GALAXY LINE

Руководство по эксплуатации
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

RUS
KAZ

Мультифункциональный аэрогриль
Көпатқарымдық аэроқақтама

GL2535

ЕАС

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.

Гарантийные обязательства осуществляются при наличии правильно заполненного гарантийного талона с указанием в нем даты продажи, серийного номера, печати (штампа) торгующей организации, подписи продавца. У вас может быть не заполнен гарантийный талон (например, при покупке в интернет-магазине). В этом случае рекомендуем распечатывать и сохранять кассовый чек (или любой другой документ подтверждающий покупку), чтобы подтвердить дату приобретения товара.

ВНИМАНИЕ! Обязательно сохраните на месте наклейку с серийным номером изделия на ручке/корпусе изделия!

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.

Кепілдікті міндеттемелер онда сатылған күні, сериялық нөмірі, сауда ұйымының мөрі (мөртабаны), сатушының қолтаңбасы көрсетілген және дұрыс толтырылған кепілдік талонны болған кезде жүзеге асырылады. Сізде кепілдік талоны толтырылмаған болуы мүмкін (мәселен, интернет-дүкеннен сатып алу кезінде). Бұл жағдайда тауарды сатып алған күнін растау үшін кассалық чекті (немесе сатып алуды растайтын кез келген құжатты) басып шығаруды және сақтауды ұсынамыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бұйымның тұтқасында/корпусында бұйымның сериялық нөмірі бар жапсырманы міндетті түрде орнында сақтаңыз!

СОДЕРЖАНИЕ

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 15
10 Срок службы 15
11 Возможные неисправности и методы их устранения 16
12 Гарантии изготовителя 17
13 Прочая информация 19

МАЗМУНЫ

1 Жалпы деректер 20
2 Техникалық талаптар 20
3 Жиынтықтылық 21
4 Қауіпсіздік талаптары 21
5 Электр құралының атқарымдық элементтері 24
6 Жұмысқа дайындау 25
7 Жұмыс тәртібі 25
8 Техникалық қызмет көрсету 30
9 Сақтау ережесі 31
10 Қызметтік мерзімі 31
11 Ықтимал ақаулықтар және оларды жою әдістері 32
12 Дайындаушының кепілдемесі 32
13 Өзге ақпарат 34

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Мультифункциональный аэрогриль GALAXY LINE GL2535 (далее по тексту – аэрогриль, прибор, электроприбор, изделие) представляет собой современный мультифункциональный 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. Вращающаяся корзина для картофеля фри, вертел для курицы-гриль с вилками для фиксации, а также две решетки для запекания или сушки продуктов и поддон для сбора жидкости в комплекте обеспечивают многофункциональность прибора. Возможность установки времени и температуры приготовления делают прибор удобным в эксплуатации. 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	2200 Вт
Длина шнура питания	93 см
Диапазон устанавливаемой температуры	от 30 °С до 200 °С
Устанавливаемое время приготовления в режиме «Сушение»	От 2 минут до 24 часов
Устанавливаемое время приготовления	от 1 до 60 минут

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 2

Наименование	**Количество**
Мультифункциональный аэрогриль	1 шт.
Корзина для картофеля фри	1 шт.
Решетка	2 шт.
Вертел для курицы-гриль	1 шт.
Вилка для фиксации курицы-гриль	2 шт.
Винты для фиксации	2 шт.
Металлический держатель	1 шт.
Поддон для сбора жидкости	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.

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

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

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 оно выключено и отключено от сети. Избегайте присутствия детей и животных рядом с работающим изделием.

4.6 Всегда отключайте прибор от сети электропитания, если он оставлен без присмотра и перед чисткой. Также изделие нужно отключить от сети в случае любых неполадок и после окончания работы.

4.7 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.

4.8 Не используйте изделие, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.
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, 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 Запрещено использовать прибор для приготовления\разогрева супа или других жидких блюд.
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 прибора. Следите, чтобы вентиляционные отверстия не были заблокированы. Располагайте прибор на расстоянии не менее 30 см от стены.
4.23 В случае явной или предполагаемой неисправности изделия следует обратиться в авторизованный сервисный центр для диагностики и ремонта изделия.
4.24 При использовании формы для выпечки убедитесь, что она жаропрочная и выдерживает температуру не менее 220 градусов.
4.25 Запрещается закрывать вентиляционные отверстия во время приготовления. Во избежание ожогов не приближайтесь открытыми участками тела к вентиляционным отверстиям.

