GALAXY LINE

Руководство по эксплуатации
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

RUS
KAZ



Мультиварка индукционная
Индукциялық мультипісіргіші

GL2648

С ЭТОЙ МОДЕЛЬЮ ПОКУПАЮТ:



GL2815

ВЕСЫ КУХОННЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ

- Элементы питания типа «AAA», 2 шт. (в комплекте)
- Съемная чаша из нержавеющей стали объемом 1,8 л
- Максимально допустимый вес 5 кг
- Цена деления 1 г
- Единицы измерения: грамм, унция
- Сверхточная сенсорная система датчиков
- LCD-дисплей с подсветкой
- Функция «Обнуление массы тары»
- Функция «Автоотключение»
- Индикатор перегрузки
- Индикатор низкого заряда элемента питания

ТАЙМЕР
ТЕРМОМЕТР



GL2237

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ

- Мощность 1400 Вт
- 6 скоростей + импульсный режим
- 3 сменные насадки:
  - насадка-венчик из нержавеющей стали 18/10
  - насадка из литого алюминия с тефлоновым покрытием для перемешивания
  - насадка из литого алюминия с тефлоновым покрытием для замешивания теста
- Легкая смена насадок
- Чаша из нержавеющей стали объемом 4,5 л
- Прозрачная защитная крышка с отверстием для добавления ингредиентов
- Прорезиненные ножки

ПЛАНЕТАРНОЕ ВРАЩЕНИЕ /
БОЛЬШОЙ ОБЪЕМ



GL2984

МУЛЬТИГРИЛЬ

- Мощность 2200 Вт
- Антипригарное покрытие
- 5 режимов приготовления
- Регулятор температуры
- Установка температуры для верхней и нижней поверхности
- Регулировка времени приготовления
- Сенсорное управление
- Автоотключение при перегреве
- Емкость для сбора жидкости в комплекте

ГРИЛЬ, ДУХОВКА, БАРБЕКЮ
СЪЕМНЫЕ ПАНЕЛИ
РАСКРЫТИЕ НА 180°
LED-ДИСПЛЕЙ



GL2417

МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

- Мощность 1800 Вт
- Литой нож из нержавеющей стали
- 3 вида дисков для мелкой, средней и крупной нарезки
- Насадки для приготовления сосисок и «кеббе»
- Металлический лоток для продуктов
- Производительность 1,2 кг/мин
- Функция «Реверс»
- Защита мотора от перегрева
- Прорезиненные ножки

ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ

ОГЛАВЛЕНИЕ

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	18
9 Правила хранения	19
10 Срок службы	20
11 Возможные неисправности и методы их устранения	21
12 Гарантии изготовителя	22
13 Прочая информация	24

1 Жалпы деректер	25
2 Техникалық талаптар	25
3 Жиынтықтылық	26
4 Қауіпсіздік талаптары	26
5 Электр құралының атқарымдық элементтері	28
6 Жұмысқа дайындау	29
7 Жұмыс тәртібі	30
8 Техникалық қызмет көрсету	39
9 Сақтау ережесі	40
10 Қызметтік мерзімі	41
11 Ықтимал ақаулықтар және оларды жою әдістері	41
12 Дайындаушының кепілдемесі	43
13 Өзге ақпарат	44

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за оказанное доверие и уверены, что Вы останетесь довольны покупкой. Техника GALAXY LINE 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 LINE 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 индукционная GALAXY LINE GL2648 (далее по тексту – мультиварка, прибор, электроприбор, изделие) представляет собой современный мультифункциональный прибор, способный заменить множество бытовых приборов, предназначенных для приготовления различных блюд. Мультиварка способна заменить собой такие приборы как газовая или электрическая плита, духовка, печь, йогуртница, пароварка, прибор для стерилизации емкостей и многие другие. 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 4 л, мерный стакан, емкость для приготовления на пару, половник и ложка в комплекте обеспечивают удобную эксплуатацию. Книга рецептов в комплекте разнообразит рацион питания вашей семьи.

Данный прибор соответствует требованиям:
Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. №768;
Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержденного 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» ,утвержденного 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	1350 Вт
Объем чаши	4 л
Длина шнура питания	90 см
Класс защиты от поражения электрическим током	I

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 2

Наименование	**Количество**
Мультиварка индукционная	1 шт.
Съемная чаша	1 шт.
Ложка	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Емкость для приготовления на пару	1 шт.
Подставка	1 шт.
Половник	1 шт.
Шнур питания	1 шт.
Книга рецептов	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 электропитания 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 электропитания, если он оставлен без присмотра 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.
4.18 В случае явной или предполагаемой неисправности изделия следует обратиться в авторизованный сервисный центр для диагностики и ремонта изделия.
4.19 Категорически запрещается эксплуатация прибора без установленной чаши, запрещается включать прибор без продуктов и без наличия достаточного количества жидкости в чаше для приготовления продуктов.
4.20 При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.

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. Выпускной клапан
2. Крышка
3. Панель управления
4. Корпус
5. Чаша
6. Мерный стакан
7. Ложка
8. Половник
9. Подставка
10. Емкость для приготовления на пару

6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Внимательно прочтите руководство.
Извлеките электроприбор из упаковки, удалив весь упаковочный материал. Проверьте целостность изделия и шнура питания.
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. 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 Используйте только пластиковые половники, аналогичные поставляемым в комплекте с электроприбором.
6.2.3 Во избежание получения травм и ожогов вынимайте чашу из электроприбора, используя кухонные прихватки, варежки.
6.2.4 Не используйте любую другую посуду в электроприборе, кроме чаши, которая поставляется в комплекте с ним или аналогичной.
6.2.5 Не наполняйте чашу выше максимального уровня, обозначенного на внутренней стенке чаши.
6.2.6 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	Рекомендации по использованию	Время по умолчанию (мин.)	Температура по умолчанию	Изменение времени приготовления («ТАЙМЕР» с шагом 1 мин.)	«Отложенный старт»	Автоматическое поддержание температуры
Мультиповар	Приготовление блюд по собственному рецепту с возможностью установки температуры и времени приготовления. Диапазон температуры - от 35 до 180°С с шагом в 5°С	0:30	35 – 180 °С	1 мин — 12 ч Если температура выше 150°С: 1 мин — 2 ч	да	12 часов
Жарка	Жарка мяса, рыбы, овощей и приготовление различных продуктов во фритюре. После достижения необходимой температуры дважды раздастся звуковой сигнал, поместите продукты в чашу. Готовить в данном режиме можно только с открытой крышкой. Перед повторным использованием программы дайте прибору полностью остыть.	0:18	170 °С	1 мин — 1 ч	нет	12 часов
Молочная каша	Приготовление каш с использованием молока, а также разнообразных десертов. Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Тщательно промывайте все крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.	0:25	96,5-98,5 °С	1 мин — 4 ч	да	12 часов

