

GALAXY LINE

Руководство по эксплуатации
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

RUS

KAZ



Аэрогриль
Аэроқатама

GL2527

EAC

С ЭТОЙ МОДЕЛЬЮ ПОКУПАЮТ:



GL0323

ЧАЙНИК ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

- Мощность 2000 Вт
- Объем 1,7 л
- Скрытый нагревательный элемент
- Двойная стенка из нержавеющей стали 18/10 и пищевого пластика
- Автоотключение при закипании
- Автоотключение при отсутствии воды
- Указатель максимального уровня воды
- Индикатор работы
- Питание 220-240 В ~ 50 Гц



GL2305

КУХОННЫЙ КОМБАЙН

- Мощность 900 Вт
- 2 скорости работы и импульсный режим
- Пластиковая чаша объемом 2 л
- 5 насадок для обработки продуктов:
 - Нож для измельчения из нержавеющей стали
 - Насадка для замешивания теста
 - Двусторонний диск-нож из нержавеющей стали для крупной нарезки и шинковки
 - Двусторонний диск-нож из нержавеющей стали для мелкой нарезки и шинковки
 - Диск-нож из нержавеющей стали для нарезки картофеля фри
- Книга рецептов
- Резиновые ножки-присоски, препятствующие скольжению
- Защита двигателя от перегрузки
- Питание 220-240 В ~ 50 Гц



GL2610

ЭЛЕКТРОШАШЛЫЧНИЦА

- Мощность 1000 Вт
- 5 шампуров из высококачественной нержавеющей стали
- Автоматическое вращение шампуров на 360° для равномерного приготовления блюд
- Долговечный керамический нагревательный элемент
- Защитный кожух из пищевого алюминия
- Съемные емкости для сбора жидкости
- Питание 220-240 В ~ 50 Гц



GL2602

МИНИ-ПЕЧЬ С ОДНОЙ КОНФОРКОЙ

- Номинальная потребляемая мощность 3000 Вт (мощность духовки 2000 Вт, мощность конфорки 1000 Вт)
- Диаметр конфорки 185 мм
- Объем 38 л
- 3 режима работы духовки
- Дверца из жаропрочного стекла
- Регулировка температуры духовки от 100 °С до 250 °С
- Регулировка мощности конфорки от 400 Вт до 1000 Вт
- Внутренняя подсветка
- Индикатор работы
- Внутреннее покрытие, устойчивое к царапинам
- Четыре нагревательных элемента духовки (два верхних, два нижних)
- Механическое управление
- Питание 220-240 В ~ 50 Гц

СОДЕРЖАНИЕ / МАЗМҰНЫ

1 Общие указания	4
2 Технические требования	4
3 Комплектность	5
4 Требования безопасности	5
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	15
13 Прочая информация	17
1 Жалпы деректер	18
2 Техникалық талаптар	18
3 Жиынтықтылық	19
4 Қауіпсіздік талаптары	19
5 Электр құралының атқарымдық элементтері	22
6 Жұмысқа дайындау	23
7 Жұмыс тәртібі	23
8 Техникалық қызмет көрсету	27
9 Сақтау ережесі	27
10 Қызметтік мерзімі	28
11 Ықтимал ақаулықтар және оларды жою әдістері	28
12 Дайындаушының кепілдемесі	29
13 Өзге ақпарат	30

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

Аэрогриль GALAXY LINE GL2527 (далее по тексту – аэрогриль, прибор, электроприбор, изделие) представляет собой современный multifunctional прибор, предназначенный для приготовления различных блюд. Блюда готовятся за счет работы нагревательного элемента и системы циркуляции воздуха, при этом сохраняются питательные вещества продуктов в большей степени. Съемная чаша с антипригарным покрытием объемом 3,5 л, возможность установки времени и температуры приготовления обеспечивают удобство в эксплуатации. Корпус и ручка не нагреваются, что обеспечивает безопасность использования. В аэрогриле можно приготовить картофель фри, мясо, рыбу, овощи, выпечку, пиццу и многое другое.



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	1600 Вт
Длина шнура питания	1 м
Объем чаши	3,5 л
Покрывание чаши	Антипригарное
Регулировка температуры	от 80 °С до 200 °С
Таймер	60 минут
Размер чаши	19.5*20.5*10.5 см
Класс защиты от поражения электрическим током	I

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 2

Наименование	Количество
Аэрогриль	1 шт.
Чаша	1 шт.
Решетка	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара	1 шт.

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

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

4.1 Запрещается погружать в воду и другие жидкости корпус изделия или его отдельные части.

4.2 Перед подключением изделия к сети электропитания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям, указанным в настоящем руководстве по эксплуатации.

4.3 При использовании формы для выпечки внутри чаши убедитесь, что она жаропрочная и выдерживает температуру не менее 220 градусов.

4.4 При отключении изделия от сети электропитания 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 электропитания, если он оставлен без присмотра и перед сборкой, разборкой или чисткой. Также изделие нужно отключить от сети в случае любых неполадок и после окончания работы.

4.9 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 Держите шнур питания вдали от источника нагрева, масла и острых предметов.

4.14 Использование принадлежностей, не поставляемых в комплекте с изделием, может быть небезопасным и привести к поломке изделия.

4.15 Неправильное обращение с изделием может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

4.16 Переносите электроприбор, крепко держа его двумя руками. Запрещается переносить электроприбор загруженный продуктами. Переносите пустой, остывший электроприбор.

4.17 Данный электроприбор работает при высоких температурах, которые при некорректной эксплуатации могут привести к получению ожогов. Не дотрагивайтесь до внутренних частей прибора, нагревательного элемента и внутренней поверхности чаши, если прибор подключен к сети, либо не успел остыть после использования.

4.18 При эксплуатации прибора используйте плоскую устойчивую поверхность вдали от источника воды и открытого огня.

4.19 Не допускайте соприкосновения шнура питания с горячими поверхностями и с острыми кромками мебели.

4.20 Запрещается мокрыми руками прикасаться к шнуру питания и к вилке шнура питания.

