 ст.л. масла растительного
- 1 луковица
- 1 морковь
- 1 ч.л. специй для плова по вкусу
- Соль

Приготовление:
1. Натрите на терке морковь, нарежьте лук.
2. Установите на мультиварке режим «Плов».
3. Налейте в чашу мультиварки масла и разогрейте его.
4. Положите овощи и обжарьте их с открытой крышкой.
5. Нарежьте кусочками куриное филе.
6. Добавьте куриные кусочки к овощам и обжарьте их.
7. Промойте рис холодной водой, выложите его к обжаренным овощам и курице.
8. Залейте рис водой.
9. Добавьте соль и специи по вкусу.
10. Закройте крышку мультиварки.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 Для чистки прибора не используйте чистящие средства, которые могут повредить поверхность прибора, а также антипригарное покрытие чаши.
8.2 Рекомендуется протирать внутреннюю крышку, а также снимать клапан и производить его очистку после каждого использования электроприбора. Для снятия клапана поверните его против часовой стрелки.
8.3 Для чистки корпуса не следует использовать чистящие средства, которые могут привести к образованию ржавчины на металлических частях изделия или повредить пластиковую поверхность.

9 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Хранить изделие необходимо при температуре окружающей среды от 0°С до +40°С и относительной влажности воздуха не более 80% в месте, недоступном для детей и животных.
Во избежание повреждений перевозите изделие только в заводской упаковке. После транспортировки или хранения изделия при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.
При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:
- запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и /или нарушению его упаковки;
- необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.
Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре, бывшего в эксплуатации, изделия необходимо убедиться в том, что в изделии отсутствует вода. Все поверхности изделия должны быть сухими. Оберегайте изделие от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.



9.1 Утилизация
Неправильная утилизация изделия наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправное изделие, а также отработанные элементы питания вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации. Адреса пунктов приема бытовых изделий, оборудования и отработанных элементов питания на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего населенного пункта.

10 СРОК СЛУЖБЫ

Данное изделие при соблюдении всех требований, указанных в настоящем руководстве, должно прослужить не менее 3-х лет.
Изготовитель обращает внимание покупателей, что при эксплуатации изделия в рамках личных нужд и соблюдений правил пользования, приведен-

ных в данном руководстве по эксплуатации, срок службы изделия может значительно превысить указанный в настоящем руководстве.
Изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию и комплектацию изменения, не ухудшающие эксплуатационные качества изделия.

Срок службы прибора составляет 3 года.

11 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Если прибор вышел из строя, не следует пытаться отремонтировать его самостоятельно. Настоятельно рекомендуется обратиться в авторизованный сервисный центр.

12 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Обращаем Ваше внимание, что в течение гарантийного срока электроприбор будет принят на бесплатное сервисное обслуживание или ремонт при соблюдении следующих условий:
Гарантийные обязательства осуществляются при наличии правильно заполненного гарантийного талона с указанием в нем даты продажи, серийного номера, печати (штампа) торгующей организации, подписи продавца. При отсутствии у Вас правильно заполненного гарантийного талона мы будем вынуждены отклонить Ваши претензии по качеству данного изделия. Во избежание недоразумений убедительно просим Вас перед началом работы с изделием внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации.
Обращаем Ваше внимание на исключительно бытовое назначение изделия. Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание на дому у владельца.
Правовой основой настоящих гарантийных условий является действующее законодательство Российской Федерации, в частности, последняя редакция Федерального закона «О защите прав потребителей» и Гражданский кодекс Российской Федерации.
Гарантийный срок эксплуатации изделия составляет 24 месяца. Этот срок исчисляется со дня продажи через розничную сеть.
Наши гарантийные обязательства распространяются только на неисправности, выявленные в течение гарантийного срока, и обусловленные производственными, технологическими и конструктивными дефектами, т. е. допущенными по вине компании-изготовителя.
12.1 Гарантийные обязательства не распространяются на:
12.1.1 Неисправности изделия, возникшие в результате:
- несоблюдения пользователем предписаний руководства по эксплуатации;
- механического повреждения, вызванного внешним или любым другим воздействием;
- применения изделия не по назначению;
- неблагоприятных атмосферных и внешних воздействий на изделие, таких как дождь, снег, повышенная влажность, нагрев, агрессивные среды, не-

