

GALAXY LINE

Руководство по эксплуатации
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

RUS

KAZ



Набор посуды с антипригарным покрытием
Күюге қарсы жабынмен ыдыс жинағы

GL9502



С ЭТОЙ МОДЕЛЬЮ ПОКУПАЮТ:



GL9110

НАБОР КУХОННЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- Лопатка перфорированная
- Шумовка
- Половник
- Ложка перфорированная
- Ложка поварская
- Ложка для спагетти
- Пластиковая подставка



GL2623

МИНИ-ПЕЧЬ

- Мощность 1600 Вт
- Объем 28 л
- 4 нагревательных элемента (2 верхних, 2 нижних)
- 7 режимов работы
- Отложенный старт до 24 ч
- Цифровой дисплей
- Внутренняя подсветка

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Противень для выпечки
- Решетка-гриль
- Держатель для противня и решетки

ФУНКЦИЯ КОНВЕКЦИИ

ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ



GL0709

КОФЕВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

- Мощность 800 Вт
- Объем 750 мл (4 - 6 чашек)
- Многоцветный съемный фильтр
- Функция «Подогрев и поддержание температуры готового кофе»
- Автоотключение при отсутствии воды
- Шкала уровня воды
- Выключатель с индикатором работы
- Мерная ложка в комплекте

СИСТЕМА «СТОП-КАПЛЯ»



GL2305

КУХОННЫЙ КОМБАЙН

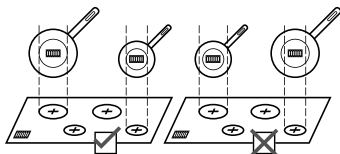
- Мощность 900 Вт
- Пластиковая чаша объемом 2 л
- 2 скорости + импульсный режим
- Нож из нержавеющей стали
- Насадка для замешивания теста
- 2 двусторонних диска-ножа из нержавеющей стали:
 - для крупной нарезки и шинковки
 - для мелкой нарезки и шинковки
- Диск-нож из нержавеющей стали для нарезки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

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы благодарим Вас за оказанное доверие и уверены, что Вы останетесь довольны покупкой. Продукция GALAXY LINE разработана для того, чтобы создать атмосферу комфорта и уюта в Вашем доме.

Перед использованием изделия мы настоятельно рекомендуем Вам внимательно ознакомиться со всеми пунктами настоящего руководства по эксплуатации. При покупке изделия необходимо удостовериться в его работоспособности, отсутствии механических повреждений, проверить комплектацию и наличие штампа торгующей организации, даты продажи и подписи продавца с номером модели.

ВНИМАНИЕ! Перед покупкой набора посуды для использования на индукционной плите, удостоверьтесь в том, что диаметр индукционного дна посуды совместим с Вашей конфоркой.



Диаметр индукционного дна

Ковш 16x7.8 см (1.44 л) – 13.0 см

Кастрюля 20x9.3 см (2.62 л) – 14.6 см

Кастрюля 24x11 см (4.70 л) – 19.0 см

Сковорода 24x4.8 см – 14.7 см

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 1

Наименование	Количество
Ковш 16x7.8 см	1 шт.
Крышка 16 см	1 шт.
Кастрюля 20x9.3 см	1 шт.
Крышка 20 см	1 шт.
Кастрюля 24x11 см	1 шт.
Крышка 24 см	1 шт.
Сковорода 24x4.8 см	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара	1 шт.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1. Не используйте изделия для тех целей, для которых они не предназначены.
2. Не допускайте падения изделий, при использовании держите их за ручки.
3. Не ставьте пустые изделия на включенную плиту. Это может привести к их повреждению.
4. Категорически запрещается использование изделий в микроволновой печи, духовом шкафу и на открытом огне (кроме газовых плит).
5. При использовании изделий на газовой плите отрегулируйте пламя таким образом, чтобы оно не касалось стенок изделий.
6. Не следует позволять детям контактировать с изделиями.
7. Не оставляйте изделия на включенной плите без присмотра.
8. Остерегайтесь пара, выходящего из отверстия для выхода пара. Для снятия крышки рекомендуем воспользоваться прихватками.
9. Не прикасайтесь к поверхностям изделий во время их нагрева и приготовления пищи, а так же пока изделия остаются горячими.
10. Не погружайте нагретые изделия в воду и не заполняйте их холодной водой сразу после приготовления пищи. Резкое изменение температуры может вызвать деформацию изделий. Также возможен выброс пара, образующегося при контакте горячих изделий с водой, что может вызвать ожоги.
11. Не используйте для чистки изделий абразивные средства и губки на металлической основе. Это может привести к повреждению покрытия.
12. Во избежание травм и ожогов регулярно проверяйте надежность и целостность крепления ручек, не допускается чрезмерное завинчивание.
13. Не перегревайте пустую посуду, готовьте при умеренной температуре.

ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не следует пользоваться изделиями в состоянии алкогольного или наркотического опьянения или в иных условиях, мешающих объективному восприятию действительности, и не следует доверять изделия людям в таком состоянии или в таких условиях!

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките изделия из коробки и удалите упаковочный материал, если он имеется. Наполните их горячей водой с небольшим количеством моющего средства. Тщательно промойте изделия в течение 2-3 минут. Слейте мыльную воду, залейте в изделия чистую воду и снова тщательно вымойте их губкой или тканью. Слейте воду и насухо протрите изделия полотенцем. После этого изделия готовы к использованию.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Изделия пригодны для использования на газовых, электрических, инфракрасных, индукционных и стеклокерамических плитах. Перед первым нагревом посуды с антипригарным покрытием необходимо смазать внутреннюю поверхность посуды небольшим количеством растительного масла с помощью бумажного полотенца или мягкой тряпочки. Это поможет закалить поверх-

ность посуды и улучшить антипригарные свойства покрытия. Поместите в изделия необходимые продукты и/или жидкости и поставьте их на плиту.

ВНИМАНИЕ! Изделия предназначены только для приготовления и подогрева пищи.

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Хранить изделия нужно в сухом месте, недоступном для детей и животных.
2. Рекомендуется мытье вручную с применением жидких моющих средств и мягких губок, что способствует сохранению функциональных и эстетических свойств изделия.
3. Не используйте чистящие порошки и/или металлические мочалки.
4. Для увеличения срока службы посуды используйте только силиконовые, нейлоновые, бамбуковые или деревянные лопатки, которые не повредят покрытие. Не рекомендуется резать продукты в посуде с антипригарным покрытием.
5. В случае, если на поверхности посуды остались частички пригоревшей пищи, которые не удастся удалить при помощи мягких губок, заполните посуду водой и оставьте ее на некоторое время на слабом огне. Затем удалите остатки пищи деревянной лопаткой.
6. Во избежание повреждений антипригарного покрытия не помещайте в скороводу и кастрюли другие виды посуды.
7. Для приготовления пищи рекомендуется готовить на слабом или среднем огне. Постепенно разогревайте посуду до нужной температуры, если необходимо готовить на сильном (максимальном) огне.

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Обращаем Ваше внимание, что в течение гарантийного срока посуда будет принята 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 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.

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 в том числе ударом, падением или по причине профессионального использования;
- применения изделия не по назначению;
- неблагоприятных атмосферных и внешних воздействий на изделие, таких как дождь, снег, повышенная влажность, перегрев, агрессивные среды;
- использования принадлежностей, не рекомендованных или не одобренных производителем.

2. Повреждения, возникающие в результате естественного износа, такие как царапины, углубления, пятна, изменение окраски поверхности или другие повреждения, которые не влияют на функциональность кухонной посуды.

3. Незначительные недостатки или дефекты, связанные с вариациями окраски, эмали, металла, пластика, силикона, керамики или стекла.

4. Повреждение поверхности в результате химической реакции или воздействия чистящих средств, включая, в том числе, губки для мытья, абразивные чистящие средства или автоматические посудомоечные машины.

ПРОЧАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Импортер: ООО «Союз»

Адрес: 432048, Россия, г. Ульяновск, ул. Локомотивная, 14

Изготовитель: Юнкан К-стар Импорт энд Экспорт Корпорейшн

Адрес: 31-F Цзиньду Мэншн, Хэдквотер Сентэ (CBD), Юнкан, Чжэцзян, Китай

Сделано в КНР

Дата изготовления указана на серийном номере. В соответствии со стандартом изготовителя серийный номер содержит - импортер и номер заказа / месяц год изготовления / порядковый номер изделия.

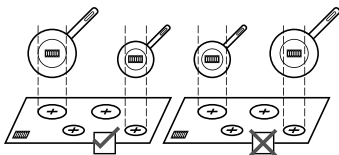
ГОСТ 17151-2019

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

Біз Сізге артқан сеніміңіз үшін алғысымызды айтамыз және Сіздің сатып алған техникаңызға көңіліңіз толатындығына сенімдіміз. GALAXY LINE техникасы Сіздің үйіңізде жайлылық атмосферасы мен қолайлылықты орнату үшін жасалған.

