

# GALAXY LINE

Руководство по эксплуатации  
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

RUS

KAZ



Электросушилка для овощей и фруктов  
Көкөніс пен жеміс-жидекке арналған кептіргіш

GL2634

EAC

## С ЭТОЙ МОДЕЛЬЮ ПОКУПАЮТ:



GL2523

### МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ АЭРОГРИЛЬ

- Мощность 2000 Вт
- Камера объемом 13 л
- Вращающаяся корзина для картофеля-фри
- Вертел для курицы-гриль с вилками для фиксации
- Вращающаяся подставка с шампурами
- 3 решетки для запекания и высушивания продуктов
- Поддон для сбора жидкости
- Таймер на 60 мин («Сушение») - от 30 мин до 24 ч)
- Регулировка температуры от 65 °С до 200 °С («Сушение») - от 30 °С до 70 °С)
- Система быстрой циркуляции воздуха
- Защита от перегрева
- Прорезиненные ножки
- Книга рецептов в комплекте

### СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

### LED-ДИСПЛЕЙ



GL0711

### КОФЕВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

- Мощность 1100 Вт
- Объем 1800 мл (12 чашек)
- Многоцветный съемный фильтр
- Функция «Подогрев и поддержание температуры»
- Автоотключение при отсутствии воды
- Шкала уровня воды
- Функция «Очистка»
- Таймер на 24 ч
- Кувшин из боросиликатного стекла
- Прорезиненные ножки
- Мерная ложка в комплекте

### СИСТЕМА «СТОП-КАПЛЯ»

### БОЛЬШОЙ ОБЪЕМ

### LED-ДИСПЛЕЙ



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



GL2307

### КУХОННЫЙ КОМБАЙН

- Мощность 1000 Вт
- Пластиковая чаша объемом 1,5 л
- 2 скорости + импульсный режим
- 9 насадок для обработки продуктов:
  - Нож из нержавеющей стали для измельчения
  - Насадка для замешивания теста
  - Насадка из нержавеющей стали для крупной нарезки
  - Насадка из нержавеющей стали для крупной шинковки
  - Насадка из нержавеющей стали для мелкой шинковки
  - Насадка-терка из нержавеющей стали
  - Насадка из нержавеющей стали для нарезки картофеля фри
  - Насадка-венчики для взбивания
  - Насадка для перемешивания
- Прорезиненные ножки
- Защита двигателя от перегрузки
- Книга рецептов в комплекте

### 9 НАСАДОК ДЛЯ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ

# СОДЕРЖАНИЕ / МАЗМҰНЫ

1 Общие указания	4
2 Технические требования	5
3 Комплектность	5
4 Требования безопасности	6
5 Функциональные элементы электроприбора	8
6 Подготовка к работе	9
7 Порядок работы	9
8 Техническое обслуживание	14
9 Правила хранения	14
10 Срок службы	15
11 Возможные неисправности и методы их устранения	15
12 Гарантии изготовителя	16
13 Прочая информация	17
1 Жалпы нұсқаулар	18
2 Техникалық талаптар	19
3 Жиынтықтылық	19
4 Қауіпсіздік талаптары	20
5 Электр құралының атқарымдық элементтері	22
6 Жұмысқа дайындау	23
7 Жұмыс тәртібі	23
8 Техникалық қызмет көрсету	26
9 Сақтау ережесі	26
10 Қызметтік мерзімі	27
11 Ықтимал ақаулықтар және оларды жою әдістері	27
12 Дайындаушының кепілдемесі	27
13 Өзге ақпарат	29

## 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 бүлінудердің жоқтығына көз жеткізу, сонымен қатар, сатушы ұйым мертабанының 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


Электросушилка для овощей и фруктов GALAXY LINE GL2634 (далее по тексту – электросушилка, прибор, электроприбор, изделие) – позволяет заготавливать овощи и фрукты без использования консервантов с минимальной потерей полезных веществ, а также сушить лекарственные растения, пряные травы, цветы. 4 поддона из стали AISI 304 размером 23,6\*18,1 см и поддон для пастилы позволяют сушить несколько различных продуктов одновременно. Установка температуры и времени дает возможность выбрать необходимый режим.

**EAC** **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	400 Вт
Регулировка температуры	35-70°C
Длина шнура питания	0,8 м
Таймер	от 1 часа до 24 часов
Размер поддона	23,6*18,1 см
Размер прибора	30*25,5*21 см
Класс защиты от поражения электрическим током	II 

## 3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 2

Наименование	Количество
Электросушилка для овощей и фруктов	1 шт.
Поддон из нержавеющей стали	4 шт.
Поддон для пастилы	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара	1 шт.

## 4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

### **Безопасная и стабильная работа изделия гарантируется только при соблюдении следующих условий:**

- 4.1 Запрещается погружать в воду и другие жидкости корпус изделия.
- 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 работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.
- 4.4 При отключении изделия от сети следует держаться за вилку, а не за шнур питания.
- 4.5 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.
- 4.6 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.
- 4.7 Не используйте изделие, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.
- 4.8 Всегда отключайте прибор от сети питания, 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.
- 4.9 Необходимо следить за целостностью шнура питания и изделия. Запрещается использовать изделие при наличии повреждений.
- 4.10 При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо. Замена шнура питания осуществляется в авторизованном сервисном центре согласно действующему тарифу.
- 4.11 Неправильное обращение с изделием может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.
- 4.12 Не прикасайтесь во время работы с изделием к заземленным предметам (например, трубопроводам, радиаторам отопления, газовым плитам, холодильнику).
- 4.13 Убедитесь, что в непосредственной близости от электроприбора нет ничего, что могло бы осложнить его работу и вызвать нежелательные последствия.
- 4.14 Устанавливайте прибор на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность.
- 4.15 Во избежание блокировки вентиляционных отверстий прибора не накрывайте его во время работы.

