

GALAXY

Instruction manual

Руководство по эксплуатации

Electric yoghurt maker

Йогуртница электрическая



GL2693

ОГЛАВЛЕНИЕ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	3
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	5
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	6
ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	10
УТИЛИЗАЦИЯ	10
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	11
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



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

1. Запрещается погружать корпус электроприбора в воду или иные жидкости.
2. Перед подключением электроприбора к сети питания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям 220-240 В, 50 Гц.
3. При отключении электроприбора от сети следует держаться за штекер, а не за шнур.
4. Не следует позволять детям контактировать с электроприбором, даже если он выключен и отключен от сети.
5. Электроприбор следует всегда отключать от сети, если он не используется.
6. Также электроприбор нужно отключить от сети в случае любых неполадок, перед чисткой и после окончания работы.
7. Не следует использовать электроприбор для любых иных целей, кроме указанных в настоящем руководстве. Работа, хранение и уход за электроприбором должны осуществляться строго в соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.
8. Необходимо следить за целостностью шнура питания и корпуса электроприбора. Запрещается использовать электроприбор при наличии повреждений.
9. Избегайте присутствия детей, посторонних и животных рядом с работающим электроприбором.
10. Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легко воспламеняющихся жидкостей или газов.
11. 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.
12. Убедитесь, что в непосредственной близости от электроприбора нет ничего, что могло бы осложнить его работу и вызвать нежелательные последствия.

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 электроприбор людям в таком состоянии или в таких условиях!

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!

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Извлеките электроприбор из коробки и удалите упаковочный материал (при наличии). Корпус и крышку электроприбора следует протереть чистой влажной тканью, а емкости с крышками промыть в теплой воде.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Проверьте соответствие параметров питающей сети данным, указанным на приборе. Установите прибор на сухую, ровную и устойчивую поверхность.

Для приготовления йогурта следует использовать сухое или пастеризованное молоко. Рекомендуется выбирать молоко с большим процентом жирности. В качестве закваски можно использовать сухую йогуртовую закваску, либо «живой» йогурт, приготовленный без термической обработки.

Программы приготовления:

«1» Предназначена для приготовления йогурта и молочнокислых продуктов (возможность выбора времени приготовления от 1 до 14 часов).

«2» Предназначена для приготовления рисового вина, кваса, настоек (возможность выбора времени приготовления от 1 до 48 часов).

«3» Предназначена для приготовления натто (возможность выбора времени приготовления от 1 до 36 часов).

Примечание: Кроме рецептов, указанных в данном руководстве, Вы можете также использовать проверенные рецепты из сети Интернет.

Йогурт на йогуртовой закваске:

1. Извлеките емкости с крышками из электроприбора и простерилизуйте емкости без крышек.
2. Нагрейте молоко до 80-90°C, но не доводите до кипения. Затем дайте ему остыть до комнатной температуры.
3. Размельчите сухую йогуртовую закваску в порошок. Для определения количества закваски, необходимого для приготовления йогурта, следуйте инструкции, поставляемой в комплекте с закваской.
4. Смешайте до однородной массы не более 0,9 л молока с размельченной йогуртовой закваской.
5. Разлейте йогуртовую массу в емкости, не закрывайте их крышками.
6. Поместите емкости в йогуртницу и закройте ее крышкой.
7. Подключите электроприбор к сети. Выберите программу «1» с помощью кнопки «МЕНЮ». Рекомендуемое время приготовления 10 часов.

Вы самостоятельно можете регулировать время приготовления по своему усмотрению с помощью кнопок «-»/«+» , но оно не должно составлять более 14 часов. После установки программы и времени приготовления нажмите кнопку «СТАРТ/ОТМЕНА».

8. По истечении времени приготовления на дисплее отобразится «OFF». Отключите электроприбор от сети, достаньте емкости с йогуртом из электроприбора, накройте их крышками и поместите на 2-3 часа в холодильник до загустения йогуртовой массы.

9. По желанию перед употреблением в йогурт можно добавить сахар, кусочки фруктов, ягоды, джем, злаки и пр.

10. Готовый йогурт впоследствии можно использовать в качестве закваски до 10 раз. При этом время приготовления следующей партии будет составлять 6-7 часов.

ВНИМАНИЕ! При использовании закваски следуйте рецепту, идущему в комплекте с закваской.

Йогурт на «живом» йогурте:

1. Извлеките емкости с крышками из электроприбора и простерилизуйте емкости без крышек.

2. Нагрейте молоко до 80-90° С, но не доводите до кипения. Затем дайте ему остыть до комнатной

температуры.

3. Смешайте до однородной массы не более 0,9 л молока с 50 мл «живого» йогурта без добавок. Рекомендуется использовать «живой» йогурт с большим количеством молочнокислых организмов, содержание которых в готовом продукте на конец срока годности составляет не менее 107КОЕ в 1г продукта.

4. Разлейте йогуртовую массу в емкости, не закрывайте их крышками.

5. Поместите емкости в йогуртницу и закройте ее крышкой.

6. Подключите электроприбор к сети. Выберите программу «1» с помощью кнопки «МЕНЮ». Рекомендуемое время приготовления 10 часов. Вы самостоятельно можете регулировать время приготовления по своему усмотрению с помощью кнопок «-»/«+» , но оно не должно составлять более 14 часов. После установки программы и времени приготовления нажмите кнопку «СТАРТ/ОТМЕНА».