Пар	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей, диетических блюд.	0:20	100 °C	1 мин — 2 ч	да	12 часов
Крупы	Приготовление различных круп и гарниров	0:25	100 °C	1 мин — 2 ч	да	12 часов
Тушение/ Холодец	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	1:00	100 °C	1 мин — 12 ч	да	12 часов
Плов	Приготовление различных видов плова	1:00	110 °C	1 мин — 4 ч	да	12 часов
Хлеб	Выпекание хлеба. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после запуска программы начнется процесс выпекания. Следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из мультиварки сразу, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве. Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта	3:00	1-ый час - 35 °C / остальное время – 120 °C	1 мин — 4 ч	да	2 часа
Выпечка	Выпечка, бисквитов, пирогов, пиццы, приготовление запеканок, запекание овощей, мяса, рыбы. Следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.	1:00	138-145 °C	1 мин — 4 ч	да	12 часов
Суп	Приготовление бульонов, супов, блюд из бобовых, а также компотов и других напитков	1:00	100 °C	1 мин — 8 ч	да	12 часов

Экспресс	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Для запуска программы нажмите кнопку .	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды	100 °C	-	-	-

ПРИМЕЧАНИЕ: используйте книгу рецептов, поставляемую в комплекте для изучения возможностей каждой программы и приготовления разнообразных блюд.

7.2 Панель управления

Таблица 4

Кнопка / индикатор	Функция
	- нажать и удерживать для остановки процесса приготовления - в процессе настройки программ: нажать для сброса настроек / нажать дважды для перехода в режим ожидания - нажать и удерживать для включения / отключения функции «Подогрев»
	- нажать для установки времени отложенного старта - индикатор внизу панели означает, что функция «Отложенный старт» активирована
	- нажать для запуска программы «ЭКСПРЕСС»
	- нажать для установки температуры
	- нажать для установки времени
	- нажать и удерживать для запуска процесса приготовления - после запуска программы: нажать для отключения функции «Поддержание температуры»

+	- нажимать для увеличения значений времени / температуры - последовательно нажимать для выбора программы приготовления - после запуска программы: нажать и удерживать для блокировки / разблокировки панели управления. Раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится знак [] – блокировка,][- разблокировка.
−	- нажимать для уменьшения значений времени / температуры - последовательно нажимать для выбора программы приготовления - нажать и удерживать для отключения / включения звуковых сигналов.
	- индикатор функции автоматического поддержания температуры и функции подогрева

7.3 Эксплуатация

7.3.1 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.

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.

7.3.2 Подключите прибор к электросети. Раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится значение «----».

7.3.3 Установите желаемую программу при помощи кнопки «+ / -».

7.3.4 При необходимости, откорректируйте время приготовления. Нажмите кнопку ⏲. Значение часов будет мигать, с помощью кнопок +/- установите необходимое значение. Снова нажмите на кнопку ⏲ для установки минут. После установки значений время зафиксируется автоматически.

7.3.5 Для запуска процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку ⏻. На приборе будут гореть индикатор выбранной программы, кнопок ⏻ и ☐, а также индикатор автоматического поддержания температуры .

ПРИМЕЧАНИЕ: обратный отсчет времени начнется сразу либо при достижении необходимой температуры. Так, в программе «ПАР» обратный отсчет начинается после закипания воды или образования необходимого количества пара в чаше.

7.3.6 Изменение настроек времени и температуры
В процессе приготовления вы можете изменить настройки времени и температуры (кроме программы «Экспресс») в зависимости от ваших предпочтений и особенности приготовления блюд.
Для изменения температуры нажмите кнопку и установите необходимое значение с помощью кнопок «+/-». Диапазон параметров температуры от 35 до 180°С с шагом 1°С.

ВНИМАНИЕ: для защиты от перегрева при установке температуры приготовления 150°С и выше максимальное время работы программы будет ограничено двумя часами.

Для изменения времени приготовления нажмите кнопку воспользуйтесь инструкцией в п.7.3.4. Настройки сохранятся автоматически.

7.3.7 После завершения работы программы на дисплее появится значение «End», и прибор перейдет в режим ожидания либо автоматического поддержания температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы прервать процесс приготовления вручную нажмите и удерживайте кнопку ☐. Прежде чем отменить и приостановить работу программы, убедитесь, что блюдо готово!

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.

ВНИМАНИЕ! Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость находились ниже отметки максимального уровня «3.0», расположенной на внутренней поверхности чаши.

7.4 «МУЛЬТИПОВАР»
Программа, которая позволяет установить собственные настройки для приготовления блюда.

В режиме «МУЛЬТИПОВАР» можно установить не только время, но и температуру приготовления в диапазоне от 35 до 180°С с шагом в 5°С. Для установки температуры и времени воспользуйтесь инструкциями, указанными в п.7.3.4 и 7.3.6
Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления 150°С и выше максимальное время работы программы будет ограничено двумя часами.

Если вы используете программу «МУЛЬТИПОВАР» для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100 °С.

7.5 Функция «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 и с помощью кнопок «+/-» установить значение часов. Для установки минут снова нажмите на кнопку и установите необходимое значение. Задержка может быть выставлена от 30 минут до 24 часов с шагом в 30 минут. Время задержки до начала работы программы зафиксируется автоматически. При переходе в режим «Отложенный старт» на приборе будет гореть индикатор .

Также обращаем Ваше внимание, что во избежание порчи блюда не рекомендуется использовать скоропортящиеся продукты при выборе функции «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».

7.6 Функция «Поддержание температуры»

7.6.1 По завершению процесса приготовления прибор перейдет в режим «Поддержание температуры», на приборе будет гореть индикатор . В данной функции прибор будет поддерживать температуру готового блюда до 12 часов. Чтобы отключить эту функцию нажмите кнопку .

7.6.2 Если поддержание температуры готового блюда не требуется, можно отключить эту функцию сразу после запуска программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку . Индикатор погаснет. Чтобы снова включить функцию «Поддержание температуры» нажмите кнопку .