4.26 Не оставляйте прибор без присмотра.
4.27 Дайте прибору остыть в течение 30 минут перед чисткой.
4.28 Запрещается наливать масло в корзину для картофеля фри во время работы прибора.
4.29 Не ставьте на прибор какие-либо другие предметы во избежание повреждений.
4.30 Запрещается ставить что-либо на дверцу прибора. Это может привести к повреждениям или другим нежелательным последствиям.
4.31 Не наливайте масло в емкость, если используется какая-либо емкость для приготовления блюда. Для приготовления можно лишь смазать емкость или заранее перемешать продукты с маслом.

ВНИМАНИЕ! Прибор предназначен только для бытового использования.

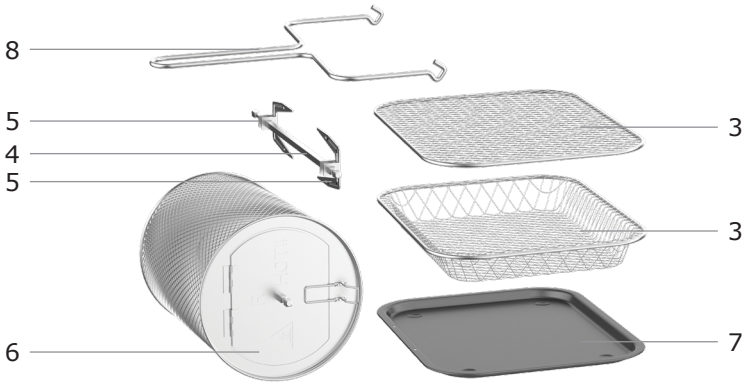
ВНИМАНИЕ! Запрещается пользоваться электроприбором в состоянии алкогольного или наркотического опьянения или в иных условиях, мешающих объективному восприятию действительности, и не следует доверять электроприбор людям в таком состоянии или в таких условиях!

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!

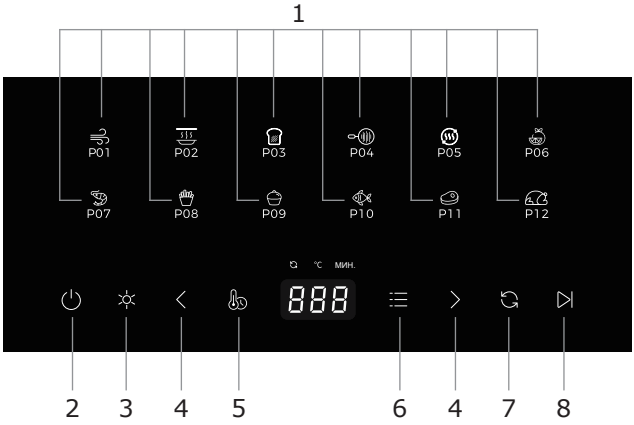
Осторожно! Горячая поверхность!

Поверхности прибора могут стать горячими в ходе использования!

5 ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



1. Корпус
2. Панель управления
3. Решетка
4. Вертел для курицы-гриль
5. Вилки для фиксации курицы-гриль
6. Корзина для картофеля фри
7. Поддон для сбора жидкости
8. Металлический держатель



1. Индикаторы режимов приготовления
2. Кнопка включения / выключения
3. Кнопка включения подсветки внутри камеры
4. Кнопки увеличения / уменьшения температуры / времени приготовления
5. Кнопка установки температуры / времени приготовления
6. Кнопка выбора режимов приготовления
7. Кнопка активации функции «вращение»
8. 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 Все съемные аксессуары необходимо промыть в теплой воде с использованием моющего средства. Во избежание повреждения не используйте жесткие острые предметы, а также едкие или абразивные чистящие средства. Перед установкой аксессуаров убедитесь, что они полностью сухие.
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.

7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Установка аксессуаров

7.1.1 Решетка

Предназначена для сушки продуктов, разогрева пиццы, а также на нее можно установить термостойкую форму для выпечки (не входит в комплект поставки). Поместите продукты на решетку, поставьте ее на необходимый

уровень и задвиньте до упора. При извлечении решетки в процессе или по окончанию приготовления обязательно пользуйтесь прихватками.