Құралды қолдану алдында біз Сізге аталған пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың барлық тармақтарымен мұқият танысып шығуды ұсынамыз. Құралды сатып алу кезінде оның жұмысқа қабілеттілігіне, механикалық бүлінулердің жоқтығына көз жеткізу, сонымен қатар, сатушы ұйым мөртабанының бар екендігін, сатылған күнін және сатушының қолтаңбасын.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Индукциялық плитада қолдану үшін ыдыс жиынын сатып алудың алдында табаның индукциялық түбі диаметрінің Сіздің темірпеш қақпағыңызға үйлесетіндігіне көз жеткізіп алыңыз.



Индукциялық түбінің диаметрі

Ожау 16x7.8 см (1.44 л) – 13.0 см

Кәстрөл 20x9.3 см (2.62 л) – 14.6 см

Кәстрөл 24x11 см (4.70 л) – 19.0 см

Таба 24x4.8 см – 14.7 см

ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҚ

1 Кесте

Параметрдің атауы	Саны
Ожау 16x7.8 см	1 дана
Қақпақты 16 см	1 дана
Кәстрөл 20x9.3 см	1 дана
Қақпақты 20 см	1 дана
Кәстрөл 24x11 см	1 дана
Қақпақты 24 см	1 дана
Таба 24x4.8 см	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 дана
Тұтынушылық ыдыс	1 дана

ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

1. Бұйымды тек тағайындалуы бойынша қолданыңыз.
2. Бұйымның құлап қалуын болдырмаңыз. Қолдану кезінде тұтқасынан берік

ұстаңыз.

3. Бос бұйымды іске қосылып тұрған плиткаға қоймаңыз. Бұл олардың бүлінуіне әкеліп соқтыруы мүмкін.

4. Бұйымды шағын толқынды пеште және ашық отта қолдануға үзілді-кесілді тыйым салынады.

5. Бұйымды газ плитасында қолдану кезінде жалынды оның бұйымның қа-бырғаларына жанаспайтындай етіп реттеңіз.

6. Балаларды бұйымдарға жақындатпау керек.

7. Бұйымды іске қосылған платада қараусыз қалдырмаңыз.

8. Қыздыру кезінде, сонымен қатар осыдан кейін біраз уақыт бойы бұйым ыстық болады. Күйіп қалуды болдырмау үшін металл бөліктеріне жанаспаңыз.

9. Қызып тұрған бұйымды суға батырмаңыз және оларды тағам дайындағаннан кейін бірден суық сумен толтырмаңыз. Температураның күрт өзгеруі бұйымның сиықсыздануын шақыруы мүмкін. Сонымен қатар ыстық бұйымның сумен түйісуі кезінде пайда болатын бу шығарылуы мүмкін болады, бұл күйіп қалуға жол береді.

10. Бұйымды тазалау үшін түрпілі құралды және металдық негіздегі ысқыштарды қолданбаңыз. Бұл жабынның бүлінуіне әкеліп соқтыруы мүмкін.

11. Жарақаттар мен күйіп қалуларды болдырмау үшін бұйымның сенімділігі мен бүтіндігін тұрақты тексеріп отырыңыз.

12. Бос ыдысты қыздырмаңыз. Бірқалыпты температурада дайындаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ешбір жағдайда электр құралын алкогольдік немесе есірткілік мазайған күйде немесе шындықты объективті қабылдауға кедергі жасайтын басқа да шарттарда қолданбау керек, және құралды осындай жағдайлардағы және шарттардағы адамдарға сеніп тапсырмау керек болады!

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

Бұйымды қораптан шығарыңыз және егер бар болса қаптаушы материалды алып тастаңыз. Бұйымды 2-3 минут мұқият жуыңыз. Бұйымды орамалмен әбден құрғатып сүртіңіз. Осыдан кейін бұйым қолдануға дайын болады.

ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

Бұйым индукциялық, газ, электр, шыныкерамикалық плиталарда қолдануға жарамды.

Күйікке қарсы жабынмен ыдысты бірінші рет қыздырудың алдында ыдыстың ішкі бетін аздаған мөлшердегі өсімдік майымен қағаз орамалдың немесе жұмсақ шүберектің көмегімен майлау қажет. Бұл ыдыстың бетін шыңдауға және жабынның күйікке қарсы қасиетін жақсартуға көмектеседі. Бұйымға қажетті өнімдерді және/немесе сұйықтықтарды салыңыз және оларды плитаға қойыңыз.