7.7 Функция «Подогрев»

Чтобы разогреть готовое блюдо в мультиварке, можно использовать функцию «Подогрев».

7.7.1 Поместите продукты в чашу, поместите чашу в электроприбор, убедившись, что внешняя поверхность чаши чистая и сухая, и плотно закройте крышку.

7.7.2 Подключите прибор к электросети. Раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится значение «----».

7.7.3 Нажмите и удерживайте кнопку . Загорятся индикаторы и кнопки , таймер начнет поминутный отсчет времени разогрева.

7.7.4 По достижении температуры 70°С прибор подаст звуковой сигнал и будет поддерживать температуру блюда в течение 12 часов.

7.7.5 Для отключения разогрева нажмите и удерживайте кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания.

7.8 Дополнительные возможности

7.8.1 Блокировка панели управления

После запуска программы нажмите и удерживайте кнопку «+» для блокировки панели управления. Раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится знак [] – блокировка. Для снятия блокировки проделайте то же самое, на дисплее появится знак][- разблокировка.

7.8.2 Отключения звуковых сигналов

Нажмите и удерживайте кнопку «-» для отключения / включения звуковых сигналов.

7.9 Общие рекомендации

Возможные проблемы

Таблица 5

Возможные проблемы и причины	Способы решения
Блюдо не приготовилось.	
Приготовление с открытой или неплотно закрытой крышкой, недостаточная температура внутри чаши	Не рекомендуется слишком часто открывать крышку во время приготовления. Убедитесь, что крышка плотно закрыта, между крышкой и прибором отсутствуют посторонние частицы и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Свободное пространство между чашей и нагревательным элементом	Чаша должна быть плотно установлена внутрь прибора. Убедитесь, что во внутренней камере нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений внутренней камеры прибора
Неудачный подбор продуктов для приготовления. Продукты не подходят для приготовления выбранным способом или была установлена неверная программа. Пропорции не соответствуют рецепту, ингредиенты нарезаны слишком крупно. Неверно установлено время приготовления	Используйте проверенные рецепты или обратитесь к книге, идущей в комплекте с данной моделью. Продукты, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды для образования пара	Используйте количество воды согласно рецепту. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления

При жарке	В чаше слишком много растительного масла	Достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем.
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
Блюдо пригорает	В чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обжарке используйте небольшое количество масла и периодически помешивайте / переворачивайте продукты
При варке: блюдо не приготовилось	Выкипание бульона при варке продуктов	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, обжарки. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта, скорректируйте температуру или время приготовления
При варке: блюдо пригорает	В чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: блюдо не приготовилось	В процессе расстойки тесто слишком поднялось и перекрыло паровой клапан	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
При выпечке: блюдо пригорает	Внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом	Рекомендуется смазывать дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом перед закладкой теста (не следует наливать масло в чашу!)

Выпечка получилась влажной	Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие много влаги или готовая выпечка слишком долго находилась в приборе	Используйте проверенные рецепты. Рекомендуется использовать ингредиенты с невысоким содержанием влаги и сока. Рекомендуется извлекать выпечку из прибора сразу после приготовления. Оставлять выпечку в чаше можно на короткое время в режиме поддержания температуры
Выпечка не поднялась	Неправильный подбор ингредиентов и способ обработки	Рекомендуется тщательно замешивать тесто перед приготовлением: взбивайте все ингредиенты до однородности, используйте проверенные рецепты и точно следуйте пропорциям
При тушении: блюдо пригорает	В чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости
При варке молочной каши выкипает молоко	Некачественное молоко	Рекомендуем использовать ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
Продукт образует пену	Неправильная подготовка продукта	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать паровой клапан или готовить при открытой крышке
Продукт переварился	Готовое блюдо слишком долго стояло в режиме поддержания температуры	Не рекомендуется оставлять готовое блюдо в режиме подогрева на долгое время, это может привести к изменению вкуса готового продукта
Блюдо пригорает	Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи.	Убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
	Антипригарное покрытие чаши повреждено	
	Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта

Рекомендации по приготовлению продуктов на пару
Таблица 6

Продукт	**Вес, г / Кол-во, шт.**	**Объем воды, мл**	**Время приготовления, мин**
Свинина/говядина (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	30/40
Баранина (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	40
Курица (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежезамороженный)	300	800	5
Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежезамороженные)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 Перед чисткой и хранением электроприбора всегда отключайте его от электросети.
8.2 Для чистки электроприбора и его аксессуаров не используйте чистящие средства, которые могут повредить его поверхности. Корпус электроприбора рекомендуется протирать влажной тряпкой, а его съемные аксессуары мыть проточной водой, предварительно сняв.
8.3 Не мойте чашу сразу после приготовления пищи. Дайте ей полностью остыть.
8.4 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.
8.5 Для чистки прибора не используйте чистящие средства, которые могут повредить поверхность прибора, а также антипригарное покрытие чаши.
8.6 Рекомендуется протирать внутреннюю крышку, а также снимать клапан и производить его очистку после каждого использования электроприбора.

Снимите клапан (рис.1), промойте его теплой водой и тщательно просушите и установите на место.

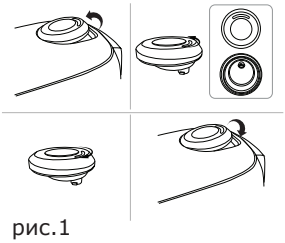


рис.1

8.7 Рекомендуется очищать внутреннюю съемную крышку и уплотнительную резинку после каждого использования. Снимите внутреннюю крышку с резинкой, промойте теплой водой с мягким моющим средством, протрите полотенцем и установите крышку с резинкой на место до фиксации (рис.2).

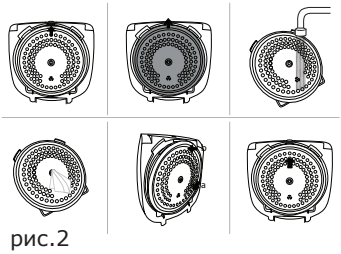


рис.2

8.8 Для чистки корпуса не следует использовать чистящие средства, которые могут привести к образованию ржавчины на металлических частях изделия или повредить пластиковую поверхность.
8.9 В случае случайного загрязнения рабочей камеры очистите внутреннюю поверхность слегка влажной тряпкой.
8.10 Во время приготовления возможно стекание конденсата с крышки на рабочую поверхность кухонного стола. Это конструктивная особенность и не влияет на качество готовки. По окончании работы прибора влагу можно вытереть кухонной салфеткой или губкой.