7.1.2 Вертел для курицы-гриль

Предназначен для запекания курицы, цыпленка целиком. Вставьте вертел внутрь тушки, наденьте вилки для фиксации с двух сторон и закрепите тушку. Зафиксируйте вилки при помощи винтов, необходимо, чтобы винт попал в углубление на вертеле (рис.1).

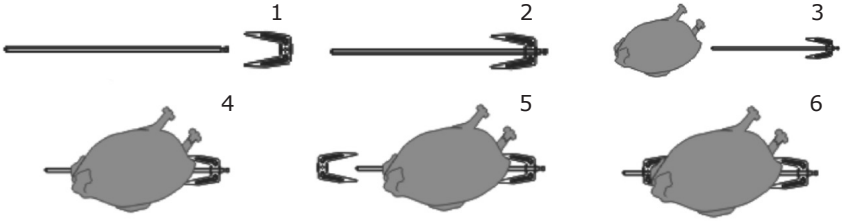


рис.1

Вертел на направляющей для вращения внутри камеры необходимо размещать следующим образом: сначала вставить вертел в отверстие на левой стенке, а затем опустить на держатель на правой стенке.

Для извлечения готовой тушки воспользуйтесь металлическим держателем, поместите держатель под вертел, подденьте правую часть вертела и слегка приподнимите, затем сдвиньте вертел на себя для освобождения левой части, извлеките готовый продукт из камеры прибора.
Примечание: для запекания выбирайте тушку среднего размера для того, чтобы она могла свободно вращаться на вертеле внутри камеры.

7.1.3 Корзина для картофеля фри

Наполните корзину необходимыми ингредиентами и закройте при помощи фиксатора. Поместите корзину внутрь камеры, соблюдая расположение правой и левой стороны. Убедитесь, что корзина может свободно вращаться внутри камеры. Для извлечения корзины воспользуйтесь металлическим держателем.

ВНИМАНИЕ! Некоторые аксессуары острые и могут сильно нагреваться. Соблюдайте осторожность при обращении с аксессуарами во избежание травм и ожогов!

7.1.4 Поддон для сбора жидкости

Предназначен для сбора лишней жидкости и жира. Перед каждым использованием необходимо устанавливать поддон под нижний уровень.

7.2 Эксплуатация

7.2.1 Установите необходимый аксессуар для приготовления и поддон для сбора жидкости в нагревательную камеру и подключите прибор к электросети, вставив вилку в розетку.

7.2.2 Нажмите на кнопку включения\выключения « ⏻ ». Чтобы выбрать необходимый режим, нажмите на кнопку « ☰ », а затем с помощью кнопок « 〈 〉 » переключайтесь между программами.

7.2.3 Время и температура приготовления режимов

Таблица 3

Режим	Время приготовления по умолчанию (мин.)	Возможность изменения времени приготовления (мин.)	Температура приготовления (°C) по умолчанию	Возможность изменения температуры приготовления (°C)
Аэрофритюр	15	01-60	180	80-200
Запекание	15	01-60	200	80-200
Горячие бутерброды	20	01-60	160	80-200
Гриль	20	01-60	200	80-200
Подогрев	15	01-60	160	80-200
Сушение	24 часа	2-24 часа	60	30-80
Морепродукты	10	01-60	185	80-200
Картофель фри	30	01-60	200	80-200
Выпечка	15	01-60	175	80-200
Рыба	15	01-60	180	80-200
Мясо	10	01-60	200	80-200
Курица	35	01-60	200	80-200

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.

7.2.4 Изменение температуры приготовления

В данном приборе можно выбрать температуру приготовления от 80 до 200°C (кроме режима «Сушение»). Нажмите на кнопку « 🌡 » и с помощью кнопок « 〈 » и « 〉 » измените температуру приготовления до необходимого значения, температура меняется с шагом 5 °C .
Значения температурных режимов для режима «Сушение»: 30-80 °C .

7.2.5 Изменение времени приготовления

В данном приборе можно выбрать время приготовления от 01 до 60 минут. Нажмите на кнопку « 🌡 » и с помощью кнопок « 〈 » и « 〉 » измените время приготовления до необходимого значения.