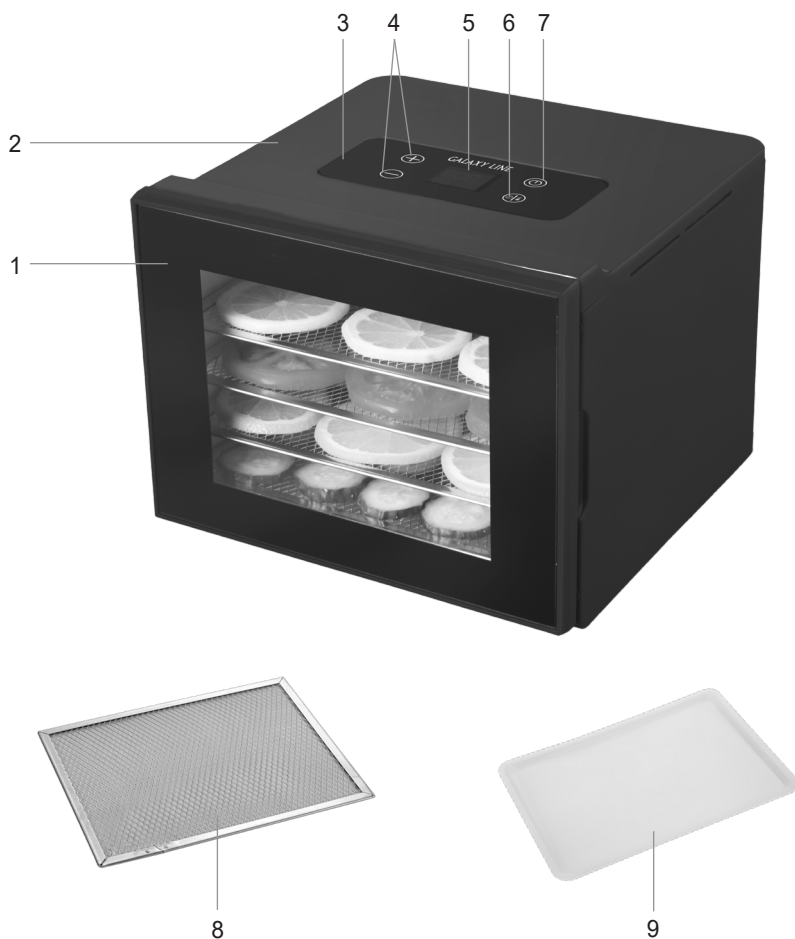
- 4.16 Не прикасайтесь к корпусу прибора и к вилке шнура питания мокрыми руками.
- 4.17 Не используйте прибор вне помещений.
- 4.18 Время непрерывной работы не должно превышать 24 часов. По истечении 24 часов работы выключите прибор, отключите его от электрической сети и дайте прибору остыть.
- 4.19 Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия прибора.
- 4.20 Запрещается использовать электросушилку без верхней крышки, во время работы прибора не снимайте крышку на длительное время.
- 4.21 Если вы сняли крышку, чтобы проконтролировать процесс сушки, то соблюдайте осторожность, не наклоняйте лицо и не подставляйте другие открытые участки тела над секциями для сушки.
- 4.22 Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.
- 4.23 Секции для сушки во время работы нагреваются. Перед снятием дайте им остыть.
- 4.24 Держите шнур питания вдали от источника нагрева, масла и острых предметов.
- 4.25 Использование принадлежностей, не поставляемых в комплекте с изделием, может быть небезопасным и привести к поломке изделия.
- 4.26 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.
- 4.27 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.
- 4.28 В случае явной или предполагаемой неисправности изделия следует обратиться в авторизованный сервисный центр для диагностики и ремонта изделия.
- 4.29 Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

**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 электроприбор 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. Дверца
2. Корпус
3. Панель управления
4. Кнопки увеличения / уменьшения времени / температуры
5. Дисплей
6. Кнопка выбора времени / температуры
7. Кнопка включения / выключения
8. Поддон из нержавеющей стали
9. Поддон для пастилы



## 6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Внимательно прочтите руководство. Извлеките электроприбор из упаковки, удалив весь упаковочный материал (при наличии). Проверьте целостность изделия и шнура питания. Корпус следует протереть чистой влажной тканью, а поддоны и основание электроприбора промыть в теплой воде.

## 7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Вымойте продукты, дайте воде стечь и при необходимости нарежьте небольшими кусочками, кружочками или дольками. Для того чтобы продукты не потеряли свой цвет, Вы можете предварительно опустить их в воду, содержащую лимонный сок.

7.2 Установите электросушилку на твердую ровную поверхность. Равномерно разложите заранее подготовленные продукты на поддонах в один ряд.

**ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как разложить продукты на поддоны, убедитесь, что они сухие. Не раскладываете мокрые продукты на поддоны.



Не следует раскладывать на поддоны слишком большое количество продуктов.



7.3 Установите поддоны с разложенными продуктами внутрь прибора. Поддоны должны быть расположены таким образом, чтобы поток воздуха мог свободно циркулировать между ними.