4.21 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.

4.22 Не вставляйте посторонние предметы в отверстия или в пространство между деталями устройства. Следите, чтобы вентиляционные отверстия не были заблокированы. Располагайте прибор на расстоянии не менее 30 см от стены.

4.23 Категорически запрещается эксплуатация прибора без установленной чаши или использование прибора с пустой чашей.

4.24 Запрещается помещать в чашу продукты выше отметки «MAX» (максимальный уровень).

4.25 В процессе работы электроприбора не накрывайте его полотенцем или иными предметами.

4.26 В случае явной или предполагаемой неисправности изделия следует обратиться в авторизованный сервисный центр для диагностики и ремонта изделия.

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!

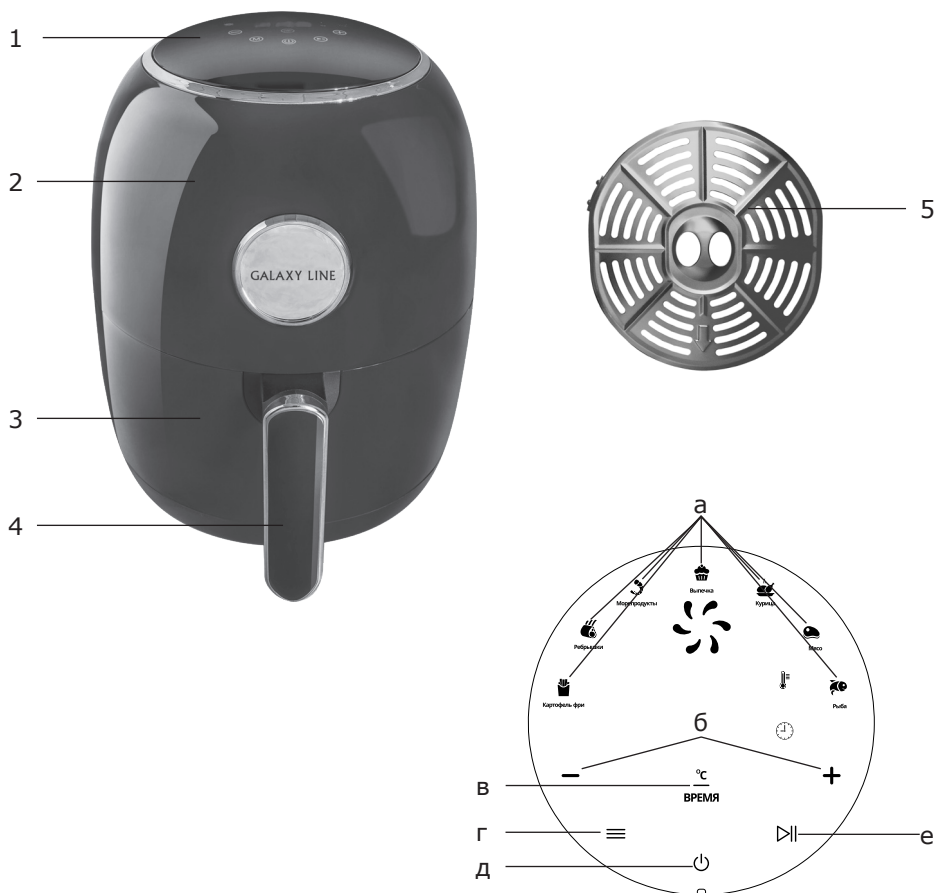


Осторожно!
Горячая
поверхность!

Поверхности прибора могут стать горячими в ходе использования!

ВНИМАНИЕ! Запрещается наполнять чашу подсолнечным маслом или любой другой жидкостью.

5 ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



1. Дисплей
2. Корпус
3. Чаша
4. Ручка чаши
5. Решетка

- а) индикаторы режимов приготовления
- б) кнопки увеличения/уменьшения времени/ температуры приготовления
- в) кнопка выбора функции «время» / «температура»
- г) кнопка выбора режима приготовления
- д) кнопка включения/выключения
- е) кнопка запуска / остановки процесса приготовления

6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 Внимательно прочтите руководство. Извлеките электроприбор из упаковки, удалив весь упаковочный материал. Проверьте целостность изделия и шнура питания. Протрите корпус сначала влажной салфеткой, а затем сухой тканью.

6.2 Выдвиньте чашу из нагревательной камеры, потянув за ручку. Промойте чашу в теплой воде с использованием моющего средства. Во избежание повреждения антипригарного покрытия не мойте чашу в щелочном растворе, не используйте жесткие острые предметы, а также едкие или абразивные чистящие средства. Перед установкой чаши убедитесь, что она полностью сухая.

6.3 Перед первым использованием рекомендуется прогреть прибор в течение 10 минут без продуктов. Вы можете почувствовать легкий запах дыма. Это нормальное явление и в скором времени запах исчезнет.

6.4 Чаша для продуктов с антипригарным покрытием

6.4.1 Используйте чашу для продуктов только в электроприборе, в комплекте с которым он поставляется. Не используйте её в других электроприборах, а также на плите или в духовке.

6.4.2 Не используйте любую другую посуду в электроприборе, кроме чаши, которая поставляется в комплекте с ним.

6.4.3 Не наполняйте чашу выше максимальной отметки «MAX».

6.4.4 Во избежание повреждения антипригарного покрытия пользуйтесь только пластиковыми или деревянными предметами для извлечения или перемешивания продуктов.

6.5 Автоматическое отключение прибора происходит в случаях, когда истекло время приготовления и в случае, если чаша с продуктами была извлечена из прибора. Если чаша с продуктами была извлечена для перемешивания блюда, то для возобновления процесса приготовления вставьте её обратно в нагревательную камеру.

7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Установите решетку в чашу. В соответствии с выбранным рецептом приготовления заложите продукты на решетку в предварительно вымытую и сухую чашу. Установите чашу в нагревательную камеру и подключите прибор к электросети, вставив вилку в розетку.