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, приведенных 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.

Таблица 7

Неисправность	**Возможные причины**	**Способ устранения**
На дисплее появился знак E*	Неисправность платы управления или перегрев нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Если после включения на дисплее повторно появился индикатор «E», следует обратиться в авторизованный сервисный центр.
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной розетке
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонние частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Убедитесь в правильности установки чаши

Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Убедитесь в правильности установки чаши
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Плотно закройте крышку
		Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. В случае повреждений обратитесь 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 производствен-

ными, 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, несоответствие 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, мерный стакан).
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 **galaxy-tecs.ru.**

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

Изделие должно передаваться в индивидуальной упаковке, специально предназначенной для данного товара с указанием наименования модели и товарного знака.

13 ПРОЧАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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

Изготовитель: Нингбо Оксен Импорт энд Экспорт Ко., ЛТД.
Адрес: №157, комната 2313, Ченмао Вест Рэуд, Чжунгонгмиао Стрит, Иньчжоу Дистрикт, Нингбо, 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 LINE GL2648 индукциялық мультипісіргіші (ары қарай мәтін бойынша – мультипісіргіш, құрал, 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 4 л күйікке қарсы жабынмен алынбалы тостаған, өлшегіш стақан буда дайындауға арналған ыдыс, шөміш және жиынтықтағы қасық құралды қолайлы пайдаланумен қамтамасыз етеді. Жиынтықта жеткізілетін рецепттер кітабы Сіздің отбасыңыздың тамақтану рационын түрлендіреді.

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	1350 Вт
Тостаған көлемі	4 л
Қуат беру баусымының ұзындығы	90 см
Электр тоғымен зақымдалудан қорғаныс класы	I

3 ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҚ

2 Кесте

Атауы	**Саны**
Индукциялық мультипісіргіші	1 дана
Алынбалы тостаған	1 дана
Қасық	1 дана
Өлшеуіш стақан	1 дана
Буда дайындауға арналған ыдыс	1 дана
Тұру	1 дана
Шөміш	1 дана
Желілік сым	1 дана
Рецептер кітабы	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.
4.18 Өнімнің ақаулары анық немесе күдікті болған жағдайда, өнімді диагностикалау және жөндеу бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
4.19 Құралды орнатылған тостағансыз пайдалануға үзілді-кесілді тыйым салынады, мультипісіргішті өнімдерсіз және өнімдерді дайындауға арналған тостағанда сұйықтықтың жеткілікті мөлшерісіз іске қосуға тыйым салынады.
4.20 Қуат беруші баусым бүлінген кезде оны дайындаушыдан немесе сервистік орталықтан алынған арнайы баусыммен немесе жиынтықпен ауыстыру керек.

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. Бу шығарушы клапан
2. Қақпақ
3. Басқару панелі
4. Корпус
5. Алынбалы тостаған
6. Өлшеуіш стақан
7. Қасық
8. Шөміш
9. Тұру
10. Буда дайындауға арналған ыдыс

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 Электр құралымен жиынтықта жеткізілетін аналогтік, пластик шөміштерді ғана қолданыңыз.

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

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

6.2.5 Тостағанның ішкі қабырғасында белгіленген максималды деңгейден жоғары тостағанды толтырмаңыз.

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

7 ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

7.1 Бағдарламалар, әдепкі қалпы бойынша дайындау уақыты және температуралық режимдер

3 Кесте

Бағдарламасы	Қолдану жөніндегі ұсыныстар	Әдепкі қалпы бойынша уақыт (мин.)	Жұмыс температурасы (С˚)	Дайындау уақытын орнату «Таймер» (1 мин.)	«Кейінге алдырылған бастау»	Температураны автоматты қолдау
Мультиаспаз	Тағамды дайындау температурасы мен уақытын орнату мүмкіндігімен өзіндік рецепт бойынша дайындау. Температура ауқымы - 35-тен180°С-қа дейін5°С қадамымен.	0:30	35 – 180 °С	1 мин — 12 сағат Егер температура жоғары болса 150°С: 1 мин — 2 сағат	ия	12 сағат
Қуыру	Етті, балықты, көкөністерді қуыру және әртүрлі тағамдарды шыжғырылған майда дайындау. Қажетті температураға жеткеннен кейін дыбыстық сигнал екі рет шығады, өнімдерді тостағанға орналастырыңыз. Бұл режимде тек ашық қақпақпен пісіруге болады. Бағдарламаны қайта қолдану алдында құралды толығымен суытыңыз.	0:18	170 °С	1 мин — 1 сағат	-	12 сағат
Сүт ботқасы	Сүтті, сондай-ақ әртүрлі десерттерді қолданумен ботқаларды дайындау. Сүт ботқаларын дайындау үшін майлылығы аз пастерленген сүтті қолданыңыз, қаймағы алынбаған сүтті қолданған кезде оны 1:1 пропорциясында ауыз сумен сұйылтыңыз. Дайындау алдында мультипісіргіштің тостағанын кілегей майымен майлаңыз. Барлық жармаларды (күріш, жармалар, тары және т.б.) су таза болғанша жақсылап шайыңыз. Қоса берілген кітаптағы рецепттерде көрсетілген пропорцияларды қатаң сақтаңыз. Ингредиенттерді тек пропорционалды түрде азайтыңыз немесе көбейтіңіз.	0:25	96,5-98,5 °С	1 мин — 4 сағат	ия	12 сағат