Не помещайте на решетку более 300 г продуктов.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** для приготовления пастилы используйте специальный поддон для пастилы. Также его можно устанавливать на нижний уровень для сбора крошек и капель во время сушения продуктов.




7.4 Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку. Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее появится значение «000» и «00».

7.5 Для установки температуры нажмите на кнопку  | . На дисплее по умолчанию отобразится значение 70°C и будет мигать. С помощью кнопок «+/-» установите необходимые значения. Температуры будет меняться с шагом в 5°. Диапазон установки температуры от 35 до 70°C.


7.6 Для установки времени снова нажмите на кнопку  | . На дисплее по умолчанию отобразится время «10:00» и будет мигать. С помощью кнопок «+/-» установите необходимые значения. Время будет меняться с шагом в 1 час. Диапазон установки времени от 1 до 24 часов.

7.7 Для запуска процесса нажмите кнопку . В случае бездействия в течение 1 минуты все настройки сбросятся, и прибор перейдет в режим ожидания.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В процессе работы можно также поменять время и тем-

пературу, нажав на кнопку  | . Для сохранения настроек необходимо нажать на кнопку . В случае бездействия в течение 5 секунд прибор вернется к настройкам, установленным изначально.

7.8 По истечении времени, необходимого для сушки выбранных ингредиентов, 20 раз прозвучит звуковой сигнал. Вентилятор будет работать в течение 5 секунд. Прибор перейдет в режим ожидания.

7.9 Остановить процесс работы можно в любой момент нажатием кнопки .

**Примечание:** При первом использовании возможно появление постороннего запаха при работе нагревательного элемента, это допустимо.

**Примечание:** Для обеспечения наилучших результатов сушки рекомендуется укладывать более влажные ингредиенты на нижние поддоны и периодически менять нижние и верхние поддоны местами. Перед тем как поменять поддоны местами, выключите прибор. Используйте термостойкие перчатки при смене поддонов.

**Примечание:** Каждый час проверяйте продукты на готовность. Проверяя, готовы ли продукты, не касайтесь их руками, а используйте для этого вилку, кухонную лопатку или другие приспособления.

Длительность сушки зависит от влажности в помещении, влажности самих продуктов, толщины кусочков и прочих факторов. Некоторые продукты могут быть покрыты своим естественным защитным слоем, что также увеличивает длительность их сушки. Такие продукты необходимо бланшировать (погрузить их в кипящую воду на несколько минут), затем немедленно охладить в холодной воде и вытереть насухо. Для более равномерной сушки продуктов необходимо периодически менять поддоны местами. Перед тем, как убрать продукты на хранение, подождите, пока они полностью остынут. Храните продукты в сухом, прохладном (идеальная температура хранения +15-16°C) и темном месте. Не рекомендуется хранить сушеные фрукты и овощи более 1 года. Сушеное мясо, птицу или рыбу не следует хранить более 3 месяцев в холодильнике или 1 года в морозилке. Для хранения сушеных продуктов подходят любые чистые, воздухо- и влагоустойчивые контейнеры. Регулярно проверяйте состояние высушенных продуктов.

### 7.10 Подготовка фруктов к высушиванию

Для сохранения натурального вкуса, цвета и запаха фруктов рекомендуется подготовить фрукты соответствующим образом. Смешайте 2 стакана воды с ¼ стакана натурального сока. Рекомендуется использовать, по возможности, сок того фрукта, который Вы хотите высушить. Рекомендуется замочить в этой жидкости вымытые фрукты на 2 часа.

**Таблица №3. Сушка фруктов**

Наименование продукта	Подготовка	Состояние после сушки	Длительность сушки, ч
Абрикос	Разрежьте пополам и уберите косточку	Мягкое	13-28
Апельсиновая корка	Нарежьте длинными полосками	Хрупкое	8-16
Ананас (свежий)	Почистите и нарежьте кусочками или четвертинками	Твердое	6-36
Ананас (консервированный)	Слейте сок и высушите кусочки фрукта	Мягкое	6-36
Банан	Почистите и нарежьте кружочками (3-4мм толщиной)	Хрустящее	8-38
Виноград	Целиком	Мягкое	8-38
Вишня	Не обязательно вынимать косточку. Вы можете убрать ее, когда вишня будет наполовину высушена	Твердое	8-26
Груша	Почистите и нарежьте	Мягкое	8-30
Фига	Нарежьте кусочками	Твердое	6-26
Клюква	Целиком	Мягкое	6-26
Персик	Разрежьте пополам, уберите косточку, когда персик будет наполовину высушен.	Мягкое	10-34
Финик	Разрежьте и уберите косточку	Твердое	6-26
Яблоко	Почистите, нарежьте кружочками или кусочками и уберите сердцевину	Мягкое	4-6

**7.11 Подготовка овощей к высушиванию**

Фасоль, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель рекомендуется бланшировать перед высушиванием пару минут. Это помогает сохранить их натуральный цвет. После этого достаньте овощи и дайте им просохнуть.