соответствие параметров питающей электросети требованиям руководства по эксплуатации;
- использования принадлежностей, расходных материалов и запчастей, не предусмотренных технологической конструкцией данной модели, не рекомендованных или не одобренных производителем.
12.1.2 Изделия, подвергавшиеся вскрытию, ремонту или модификации неуполномоченными на то лицами.
12.1.3 Неисправности, возникшие вследствие ненадлежащего обращения или хранения изделия, такие как:
- наличие ржавчины на металлических элементах изделия;
- обрывы и надрезы шнура питания;
- сколы, царапины, сильные потертости корпуса, пластиковых частей изделия и др.
12.1.4 Неисправности, возникшие в результате перегрузки изделия, повлекшей выход прибора из строя.
12.1.5 Изделия без читаемого серийного номера.
12.1.6 Расходные материалы, сменные детали, узлы, подлежащие периодической замене, а также аксессуары и комплектующие, поставляемые в комплекте с электроприбором (чаша, ложка, ёмкость для приготовления на пару, мерный стакан, половник).
12.1.7 К безусловным признакам перегрузки относятся:
- деформация или оплавление деталей и узлов изделия;
- потемнение или обугливание изоляции проводов.
Обращаем Ваше внимание, что доставка изделия в сервисный центр и из него осуществляется конечным потребителем (владельцем) или за его счет. Техническое освидетельствование прибора на предмет установления гарантийного случая производится только в авторизованном сервисном центре. Список сервисных центров можно узнать у продавца или на сайте **www.galaxy-tecs.ru**.

ВНИМАНИЕ! При покупке изделия требуйте проверки комплектности и исправности, а также правильного заполнения гарантийного талона.

13 ПРОЧАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Импортер: ООО «Союз».
Адрес: 432048, Российская Федерация, Ульяновская область, г.о. город Ульяновск, г. Ульяновск, ул. Локомотивная, зд.14А
Адрес электронной почты: mail@simbirsk-crown.ru
Телефон: +78422324242

Изготовитель: Хэйлунцзян Лайкеда Импорт энд Экспорт Кампэни Лимитид.
Адрес: комната 2909, №1 Хунцзюнь Стрит, Нанган Дистрикт, Харбин, Китай. Сделано в КНР.

Дата изготовления указана на серийном номере лейбла (информационная табличка), расположенном на самом изделии. В соответствии со стандартом изготовителя серийный номер содержит – импортер и номер заказа/ месяц год изготовления / порядковый номер изделия.

1 ЖАЛПЫ ДЕРЕКТЕР

GALAXY GL2645 мультипісіргіші (ары қарай мәтін бойынша – мультипісіргіш, электр құралы, бұйым) әр түрлі тағамдарды дайындауға арналған, көптеген тұрмыстық құралдардың орнын ауыстыруға қабілетті заманауи көп атқарымдық құрылғыны білдіреді. Мультипісіргіш газ немесе электрлі плита, тұмпапеш, пеш, йогурт дайындағыш, буқазан, ыдыстарды зарарсыздандыруға арналған құрал секілді құралдарды және басқаларды ауыстыруға қабілетті. Мультипісіргіш пісіруге, қуыруға және қақтауға, бұқтырып пісіруге, бұқтырып дәмдеуге, буда дайындауға, йогурт жасауға, сүт ботқаларын, қытырлақ күрішті, балықтың, құстың және ет өнімдерінің барлық түрлерін дайындауға, көжелерді, борщтарды және щиді дайындауға, тағамға арналған ыдыстарды зарарсыздандыруға және көптеген басқа да әрекеттерге қабілетті болады. Көлемі 5 л күйікке қарсы жабынмен алынбалы тостаған, буда дайындауға арналған ыдыс, өлшегіш стақан және жиынтықтағы қасық кез келген тағамды рецептке сай дайындауға мүмкіндік береді.

Өнім Кедендік одақтың келесі техникалық регламенттеріне сәйкес болады:
Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылдың 16 тамызындағы №768 Шешімімен бекітілген ТР ТС 004/2011 «Төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламентіне;
Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылдың 9 желтоқсанындағы №879 Шешімімен бекітілген ТР ТС 020/2011 «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі» Кеден одағының техникалық регламентіне;
Еуразиялық экономикалық комиссиясы кеңесінің 2019 жылдың 18 қазанындағы №113 шешімімен бекітілген Еуразиялық экономикалық одақтың ЕАЭО ТР 037/2016 «Электротехника және радиоэлектроника бұйымдарында қауіпті заттарды қолдануды шектеу туралы» техникалық регламенті.
Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты бұйымның барлық қызметтік мерзімі ішінде сақтаңыз. Сіз арқылы сатып алынған бұйым осы нұсқаулықтан оның пайдаланылуына әсер етпейтін кейбір ерекшеліктерге ие болуы мүмкін.