Бу	Ет, балық, көкөністер, диеталық тағамдарды буда пісіру.	0:20	100 °C	1 мин — 2 сағат	ия	12 сағат
Жармалар	Приготовление различных круп и гарниров	0:25	100 °C	1 мин — 2 сағат	ия	12 сағат
Бұқтыру / Іркілдек	Етті, құсты, балықты, көкөністерді, гарнирлерді және көп компонентті тағамдарды бұқтыру, іркілдік пен құймаңы дайындау.	1:00	100 °C	1 мин — 12 сағат	ия	12 сағат
Палау	Палаудың әртүрлі түрлерін дайындау.	1:00	110 °C	1 мин — 4 сағат	ия	12 сағат
Нан	Нанды пісіру. Бағдарламаның бірінші сағатында қамырды толықсыту, содан кейін пісіру керек екенін ескеру керек. Дайындау уақытын 1 сағаттан аз уақытқа орнатқан кезде, бағдарламаны іске қосудан кейін пісіру процесі басталады. Бастапқы ингредиенттер тостаған көлемінің жартысынан аспауын қадағалаңыз. «Кейінге қалдырылған бастау» атқарымын пайдалану ұсынылмайды, себебі бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін. Ылғалды болмауы үшін дайын өнімді мультипісіргіштен алыңыз. Егер бұл мүмкін болмаса, автоматты жылыту қосылған кезде өнімді мультипісіргіште қысқа мерзімге қалдыруға рұқсат етіледі. Қамырды толықсыту кезеңінде мультипісіргіштің қақпағын ашпаңыз! Пісірілген өнімнің сапасы осыған байланысты.	3:00	1-ый час - 35 °C / остальное время – 120 °C	1 мин — 4 сағат	ия	2 сағат
Пісіру	Піспенан, бисквиттер, бәліштер, пиццалар пісіру, пісірмелер дайындау, көкөністерді, етті, балықты көмештеп пісіру. Бастапқы ингредиенттердің тостаған көлемінің жартысынан аспайтынын қадағалаңыз.	1:00	138-145 °C	1 мин — 4 сағат	ия	12 сағат

Көже	Көжелерді, сорпаларды, бұршақ дақылдарынан тағамдар, сондай-ақ компоттар мен басқа да сусындарды дайындау.	1:00	100 °C	1 мин — 8 сағат	ия	12 сағат
Экспресс	Бағдарлама суда күріш пен ұнтақталған ботқаларды дайындау үшін арналған. Бағдарлама суды толығымен қайнатқаннан кейін автоматты түрде ажыратуды көздейді. Бағдарламаны іске қосу үшін «Экспресс» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.	Бағдарлама су толығымен қайнағаннан кейін автоматты түрде өшіруді қамтамасыз етеді.	100 °C	-	-	-

ЕСКЕРТУ: әрбір бағдарламаның мүмкіндіктерін зерттеу және әртүрлі тағамдарды дайындау үшін жиынтықта жеткізілетін рецепттер кітабын қолданыңыз.

7.2 Басқару панелі

4 Кесте

Түймесі / индикатор	Функция
	- дайындау процесін тоқтату үшін басу және ұстап тұру - бағдарламаларды теңшеу процесінде: теңшелімдерді тастау үшін басу / күту режиміне өту үшін екі рет басу - «Ысыту» атқарымын іске қосу / ажырату үшін басу және ұстап тұру
	- кейінге қалдырылған бастауды орнату үшін басу -панелдің астындағы индикатор «Кейінге қалдырылған бастаудың» белсендірілгенін білдіреді
	- «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу үшін басу
	- температураны орнату үшін басу
	- уақытты орнату үшін басу

	- дайындау процесін іске қосу үшін басу - бағдарламаны іске қосудан кейін: «Температураны қолдау» атқарымын ажырату үшін басу
	- уақыт / температура мәндерін арттыру үшін басу - дайындау бағдарламасын таңдау үшін жүйелі басу - бағдарламаны іске қосудан кейін: басқару панелін бұғаттау / бұғаттан шығару үшін басу және ұстап тұру.Дыбыстық сигнал шығады, дисплейде [] – бұғаттау,][- бұғаттан шығару белгісі пайда болады
	- уақыт / температура мәндерін кеміту үшін басу - дайындау бағдарламасын таңдау үшін жүйелі басу - дыбыстық сигналдарды ажырату / іске қосу үшін басу және ұстап тұру
	- температураны автоматты қолдау атқарымы мен ысыту атқарымының индикаторы

7.3 Электр құралын пайдалану

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

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.

7.3.2 Құралды желіге қосыңыз. Дисплейде «----» мәні пайда болады және дыбыстық сигнал дыбысталады.

7.3.3 Қалаулы бағдарламаны «+ / -» түймесінің көмегімен орнатыңыз.

7.3.4 Қажет болған кезде, дайындау уақытын түзетіңіз. ⏲ батырмасын басыңыз. Сағат мәні жанып-сөнетін болады, + / - батырмаларын пайдаланып қажетті мәнді орнатыңыз. Минутты орнату үшін ⏲ батырмасын қайтадан басыңыз. Мәндерді орнатқаннан кейін уақыт автоматты түрде бекітіледі.

7.3.5 Дайындау процесін іске қосу үшін ⏻ батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Құралда таңдалған бағдарламалардың, ⏻ және ☐ батырмалардың индикаторы, сондай-ақ температураны автоматты қолдау индикаторы жанатын болады.

ЕСКЕРТУ:уақытты кері санау бірден немесе қажетті температураға жеткен кезде басталады. Сонымен, «БУ» бағдарламасында кері санау су қайнаған-

нан немесе тостағанда қажетті бу пайда болғаннан кейін басталады.

7.3.6 Уақыт пен температура теңшелімдерін өзгерту
Дайындау процесінде сіз уақыт пен температура теңшелімдерін («Экспресс» бағдарламасынан басқа) сіздің талғамдарыңыз бен тағамд дайындау ерекшеліктеріне байланысты өзгерте аласыз.
Температураны өзгерту үшін + батырмасын басыңыз және «+/-» батырмаларының көмегімен қажетті мәнді орнатыңыз. Температура параметрлері ауқымы 35 180°C-қа дейін 1°C қадамымен.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: 150°C және одан жоғары температураны орнату кезінде қызып кетуден қорғау үшін бағдарламаның максималды жұмыс уақыты екі сағатпен шектелетін болады.

Дайындау уақытын өзгерту үшін батырманы басыңыз, 7.3.4-тармағындағы нұсқауларды қолданыңыз. Теңшелімдер автоматты түрде сақталады.

7.3.7 Бағдарлама жұмысы аяқталғаннан кейін дисплейде «End» мәні пайда болады және құрал күту режиміне немесе температураны автоматты қолдауға ауысады.

ЕСКЕРТУ: дайындау процесін қолмен тоқтату үшін ☐ батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Бағдарламаны доғару және жұмысын тоқтату алдында тағамның дайын екеніне көз жеткізіңіз!

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 ұсыналады! Өнімдерді қолдану үшін олардың қаптамасындағы нұсқауларды сақтаңыз. Жарамдылық мерзімдері өтіп кеткен өнімдерді, сонымен бірге күмәнді сападағы өнімдерді қолданбаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Сұйықтықты қоса алғанда барлық ингредиенттердің тостағанның ішкі бетінде орналасқан «3.0» максималды деңгей белгісінен төмен орналасуын қадағалаңыз.