**Таблица №4. Сушка овощей, грибов и трав**

Наименование продукта	Подготовка	Состояние после сушки	Длительность сушки,ч
Артишок	Нарежьте полосками (3-4 мм толщиной)	Хрупкое	5-13
Баклажан	Почистите и нарежьте кусочками (6-12 мм толщиной)	Хрупкое	6-18
Брокколи	Почистите и порежьте. Варите на пару приблизительно 3 мин.	Хрупкое	6-20
Брюссельская капуста	Разрежьте плодоножки на 2 части	Хрустящее	8-30
Болгарский перец	Нарежьте полосками или кружочками (6 мм толщиной) и удалите сердцевину	Хрустящее	4-14
Грибы	Нарежьте или сушите целиком (маленькие грибы)	Твердое	6-14
Зеленый лук	Нарежьте крупно	Хрустящее	6-10
Кабачок	Нарежьте кусочками (6 мм толщиной)	Хрупкое	6-18
Капуста	Почистите, нарежьте полосками (3мм толщиной) и удалите кочерыжку	Твердое	6-14
Картофель	Нарежьте и бланшируйте 8-10мин.	Хрустящее	8-30
Лук	Нарежьте тонкими кружочками	Хрустящее	8-14
Морковь	Бланшируйте, пока она не станет мягкой. Нарежьте круглыми кусочками.	Хрустящее	8-14
Огурец	Почистите и нарежьте кружочками (12 мм толщиной)	Твердое	6-18
Острый перец	Целиком	Твердое	8-14
Петрушка	Разложите листья по поддонам	Хрустящее	2-10
Помидор	Почистите и нарежьте кусочками или кружочками	Твердое	8-24
Ревень	Почистите и нарежьте кусочками (3 мм толщиной)	Сушить до потери влаги	8-38
Свекла	Бланшируйте несколько минут, охладите, отрежьте корень и листья и нарежьте кружочками	Хрустящее	8-26

Сельдерей	Нарежьте кусочками (6 мм толщиной)	Хрустящее	6-14
Спаржа	Нарежьте кусочками (2,5 мм толщиной)	Хрустящее	6-14
Фасоль	Разрежьте и отварите в кипящей воде	Хрупкое	8-26
Цветная капуста	Бланшируйте, пока она не станет мягкой	Твердое	6-16
Чеснок	Почистите и нарежьте кружочками	Хрустящее	6-16
Шпинат	Бланшируйте несколько минут	Хрустящее	6-16
Шампиньоны	Выберите грибы, шапки которых будут загнуты вовнутрь, нарежьте кусочками или высушивайте целиком.	Твердое и хрустящее	3-10

## 7.12 Подготовка мяса, рыбы и птицы к высушиванию

### 7.12.1 Мясо

Перед высушиванием замаринуйте мясо для сохранения натурального вкуса. Маринад также сделает мясо мягче. Обязательно добавьте соль в маринад. Она заберет лишнюю воду из мяса и поможет ему лучше сохраниться.

Рецепт маринада:

½ стакана соевого соуса

1 зубчик чеснока, мелко нарезанный

2 ст.л. сахара

2 ст.л. томатной пасты или кетчупа

1¼ ч.л. соли

1 ч.л. мелко нарезанного лука

1 ч.л. молотого перца

Нарежьте мясо маленькими кусочками и сушите 2-8 часов (до полной потери влаги).

### 7.12.2 Птица

Перед высушиванием рекомендуется отварить или обжарить птицу. Сушите 2-8 часов (до полной потери влаги).

### 7.12.3 Рыба

Перед высушиванием рекомендуется отварить или запечь рыбу при температуре 200° С в течение 20 минут. Сушите 2-8 часов (до полной потери влаги).

## 7.13 Приготовление йогурта

Ингредиенты:

Молоко/сливки/топленое молоко – 1 л

Закваска для приготовления йогурта / закваска для ряженки или сметаны – 1 пакет

Приготовление:

Смешать молоко и закваску до однородной консистенции. Разлить смесь в баночки для приготовления йогурта и установить на нижний уровень сушилки. Выставить температуру 40°C и готовить в течение 5-8 часов. Необходимо проверять консистенцию в процессе приготовления через 4 часа, далее через каждый час. При достижении желаемой консистенции выключите прибор. Готовый йогурт поместить в холодильник на 3-4 часа.

#### **7.14 Приготовление пастилы**

7.14.1 Пастила готовится из пюре свежих фруктов, ягод или овощей с добавлением орехов, меда и других ингредиентов по вкусу. Необходимо предварительно очистить фрукты, овощи, ягоды от кожуры и семян и измельчить до состояния пюре.

7.14.2 Поддон для пастилы (поставляется в комплекте) смазать растительным маслом и выложить на него готовое пюре тонким слоем.

7.14.3 Установить поддон на решетку и сушить пастилу в течение 10-18 часов. Готовую пастилу снять с лотка с помощью лопатки, свернуть в трубочку, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник. Пастилу можно использовать в качестве десерта либо разбавить с помощью воды и использовать как пюре, соус или начинку для выпечки.

## **8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

8.1 Убедитесь, что электроприбор отключен от электросети перед тем, как его почистить и промыть. Для чистки прибора не используйте чистящие средства, которые могут повредить поверхность прибора.

8.2 Рекомендуется чистить корпус электроприбора при помощи чистой влажной ткани, а остальные части прибора можно промыть чистой водой с использованием чистящих средств. 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°C до +40°C 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.

## 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, 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, повлекшие 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 (основание, поддоны).