7. По истечении времени приготовления на дисплее отобразится «OFF». Отключите электроприбор от сети, достаньте емкости с йогуртом из электроприбора, накройте их крышками и поместите на 2-3 часа в холодильник до загустения йогуртовой массы.

8. По желанию перед употреблением в йогурт можно добавить сахар, кусочки фруктов, ягоды, джем, злаки и пр.

9. Готовый йогурт впоследствии можно использовать в качестве закваски до 10 раз. При этом время приготовления следующей партии будет составлять 6-7 часов.

Рисовое вино:

1. Промойте рис и замочите его в чистой воде на 5-7 часов.
2. Проверьте рис. Если он будет легко крошиться в руке, слейте воду, промойте рис чистой водой и дайте воде стечь.
3. Приготовьте рис на пару до полуготовности и затем охладите его.
4. Добавьте в рис винные дрожжи и перемешайте.
5. Выложите рис в равных пропорциях в емкости, прижмите его ложкой.
6. Влейте в рис холодную кипяченую воду, чтобы рис был полностью покрыт водой.
7. Добавьте в рис немного винных дрожжей.
8. Закройте емкости крышками. Установите закрытые емкости в прибор, закройте прибор крышкой и подключите штекер шнура питания к сети.
9. Выберите программу «2» с помощью кнопки «МЕНЮ». Рекомендуемое время приготовления 36 часов. Вы самостоятельно можете регулировать время приготовления по своему усмотрению с помощью кнопок «-»/«+», но оно не должно составлять более 48 часов. После установки программы

и времени приготовления нажмите кнопку «СТАРТ/ОТМЕНА».

10. По истечении времени приготовления на дисплее отобразится «OFF». Отключите электроприбор от сети, достаньте емкости из электроприбора.
11. Процедите вино и уберите в холодильник. Не рекомендуется хранить вино дольше 2 недель.
12. Рисовое вино можно употреблять как вино, так и в качестве ингредиента различных соусов.

ВНИМАНИЕ! При использовании винных дрожжей следуйте рецепту, идущему в комплекте с дрожжами.

Натто:

Натто — традиционная японская еда, произведенная из сброженных соевых бобов. Особенно популярен на завтрак. Обладает специфическими запахом и вкусом, напоминающим некоторые сыры, а также липкой, тягучей консистенцией. Можно употреблять с рисом, соевым соусом и горчицей.

1. Промойте соевые бобы (размером до 6мм) и замочите его в чистой воде на 10-15 часов. Более крупные бобы следует измельчать.
2. Добавьте сахар из расчета 1 чайная ложка на 110г сухих бобов.
3. Соевые бобы варите в течение 40 минут или приготовьте их на пару. Цельные бобы следует

немного сплющить , оставляя их неразрушенными.

4. Охладите бобы и залейте их закваской (бактериальная культура *Bacillus natto subtilus*) .

5. Выложите получившуюся смесь в равных порциях в емкости.

6. Установите емкости в прибор, закройте прибор крышкой и подключите штекер шнура питания к сети.

7. Выберите программу «3» с помощью кнопки «МЕНЮ». Рекомендуемое время приготовления 24 часа. Вы самостоятельно можете регулировать время приготовления по своему усмотрению с помощью кнопок «-»/«+» , но оно не должно составлять более 36 часов. После установки программы и времени приготовления нажмите кнопку «СТАРТ/ОТМЕНА».

8. По истечении времени приготовления на дис-

плее отобразится «OFF». Отключите электроприбор от сети, достаньте емкости из электроприбора.

9. Когда натто готов, за бобами должны тянуться множество прозрачных нитей. Поставьте емкости в холодильник для созревания на 1 неделю. Натто допустимо разогреть до комнатной температуры естественным путем, не используя микроволновую печь.

ВНИМАНИЕ! При приготовлении натто , необходимо учитывать рекомендации , указанные в инструкции к закваске.

ВНИМАНИЕ!

- Проверьте срок годности всех ингредиентов.
- Предпочтительнее использовать сухую йогуртовую закваску, чем «живой» йогурт. При использовании йогуртовой закваски следуйте рецепту, идущему в комплекте с закваской.
- Йогурт следует хранить в холодильнике не более 5 дней.

ВНИМАНИЕ! Прибор предназначен только для приготовления блюд, указанных в руководстве!

Чистка электроприбора

1. После использования промойте водой емкости с крышками.
2. При необходимости протрите корпус электроприбора влажной тканью, промойте крышку водой.

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.

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

Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке. После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

УТИЛИЗАЦИЯ

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, 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:

1. На 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 не уполномоченными на то лицами.

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

4. На неисправности, возникшие в результате перегрузки изделия (например, при несоответствии параметров питания).

5. На изделия без читаемого серийного номера.

6. На комплектующие и аксессуары, поставляемые в комплекте с прибором.

К безусловным признакам перегрузки относятся:

- деформация или оплавление пластмассовых деталей и узлов изделия;
- 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.

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

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 право 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
Потребляемая мощность	20 Вт