7.4 «МУЛЬТИАСПАЗ»
Тағам дайындау үшін өзіндік теңшеулерді орнатуға мүмкіндік беретін бағдарлама
«МУЛЬТИАСПАЗ» режимінде уақытты ғана емес, сонымен бірге дайындау температурасын 35-тен 180°C-қа дейін 5°C қадамымен орнатуға болады. Температура мен уақытты орнату үшін 7.3.4 және 7.3.6 тармақтарында

көрсетілген нұсқаулықтарды қолданыңыз.
Дайындау температурасы 150°C және одан жоғары болған кезде қызып кетуден қорғау үшін бағдарламаның максималды жұмыс уақыты екі сағатпен шектеледі.
Егер сіз суды қайнату үшін «МУЛЬТИАСПАЗ» бағдарламасын қолдансаңыз (мәселен, өнімдерді қайнату кезінде), дайындау температурасын 100 °C-тан жоғары орнатуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

7.5 Кейінге қалдырылған бастау
Тағамдарды дайындау үшін сіз «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН БАСТАУ» атқарымын қолдана аласыз. Мәселен, егер Сіз тағамның таңғы асқа дайын болуын қаласаңыз, Сіз рецептке сәйкес өнімдерді құралға орналастыра және «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН БАСТАУ» атқарымын қолдана аласыз.

Ол үшін сізге сәйкес бағдарламаны таңдау, ⏲ батырмасын басу және «+ /-» батырмаларының көмегімен сағаттың мәнін орнату қажет. Минутты орнату үшін ⏲ батырмасын қайтадан басыңыз және қажетті мәнді орнатыңыз. Кідіріс 30 минуттан 24 сағатқа дейін 30 минуттық қадаммен қойыла алады. Бағдарлама басталғанша дейінгі кідіріс уақыты автоматты түрде бекітіледі. «Кейінге қалдырылған бастау» режиміне ауысқан кезде құралда ⏲ индикаторы жанатын болады.
Сондай-ақ, тағамның бүлінуіне жол бермеу үшін «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН БАСТАУ» атқарымын таңдау кезінде тез бұзылатын өнімдерді пайдалану ұсынылмайтынына Сіздің назарыңызды аударамыз.
7.6 «Температураны қолдау» атқарымы
7.6.1 Дайындау процесі аяқталғаннан кейін құрал «Температураны қолдау» режиміне өтеді, құралда 〰 индикаторы жанатын болады . Бұл атқарымда құрал дайын тағамның температурасын 12 сағатқа дейін сақтайды. Бұл атқарымды ажырату үшін ⏻ батырмасын басыңыз.
7.6.2 Егер дайын тағамның температурасын қолдау қажет болмаса, дайындау бағдарламасын іске қосқаннан кейін бұл атқарымды бірден ажыратуға болады. Ол үшін бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде ⏻ батырмасын басыңыз. 〰 индикаторы сөнеді. «Температураны қолдау» атқарымын қайта іске қосу үшін ⏻ батырмасын басыңыз.

7.7 «Жылыту» атқарымы
Тағамды мультипісіргіште жылыту үшін «Жылыту» атқарымын қолдануға болады.
7.7.1 Тостағанның сыртқы беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіп алып, өнімдерді тостағанға орналастырыңыз, тостағанды электр құралынына орналастырыңыз және қақпақты тығыздап жабыңыз.
7.7.3 Құралды электр желісіне қосыңыз. Дыбыстық сигнал шығады және дисплейде «----» мәні пайда
болады.
7.7.3 ☐ батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. 〰 және ☐ батырмасының индикаторы жанады, таймер жылыту уақытын минуттық санауды бастайды.
7.7.4 70°C температурасына жеткен кезде құрал дыбыстық сигнал шыға-

рады және 12 сағат бойы
тағамның температурасын қолдайтын болады.
7.7.5 Жылытуды ажырату үшін ☐ батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Құрал күту режиміне өтеді.

7.8 Қосымша мүмкіндіктер

7.8.1 Басқару панелін бұғаттау

Бағдарламаны іске қосудан кейін басқару панелін бұғаттау үшін «+» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дыбыстық сигнал шығады және дисплейде [] – бұғаттау белгісі пайда болады. Бұғаттауда шешу үшін әрекетті қайталаңыз, дисплейде][- бұғаттан шығару белгісі пайда болады.

7.8.2 Дыбыстық сигналдарды ажырату

Дыбыстық сигналдарды ажырату / іске қосу үшін «-» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.

7.9 Жалпы ұсыныстар

5 Кесте
Ықтимал проблемалар

Ықтимал проблемалар мен себептер	**Шешу тәсілдері**
Тағам дайындалмады.	
Ашық немесе тығыз емес жабық қақпақпен дайындау, тостағанның ішінде жеткіліксіз температура	Дайындау уақытында қақпақты тым жиі ашу ұсынылмайды. Қақпақтың тығыз жабылғанына, қақпақ пен құралдың арасында бөгде бөлшектердің жоқтығына және ішкі қақпақтағы тығыздағыш резеңкенің деформацияланбағанына көз жеткізіңіз.
Тостаған мен қыздырғыш элемент арасында еркін кеңістік	Тостаған құралдың ішіне тығыз орнатылуы керек. Ішкі камерада бөгде заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Құралдың ішкі камерасында ластануларға жол бермеңіз
Дайындау үшін өнімдерді сәтсіз таңдау. Өнімдер таңдалған әдіспен дайындау үшін жарамайды немесе қате бағдарлама орнатылған. Пропорциялар рецептке сәйкес келмейді, ингредиенттер тым ірі кесілген. Дайындау уақыты дұрыс орнатылмаған	Тексерілген рецепттерді қолданыңыз немесе осы модельмен жиынтықта бірге келген кітапқа жүгініңіз. Өнімдер, бағдарламаны таңдау және дайындау уақыты таңдалған рецептке сәйкес келулері керек
Буда дайындау кезінде: бу түзілу үшін тостағанда тым аз су	Рецептке сай су мөлшерін қолданы-ңыз. Егер сіз күмән келтірсеңіз, дайындау процесінде су деңгейіе тексеріңіз