**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](http://galaxy-tecs.ru).

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

## 13 ПРОЧАЯ ИНФОРМАЦИЯ

**Импортер, уполномоченное изготовителем лицо:** ООО «Галактика»

**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](mailto:mail@simbirsk-crown.ru)

**Изготовитель:** НИНБО МАСЦУГЭ ИМПОРТ & ЭКСПОРТ КО., ЛТД.

**Адрес:** КОМНАТА 801-1, № 50, 578 ТЯНЬТУН САУФ РЭУД, ИНЬЧЖОУ ДИСТРИКТ, НИНБО, 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 НҰСҚАУЛАР

GALAXY LINE GL2634 көкөніс пен жеміс-жидекке арналған кептіргіш (ары қарай мәтін бойынша – электрлі кептіргіш, құрал, электр құралы, бұйым) – көкөністер мен жемістерді пайдалы заттарды минималды жоғалтусыз консерванттарды қолданусыз дайындауға, сонымен бірге емдік өсімдіктерді, татымды шөптерді, гүлдерді кептіруге мүмкіндік береді. AISI 304 болаттан өлшемі 23,6\*18,1 см 4 табандық, пастила үшін табандық бір уақытта бірнеше әртүрлі өнімдерді кептіруге мүмкіндік береді. Дайындаудың температурасын және уақытты реттеу мүмкіншілігі қолайлы режимді таңдауға мүмкіндік береді және құралды қолайлы қолданумен қамтамасыз етеді.

## **EAC** 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	400 Вт
Температураны реттеу	35-70°C
Қуат беру баусымының ұзындығы	0,8 м
Таймер	1 сағат - 24 сағат
Табандықтың өлшемі	23,6*18,1 см
Құралдың өлшемі	30*25,5*21 см
Электр тоғымен зақымдалудан қорғаныс класы	II 

## 3 ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҚ

2 Кесте

Атауы	Саны
Көкөніс пен жеміс-жидекке арналған кептіргіш	1 дана
Тот баспайтын болаттан табандық	4 дана
Пастила үшін табандық	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 суға және басқа да сұйықтықтарға батыруға болмайды.
- 4.2 Бұйымды қуат беру желісіне қосудың алдында желі параметрлерінің осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген мәндерге сәйкес екендіктеріне көз жеткізіп алыңыз.
- 4.3 Құралдың жұмысы кезінде қолжетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін.
- 4.4 Бұйымды желіден ажырату кезінде қуат беру баусымынан емес ашадан ұстау керек.
- 4.5 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 керек. Егер ол тіпті желіден ажыратылған болса да, балалардың бұйымға жанасуларына рұқсат бермеу керек. Жұмыс істеп тұрған бұйымның жанында балалар мен жануарлардың болуына жол бермеңіз.
- 4.6 Бұйымды осы нұсқаулықта аталғандардан басқа мақсаттар үшін қолданбау керек. Бұйыммен жұмыс істеу, сақтау және күтім жасау осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа қатаң сәйкес жүргізілуі керек.
- 4.7 Бұйымды егер жану немесе жарылыс қаупі бар болса, мәселен тез тұтанатын сұйықтықтардың немесе газдардың жанында қолданбаңыз.
- 4.8 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.
- 4.9 Қуат беру баусымының және бұйымның бүтіндігін қадағалау қажет. Бұйымды бүлінулер болған кезде қолдануға тыйым салынады.
- 4.10 Қуат беру баусымы бүлінген кезде қауіптерге жол бермеу үшін оны дайындаушы немесе оның агенті, немесе аналогтік біліктік тұлға ауыстыруы керек. Қуат беру баусымын ауыстыру қолданыстағы тарифқа сай авторландырылған сервистік орталықта жүзеге асырылады.
- 4.11 Бұйымға қате қарау оның бұзылуына, қолданушыға немесе оның мүлкіне зиян тигізуге әкеліп соқтыруы мүмкін.
- 4.12 Бұйымның жұмысы кезінде жерге тұйықталған заттарға жанаспаңыз (мәселен, құбыржолдарға, жылыту радиаторларына, газ плиталарына, тоңазытқышқа).
- 4.13 Құралды пайдалану кезінде су көзі мен ашық оттан алыста тегіс орнықты бетті қолданыңыз.
- 4.14 Құралды тегіс, орнықты және жылуға төзімді бетке орнатыңыз.
- 4.15 Құралдың бұғатталуларын болдырмау үшін құралдың желдеткіш саңылауларын оның жұмысы кезінде жаппаңыз.
- 4.16 Құралдың корпусын және қуат беру баусымының ашасын дымқыл

қолдармен ұстамаңыз.

4.17 Құралды бөлмелерден тыс қолданбаңыз.

4.18 Үздіксіз жұмыс жасау уақыты 24 сағаттан аспауы керек. 24 сағат жұмыс істеуден кейін құрылғыны сөндіріңіз, оны электр желісінен ажыратыңыз және құралды суытыңыз. Құралдың желдеткіш саңылауына судың тиіп кетуін болдырмаңыз.

4.19 Құралдың желдеткіш саңылауларына судың тиіп кетуіне жол бермеңіз.

4.20 Электр кептіргішті жоғарғы қақпақсыз қолдануға тыйым салынады, құрал істеп тұрған уақытта қақпағын ұзақ уақытқа шешпеңіз.

4.21 Егер сіз кептіру уақытын бақылау үшін қақпақты шешсеңіз, онда сақ болыңыз, бетті жақындатпаңыз және дененің басқа да ашық учаскелерін кептіруге арналған секцияларға қоймаңыз.

4.22 Құралдың ыстық беттеріне жанаспаңыз.

4.23 Кептіруге арналған секциялар жұмыс уақытында қызып кетеді. Шешу алдында олардың суынуын тосыңыз.

4.24 Қуат беру баусымын қызу көзінен, майдан және өткір заттардан алыс ұстаңыз.