2 ТЕХНИКАЛЫҚ ТАЛАПТАР

1 Кесте

Параметрдің атауы	**Мәні**
Номиналды кернеу	220-240 В ~
Номиналды жиілік	50 Гц
Қуаты	900 Вт
Табақшалардың көлемі	5 л
Қуат беру баусымының ұзындығы	75 см

3 ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҚ

2 Кесте

Атауы	**Саны**
Мультипісіргіші	1 дана
Конденсатты жинауға арналған алынбалы контейнер	1 дана
Алынбалы тостаған	1 дана
Буда дайындауға арналған ыдыс	1 дана
Қасық	1 дана
Шөміш	1 дана
Өлшеуіш стақан	1 дана
Желілік сым	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 дана
Тұтынушылық ыдыс	1 дана

4 ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

Электр құралының қауіпсіз және тұрақты жұмысы на тек келесі шарттарды сақтаған кезде ғана кепілдік беріледі:

4.1 Бұйымның корпусын және оның жекелей бөліктерін суға және басқа да сұйықтықтарға батыруға тыйым салынады.

4.2 Бұйымды қуат беру желісіне қосудың алдында желі параметрлерінің осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген мәндерге сәйкес екендіктеріне көз жеткізіп алыңыз.

4.3 Бұйымды желіден ажырату кезінде қуат беру баусымынан емес ашадан ұстау керек.

4.4 Құрал физикалық, сенсорлық немесе ойлау қабілеттері төмендеген немесе оларда өмірлік тәжірибе мен білімдері болмаса, егер олар қарауда болмаса немесе оларға олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғалар арқылы құралды қолдану жөніндегі нұсқамалық жүргізілмесе, тұлғалармен балаларды қоса алғанда) қолданылуға арналмаған. Балалар құралмен ойнауына жол бермеу үшін қарауда болуы керк. Егер ол тіпті желіден ажыратылған болса да, балалардың бұйымға жанасуларына рұқсат бермеу керек. Жұмыс істеп тұрған бұйымның жанында балалар мен жануарлардың болуына жол бермеңіз.

4.5 Бұйымды осы нұсқаулықта аталғандардан басқа мақсаттар үшін қолданбау керек. Бұйыммен жұмыс істеу, сақтау және күтім жасау осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа қатаң сәйкес жүргізілуі керек.

4.6 Бұйымды егер жану немесе жарылыс қаупі бар болса, мәселен тез тұтанатын сұйықтықтардың немесе газдардың жанында қолданбаңыз.

4.7 Құралды егер ол қараусыз қалдырылған болса және құрастырудың, бөлшектеудің немесе тазалаудың алдында әрдайым желіден ажыратып

отыру қажет. Сонымен бірге құралды кез келген ақаулықтар орын алған жағдайда және жұмыс аяқталғаннан кейін желіден ажырату қажет.
4.8 Қуат беру баусымының және бұйымның бүтіндігін қадағалау қажет. Бұйымды бүлінулер болған кезде қолдануға тыйым салынады.
4.9 Бұйымға қате қарау оның бұзылуына, қолданушыға немесе оның мүлігіне зиян тигізуге әкеліп соқтыруы мүмкін.
4.10 Бұйымның жұмысы кезінде жерге тұйықталған заттарға жанаспаңыз (мәселен, құбыржолдарға, жылыту радиаторларына, газ плиталарына, тоңазытқышқа).
4.11 Өнімдер тиелген электр құралын тасымалдауға тыйысм салынады. Босқалпында тасымалдаңыз, суыған электр құралын егер мұндай құрылым қарастырылған болса, арнайы тұтқадан ұстаңыз.
4.12 Аталған электр құралы қате пайдалану кезінде күйіп қалуға әкеліп соқтыруы мүмкін жоғары температураларда жұмыс істейді. Егер құрал желіге қосылған болса, немесе қолданудан кейін суынып үлгермесе, құралдың ішкі бөліктеріне және қыздырғыш элементіне жанаспаңыз. Бумен жанасудан аулақ болыңыз.
4.13 Құралды пайдалану кезінде су көзі мен ашық оттан алыста тегіс орнықты бетті қолданыңыз.
4.14 Қуат беру баусымын қызу көзінен, майдан және өткір заттардан алыс ұстаңыз.
4.15 Бұйыммен жиынтықта жеткізілмеген керек-жарақтарды қолдану қауіпті болуы және бұйымның істен шығуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
4.16 Термоажыратқыштың кездейсоқ іске қосылуымен шақырылатын қауіптерге жол бермеу үшін құралға таймер секілді сырттай сөндіруші құрылғы арқылы қуат берілмеу керек немесе әдетте, коммуналдық қызметтермен іске қосылатын және сөндірілетін желіге қосылмауы тиіс.
4.17 Құрал суға түсіп кеткен жағдайда ашаны электр розеткіден шығарумен оны тез арада электр желісінен ажыратыңыз. Бұл ретте ешбір жағдайда суға қолдарыңызды салмаңыз. Құралды одан әрі қолдану мәселесі бойынша авторландырылған сервистік орталыққа жүгініңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бұйым тек тұрмыстық қолдануға арналған.