Қуыру кезінде	Тостағанда тым көп өсімдік майы	Майдың тостағанның түбін жұқа қабатпен жабуы жеткілікті.
	Тостағанда артық ылғал	Қуыру кезінде мультипісіргіштің қақпағын жаппаңыз. Жаңа мұздатылған өнімдерді қуыру алдында міндетті түрде мұзын ертіңіз және олардың суын ағызыңыз
Тағам күйіп кетеді	Тостағанда май жоқ, өнімдер сирек араластырылған немесе араластырылмаған	Қуыру кезінде майдың аздаған мөлшерін қолданыңыз және мезгіл-мезгіл өнімдерді араластырыңыз / аударыңыз
Қайнату кезінде: тағам дайындалмады	Өнімдерді пісіру кезінде сорпаның қайнап суалуы	Кейбір өнімдер пісіру алдында арнайы өңдеуді қажет етеді: жуу, қуыру. Сіз таңдаған рецепт бойынша ұсыныстарды орындаңыз, температураны немесе дайындау уақытын түзетіңіз
Қайнату кезінде: тағам күйіп кетеді	Тостағанда сұйықтық тым аз (ингредиенттер пропорциясы сақталмаған)	Сұйықтық пен қатты ингредиенттердің арақатынасын сақтаңыз
Пісіру кезінде: тағам дайындалмады	Толықсыту процесінде қамыр тым көтеріліп кетті және бу клапаны жабылып қалды	Тостағанға аз көлемде қамыр салыңыз
	Тостағанда қамыр тым көп	Піскен нан өнімін тостағаннан алыңыз, аударыңыз және тостағанға ауыстырып салыңыз, содан кейін дайындауды жалғастырыңыз. Болашақта пісіру кезінде қамырды тостағанға азырақ мөлшерде салыңыз
Пісіру кезінде тағам күйіп кетеді	Тостағанның ішкі беті маймен майланбаған	Қамырды салу алдында тостағанның түбі мен қабырғаларын кілегей немесе өсімдік майымен майлау ұсынылады (тостағанға майды құймау керек!)

Піскен нан өнімі дымқыл шықты	Ылғал көп беретін жарамсыз ингредиенттер қолданылды немесе дайын піскен нан өнімі құралда тым ұзақ болды	Тексерілген рецепттерді қолданыңыз. Ылғалдылығы мен шырыны аз ингредиенттерді қолдану ұсынылады. Дайындаудан кейін бірден құралдан піскен нан өнімін алу ұсынылады. Піскен нан өнімін тостағанда температураны қолдау режимінде қысқа уақытқа қалдыруға болады
Піскен нан көтерілмеді	Ингредиенттерді және өңдеу тәсілін қате таңдау	Қамырды дайындау алдында әбден илеу ұсынылады: барлық ингредиенттерді біртектілікке дейін былғаңыз, тексерілген рецепттерді қолданыңыз және пропорцияларды дәл сақтаңыз
Бұқтыру кезінде: тағам күйіп кетеді	Тостағанда ылғал жеткіліксіз	Тостағанға көбірек сұйықтық қосыңыз. Дайындау уақытында құралдың қақпағын қажеттіліксіз ашпаңыз
Қайнату кезінде сүт ботқасы қайнап суалып кетуде	Сапасыз сүт	Майлылығы 2,5%-ға дейін ультрапастерленген сүтті қолдануды ұсынамыз. Қажет болса, сүтті ауыз сумен аздап сұйылтуға болады
Өнім көбік түзеді	Өнімді қате дайындау	Өнімді мұқият жуу, бу клапанын шешу немесе ашық қақпақпен дайындау ұсынылады
Өнім қатты қайнап кетті	Дайын тағам температураны қолдау режимінде тым ұзақ тұрды	Дайын тағамды жылыту режимінде ұзақ уақыт қалдыру ұсынылмайды, бұл дайын өнімнің дәмінің өзгеруіне әкелуі мүмкін
Тағам күйіп кетуде	Тостаған алдыңғы тағам дайындаудан кейін нашар тазартылған.	Тостағанның жақсы жуылғанына және күйікке қарсы жабында бүлінулердің жоқтығына көз жеткізіңіз
	Тостағанның күйікке қарсы жабыны бүлінген	
	Тым ұзақ дайындау уақыты	Дайындау уақытын қысқартыңыз немесе рецепттің нұсқауларын орындаңыз

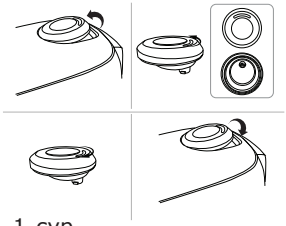
Буда өнімдерді дайындау жөніндегі ұсыныстар
6 Кесте

Өнім	**Салмағы, г / Саны, дана**	**Су көлемі, мл**	**Дайындау уақыты, мин**

Шошқа еті/сиыр еті (текшелерге 1,5–2 см)	500	800	30/40
Қой еті (текшелерге 1,5–2 см)	500	800	40
Тауық еті (текшелерге 1,5–2 см)	500	800	20
Бұршақ еттер/котлеттер	500	800	25/40
Балық (сүбе)	300	800	15
Теңіз коктейлі (балғын күйінде мұздатылған)	300	800	5
Мәнті/хинкали	5 дана	800	25/30
Картоп (4 бөлікке кесілген)	500	800	20
Сәбіз (текшелерге 1,5–2 см)	500	800	35
Қызылша(4 бөлікке кесілген)	500	1500	90
Көкөністер (балғын күйінде мұздатылған)	500	800	5
Тауық жұмыртқасы	5 дана	800	10

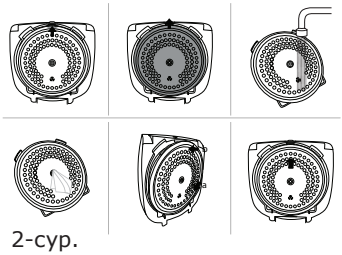
8 ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

8.1 Электр құралын тазалаудың және сақтаудың алдында оны әрдайым электр желісінен ажыратып отырыңыз.
8.2 Электр құралын және оның керек-жарақтарын тазалау үшін оның бетін бүлдіруі мүмкін тазартқыш құралдарды қолданбаңыз. Электр құралының корпусын дымқыл шүберекпен сүрту, ал оның алынбалы керек-жарақтарын алдын-ала шешумен ағын сумен жуу ұсынылады.
8.3 Тостағанды тағамды дайындаудан кейін бірден жумаңыз. Оны толықтай суытып алыңыз.
8.4 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.
8.5 Құралды тазалау үшін құралдың бетін, сонымен бірге тостағанның күйікке қарсы жабынын бүлдіруі мүмкін тазартқыш құралдарды қолданбаңыз.
8.6 Электр құралын әрбір қолданудан кейін ішкі қақпақты сүртіп отыру, сонымен бірге клапанды шешу және оны тазалап отыру ұсынылады. Клапанды шешіңіз (1-сур.), оны жылы сумен жуыңыз және әбден кептіріңіз және орнына орнатыңыз.