7.2 Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения «» в течение 2 секунд, с помощью кнопки выбора режимов приготовления «» выберите необходимый режим в соответствии с рецептом.

7.3 Время и температура приготовления режимов

Таблица 3

Режим	Количество (г)	Время приготовления (мин.)	Температура приготовления (°C)	Примечание
 Картофель фри	100-600	18-25	200	Значение по умолчанию: 200 °C \ 20 мин. В процессе приготовления необходимо периодически перемешивать.
 Ребрышки	350-450	15-20	180	Значение по умолчанию: 180 °C \ 15 мин. Необходимо перевернуть в процессе приготовления.
 Море-продукты	150-250	15-20	180	Значение по умолчанию: 180 °C \ 20 мин. Необходимо перевернуть в процессе приготовления.
 Выпечка	550-650	20-25	160	Значение по умолчанию: 160 °C \ 40 мин. Необходимо перевернуть в процессе приготовления.
 Курица	700-900	20-25	180	Значение по умолчанию: 180 °C \ 20 мин. Перед приготовлением следует смешать ½ столовой ложки растительного масла с продуктами. Необходимо перевернуть в процессе приготовления.
 Мясо	450	15-25	180	Значение по умолчанию: 180 °C \ 20 мин. Необходимо перевернуть в процессе приготовления.
 Рыба	200-300	15-20	160	Значение по умолчанию: 160 °C \ 20 мин. Необходимо перевернуть в процессе приготовления.

Приведенные наименования режимов (температура и время приготовления), указанные в таблице являются рекомендованными и могут меняться в зависимости от предпочтений. При приготовлении блюд можно пользоваться предустановленными значениями или изменить время и температуру приготовления в каждом режиме по желанию.

7.4 Изменение температуры приготовления

В данном приборе можно выбрать температуру приготовления от 80 до 200 °C. Нажмите на кнопку «°C / Время» для выбора функции «Температура», а затем с помощью кнопок «+» и «-» измените температуру приготовления до необходимого значения. Если удерживать кнопку, то значение будет меняться быстрее.

7.5 Изменение времени приготовления

В данном приборе можно выбрать время приготовления от 01 до 60 минут. Нажмите на кнопку «°C / Время» для выбора функции «Время», а затем с помощью кнопок «+» и «-» измените время приготовления до необходимого значения. Если удерживать кнопку, то значение будет меняться быстрее.

7.6 После окончания установок режима приготовления нажмите на кнопку «▶II» для запуска работы прибора. Начнется процесс приготовления. Таймер начнет обратный отсчет.

7.7 Некоторые блюда требуют контроля или помешивания в процессе приготовления. Для этого необходимо выдвинуть чашу, аккуратно потянув за ручку. Для перемешивания продуктов пользуйтесь только пластиковыми или деревянными лопатками. При приготовлении чипсов можно вынуть чашу и аккуратно потрясти для перемешивания. Для временной остановки отсчета времени и процесса приготовления нажмите кнопку «▶II».

7.8 По окончании времени приготовления, раздастся звуковой сигнал и прибор отключится автоматически. Вытащите вилку из розетки. Извлеките чашу из нагревательной камеры и установите на термостойкую поверхность и переложите готовое блюдо в любую удобную емкость.

ВНИМАНИЕ! Во избежание термического ожога, остерегайтесь прямого контакта с внутренней частью электроприбора и чашей во время и непосредственно после приготовления блюда!

7.9 В случае, если необходимо досрочно прервать процесс приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения прибора «⏻» и вытащите вилку из розетки.

7.10 Рекомендации по приготовлению продуктов

7.10.1 Общие рекомендации:

- размещайте продукты внутри чаши равномерно;
- устанавливайте время в соответствии с объемом продуктов и рецептом;
- мясо и рыбу обваливайте в панировке для сохранения сочности;
- при приготовлении картофеля фри добавьте немного растительного масла;
- если блюдо не готово необходимо снова включить прибор и довести блюдо до готовности.
- при необходимости подогреть приготовленное блюдо установите температуру 150 градусов и время от 1 до 10 минут.

7.10.2 Картофель и чипсы

Таблица 4

Ингредиент	Количество (г)	Рекомендуемое время приготовления (мин.)	Температура (°C)	Примечание
Замороженные чипсы (тонкие)	300	16-18	180	В процессе приготовления необходимо периодически перемешивать чипсы.
Замороженные чипсы (толстые)	300	18-20	200	В процессе приготовления необходимо периодически перемешивать чипсы.
Домашние чипсы	300	18-25	200	Рецепт *
Картофельные дольки	300	18-25	180	Рекомендуется предварительно замочить картофельные дольки в воде для удаления излишек крахмала, перед приготовлением следует смешать ½ столовой ложки растительного масла с продуктами.

*Рецепт домашних чипсов

Разогрейте аэрогриль до 200 °C. Нарежьте картофель на ломтики примерно в 1 см толщиной. Положите нарезанный картофель в миску с водой и замочите на 30 минут для удаления крахмала. Нарезанный картофель промойте холодной водой. Тщательно просушите кухонным полотенцем. Смешайте картофель с 1/2 столовой ложки растительного масла, посолите по вкусу и положите его в контейнер. Готовьте при 200 °C 18-25 минут. Регулярно встряхивайте чипсы (примерно каждые 6 минут), чтобы чипсы равномерно прожарились. После того, как картофель станет хрустящим, переложите их в удобную посуду, добавьте приправу по вкусу.

7.10.3 Мясо

Таблица 5

Ингредиент	Количество (г)	Рекомендуемое время приготовления (мин.)	Температура (°C)	Примечание
Говядина	100-500	ПОЛНАЯ ПРОЖАРКА: 10 мин. СРЕДНЯЯ ПРОЖАРКА: 8 мин. МЯСО С КРОВЬЮ: 6 мин.	180	Необходимо перевернуть стейк в процессе приготовления.