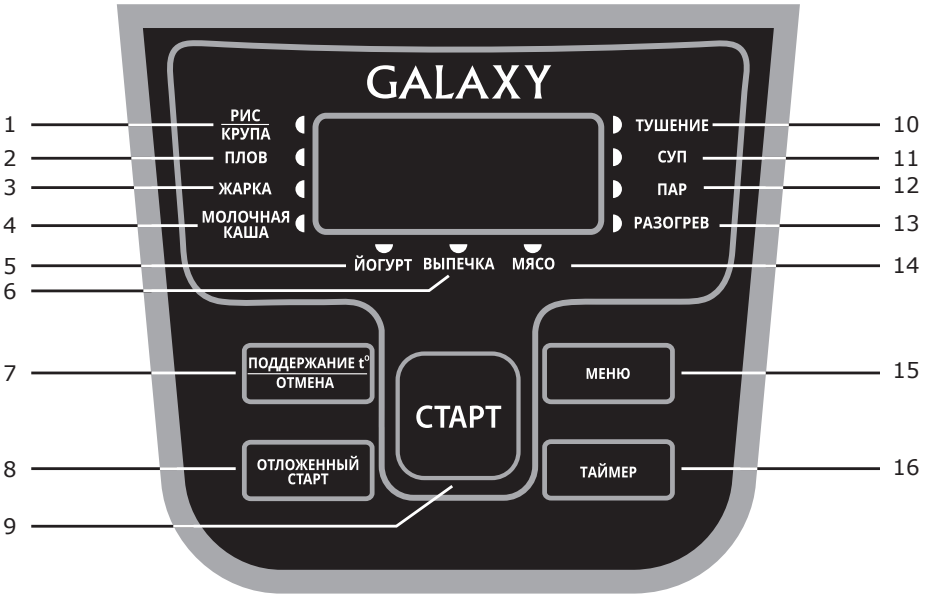
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Электр құралын алкогольдік немесе есірткілік масаю шарттарында, немесе ақиқатты объективт қабылдауға кедергі жасаушы басқа да шарттарда қолданбау керек, және құралды осындай күйдегі немесе шарттардағы адамдарға сеніп тапсырмау керек!

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аталған пайдалану жөніндегі нұсқаулық барлық мүмкін болатын оқыс жағдайларды қарастыра алмайды. Қолданушыға электр құралымен жұмыс жасау кезінде қауіпсіздік техникасы шараларын өздігінен сақтауы керек болады!

5 ЭЛЕКТР ҚҰРАЛЫНЫҢ АТҚАРЫМДЫҚ ЭЛЕМЕНТТЕРІ



1. «Кейінге қалдырылған бастау» атқарымының бастауы
2. «Қолдау t° / Доғару» атқарымының түймесі
3. Қақпақты ашу түймесі
4. Тұтқа
5. Бу шығарушы клапан
6. Қақпақ
7. Конденсатты жинауға арналған алынбалы контейнер
8. Дайындау бағдарламаларының индикаторлары
9. Басқару панелі
10. «Бастау» атқарымының түймесі
11. «Таймер» атқарымының түймесі
12. Корпус
13. Алынбалы тостаған
14. Буда дайындауға арналған ыдыс
15. Қасық
16. Шөміш
17. Өлшеуіш стақан
18. Желілік сым



Басқару панелі

1. «Күріш / Жарма»
2. «Палау»
3. «Қуыру»
4. «Сүт ботқасы»
5. «Йогурт»
6. «Пісіру»
7. «Қолдау t° / Доғару»
8. «Кейінге қалдырылған бастау»
9. «Бастау»
10. «Бұқтыру»
11. «Көже»
12. «Бу»
13. «Қыздыру»
14. «Ет»
15. «Мәзір»
16. «Таймер»