Примечание: диапазон времени приготовления в режиме «Сушение» составляет от 2 минут до 24 часов, время меняется с шагом в 60 минут.

7.2.6 Функция вращения
Данная функция предназначена для приготовления блюд на вертеле, использование доступно в любом режиме, нажмите на кнопку « ⟲ », значок кнопки будет мигать в процессе приготовления.

7.2.7 После окончания установок нажмите на кнопку « ▷| » для запуска процесса приготовления. Таймер начнет обратный отсчет.
7.2.8 Некоторые блюда требуют контроля в процессе приготовления. Для контроля процесса приготовления можно воспользоваться кнопкой включения подсветки внутри камеры « ☼ ». При нажатии кнопки подсветки внутри камеры загорится свет и подсветка автоматически выключится через 20 секунд. Также подсветка автоматически загорается при открытии дверцы аэрогриля.
7.2.9 По окончании времени приготовления раздастся звуковой сигнал и прибор отключится автоматически. На дисплее появится знак «OFF». Дождитесь, когда вентилятор прекратит свою работу, дисплей погаснет, и вытащите вилку из розетки. Извлеките аксессуар для приготовления 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, ФОРМАМИ И АКСЕССУАРАМИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВО ВРЕМЯ И НЕПОСРЕДСТВЕННО ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА!

7.2.10 В случае, если необходимо досрочно прервать процесс приготовления, нажмите на кнопку включения\выключения прибора « ⏻ ». Автоматическое отключение прибора происходит в случаях, когда истекло время приготовления, и в случае, если открыта дверца прибора. Для возобновления процесса приготовления закройте дверцу прибора.

7.3 Защита от перегрева
В случае перегрева прибора произойдет автоматическое отключение. Необходимо отключить прибор от электросети и дать охладиться в течение 30 минут.

ВНИМАНИЕ! При переноске, во избежание поломок, держите прибор только за нижнюю часть корпуса.

7.4 Рекомендации по приготовлению продуктов
7.4.1 Общие рекомендации:
- при приготовлении картофеля фри можно предварительно смешать нарезанные кусочки с солью и небольшим количеством растительного масла;
- мясо и рыбу обваляйте в панировке для сохранения сочности;
- при приготовлении мяса установите время на половину необходимого, когда прозвучит звуковой сигнал, переверните мясо и выставите оставшееся время;
- если блюдо не готово, необходимо снова включить прибор и довести блюдо до готовности;
- рекомендуется предварительно разогревать прибор в течение 3 минут перед началом процесса приготовления.

ВНИМАНИЕ! Ниже представлено рекомендуемое время приготовления, однако оно может меняться в зависимости от размера продукта. Перед подачей проверьте степень готовности блюда. При необходимости доведите до готовности.

7.4.2 Картофель и чипсы

Таблица 4

Ингредиент	Количество	Рекомендуемое время приготовления	Температура	Примечание
Замороженные чипсы (тонкие)	300 г	15-16 мин.	200 °C	
Замороженные чипсы (толстые)	300 г	15-20 мин.	200 °C	
Домашние чипсы	300 г	10-16 мин.	200 °C	Рецепт*
Картофельные дольки	300 г	18-22 мин.	180 °C	Добавить ½ ст. ложки масла
Картофельный гратен	200 г	15-18 мин.	200 °C	

7.4.3 Мясо

Таблица 5

Ингредиент	Количество	Рекомендуемое время приготовления	Температура	Примечание
Говядина	100-500 г	8-12 мин.	180 °C	Необходимо перевернуть стейк в процессе приготовления.
Свинина	100-500 г	10-14 мин.	180 °C	Необходимо перевернуть мясо в процессе приготовления.
Куриная грудка	100-500 г	10-15 мин.	180 °C	Необходимо перевернуть в процессе приготовления.
Куриные ножки	100-500 г	18-22 мин.	180 °C	Необходимо перевернуть в процессе приготовления.
Говяжья котлета (фарш)	100-500 г	7-14 мин.	180 °C	Необходимо перевернуть в процессе приготовления.