Свинина	100-500	18-20	180	Необходимо перевернуть мясо в процессе приготовления
Куриная грудка	100-500	15-22	200	Необходимо проверять степень готовности.
Куриные ножки	100-500	15-22	200	Необходимо проверять степень готовности.

7.10.4 Закуски и гарниры

Таблица 6

Ингредиент	Количество (г)	Рекомендуемое время приготовления (мин.)	Температура (°C)
Замороженные куриные наггетсы	100-500	10-15	200
Фаршированные блинчики	100-400	6-10	200
Фаршированные овощи	100-400	10-15	160

7.10.5 Выпечка

Таблица 7

Ингредиент	Количество (г)	Рекомендуемое время приготовления (мин.)	Температура (°C)
Пирог	400	8-15	160
Маффины	300	10-15	200

«Шарлотка с яблоками»

Таблица 8

Ингредиент	Приготовление
4 яйца 170 г сахарного песка 180 г муки 1 ч.л. разрыхлителя 3 ст.л. подсолнечного масла 3 ст.л. кипятка 2 яблока	Яйца взбивать с сахарным песком на максимальной скорости в течение 10 минут. Затем частями добавить муку, разрыхлитель и перемешать с помощью миксера на минимальных оборотах. Добавить масло и кипятка. В готовое тесто добавить заранее очищенные и порезанные на тонкие ломтики яблоки. В формы для кексов тонким слоем выложить готовое тесто. Формы с тестом поставить внутрь контейнера. Установите с помощью регулятора температуры 180 градусов и установите время приготовления 25 минут. По окончании времени проверьте степень готовности.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 Перед чисткой и хранением электроприбора отключите его от электросети, вынув вилку из розетки, и дайте ему остыть.

8.2 Для чистки электроприбора и его аксессуаров не используйте чистящие средства, которые могут повредить его поверхности. Корпус электроприбора рекомендуется протирать влажной тряпкой. Чашу и решетку можно мыть под проточной водой, предварительно сняв. Перед установкой убедитесь, что они полностью сухие.

8.3 Для чистки корпуса не следует использовать чистящие средства, которые могут привести к образованию ржавчины на металлических частях изделия или повредить пластиковую поверхность.

8.4 Не мойте чашу сразу после приготовления пищи. Дайте ей полностью остыть.

8.5 Чаша имеет антипригарное покрытие, требующее бережного обслуживания. Не используйте абразивные чистящие средства, не используйте щетки с жесткой щетиной, металлические изделия для чистки.

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 во время работы или при включении на дисплее отображается символ, приведенный в таблице 9, либо прибор вышел из строя, не следует пытаться отремонтировать его самостоятельно. Настоятельно рекомендуется обратиться в авторизованный сервисный центр.

Таблица 9

Код	Возможная причина
E01	Разрыв в цепи термодатчика.
E02	Короткое замыкание термодатчика.

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.
- попадания внутрь изделия инородных предметов или засорения вентиляционных отверстий большим количеством отходов, таких как остатки продуктов и т.п.

12.1.2 Изделия, подвергавшиеся вскрытию, ремонту или модификации неуполномоченными на то лицами.

12.1.3 Неисправности, возникшие вследствие ненадлежащего обращения или хранения изделия, такие как:

- наличие ржавчины на металлических элементах изделия;
- обрывы и надрезы шнура питания;
- сколы, царапины, сильные потертости корпуса, пластиковых частей изделия и др.

12.1.4 Неисправности, возникшие в результате перегрузки изделия, повлекшей выход прибора из строя.

12.1.5 Изделия без читаемого серийного номера.

12.1.6 Расходные материалы, сменные детали, узлы, подлежащие периодической замене, а также аксессуары и комплектующие, поставляемые в комплекте с электроприбором (решетка, чаша).

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.

ВНИМАНИЕ! При покупке изделия требуйте проверки комплектности и

исправности, а также правильного заполнения гарантийного талона. Техническое освидетельствование изделия на предмет установления гарантийного случая производится только в авторизованном сервисном центре. Список сервисных центров можно узнать на сайте **www.galaxy-tecs.ru** или у продавца.

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

13 ПРОЧАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Импортер: ООО «МЕГАПОЛИС»

Адрес: 432048, Российская Федерация, Ульяновская область, г.о. город Ульяновск, г. Ульяновск, ул. Локомотивная, зд.14А

Телефон: +78422324242

Адрес электронной почты: mail@simbirsk-crown.ru

Изготовитель: Нинбо Цисиан Импорт энд Экспорт Ко., Лтд.

Адрес: 2 этаж, №199, Харт энд Харт Роуд , Синьпу Индастриал Зоун Синьпу Таун, Цыси, Чжэцзян Провинс, Китай.

Сделано в КНР.

Дата изготовления указана на серийном номере лейбла (информационная табличка), расположенном на самом изделии. В соответствии со стандартом изготовителя серийный номер содержит - импортер и номер заказа/ месяц год изготовления / порядковый номер изделия.

1 ЖАЛПЫ ДЕРЕКТЕР

Аэрогриль GALAXY LINE GL2527 (ары қарай мәтін бойынша – аэрогриль, құрал, электр құралы, бұйым) – әртүрлі тағамдарды дайындауға арналған заманауи мультиатқарымдық құралды білдіреді. Тағам қыздырғыш элемент жұмысының және ауа айналымы жүйесінің есебінен дайындалады, бұл ретте өнімдердің құнарлы заттары көп мөлшерде сақталады. Күйікке қарсы жабынмен көлемі 3,5 л алынбалы тостаған, дайындаудың уақыты мен температурасын орнату мүмкіншілігі пайдалануда қолайлылықпен қамтамасыз етеді. Корпус пен тұтқа қызбайды, бұл қауіпсіз қолданумен қамтамасыз етеді. Аэрогрильде картоп фриін, етті, балықты, көкөністі, піскен нан өнімдерін, пиццаны, көптеген басқа да тағамдарды дайындауға болады.



