

GALAXY

Instruction manual
Руководство по эксплуатации



Multicooker
Мультиварка

GL2645

ОГЛАВЛЕНИЕ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	3
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	4
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	5
ПРОГРАММЫ, ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	6
ПО УМОЛЧАНИЮ И ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ	
ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ И ФУНКЦИЙ	7
РЕЦЕПТЫ	10
ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	12
УТИЛИЗАЦИЯ	12
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	13
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	14

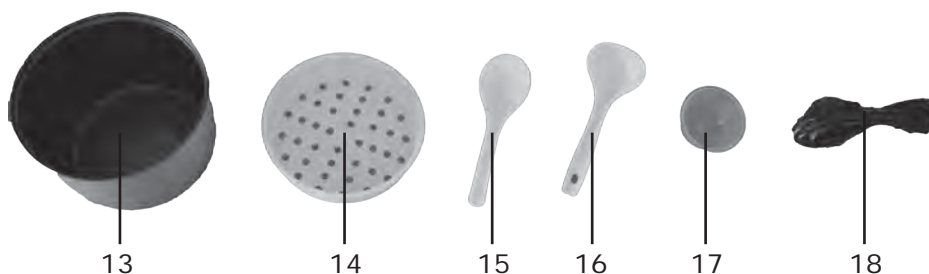
УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

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

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

1. Запрещается погружать в воду и другие жидкости корпус прибора.
2. Перед подключением прибора к сети питания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям 220-240 В, 50 Гц.
3. При отключении прибора от сети следует держаться за штекер, а не за провод.
4. Не следует позволять детям контактировать с прибором, даже если он выключен и отключен от сети.
5. Запрещается переносить электроприбор загруженный продуктами. Переносите пустой, остывший электроприбор.
6. Прибор следует всегда отключать от сети, если он не используется.
7. Также прибор нужно отключить от сети в случае любых неполадок и после окончания работы.
8. Не следует использовать прибор для любых иных целей, кроме указанных в настоящем руководстве. Работа, хранение и уход за прибором должны осуществляться строго в соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.
9. Необходимо следить за целостностью провода и прибора. Запрещается использовать прибор при наличии повреждений.
10. При повреждении сетевого провода во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо. Замена сетевого провода осуществляется в авторизованном сервисном центре согласно действующему тарифу.
11. Избегайте присутствия детей и животных рядом с работающим электроприбором.
12. Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.
13. 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.
14. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
15. При эксплуатации прибора используйте плоскую устойчивую поверхность вдали от источника воды и открытого огня.

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

ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не следует 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!

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Внимательно прочтите инструкцию.

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

ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- 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).
- Поместите чашу в электроприбор.
- Убедитесь, что чаша плотно прилегает к нагревательному элементу, повернув ее по часовой (или против часовой) стрелке на 45-90 градусов.
- Закройте крышку до щелчка.
- 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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Мультиварки GALAXY представляют собой современные multifunctional устройства, способные 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, готовить сгущенное молоко, стерилизовать емкости для пищи и многое другое. Приготовление любого блюда ограничено лишь Вашей фантазией. Обращаем Ваше внимание, что с некоторыми рецептами Вы также можете ознакомиться на нашем сайте www.galaxy-tecs.ru.

ЧАША С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

- Используйте чашу только в электроприборе, в комплекте с которым она поставляется. Не используйте ее в других электроприборах, а также на плите или в духовке.
- 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.
- Используйте только пластиковые половники, аналогичные поставляемым в комплекте с электроприбором.
- Не мойте чашу сразу после приготовления пищи. Дайте ей полностью остыть.
- Во избежание получения травм и ожогов вынимайте чашу из электроприбора, используя кухонные прихватки, варежки.
- Не используйте любую другую посуду в электроприборе, кроме чаши, которая поставляется в комплекте с ним или аналогичной.
- Не наполняйте чашу выше максимального уровня, обозначенного на внутренней стенке чаши.
- Обязательно смазывайте чашу маслом или жиром перед приготовлением блюд в режимах «ЖАРКА», «ВЫПЕЧКА» и «ПЛОВ».

ПРОГРАММЫ, ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО УМОЛЧАНИЮ И ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ

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

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.

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

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

3 Нажмите на кнопку «СТАРТ» для подтверждения выбранных параметров.

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

ВНИМАНИЕ! Для извлечения продуктов из чаши рекомендуется пользоваться половником, идущим 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.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ И ФУНКЦИЙ

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Для приготовления блюд вы можете воспользоваться функцией **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»**.

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

Для этого необходимо выбрать подходящую Вам программу, нажать на кнопку **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»**, затем на кнопку **«ТАЙМЕР»** и установить время задержки до начала работы программы. Задержка может быть выставлена от 30 минут до 24 часов с шагом в 30 минут. После установки времени задержки нажмите кнопку **«СТАРТ»** для запуска выбранной Вами программы. При переходе в режим **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** разделительный сегмент «:» на дисплее начнет мигать.

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

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

«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»

Для приостановления и отмены работы программ Вы можете воспользоваться кнопкой **«ПОДДЕРЖАНИЕ t°/ОТМЕНА»**.

По завершении каждой программы приготовления (за исключением программ: **«Жарка»**, **«Йогурт»**, **«Выпечка»**) автоматически включается режим **«ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ»**. На дисплее появляется значение **«bb»**. Чтобы отключить данную функцию нажмите кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ t°/ОТМЕНА»**.