6 ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

Нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Электр құралын барлық қаптаушы материалын алып тастай отырып, қаптамадан шығарыңыз. Бұйымның және желілік кабелдің бүтіндігін тексеріңіз. Қақпақты ашыңыз, дайындауға арналған тостағанды және ондағы барлық керек-жарақтарды шығарыңыз. Тостағанды және басқа да керек-жарақтарын жуғыш құралды қолданумен жақсылап жуыңыз. Тостағанның күйікке қарсы жабынын бүлдірмеу үшін оны сілтілі ерітіндіде, ыдыс-аяқ жуатын машинада жумаңыз, қаттты өткір заттарды, сонымен бірге күйдіргіш немесе қажақты тазартқыш құралдарды қолданбаңыз. Барлық керек-жарақтарды құрғатып сүртіңіз. Электр құралы қолдануға дайын.

6.1 Бірінші рет қолданудың алдында

6.1.1 Тостағанның сыртқы беттері, әсіресе түбі, таза болуы керек. Қыздырғыш элемент пен тостаған түбінің арасында бөтен заттардың жоқ екендіктеріне көз жеткізіңіз (дайындау процесінде кездейсоқ түсіп кеткен тамақ бөлшектерін қоса алғанда).

6.1.2 Тостағанды электр құралына орналастырыңыз. Тостағанның қыздырғыш элементке тығыз орнатылғанына оны сағат тілі бойынша (немесе сағат тіліне қарсы) 45-90 градусқа бұрай отырып көз жеткізіңіз.

6.1.3 Қақпағын жабыңыз.

6.1.4 Электр құралын желіге қосыңыз. Барлық жоғарыда аталған тармақтар бойынша тексерісті жүзеге асырып алмай электр құралын желіге қоспаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Кейбір бағдарламалар тағамжы дайындау процесіне кезеңдік араласып отыруды білдіреді, атап айтқанда: араластыру және оның дайындық деңгейін бақылау.

6.2 Алынбалы тостаған

6.2.1 Тостағанды тек онымен жиынтықта бірге жеткізілетін электр құралымен бірге ғана қолданыңыз. Оны басқа электр құралдарында, сонымен бірге плитада немесе тұмпапеште қолданбаңыз.

6.2.2 Тостаған абайлап ұстауды талап етуші күйікке қарсы жабынға ие. Қажақты тазартқыш құралды қолданбаңыз, тостағанды ыдыс-аяқ жуатын машинада жумаңыз, қатты қылшықты шөткелерді, тазалау үшін металл бұйымдарды қолданбаңыз.

6.2.3 Электр құралымен жиынтықта жеткізілетін аналогтік, пластик шөміштерді ғана қолданыңыз.

6.2.4 Тостағанды тағамды дайындаудан кейін бірден жумаңыз. Оны толықтай суытып алыңыз.

6.2.5 Жарақаттар мен күйіктерді болдырмау үшін тостағанды электр құралынан асүйлік тұтқыштарды, қолғаптарды қолдана отырып алып шығыңыз.

6.2.6 Жиынтықта онымен жеткізілетін немесе аналогтік тостағандардан басқа кез келген басқа ыдысты электр құралында қолданбаңыз.

6.2.7 Тостағанның ішкі қабырғасында белгіленген максималды деңгейден жоғары тостағанды толтырмаңыз.

6.2.8 Тостағанды «**ҚУЫРУ**» және «**ПІСІРУ**» режимдерінде тағамдарды дайындаудың алдында маймен міндетті түрде майлаңыз.

7 ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

7.1 Бағдарламалар, әдепкі қалпы бойынша дайндау уақыты және температуралық режимдер

3 Кесте

«Мәзір» бағдарламасы	Әдепкі қалпы бойынша уақыт	Жұмыс температурасы (C°)	Дайындау уақытын орнату «Таймер»	Дайындалу мерзімін ұзарту (Кейінге қал. бастау)
Күріш Жарма	55 минут	100	00:05-1:39	00:30-24:00
Палау	1 сағат	100	00:05-1:39	00:30-24:00
Қуыру	40 минут	170	00:05-1:39	00:30-24:00
Сүт ботқасы	45 минут	100	00:05-1:39	00:30-24:00
Йогурт	8 сағат	39	06:00-16:30	00:30-24:00
Пісіру	30 минут	135	00:05-1:39	00:30-24:00
Ет	1 сағат	100	00:05-1:39	00:30-24:00
Бұқтыру	45 минут	100	00:05-1:39	00:30-24:00
Көже	1 сағат	100	00:05-1:39	00:30-24:00
Бу	15 минут	100	00:05-1:39	00:30-24:00
Қыздыру	30 минут	95	00:05-1:39	00:30-24:00

7.2 Электр құралын пайдалану

7.2.1 Өнімдерді таңдалған рецептке және бағдарламаға сәйкес дайындауға арналған тостағанға салыңыз, тостағанның сыртқы бетінің таза және құрғақ екендігіне көз жеткізіп алып, тостағанды электр құралына орналастырыңыз.