САҚТАУ ЕРЕЖЕСІ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

1. Бұйымды құрғақ, балалар мен жануарлар үшін қолжетімді емес орында сақтау керек.
2. Сұйық жұғыш құралдарды және жұмсақ ысқыштарды қолданумен қолмен жуу ұсынылады, бұл бұйымның атқарымдық және эстетикалық қасиеттерінің сақталуына мүмкіндік береді.
3. Тазартқыш ұнтақтарды және/немесе металл жөкелерді қолданбаңыз.
4. Ыдыстың қызметтік мерзімін ұлғайту үшін жабынды бүлдірмейтін тек силикондық, нейлондық, бамбук немесе ағаш күрекшелерді ғана қолданыңыз. Өнімдерді күйікке қарсы жабынымен ыдыста кесу ұсынылмайды.
5. Егер ыдыстың бетінде жұмсақ ысқыштардың көмегімен кетіруге келмейтін күйген тағамдардың бөліктері қалса, ыдысты сумен толтырыңыз және оны біраз уақытқа әлсіз отта қалдырыңыз. Сосын тағам қалдықтарын ағаш күрекшемен кетіріңіз.
6. Күйікке қарсы жабынның бүлінуін болдырмау үшін табаға және кәстрөлге ыдыстың басқа түрлерін қоймаңыз.
7. Тағам әзірлеу үшін әлсіз немесе орташа отта дайындау ұсынылады. Ыдысты егер күшті (максималды) отта әзірлеу қажет болса, қажетті температураға дейін қыздырыңыз.

ДАЙЫНДАУШЫНЫҢ КЕПІЛДЕМЕСІ

Сіздің назарыңызды келесі шарттарды сақтау кезінде кепілдікті мерзімнің ішінде ыдыстың тегін сервистік қызмет көрсетуге немесе жөндеуге қабылданатын болатындығына аудартамыз:

Кепілдікті міндеттемелер онда сатылған күні, сатушы ұйымның мөрі (мөр-таңбасы), сатушының қолтаңбасы көрсетілген және дұрыс толтырылған кепілдікті талон болған кезде жүзеге асырылады.

Сізде дұрыс толтырылған кепілдік талоны болмаған жағдайда біз Сіздің аталған ұйымның сапасы бойынша шағымыңызды қабылдамауға мәжбүр боламыз. Түсінбеушіліктерге жол бермеу үшін бұйыммен жұмыс жасауды бастамастан бұрын Сізден пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен мұқият танысып шығуды өтінеміз.

Сіздің назарыңызды бұйымның тек тұрмыстық тағайындалуға ғана арналғандығына аударамыз.

Кепілдік шарттар иегердің үйінде кезеңдік техникалық қызмет көрсетуді қарастырмайды.

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

Кепілдікті міндеттемелер келесілерге таралмайды:

1. Төмендегілердің нәтижесінде орын алған ақаулықтарға:

- қолданушы арқылы пайдалану жөніндегі нұсқаулықтағы ұйғарымдардың сақталмауы;

- сыртқы немесе кез келген басқа да әсер етулердің шақырылған механикалық бүлінулер, соның ішінде соққыдан, құлаудан немесе кәсіби қолданудың нәтижесі бойынша;

- бұйымды тағайындалуы бойынша қолданбау;

- жаңбыр, қар, жоғары ылғалдылық, қызып кету, агрессивтік орталар секілді жағымсыз атмосфералық және сыртқы әсер етулер;

- өндіруші арқылы ұсынылмаған немесе мақұлданбаған керек-жарақтарды қолдану.

2. Сызаттар, ойықтар, дақтар, беттегі бояудың өзгеруі секілді табиғи тозудың нәтижесінде орын алған бүлінулерге немесе ас үйлік ыдыстың қызметіне әсер етпейтін басқа да бүлінулерге.

3. Бояудың, эмалдың, металдың, пластиктің, силиконның, керамиканың немесе шынының түрлі нұсқаларына байланысты болатын аздаған кемшіліктер немесе ақауларға.

4. Химиялық реакциялардың немесе соның ішінде, жууға арналған ысқышты, қажакты тазартқыш құралды немесе автоматты ыдыс жуғыш машинаны қоса алғанда, тазартқыш құралдардың нәтижесінде беттердің бүлінуіне.

ӨЗГЕ АҚПАРАТ

Импорттаушы: «Союз» ЖШҚ

Мекен-жай: 432048, Ресей, Ульяновск қ., Локомотивная көш., 14

Дайындаушы: Юнкан К-стар Импорт энд Экспорт Корпорейшн

Мекен-жай: 31-F Цзиньду Мэншн, Хэдквотер Сентэ (CBD), Юнкан, Чжэ-цзян, Қытай

ҚХР жасалған.

Дайындалған күні сериялық нөмірде көрсетілген. Дайындаушының стандартына сәйкес сериялық нөмір келесілерден тұрады: импорттаушы және тапсырыстың нөмірі / дайындалған айы мен жылы / бұйымның реттік нөмірі.