Функцию **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** можно включить нажатием кнопки **«ПОДДЕРЖАНИЕ t°/ОТМЕНА»**. Например, блюдо приготовлено досрочно, а процесс приготовления еще не завершен. При отмене программы приготовления кнопкой **«ПОДДЕРЖАНИЕ t°/ОТМЕНА»** автоматического перехода в режим **«поддержание температуры»** не произойдет.

«ЙОГУРТ»

Время приготовления йогурта составляет 6-8 часов. При выборе функции **«ЙОГУРТ»** на дисплее отображается значение 08:00, что означает время приготовления 8 часов. Вы можете отрегулировать время приготовления по желанию кнопкой **«ТАЙМЕР»**. Учитывайте тот факт, что минимальное время приготовления йогурта не должно быть менее 6 часов.

Для приготовления йогурта вам понадобится:

500 мл молока и 50 мл натурального несладкого йогурта (без вкусовых добавок). Сахар по вкусу.

Поместите ингредиенты в чашу, тщательно перемешайте. Закройте крышку до щелчка. Установите программу **«ЙОГУРТ»** кнопкой **«МЕНЮ»**, при желании отрегулируйте время приготовления и нажмите кнопку **«СТАРТ»**.

По окончании процесса приготовления на дисплее появится обозначение **«----»**. Отключите прибор от электросети. Разлейте йогурт в стаканчики и поставьте в холодильник минимум на 4 часа (желательное время- 8 часов).

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

«РИС/КРУПА»

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

«СУП»

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

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

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

«МЯСО»

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

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

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

«ВЫПЕЧКА»

Программа предназначена для выпечки.

Приготовьте тесто для выпечки, следуя рекомендациям выбранного Вами рецепта. Обильно смажьте чашу маслом или маргарином, также Вы можете использовать специальную

бумагу для выпечки. Выложите приготовленное тесто на дно чаши, разровняйте его так, чтобы дно чаши было полностью покрыто и тесто касалось стенок.

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

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

«РАЗОГРЕВ»

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

«ТУШЕНИЕ»

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

«ЖАРКА»

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

«ПЛОВ»

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

«МОЛОЧНАЯ КАША»

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

«ПАР»

Данная программа позволяет готовить блюда на пару. Налейте воду в чашу (примерно 2

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

РЕЦЕПТЫ

«ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА»

Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

«ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ»

Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

«МАНТЫ»

Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

Приблизительное время приготовления составляет 40 минут.

«ТУШЕНОЕ МЯСО «БОНЕЗИО»»**Ингредиенты:**

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

Приготовление:

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

«ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНОСТЯМИ»**Ингредиенты:**

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

Приготовление:

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

«ПЛОВ»

Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Хранить прибор нужно в сухом месте, недоступном для детей и животных.
- Для чистки прибора не используйте чистящие средства, которые могут повредить поверхность прибора, а также антипригарное покрытие чаши.
- Рекомендуется протирать внутреннюю крышку, а также снимать клапан и производить его очистку после каждого использования электроприбора. Для снятия клапана поверните его против часовой стрелки.

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

УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

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 12 месяцев. 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.

Гарантийные обязательства не распространяются на:

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 и запчастей, не рекомендованных или не одобренных производителем;

2) На изделия, подвергавшиеся вскрытию, ремонту или модификации неуполномоченными на то лицами.

3) На неисправности, возникшие вследствие ненадлежащего обращения или хранения изделия, такие как обрывы и надрезы сетевого провода, сколы, царапины, сильные потертости корпуса и др.

4) На неисправности, возникшие в результате перегрузки изделия.

5) На изделия без читаемого серийного номера.

6) На аксессуары, поставляемые в комплекте с электроприбором (чаша, ложка, половник, ёмкость для приготовления на пару).

Обращаем ваше внимание, что доставка изделия в сервисный центр и из него осуществляется конечным потребителем (владельцем) или за его счет.

К безусловным признакам перегрузки относится:

- потемнение или обугливание изоляции проводов.

Техническое освидетельствование прибора на предмет установления гарантийного случая производится только в авторизованном сервисном центре.

Список сервисных центров можно узнать у продавца или на сайте **www.galaxy-tecs.ru**. Обращаем Ваше внимание, что срок гарантии автоматически продлевается на срок ремонта изделия.

Срок службы прибора составляет 3 года.

Компания-изготовитель обращает внимание покупателей, что при эксплуатации прибора в рамках личных нужд и соблюдении правил пользования, приведенных в данном руководстве по эксплуатации, срок службы изделия может значительно превысить указанный в настоящем руководстве.

Компания-изготовитель данного прибора оставляет за собой права вносить изменения в конструкцию и комплектацию и изменять характеристики прибора, не ухудшающие его эксплуатационных качеств.

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

Импортер: ООО «Союз»

Адрес: Россия, г. Ульяновск, ул. Локомотивная, 14

Изготовитель: Хэйлунцзян Лайкеда Импорт энд Экспорт Кампэни Лимитид

Адрес: Вайцаогардэнь Гогэли роуд, Хэйлунцзян Провинс, Китай

Сделано в КНР

Дата изготовления указана на серийном номере

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания	220-240 В, 50 Гц
Мощность	900 Вт
Объем чаши	5 Л