7.2.2 Қалаулы бағдарламаны «МӘЗІР» түймесінің көмегімен орнатыңыз, қажет болған жағдайда, дайындалу уақытын «ТАЙМЕР» түймесінің көмегімен түзетіңіз. Егер оны жібермей ұстай отырып, түймеге басатын болсақ,уақыт тездеу өзгеретін болады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Дайындау қолайлылығы үшін Сізге электр құралымен жиынтықта болған керек-жарақтарды қолдануды ұсынамыз. «Бу» режимінде буда дайындауға арналған ыдысты оған өнімдерді және тостағанға қажетті мөлшердегі суды қоса отырып, қолданыңыз.

7.2.3 Таңдалған параметрлерді растау үшін «БАСТАУ» түймесін басыңыз. Дайындау аяқталғаннан кейін «bb» символдары жанады және «ысыту» атқарымы автоматты түрде қосылады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Өнімдерді тостағаннан шығару үшін жиынтықта бірге берілген шөмішті қолдану ұсынылады. Термиялық күйікке жол бермеу үшін, тостағанмен және электр құралының ішкі бөлігімен тағамды дайындау кезінде және дайындаудан кейін тура жанасудан сақ болыңыз! Тостағанды электр құралынан дайындау процесі аяқталғаннан кейін бірден алып тастамаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Сіз қолданайын деп жатқан өнімдер мен сұйықтықтардың сапасына міндетті түрде көз жеткізіп алу үзілді-кесілді ұсынылады! Өнімдерді қолдану үшін олардың қаптамасындағы нұсқауларды сақтаңыз. Жарамдылық мерзімдері өтіп кеткен өнімдерді, сонымен

бірге күмәнді сападағы өнімдерді қолданбаңыз.

7.3 Бағдарламалар мен атқарымдардың сипаттамасы кейінге қалдырылған бастау

7.3.1 Кейінге қалдырылған бастау

Тағамдарды дайындау үшін сіз «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН БАСТАУ» атқарымын қолдана аласыз.

Ол үшін Сізге қолайлы бағдарламаны таңдау, «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН БАСТАУ» түймесін, сосын «ТАЙМЕР» түймесін басу және бағдарлама жұмысының басталуына дейін кідіру уақытын орнату қажет болады. Кідіріс 30 минуттан 24 сағатқа дейін 30 минут қадамымен орнатыла алады. Кідіру уақыты орнатылғаннан кейін Сіз арқылы таңдалған бағдарламаны іске қосу үшін «БАСТАУ» түймесін басыңыз. «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН БАСТАУ» режиміне өту кезінде дисплейдегі «:» айырғыш сегмент жана бастайды.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бағдарлама жұмысын доғарудың және тоқтатудың алдында тағамның дайын екендігіне көз жеткізіп алыңыз!

7.4 Температураны қолдау

Бағдарламаны тоқтату және доғару үшін Сіз «ҚОЛДАУ t°/ДОҒАРУ» түймесін қолдана аласыз.

Дайындаудың әрбір бағдарламасы аяқталғаннан кейін («ҚУЫРУ», «ЙОГУРТ», «ПІСІРУ» бағдарламаларынан басқа) «ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҚОЛДАУ» режимі іске қосылады. Дисплейде «bb» мәні пайда болады. Аталған атқарымды ажырату үшін «ҚОЛДАУ t°/ДОҒАРУ» түймесін басыңыз.

8 ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

8.1 Құралды тазалау үшін құралдың бетін, сонымен бірге тостағанның күйікке қарсы жабынын бүлдіруі мүмкін тазартқыш құралдарды қолданбаңыз.

8.2 Электр құралын әрбір қолданудан кейін ішкі қақпақты сүртіп отыру, сонымен бірге клапанды шешу және оны тазалап отыру ұсынылады. Клапанды шешу үшін оны сағат тіліне қарсы бұраңыз.

8.3 Корпусты тазалау үшін бұйымның металл бөліктерінде тотықтың түзілуіне әкеліп соқтыруы мүмкін немесе пластик бетті бүлдіретін тазартқыш құралдарды қолданбау керек.