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	1600 Вт
Қуат беру баусымының ұзындығы	1 м
Тостағанның көлемі	3,5 л
Тостағанның күйікке қарсы жабыны	Күйікке қарсы
Температураны реттеу	80- 200 °С
Таймер	60 минут
Тостағанның өлшемі	19.5*20.5*10.5 см
Электр тоғымен зақымдалудан қорғаныс класы	I

3 ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҚ

2 Кесте

Атауы	Саны
Аэрогриль	1 дана
Тостаған	1 дана
Тор	1 дана
Рецептер кітабы	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 дана
Тұтынушылық ыдыс	1 дана

4 ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

Электр құралының қауіпсіз және тұрақты жұмысы на тек келесі шарттарды сақтаған кезде ғана кепілдік беріледі:

4.1 Бұйымның корпусын және оның жекелей бөліктерін суға және басқа да сұйықтықтарға батыруға тыйым салынады.

4.2 Бұйымды қуат беру желісіне қосудың алдында желі параметрлерінің осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген мәндерге сәйкес екендіктеріне көз жеткізіп алыңыз.

4.3 Тостағанның ішінде піскен нан өнімдері үшін қалыптарды қолдану кезінде оның ыстықберік екендігіне және 220 градустан кем емес температураға шыдайтындығына көз жеткізіңіз.

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 керк. Егер ол тіпті желіден ажыратылған болса да, балалардың бұйымға жанасуларына рұқсат бермеу керек. Жұмыс істеп тұрған бұйымның жанында балалар мен жануарлардың болуына жол бермеңіз.

4.6 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 мүлігіне зиян тигізуге әкеліп соқтыруы мүмкін.

4.12 Бұйымның жұмыс кезінде жерге тұйықталған заттарға жанаспаңыз (мәселен, құбыржолдарға, жылыту радиаторларына, газ плиталарына, тоңазытқышқа).

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

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

4.15 Бұйымға қате қарау оның бұзылуына, қолданушыға немесе оның мүлігіне зиян тигізуге әкеліп соқтыруы мүмкін.

4.16 Электр құралын оны қос қолмен берік ұстай отырып, тасыңыз. Өнімдер тиелген электр құралын тасымалдауға тыйым салынады. Бос, суыған электр құралын тасыңыз.

4.17 Аталған электр құралы қате пайдалану кезінде күйіп қалуға әкеліп соқтыруы мүмкін жоғары температураларда жұмыс істейді. Егер құрал желіге қосылған болса, немесе қолданудан кейін суынып үлгермеген болса, құралдың ішкі бөліктеріне, қыздырғыш элементке және алынбалы тостағанның ішкі беттеріне қол тигізбеңіз.

4.18 Құралды пайдалану кезінде су көзі мен ашық оттан алыста тегіс орнықты бетті қолданыңыз.

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

4.20 Қуат беру баусымына және қуат беру баусымының ашасына дымқыл қолдармен жанасуға тыйым салынады.

4.21 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.

4.22 Саңылауларға немесе құрылғы бөлшектерінің арасындағы кеңістікке бөгде заттарды қоймаңыз. Желдеткіш саңылаулардың бұғатталып қалмауын қадағалаңыз. Құралды қабырғадан 30 см кем емес қашықтықта орналастырыңыз.

4.23 Құралды орнатылған тостағансыз пайдалануға немесе құралды бос тостағанмен қолдануға үзілді-кесілді тыйым салынады.

4.24 Тостағанға өнімдерді «MAX» (максималды деңгей) белгісінен жоғары салуға тыйым салынады.

4.25 Электр құралының жұмыс процесі кезінде оны орамалмен немесе басқа заттармен жаппаңыз.

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бұйым тек тұрмыстық қолдануға арналған.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Электр құралын алкогольдік немесе есірткілік масаю шарттарында, немесе ақиқатты объективті қабылдауға кедергі жасаушы басқа да шарттарда қолданбау керек, және құралды осындай күйдегі немесе шарттардағы адамдарға сеніп тапсырмау керек!

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аталған пайдалану жөніндегі нұсқаулық барлық мүмкін болатын оқыс жағдайларды қарастыра алмайды. Қолданушыға электр құралымен жұмыс жасау кезінде қауіпсіздік техникасы шараларын өздігінен сақтауы керек болады!