4.25 Бұйыммен жиынтықта жеткізілмеген керек-жарақтарды қолдану қауіпті болуы және бұйымның істен шығуына әкеліп соқтыруы мүмкін.

4.26 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.

4.27 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.

4.28 Өнімнің ақаулары анық немесе күдікті болған жағдайда, өнімді диагностикалау және жөндеу бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

4.29 Құралдар сыртқы таймерден немесе қашықтықтан басқарудың жеке жүйесінен жұмыс істеуге арналмаған.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Тек тұрмыстық қолданылуға ғана арналған.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Электр құралын алкогольдік немесе есірткілік ма-саю шарттарында, немесе ақиқатты объективт қабылдауға кедергі жасау-шы 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. Есікшелері
2. Корпус
3. Басқару панелі
4. Температура, уақыт көрсеткіштерін кеміту / арттыру батырмалары
5. Дисплей
6. Температура / уақытты таңдау батырмасы
7. Іске қосу / сөндіру батырмасы
8. Тот баспайтын болаттан табандық
9. Пастила үшін табандық

## 6 ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

Нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Құралды барлық қаптаушы материалын (бар болған жағдайда) алып тастай отырып, қаптамадан шығарыңыз. Бұйымның және желілік кабелдің бүтіндігін тексеріңіз. Корпусты таза дымқыл матамен сүрту, ал тұғырықтар мен электр құралының қақпағын жылы сумен жуу керек.

## 7 ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

7.1 Өнімдерді жуыңыз, судың құйылуына жол беріңіз және қажет болған жағдайда шағын тілімдермен, шеңбершелермен немесе бөліктерде кесіңіз. Өнімдер өз түстерін жоғалтпаулары үшін Сіз оларды құрамында лимон шырыны бар суға алдын-ала сала аласыз.

7.2 Электр кептіргішті қатты тегіс бетке орнатыңыз. Алдын-ала дайындалған өнімдерді тұғырыққа бір қатарға біркелкі орналастырыңыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Өнімдерді табандықтарға салудың алдында олардың құрғақ екендіктеріне көз жеткізіңіз. Дымқыл өнімдерді табандықтарға салмаңыз. Тұғырыққа өнімдердің көп мөлшерін салмау керек.



7.3 Тұғырықтарды салынған өнімдерімен құралдың корпусына орнатыңыз. Тұғырықтар ауа ағыны олардың арасында еркін айналатындай етіп орналасулары керек.



**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Жұмыс уақытында құрал әрдайым қақпақпен жабылған болуы керек.


Торға 300 г-дан астам өнімдер салмаңыз.

**ЕСКЕРТУ:** пастиланы дайындау үшін арнайы пастилаға арналған табандықты пайдаланыңыз. Сондай-ақ, тағамды кептіру кезінде үгінділер мен тамшыларды жинау үшін оны төменгі деңгейге қоюға болады.

7.4 Қуат беру баусымының ашасын электрлі резеткіге қойыңыз. Дисплейде «000» және «00» мәні пайда болады және дыбыстық сигнал шығады.


7.5 Температураны орнату үшін батырмасын  |  басыңыз. Дисплейде әдепкі қалпы бойынша 70°C мәні бейнеленеді және жанып-сөнетін болады. + / - батырмаларының көмегімен қажетті уақытты орнатыңыз. Температураны 5° қадамымен ауысады. Аталған режимдегі температураның қолжетімді параметрлері: 35-70 °C.

7.6 Уақыт орнату үшін  |  батырмасын басыңыз. Дисплейде әдепкі қалпы бойынша «10:00» мәні бейнеленеді және жанып-сөнетін болады. + / - батырмаларының көмегімен қажетті уақытты орнатыңыз. Уақыт 1 сағат қадамымен ауысады. Аталған режимдегі уақытың қолжетімді параметрлері: 1 – 24 сағат.

7.7 Дайындау процесін іске қосу үшін  батырмасын басыңыз. Әрекетсіздік жағдайында 1 минут ішінде барлық теңшеулер тасталады, және құрал күту

режиміне өтеді.

7.8 Таңдалған ингредиенттерді кептіруге кететін уақыт өткеннен кейін 20 рет дыбыстық сигнал шығады. Желдеткіш 5 секунд бойы жұмыс істейтін болады. Құрал күту режиміне өтеді.

7.9 Жұмыс процесін кез келген сәтте  батырмасын басумен тоқтатуға болады.

**ЕСКЕРТУ:** Бірінші рет қолдану кезінде қыздырғыш элементтің жұмысы кезінде бөгде иістің пайда болуы мүмкін, оны елемеуге де болады.

Кептірудің ең үздік нәтижелермен қамтамасыз ету үшін ылғалдырақ ингредиенттерді астыңғы секцияларға орналастыру және мезгіл-мезгіл астыңғы және үстіңгі секцияларды орындарымен ауыстырып отыру ұсынылады. Секцияларды орындарымен ауыстырудың алдында құрылғыны сөндіріңіз. Табандықтарды ауыстыру кезінде жылуға төзімді қолғаптарды

**Ескерту:** Әрбір сағатта өнімдердің дайын болуларын тексеріп отырыңыз. Өнімдердің дайын болуын тексере отырып оларды қолдармен ұстамаңыз, ол үшін шанышқыны, асүй күрекшесін немесе басқа да керек-жарақтарды қолданыңыз.

Таңдалған ингредиенттерді кептіру үшін қажетті уақыт өткеннен кейін құрылғына сөндіріңіз.