9 САҚТАУ ЕРЕЖЕСІ

Бұйымды 0°С-тан +40°С-қа дейінгі қоршаған ортаның температурасы кезінде және 80%-дан аспайтын ауаның салыстырмалы ылғалдылығында сақтау керек. Бүлінудерді болдырмау үшін бұйымды тек зауыттық қаптамада ғана тасымалдаңыз. Тасымалдаудан немесе төмендетілген температурада сақтаудан кейін бұйымды оны бөлме температурасында кем дегенде екі сағаттай ұстау керек. Бұйымды тиеу, түсіру және сақтау кезінде пайдалану жөніндегі нұсқаулықта мазмұндалғандардан басқа келесі талаптарды

басшылыққа алу керек:
- бұйымның бүлінуіне және/немесе оның қаптамасының бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін елеулі механикалық жүктемелерге бұйымды ұшыратуға тыйым салынады;
- бұйымның қаптамасына судың және басқа да сұйықтықтардың тиіп кетулерін болдырмау қажет. Пайдалануда болған бұйымды теріс температурада тасымалдаудың немесе сақтауға берудің алдында бұйымда судың жоқтығына көз жеткізу қажет. Бұйымның барлық беттері құрғақ болулары керек. Бұйымды температураның елеулі айырмаларынан және тікелей күн сәулелерінен қорғаңыз.

9.1 Кәдеге жарату



Бұйымды қате кәдеге жарату қоршаған ортаға орны толғысыз зиян келтіреді.Ақаулы бұйымды сонымен бірге пайдаланылған қуат беру элементтерін тұрмыстық қалдықтармен бірге лақтырмаңыз. Осы мақсаттар үшін мамандандырылған кәдеге жарату орталығына жүгініңіз. Сіз тұрмыстық бұйымдарды, жабдықтарды және пайдаланылған қуат беру элементтерін қайта өңдеуге қабылдаушы бекеттердің мекен-жайларын Сіздегі елді мекендегі муниципалдық қызметтен ала аласыз.

10 ҚЫЗМЕТТІК МЕРЗІМІ

Аталған бұйым осы нұсқаулықта көрсетілген барлық талаптарды сақтау кезінде кем дегенде 3 жыл жұмыс істеуі керек. Дайындаушы сатып алушылардың назарын бұйымды жеке мақсаттар аясында пайдалану кезінде және осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта келтірілген қолдану ережелерінің сақталуы бұйымның осы нұсқаулықта аталған қызметтік мерзімін айтарлықтай ұзартуы мүмкін екендігіне аудартады. Дайындаушы өзіне құрылымына және жиынтықтылауға бұйымның пайдаланушылық қасиетін нашарлатпайтын өзгерістерді енгізу құқығын қалдырады.

Құралдың қызметтік мерзімі 3 жылды құрайды.

11 ЫҚТИМАЛ АҚАУЛЫҚТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

ЕЕгер электр құралы істен шықса, оны өздігіңізден жөндеуге тырыспаңыз. Міндетті түрде авторландырылған сервистік орталыққа баруды ұсынамыз.

12 ДАЙЫНДАУШЫНЫҢ КЕПІЛДЕМЕСІ

Сіздің назарыңызды кепілдік мерзімнің ішінде келісідей шарттардың сақталуы кезінде электр құралының тегін сервистік қызмет көрсетуге немесе жөндеуге қабылданатындығына аударамыз:

Кепілдік міндеттемелер сатып алынған күні, сериялық нөмірі, сауда ұйымының мөрі (мөртабаны), сатушының қолтаңбасы көрсетілген кепілдік талоны дұрыс толтырылған кезде ғана жүзеге асырылады. Сізде дұрыс толтырылған кепілдік талоны болмаған жағдайда біз Сіздің аталған ұйымның сапасы бойынша шағымыңызды қабылдамауға мәжбүр боламыз. Түсінбеушіліктерге жол бермеу үшін бұйыммен жұмыс жасауды бастамастан бұрын Сізден пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен мұқият танысып шығуды өтінеміз.

Сіздің назарыңызды бұйымның тек тұрмыстық тағайындалуға ғана арналғандығына аударамыз.