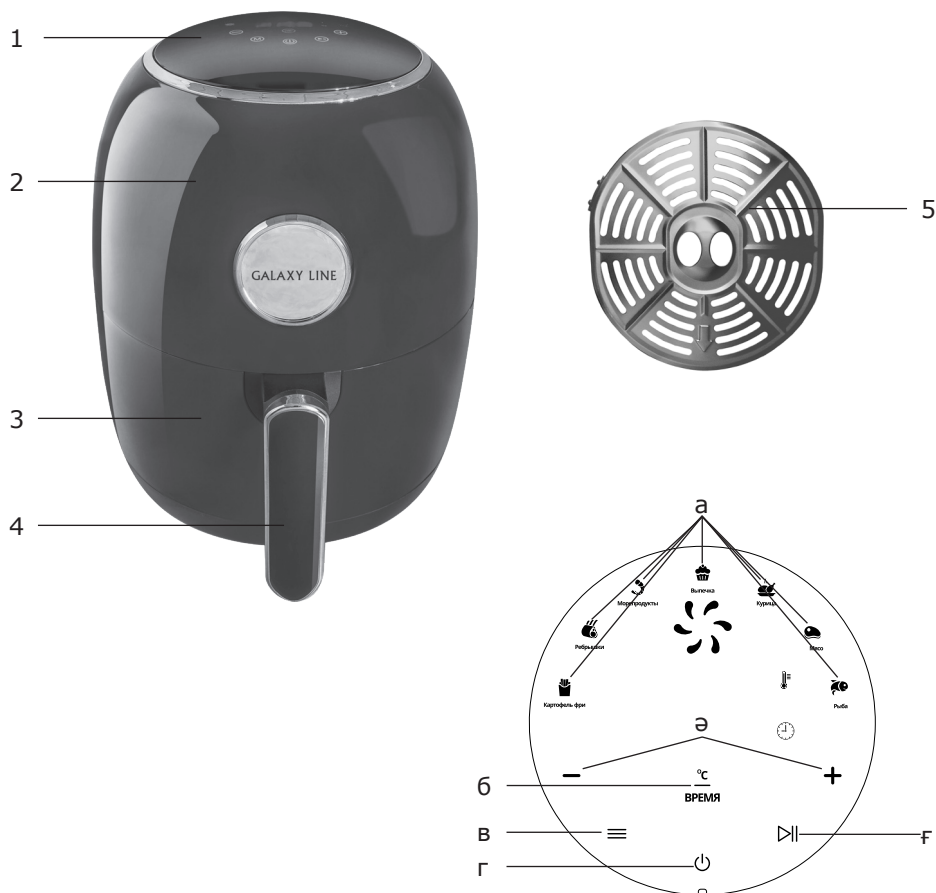


**Абайлаңыз!
Ыстық бет!**

Құралдың беттері қолдану кезінде өте ыстық болулары мүмкін!

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тостағанды күнбағыс майымен немесе басқа сұйықтықпен толтыруға тыйым салынады.

5 ЭЛЕКТР ҚҰРАЛЫНЫҢ АТҚАРЫМДЫҚ ЭЛЕМЕНТТЕРІ



1. Дисплей
2. Корпус
3. Тостаған
4. Тостағанның тұтқасы
5. Тор

- а) дайындау режимдерінің индикаторлары
- ә) дайындау уақытын /температурасын арттыру/ кеміту батырмалары
- б) «уақыт/температура» атқарымын таңдау батырмасы
- в) дайындау режимін таңдау батырмасы
- г) іске қосу\сөндіру батырмасы
- ғ) іске қосу батырмасы /дайындау процесін тоқтату

6 ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

6.1 Нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Электр құралын қораптың ішінен шығарыңыз және қаптаушы материалды алып тастаңыз. Бұйымның және желілік кабелдің бүтіндігін тексеріңіз. Корпусты алдымен дымқыл майлықпен, сосын құрғақ матамен сүртіңіз.

6.2 Тұтқасынан тартумен қыздырғыш камерада тостағанды шығарыңыз. Тостағанды жуғыш құралды қолданумен жылы суда жуыңыз. Күйікке қарсы жабынның бүлінуін болдырмау үшін сілтілі ерітіндіде жумаңыз, қатты өткір заттарды, күйдіргіш немесе қажақты тазартқыш құралдарды қолданбаңыз. Тостағанды орнатудың алдында, оның толықтай құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз.

6.3 Бірінші рет қолданудың алдында құралды 10 минут бойы өнімдерсіз қыздырып алу ұсынылады. Сіз түтіннің жеңіл иісін сезуіңіз мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс және жақын уақытта иіс жоғалатын болады.

6.4 Күйікке қарсы жабынмен өнімдерге арналған тостаған

6.4.1 Жиынтықта бірге жеткізілетін өнімдер үшін контейнерді тек электр құралында ғана қолданыңыз. Оны басқа электр құралдарында, сонымен қатар плитада немесе тұмпапеште қолданбаңыз.

6.4.2 Онымен жиынтықта жеткізілетін тостағаннан басқа электр құралында кез келген басқа ыдысты қолданбаңыз.

6.4.3 Контейнерді «MAX» белгісінен жоғары толтырмаңыз.

6.4.4 Күйікке қарсы жабынның бүлінуін болдырмау үшін өнімдерді шығару немесе араластыру үшін тек пластик немесе ағаш заттарды ғана қолданыңыз.

6.5 Құралдың автоматты ажыратылуы дайындау уақыты аяқталғаннан жағдайда және егер өнімдер бар тостаған құралдан шығарылған жағдайда орын алады. Егер өнімдері бар тостаған тағамды араластыру үшін шығарылса, онда дайындау процесін жалғастыру үшін оны кері қыздырғыш камераға қойыңыз.

7 ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

7.1 Торды тостағанға орнатыңыз. Таңдалған дайындау рецептіне сәйкес өнімдерді торға алдын-ала жуылған және құрғақ тостағанға салыңыз. Тостағанды қыздырғыш камераға орнатыңыз және ашаны розеткіге қоюмен құралды электр желісіне қосыңыз.

7.2 Іске қосу/сөндіру «U» батырмасын басыңыз және ұстап 2 секундтан, және «E» дайындау режимдерін таңдау батырмасының көмегімен рецептке сәйкес қажетті режимді таңдаңыз.

7.3 Дайындау режимдерінің уақыты мен температурасы

3 Кесте

Режим	Мөлшері	Дайындау уақыты (мин.)	Дайындау температурасы (°C)	Ескерту
 Картоп фриі	100-600	18-25	200	Әдепкі қалып бойынша мәндері: 200 °C \ 20 мин. Дайындау процесінде мезгіл-мезгіл араластырып отыру қажет.
 Кішкентай қабырғалар	350-450	15-20	180	Әдепкі қалып бойынша мәндері: 180 °C \ 15 мин. Дайындау процесінде аударып отыру қажет.
 Теңіз өнімдері	150-250	15-20	180	Әдепкі қалып бойынша мәндері: 180 °C \ 20 мин. Дайындау процесінде аударып отыру қажет.
 Піскен нан өнімі	550-650	20-25	160	Әдепкі қалып бойынша мәндері: 160 °C \ 40 мин. Дайындау процесінде аударып отыру қажет.
 Тауық еті	700-900	20-25	180	Әдепкі қалып бойынша мәндері: 180 °C \ 20 мин. Дайындаудың алдында ½ ас қасық өсімдік майын қосу керек. Дайындау процесінде аударып отыру қажет.
 Ет	450	15-25	180	Әдепкі қалып бойынша мәндері: 180 °C \ 20 мин. Етті дайындау процесінде аударып отыру қажет.
 Балық	200-300	15-20	160	Әдепкі қалып бойынша мәндері: 160 °C \ 20 мин. Дайындау процесінде аударып отыру қажет.