Кептірудің ұзақтығы бөлменің ылғалдылығына, өнімдердің ылғалдылықтарына, тілімдердің қалыңдықтарына және басқа да себептерге байланысты болады. Кейбір өнімдер өздерінің табиғи қорғаныс қабаттарымен жабылған болулары мүмкін, бұл да оларды кептіру ұзақтығын арттырады. Мұндай өнімдерді булау (оларды қайнаған суға бірнеше минутқа салу), сосын бірден суық суда салқындату және құрғатып сүрту қажет. Өнімдерді біркелкірек кептіру үшін тұғырықтарды орындарымен мезгіл-мезгіл ауыстырып отыру керек.

Өнімдерді сақтауға алып тастаудың алдында олардың толықтай суынуларын тосыңыз. Өнімдерді құрғақ, салқын (мінсіз сақтау температурасы +15-16°C) және қараңғы орында сақтаңыз. Кептірілген жемістер мен көкөністерді 1 жылдан артық уақыт сақтау ұсынылмайды. Кептірілген етті, құсты немесе балықты 3 айдан артық уақыт тоңазатқышта немесе 1 жылдан артық уақыт мұздатқышты сақтамау керек. Кептірілген өнімдерді сақтау үшін кез келген таза, ауа өткізбейтін және ылғалға төзімді контейнерлер жарай береді. Кептірілген өнімдердің жағдайын тұрақты тексеріп отырыңыз.

### 7.10 Жемістерді кептіруге дайындау

Өнімдердің табиғи дәмін, түсін және иісін сақтау үшін жемістерді лайықты түрде дайындау ұсынылады. 2 стақан суды ¼ стақан табиғи шырынмен араластырыңыз. Мүмкіншілікке қарай Сіздің кептіргіңіз келетін жемістің шырынын қолдану ұсынылады. Осы сұйықтықта жуылған жемістерді 2 сағаттай сулап жібіту ұсынылады.

### 7.11 Көкөністерді кептіруге дайындау

Үрмебұршақты, гүлді қырыққабат-ты, қасқыржемді және картопты



кептірудің алдында бір-екі минуттай булау ұсынылады. Бұл олардың табиғи түсін сақтауға көмектеседі. Осыдан кейін көкөністерді алып шығыңыз және оларды құрғатыңыз.

### **7.12 Етті, балықты және құстарды кептіруге дайындау**

#### **7.12.1 Ет**

Етті кептірудің алдында табиғи дәмін сақтау үшін етті мари-надтаңыз. Маринад сонымен бірге етті жұмсақтау етеді. Маринадқа міндетті түрде тұз қосыңыз. Ол еттен артық суды алады және оған өте жақсы сақталуына көмектеседі.

#### **Маринадтың рецепті:**

½ стақан соя тұздығы

1 сарымсақтың тісшесі, ұсақ туралған

2 ас қ. қант

2 ас қ. томат пастасы немесе кетчуп

1¼ ш.қ. тұз

1 ш.қ. ұсақ туралған пияз

1 ш.қ. ұнтақталған бұрыш

Етті ұсақ кесектерге тураңыз және 2-8 сағат кептіріңіз (ылғалдың толық жоғалуына дейін).

#### **7.12.2 Құс**

Кептірудің алдында құсты қайнату немесе қуыру ұсынылады. 2-8 сағат кептіріңіз (ылғалдың толық жоғалуына дейін).

#### **7.12.3 Балық**

Кептірудің алдында балықты 20 минуттың ішінде 200° С температурасы кезінде пісіру немесе қайнату ұсынылады. 2-8 сағат кептіріңіз (ылғалдың толық жоғалуына дейін).

### **7.13 Йогурт дайындау**

Ингредиенттер:

Сүт/кілегей/піскен сүт – 1 л

Йогурт дайындау үшін ашытқы / Майлы айран немесе қаймақ үшін ашытқы – 1 пакет

Дайындау: Сүт пен ашытқыны біртекті консистенцияға дейін араластыру. Қоспаны йогурт дайындауға арналған кіші құтыларға құю және кептіргіштің төменгі деңгейіне орнату. 40°С температураны қою және 5-8 сағат дайындау. Дайындау процесінде консистенцияны 4 сағаттан кейін, содан кейін әр сағаттан кейін тексеру қажет. Қалаулы консистенцияға жеткен кезде құралды сөндіріңіз. Дайын йогуртты тоңазытқышқа 3-4 сағатқа қойыңыз.

### **7.14 Пастила дайындау**

7.14.1 Пастила дәмі бойынша жаңғақтар, бал және басқа ингредиенттер қосылған жаңа піскен жемістер, жидектер немесе көкөністер езбесінен арқылы дайындалады. Алдын ала жемістерді, көкөністерді, жидектерді қабығынан және тұқымынан тазарту және езбе күйіне дейін ұнтақтау қажет.

7.14.2 Пастилаға арналған табандық (жиынтықта жеткізіледі) өсімдік

майымен майлау және оған жұқа қабатпен дайын езбені салу. 7.14.3 Табандықты торға орнату және пастиланы 10-18 сағат кептіру. Дайын пастиланы лотоктан қалақшаның көмегімен шешу, түтікке орау, тағамдық үлдірмен орау және тоңазытқышқа орналастыру. Пастиланы десерт ретінде пайдалануға немесе судың көмегімен сұйылтуға және езбе, тұздық немесе пісіруге арналған қоспалар ретінде пайдалануға болады.