7.4.4 Закуски и гарниры

Таблица 6

Ингредиент	Количество	Рекомендуемое время приготовления	Температура
Замороженные куриные наггетсы	100-500 г	10-15 мин.	200 °C
Фаршированные блинчики	100-350 г	15-20 мин.	200 °C
Замороженные рыбные палочки	100-500 г	6-10 мин.	200 °C
Фаршированные овощи	100-500 г	10 мин.	160 °C
Замороженные луковые кольца	500 г	15 мин.	200 °C

7.4.5 Выпечка

Таблица 7

Ингредиент	Количество	Рекомендуемое время приготовления	Температура	Примечание
Пирог	250 г	20-25 мин.	160 °C	Для приготовления использовать термостойкую форму для выпечки.
Киш	300 г	20-22 мин.	180 °C	
Маффины	250 г	15-18 мин.	200 °C	

7.4.6 Овощи

Таблица 8

Ингредиент	Количество	Рекомендуемое время приготовления	Температура	Примечание
Овощная смесь	450 г	15-20 мин.	200 °C	Необходимо перемешать в процессе приготовления.
Брокколи	450 г	15-20 мин.	200 °C	Необходимо перемешать в процессе приготовления.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 Перед чисткой и хранением электроприбора всегда отключайте его от электросети, вынув вилку из розетки, и дайте ему остыть в течение не менее 30 минут.
8.2 Для чистки электроприбора и его аксессуаров не используйте чистящие средства, которые могут повредить его поверхности.
8.3 Корпус электроприбора рекомендуется протирать влажной тряпкой, а затем вытереть насухо. Для чистки корпуса не следует использовать чистящие средства, которые могут привести к образованию ржавчины на металлических частях изделия или повредить пластиковую поверхность.
8.4 Убедитесь, что прибор остыл и можно снять аксессуары. Аксессуары (корзина, решетка, вертел, металлический держатель, поддон для сбора жидкости), поставляемые в комплекте с прибором, можно мыть под проточной водой с моющим средством. Перед установкой убедитесь, что они полностью сухие.
8.5 Аксессуары (корзина, решетка, вертел, металлический держатель, поддон для сбора жидкости) можно мыть в посудомоечной машине.

9 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Хранить изделие необходимо при температуре окружающей среды от 0°С до +40°С и относительной влажности воздуха не более 80% в месте, недоступном для детей и животных. Во избежание повреждений перевозите изделие только в заводской упаковке.
После транспортировки или хранения изделия при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.
При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:
- запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и /или нарушению его упаковки;
- необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.
Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре бывшего в эксплуатации изделия необходимо убедиться в том, что в изделии отсутствует вода. Все поверхности изделия должны быть сухими.
Оберегайте изделие от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

9.1 Утилизация

Неправильная утилизация изделия наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправное изделие, а также отработанные элементы питания вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации.
Адреса пунктов приема бытовых изделий, оборудования и отработанных элементов питания на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего населенного пункта.

10 СРОК СЛУЖБЫ

Данное изделие при соблюдении всех требований, указанных в настоящем руководстве, должно прослужить не менее 3-х лет.
Изготовитель обращает внимание покупателей, что при эксплуатации изделия в рамках личных нужд и соблюдений правил пользования, приведенных в данном руководстве по эксплуатации, срок службы изделия может значительно превысить указанный в настоящем руководстве.
Изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию и комплектацию изменения, не ухудшающие эксплуатационные качества изделия.

Срок службы прибора составляет 3 года.

11 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

Таблица 8

Проблема	**Возможная причина**	**Способ устранения**
Прибор не функционирует	Прибор не включен в сеть	Подключите прибор к электросети, вставив вилку в розетку
	Не запущен процесс приготовления	Установите время / температуру приготовления, убедитесь, что дверца прибора закрыта. Нажмите кнопку ▷| для запуска процесса
Продукты не готовятся	Вращающаяся корзина или другие емкости переполнены	Чтобы достичь необходимой степени приготовления, не переполняйте корзину
	Установлена слишком низкая температура приготовления	Увеличьте температуру и время приготовления
Продукты приготовились неравномерно	Некоторые продукты необходимо переворачивать в процессе приготовления	Обратитесь к пункту 7.4 Рекомендации по приготовлению продуктов
Дым выходит из прибора	Для приготовления использовалось масло	Удалите излишки масла
	Жир и остатки пищи скопились в нагревательной камере и на аксессуарах	Тщательно очищайте прибор и аксессуары после каждого приготовления
Картофель фри зажарен неравномерно	Был использован неподходящий картофель	Используйте только свежие ингредиенты
	Неправильная предварительная обработка картофеля	Картофель необходимо нарезать, замочить и обсушить для удаления излишек крахмала