Кестеде көрсетілген келтірілген режимдердің атаулары (дайындау уақыты мен температурасы) ұсынылған болып табылады және басымдылықтарға байланысты өзгерулері мүмкін. Тағамдарды дайындау кезінде алдын-ала орнатылған мәндерді қолдануға немесе әрбір режимде қалауыңыз бойынша дайындаудың уақыты мен температурасын өзгертуге болады.

7.4 Дайындау температурасын өзгерту

Аталған құралда 80-нен 200 °C-қа дейін дайындау температурасын

таңдауға болады. «Температура» атқарымын таңдау үшін «°C / Время» батырмасын басыңыз, сосын «+» және «-» батырмаларының көмегімен дайындау температурасын қажетті мәндерге дейін өзгертіңіз. Егер батырмасын бассaq және ұстап тұрсақ, мәндері тезірек өзгeретін болады.

7.5 Дайындау уақытын өзгерту

Аталған құралда 01-ден 60 минутқа дейін дайындау уақытын таңдауға болады. «Уақыт» атқарымын таңдау үшін «°C / Время» батырмасын басыңыз, сосын «+» және «-» батырмаларының көмегімен дайындау уақытын қажетті мәндерге дейін өзгертіңіз. Егер батырмасын бассaq және ұстап тұрсақ, мәндері тезірек өзгeретін болады.

7.6 Дайындау режимін орнату аяқталғаннан кейін құралды үшін «►II» батырмасын басыңыз. Дайындау процесі басталады. Таймер кері санауды бастайды.

7.7 Кейбір тағамдар дайындау процесі кезінде бақылауды немесе араластырып отыруды талап етеді. Ол үшін тұтқаны абайлап тарта отырып, тостағанды шығару қажет. Өнімдерді араластыру үшін тек пластик немесе ағаш күрекшелерді ғана қолданыңыз. Чипсилерді дайындау кезінде тостағанды шығаруға және араластыру үшін абайлап шайқауға болады. Уақыт есебін және дайындау процесін уақытша тоқтату үшін «►II» батырмасын басыңыз.

7.8 Дайындау процесі аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады және құрал автоматты түрде ажыратылады. Ашаны розеткіден шығарыңыз. Тостағанды қыздырғыш камерадаң шығарыңыз және жылуға төзімді бетке орнатыңыз, сосын дайын тағамды басқа қолайлы ыдысқа ауыстырып салыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Термиялық күйікке жол бермеу үшін тағамды дайындау уақытында және тағамды дайындаудан кейін электр құралының және тостағанның ішкі бөліктеріне тікелей жанасудан сақ болыңыз!

7.9 Егер дайындау процесін уақытынан бұрын тоқтату қажет болса, құралдың іске қосу/сөндіру «U» батырмасын басыңыз және ұстап тұрсақ эәне ашаны розеткіден шығарыңыз.

7.10 Өнімдерді дайындаубойынша ұсыныстар

7.10.1 Жалпы ұсыныстар:

- өнімдерді тостағанның ішіне біркелкі орналастырыңыз;
- уақытты өнімдердің көлемі мен рецептке сәйкес орнатыңыз;
- ет пен балықты шырындылықты сақтау үшін ұнға аунатыңыз;
- картоп фриін дайындау кезінде аздап өсімдік майын қосыңыз;
- егер тағам дайын болмаған жағдайда, құралды қайта іске қосу және тағамды дайындыққа жеткізу қажет.
- дайындалған тағамды ысыту қажет болған кезде температураны 150 градусқа және уақытты 1-ден 10 минутқа дейін орнатыңыз.

7.10.2 Картоп пен чипсилер

4 Кесте

Ингредиент	Мөлшері (г)	Ұсынылатын дайындау уақыты (мин.)	Температура (°C)	Ескерту
Мұздатылған чипсилер (жұқа)	300	16-18	180	Дайындау процесінде чипсилерді мезгіл-мезгіл араластырып отыру қажет.
Мұздатылған чипсилер (қалың)	300	18-20	200	Дайындау процесінде чипсилерді мезгіл-мезгіл араластырып отыру қажет.
Үй чипсилері	300	18-25	200	Рецепт *
Картоп бөліктері	300	18-25	180	Крахмалдың артықтарын кетіру үшін картоп бөліктерін алдын-ала суға салып қою ұсынылады, дайындаудың алдында ½ ас қасық өсімдік майын қосу керек.

***Үй чипсилерінің рецептісі**

Аэрогрильді 200 °C-қа дейін қыздыру. Картопты шамамен 1 см қалыңдықтағы тілімдерге кесіңіз. Кесілген картопты су бар тегешке салыңыз және крахмалды кетіру үшін 30 минутқа суда қалдырыңыз. Кесілген картопты суық сумен жуыңыз. Асүйлік орамалмен әбден кептіріңіз. Картопты 1/2 ас қасық өсімдік майымен араластырыңыз, дәм бойынша тұз салыңыз және оны контейгерге қойыңыз. 200 °C кезінде 18-25 минут дайындаңыз. Чипсилер біркелкі қуырылуы үшін чипсилерді тұрақты (шамамен әрбір 6 минутта) сілкіп отырыңыз. Осыдан кейін, картоп қытырлыққа айналған кезде, оларды ыңғайлы ыдысқа ауыстырып салыңыз, талғамыңыз бойынша дәмдеуіштер қосыңыз.