## 8 ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

8.1 Оны тазалаудың және жуудың алдында электр құралының электр желісінен ажыратылғандығына көз жеткізіп алыңыз. Құралды тазалау үшін құралдың бетін бүлдіруі мүмкін тазартқыш құралды қолдан баңыз.

8.2 Құралды тазалау үшін құралдың бетін бүлдіруі мүмкін тазартқыш құралды қолданбаңыз. Корпусты тазалау үшін бұйымның металл бөліктерінде тотықтың түзілуіне әкеліп соқтыруы мүмкін немесе пластик бетті бүлдіретін тазартқыш құралдарды қолданбау керек.

## 9 САҚТАУ ЕРЕЖЕСІ

Бұйымды 0°C-тан +40°C-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

Егер 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:**

Сіздің назарыңызды барлық кепілдікті мерзімнің ішінде электр құралы келесі шарттардың сақталуы кезінде тегін сервистік қызмет көрсетуге немесе жөндеуге қабылданатын болатындығына аудартамыз:

Кепілдікті міндеттеме онда сатылған күні, сериялық нөмірі, сатушы ұйымның мөрі (мөртабаны), сатушының қолы көрсетілген дұрыс толтырылған кепілдік талоны болған кезде жүзеге асырылады. Сізде дұрыс толтырылған кепілдік талоны болмаған кезде біз Сіздің аталған бұйымның сапасы бойынша наразылықтарыңыздан бас тартуға мәжбүр боламыз. Түсінбеушіліктерді болдырмау үшін Сізден бұйыммен жұмысты бастауды алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен танысып шығуды өтінеміз.

Сіздің назарыңызды бұйымның тек тұрмыстық тағайындалуына аударамыз. Кепілдік шарттары иегердің үйінде мезгілдік техникалық қызмет көрсетуді қарастырмайды.

Осы кепілдікті шарттардың құқықтық негізі қолданыстағы Ресей Федерациясының заңнамасы, атап айтқанда, «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» Федералдық Заңның соңғы редакциясы және Ресей Федерациясының Азаматтық кодексі болып табылады.

Бұйымның пайдаланудың кепілдікті мерзімі 24 айды құрайды. Бұл мерзім бөлшек сауда желісі арқылы сатып алынған күннен бастап есептеледі. Біздің кепілдікті міндеттемелер тек кепілдікті мерзімнің ішінде анықталған және өндірістік технологиялық және конструктивтік ақаулармен шарттас, яғни

компания-дайындаушы арқылы жол берілген ақауларға ғана таралады.

### **12.1 Кепілдік міндеттемелер келесілерге таралмайды:**

12.1.1 Келесінің нәтижесінде орын алған ақаулықтар:

- қолданушының пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың ұйғарымдарын сақтамауы;

- сыртқы немесе кез келген басқа әсерлерден шақырылған механикалық бүлінулер;

- бұйымды тағайындалуы бойынша қолданбау,

- бұйымға жаңбыр, қар, жоғары ылғалдылық, қызу, агрессивтік орталар, қуат беруші электр желісі параметрлерінің пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарына сәйкессіздігі секілді жағымсыз атмосфералық және сыртқы әсерлер;

- аталған үлгінің технологиялық конструкциялары арқылы қарастырылмаған, өндіруші арқылы ұсынылмаған немесе мақұлданбаған керек-жарақтарды, шығын материалдарын және косалқы бөлшектерді қолдану.

12.1.2 Ашуға, жөндеуге немесе түрлендіруге оларға уәкілетті емес тұлғалар арқылы ұшыраған бұйымдар.

12.1.3 Бұйымды лайықсыз сақтаудың немесе қараудың салдарында пайда болған ақаулықтар:

- бұйымның металл элементтерінде тоттардың болуы;

- қуат беру баусымының үзілулері мен кесіктері;

- сызаттар, жарықшақтар, корпустың, бұйымның пластик бөліктерінің күшті үйкелістері және т.б.

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 Мезгілдік ауыстыруға жататын шығын материалдары, алынбалы бөлшектер, тораптар, сонымен бірге электр құралымен жиынтықта жеткізілетін керек-жарақтар және толымдаушылар (қақпақ, мөлдір алынбалы тұғырықтар).

12.1.7 Асқын жүктелудің сөзсіз белгілеріне жататындар:

- бұйымның бөлшектері мен тораптарының деформациялануы мен балқуы;

- сымдарды оқшаулағыштардың қарауы немесе күйі.

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, дайындаушы уәкілеттік берген тұлға:** «Галактика» 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:** НИНБО МАСЦУГЭ ИМПОРТ & ЭКСПОРТ КО., ЛТД.

**Мекен-жай:** КОМНАТА 801-1, № 50, 578 ТЯНЬТУН САУФ РЭУД, ИНЬЧЖОУ ДИСТРИКТ, НИНБО, 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.**

ДЛЯ ЗАМЕТОК

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](http://galaxy-tecs.ru), а также по QR-коду.  
Телефон горячей линии: **8-804-333-51-52** (звонок по РФ бесплатный)



[galaxy-tecs.ru](http://galaxy-tecs.ru)

### Құрметті сатып алушы!

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

### Наименование изделия

Бұйымның атауы

### Электросушилка для овощей и фруктов

Көкөніс пен жеміс-жидекке арналған кептіргіш

### Модель

Моделі

GL2634

### 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 комплектации жоқ пайдалану ережелерімен және шарттарымен кепілдік таныстым.

Печать продавца  
Сатушының мөрі

Подпись покупателя / Сатып алушының қолы

## 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.