1-сур.

8.7 Әрбір қолданудан кейін ішкі алынбалы қақпақты және тығыздағыш резеңкені тазалау ұсынылады. Резеңкелі ішкі қақпақты шешіңіз, жылы сумен және жұмсақ жуғыш құралмен жуыңыз, сүлгімен сүртіңіз және резеңкелі қақпақты бекітілгенге дейін орнына орнатыңыз (2-сур.).



2-сур.

8.8 Корпусты тазалау үшін бұйымның металл бөліктерінде тотықтың түзілуіне әкеліп соқтыруы мүмкін немесе пластик бетті бүлдіретін тазартқыш құралдарды қолданбау керек.
8.9 Жұмыс камерасының кездейсоқ ластануы жағдайында ішкі бетін аздап дымқыл шүберекпен тазартыңыз.
8.10 Пісіру кезінде конденсация қақпақтан ас үй үстелінің жұмыс үстеліне тамшылауы мүмкін. Бұл дизайн ерекшелігі және пісіру сапасына әсер етпейді. Құрылғының жұмысы аяқталғаннан кейін ылғалды ас үй майлықпен немесе губкамен сүртуге болады.

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.

Ақаулық	**Ықтимал себептер**	**Жою тәсілі**
Дисплейде E* белгісі пайда болды	Басқару тақшасының немесе қыздырғыш элементтің ақаулығы	Құралды электр желісінен ажыратыңыз, оны суытыңыз.

Құрал іске қосылмайды		Құрал электр желісіне қосылмаған	Құралдың жұмысқа жарамды розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
		Электрлі розетка ақаулы немесе электр желісінде тоқ жоқ	
Тағам тым ұзақ дайындалды		Тостаған мен қыздырғыш элементтің арасына бөгде зат немесе бөлшек түсіп кетті (қоқыс, жарма, тағам кесектері)	Құралды электр желісінен ажыратыңыз, оны суытыңыз. Бөгде заттарды алып тастаңыз
		Тостаған құралдың корпусына қате орнатылған	Тостағанның дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз
Дайындау уақытында құралдың қақпағынан бу шығады	Құрал тостағаны мен қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Тостаған құралдың корпусына қате орнатылған	Тостағанның дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз
		Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөгде зат бар	Құралдың қақпағы мен корпусының арасында бөгде заттардың (қоқыс, жарма, тамақ бөліктері) бар-жоғын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз
		Қақпақтағы тығыздағыш резеңке қатты ластанған, деформацияланған немесе бүлінген	Құралдың ішкі қақпағындағы тығыздағыш резеңкенің күйін тексеріңіз. Бүлінген жағдайда авторландырылған сервистік орталыққа жүгініңіз

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 дайындаушыкәсіпорынның 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, қасық, өлшеуіш стақан).
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 **galaxy-tecs.ru.** сайтынан білуге болады.

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

Бұйым моделдің атауымен және тауарлық белгісімен аталған тауар үшін арнайы арналған жеке қаптамада берілуі керек.

13 ӨЗГЕ АҚПАРАТ

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

Дайындаушы: Нингбо Оксен Импорт энд Экспорт Ко., ЛТД.
Мекен-жай: №157, комната 2313, Ченмао Вест Рэуд, Чжунгонгмиао Стрит, Иньчжоу Дистрикт, Нингбо, 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.

Срок гарантии 24 месяца
Кепілдік мерзімі 24 ай

GALAXY LINE

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН / КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ

Уважаемый покупатель!
Благодарим Вас за выбор торговой марки GALAXY LINE. Мы уверены в качестве нашей продукции и всегда стремимся улучшить его. В случае поломки готовы обеспечить Вас гарантийным обслуживанием в сервисных мастерских. Список сервисных центров можно узнать у продавца или на сайте: **galaxy-tecs.ru**, а также по QR-коду.
Телефон горячей линии: **8-804-333-51-52** (звонок по РФ бесплатный)

Құрметті сатып алушы!
Сізге GALAXY LINE сауда таңбасын таңдағаныңыз үшін алғыс айтамыз. Біз өніміміздің сапасына сенімдіміз және өрқашан оны жақсартуға тырысамыз. Бұзылған жағдайда, Сізді сервистік шеберханаларда кепілдікті қызмет көрсетумен қамтамасыз етуге дайынбыз. Сервистік орталықтардың тізімін сатушыдан немесе **galaxy-tecs.ru** сайтынан, сондай-ақ QR-код бойынша білуге болады.
Жедел желі телефоны: **8-804-333-51-52** (РФ бойынша қоңырау соғу тегін)

galaxy-tecs.ru

Наименование изделия
Бұйымның атауы
Мультиварка индукционная
Индукциялық мультипісіргіші

Модель
Моделі
GL2648

Серийный номер
Сериялық нөмірі

Торговая организация
Сауда ұйымы

Дата продажи
Сатылған күні
День / Күн | Месяц / Ай | Год / Жыл

Проверено в моем присутствии, претензий к внешнему виду и комплектации не имею, с правилами эксплуатации и условиями гарантии ознакомлен.

Тексерілді, менің қатысуымен наразылық сыртқы түрі және комплекции жоқ пайдалану ережелерімен және шарттарымен кепілдік таныстым.

Подпись покупателя / Сатып алушының қолы

Печать продавца
Сатушының мөрі

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТЕ / ЖӨНДЕУ ЖӨНІНДЕГІ МӘЛІМЕТ

№	Сервис-центр Сервис-орталығы	Дата приема Қабылдау күні	Дата выдачи Берілген күні	Подпись мастера Қолы шебер
1				
2				
3				

Гарантийные условия и дополнительную информацию вы можете найти в руководстве по эксплуатации изделия.
Кепілдік шарттары және қосымша ақпаратты таба аласыз пайдалану жөніндегі басшылықта бұйымдар.