Кепілдік шарттар иегердің үйінде кезеңдік техникалық қызмет көрсетуді қарастырмайды. Ресей Федерациясының қолданыстағы заңнамасы аталған кепілдік шарттардың құқықтың негіздемесі болып табылады, атап айтқанда, «Тұтынушылардың құқығын қорғау» Федералды заңының соңғы редакциясы және Ресей Федерациясының Азаматтық кодексі. Бұйымға кепілдік пайдалану мерзімі 24 айды құрайды. Бұл мерзім бөлшектік желі арқылы сатылғаннан күнінен бастап есептеледі. Біздің кепілдік міндеттемелер тек кепілдік мерзімнің ішінде анықталған ақаулықтарға және дайындаушы-кәсіпорынның кінәсі бойынша жол берілген өндірістік, технологиялық және құрылымдық ақауларға ғана таралады.

12.1 Кепілдік міндеттемелер келесілерге таралмайды:

12.1.1 Бұйымда келесідей жағдайлардың нәтижесінде пайда болған ақаулықтарға:

- қолданушы арқылы пайдалану жөніндегі нұсқаулықтағы нұсқамалардың сақталмауы;
- сыртқы және кез келген басқа да әсерлер арқылы шақырылған механикалық бүлінулер;
- бұйымды тағайындалу бойынша қолданбау;
- жаңбыр, қар, жоғары ылғалдылық, қызу, агрессивтік орталар, қуат беруші электр желілері параметрлерінің пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарына сәйкес болмауы секілді жағымсыз атмосфералық және сыртқы әсерлер;
- өндіруші арқылы ұсынылмаған немесе мақұлданбаған керек-жарақтарды, шығын материалдары мен қосалқы бөлшектерді қолдану.

12.1.2 Уәкілетті емес тұлға арқылы ашылған, жөнделген немесе түрлендірілген бұйымға.

12.1.3 Бұйымда лайықсыз пайдаланудың немесе сақтаудың салдарынан пайда болған ақаулықтарға:

- бұйымның металл элементтерінде тоттардың болуы;
- қуат беру баусымының үзілулері мен кесіктері;
- сызаттар, жарықшақтар, корпустың күшті үйкелістері, бұйымның пластик бөліктері және бас.

12.1.4 Бұйымның асқын жүктелуінің нәтижесінде пайда болған, құралдың істен шығуына әкеліп соқтырған ақаулықтар.

12.1.5 Сериялық нөмірі оқылмайтын бұйымға.
12.1.6 Кезеңдік ауыстыруға жататын шығын материалдары, ауыстырмалы бөлшектер, түйіндер, сонымен бірге электр құралымен жиынтықта жеткізілетін керек-жарақтар мен толымдаушылар (алынбалы тостаған, буда дайындауға арналған ыдыс, қасық, өлшеуіш стақан, шөміш).
12.1.7 Асқын жүктелудің сөзсіз белгілеріне жататындар:
- сымдарды оқшаулағыштардың қарауы немесе күюі;
- бұйымның бөлшектері мен тораптарының деформациялануы мен балқуы.

Сіздің назарыңызды бұйымды сервистік орталыққа және одан жеткізудің соңғы тұтынушы (иегері) арқылы немесе оның қаражатының есебінен жүзеге асырылатындығына аудартамыз.
Құралға кепілдік жағдайды орнату бойынша техникалық куәландыру тек авторландырылған сервистік орталықта ғана жүргізіледі. Сервистік орталықтардың тізімін сатушыдан немесе **www.galaxy-tecs.ru.** сайтынан білуге болады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бұйымды сатып алу кезінде жиынтықтылығы мен дұрыстығын тексеруді, сонымен қатар кепілдік талонның дұрыс толтырылуын талап етіңіз.

13 ӨЗГЕ АҚПАРАТ

Импорттаушы: «Союз» ЖШҚ
Мекен-жай: 432048, Ресей Федерациясы, Ульяновск облысы, қ.о. Ульяновск қаласы, Ульяновск қ., Локомотивная көш., ғим.14А
Электрондық поштаның мекенжайы: mail@simbirsk-crown.ru
Телефон: +78422324242

Дайындаушы: Хэйлунцзян Лайкеда Импорт энд Экспорт Кампэни Лимитид.
Мекен-жай: 2909 бөлме, №1 Хунцзюнь Стрит, Нанган Дистрикт, Харбин, Қытай. ҚХР жасалған.

Дайындалған күні бұйымның өзінде орналасқан лейблдың (ақпараттық тақтайша) сериялық нөмірінде орналасқан. Дайындаушының стандартына сәйкес сериялық нөмір – импорттаушыдан және тапсырыс нөмірінен / дайындалған жылы мен айынан / бұйымның реттік нөмірінен тұрады.