7.10.3 Ет

5 Кесте

Ингредиент	Мөлшері (г)	Ұсынылатын дайындау уақыты (мин.)	Температура (°C)	Ескерту
Сиыр еті	100-500	6-10	180	Стейкті дайындау процесінде аударып отыру қажет.
Шошқа еті	100-500	18-20	180	Етті дайындау процесінде аударып отыру қажет.
Тауықтың төс еті	100-500	15-22	200	Дайындық дәрежесін тексеріп отыру қажет
Тауықтың аяқшалары	100-500	15-22	200	Дайындық дәрежесін тексеріп отыру қажет

7.10.4 Піскен нан өнімі

6 Кесте

Ингредиент	Мөлшері (г)	Ұсынылатын дайындау уақыты (мин.)	Температура (°C)
Бәліш	400	8-15	160
Маффиндер	300	10-15	200

«Алмалармен шарлотка»

7 Кесте

Ингредиент	Дайындау
4 жұмыртқа 170 г құмшекер 180 г ұн 1 ш.қ. қопсытқыш 3 ас қасық өсімдік майы 3 ас қасық қайнаған су 2 алма	Жұмыртқаны құмшекермен максималды жылдамдықта 10 минуттың ішінде шайқау. Сосын біраз ұны, қопсытқыш қосу және минималды айналымдарда араластыру. Май мен қайнаған су қосу. Дайын қамырға алдын-ала тазартылған және жұқа кесіктерге кесілген алмаларды қосу. Кекстерге арналған қалыбқа жұқа қабатпен дайын қамырды салу. Қамыр салынған қалыпты контейнердің ішіне қойыңыз. Температураны реттеуіштің көмегімен 180 градусты орнатыңыз және дайындау уақытын 25 минутқа орнатыңыз. Уақыт аяқталғаннан кейін дайындық дәрежесін тексеріңіз.

8 ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

8.1 Электр құралын сақтаудың және тазалаудың алдында ашаны розеткіден шығара отырып, оны әрдайым электр желісінен ажыратып отырыңыз және оны суытыңыз.

8.2 Электр құралын және оның керек-жарақтарын тазалау үшін оның бетін бүлдіруі мүмкін тазартқыш құралдарды қолданбаңыз. Электр құралының корпусын дымқыл шүберекпен сүрту. Оның алынбалы керек-жарақтарын (тор, тостаған) оларды алдын-ала шешіп ағын сумен жуу ұсынылады. Электр құралының құрастырудың алдында барлық алмалы бөлшектердің – таза және құрғақ екендіктерін қадағалаңыз.

8.3 Корпусты тазалау үшін бұйымның металл бөліктерінде тотықтың түзілуіне немесе пластик беттің бүлінуіне әкеліп соқтыруы мүмкін тазартқыш құралдарды қолданбау керек.

8.4 Тостағанды тағамды дайындаудан кейін бірден жумаңыз. Оны толықтай суытып алыңыз.

8.5 Тостаған абайлап ұстауды талап етуші күйікке қарсы жабынға ие. Қажақты тазартқыш құралдарын қолданбаңыз, қатты қылшықты шөткелерді қолданбаңыз.

9 САҚТАУ ЕРЕЖЕСІ

Құралды желдетілетін жабық бөлмеде, балаларға қолжетімді емес орында, 0°C-тан +40°C-қа дейінгі қоршаған орта температурасында және 80%-ға дейінгі ауаның салыстырмалы ылғалдылығы шарттарында сақтау керек. Бүлінулерге жол бермеу үшін құрылғыны тек зауыттық қаптамада ғана тасымалдау керек болады. Тасымалдаудан немесе құрылғыны төмендетілген

температурада сақтаудан кейін оны бөлме температурсында кем дегенде екі сағаттай ұстау қажет.

Өнімді тасымалдау, тиеу, арту және сақтау кезінде осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта мазмұндалғандардан басқа да келесі талаптарды басшылыққа алу керек болады:

- өнімді оның бүлінуіне және/немесе оның қаптамасының бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін елеулі механикалық жүктемелерге ұшыратуға тыйым салынады;

- өнімнің қаптамасына судың және басқа да сұйықтықтардың тиіп кетулерін болдырмау қажет. Бұрын пайдалануда болған өнімді тасымалдаудың немесе теріс температурада сақтауға берудің алдында өнімде судың жоқтығына көз жеткізіп алу қажет. Бұйымның барлық беттері құрғақ болулары керек. Құралды температураның елеулі өзгерулерінен және тура күн сәулелерінің әсерлерінен сақтаңыз.

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 жұмыс уақытында немесе іске қосу кезінде дисплейде 9-шы кестеде келтірілген символ бейнеленсе, құрал немесе істен шықты, оны өздігіңізден жөндеуге тырыспау керек. Авторландырылған сервистік орталыққа жүгіну үзілді-кесілді ұсынылады.

8 Кесте

Код	Ықтимал себеп
E01	Датчиктің ақаулығы.
E02	Датчиктің қысқа тұйықталуы.

12 ДАЙЫНДАУШЫНЫҢ КЕПІЛДЕМЕСІ

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

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 тара- лады.

12.1 Кепілдікті міндеттемелер келесілерге таралады:

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.

- бұйымның ішіне бөгде заттардың түсіп кетуі немесе желдеткіш саңылаулардың өнімдердің, сұйықтықтардың және т.б. қалдықтары секілді үлкен мөлшердегі қалдықтармен бітеліп қалуы.

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

12.1.3 Бұйымды лайықсыз сақтаудың немесе қараудың салдарында пайдаболған 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 (тор, тостаған).

12.1.7 Асқын жүктелудің мінсіз белгілеріне жататындар:

- бұйымның бөлшектері мен тораптарының деформациялануы немесе балқуы;
- сымдарды оқшаулағыштардың қарауы немесе бұрышталуы.

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.

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

13 ӨЗГЕ АҚПАРАТ

Импорттаушы: «МЕГАПОЛИС» ЖШҚ

Мекен-жай: 432048, Ресей Федерациясы, Ульяновск облысы, қ.о. Ульяновск қаласы, Ульяновск қ., Локомотивная көш., ғим.14А

Телефон: +78422324242

Электрондық поштаның мекенжайы: mail@simbirsk-crown.ru

Дайындаушы: Нинбо Цисиан Импорт энд Экспорт Ко., Лтд.

Мекен-жай: 2 қабат, №199, Харт энд Харт Роуд, Синьпу Индастриал Зоун Синьпу Таун, Циси, Чжэцзян Провинс, 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.