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, повлекшие выход прибора из строя.
12.1.5 Изделия без читаемого серийного номера.
12.1.6 Расходные материалы, сменные детали, узлы, подлежащие периодической замене, а также аксессуары и комплектующие, поставляемые в комплекте с электроприбором (корзина, решетка, шампуры, вертел, вилка, металлический держатель, поддон для сбора жидкости).
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 **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 «ГАЛАКТИКА».
Адрес: 432048, Российская Федерация, Ульяновская область, г.о. город Ульяновск, г. Ульяновск, ул. Локомотивная, зд.14А.
Телефон: +78422324242.
Адрес электронной почты: mail@simbirsk-crown.ru.

Изготовитель: Нинбо Карелин Илектрик Эплаенс Ко., Лтд.
Адрес: №558, Вейер Роуд, Андонг Индастриал Зоун, Ханчжоу Бэй Нью Дистрикт, Нинбо, Китай

Сделано в КНР.

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

1 ЖАЛПЫ ДЕРЕКТЕР

GALAXY LINE GL2535 көпатқарымдық аэроқақтама (ары қарай мәтін бойынша – аэроқақтама, 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. Картоп фри үшін айналушы кәрзеңке, бекіту үшін ашалармен тауық-қақтама үшін шанышқы, сонымен қатар өнімдерді көмештеу немесе кептіру үшін екі тор және жиынтықтағы сұйықтықты жинау үшін табандық құралдың көпатқарымдығымен қамтамасыз етеді. Дайындаудың уақыты мен температурасын орнату мүмкіншілігі пайдалануда қолайлылықпен қамтамасыз етеді. Аэрогрилде 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	2200 Вт
Қуат беру баусымының ұзындығы	93 см
Орнатылатын температураның ауқымы	30 - 200 °С
"Кептіру" режимінде орнатылатын дайындау уақыты	2 минут - 24 сағат
Орнатылатын дайындау уақыты	1 - 60 минут

3 ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҚ

2 Кесте

Атауы	**Саны**
Көпатқарымдық аэроқақтама	1 дана
Картоп фри үшін айналушы кәрзеңке	1 дана
Тор	2 дана
Тауық-қақтама үшін шанышқы	1 дана
Тауық-қақтаманы бекіту үшін аша	2 дана
Бекіту үшін бұрандалы	2 дана
Металл ұстағыш	1 дана
Сұйықтықты жинау үшін табан	1 дана
Рецептер кітабы	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 дана
Тұтынушылық ыдыс	1 дана

4 ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

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

4.1 Бұйымның корпусын суға және басқа да сұйықтықтарға батыруға болмайды.

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

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

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 Егер ол қараусыз қалдырылса және тазалаудың алдында құралды әрдайым қуат беруші желіден ажыратып отырыңыз. Сонымен бірге құралды кез келген ақаулықтар орын алған жағдайда және жұмыс аяқталғаннан кейін желіден ажырату қажет.

4.7 Бұйымды осы нұсқаулықта аталғандардан басқа мақсаттар үшін

қолданбау керек. Бұйыммен жұмыс істеу, сақтау және күтім жасау осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа қатаң сәйкес жүргізілуі керек.
4.8 Бұйымды егер жану немесе жарылыс қаупі бар болса, мәселен тез тұтанатын сұйықтықтардың немесе газдардың жанында қолданбаңыз.
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 жұмысы 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 тыйысм 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 Құралды көжені немесе басқа сұйық тағамдарды дайындау\ысыту үшін қолдануға тыйым салынады.
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 Өнімнің ақаулары анық немесе күдікті болған жағдайда, өнімді диагностикалау және жөндеу бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
4.24 Ішінде піскен нан өнімдері үшін қалыптарды қолдану кезінде оның ыстықберік екендігіне және 220 градустан кем емес температураға шыдайтындығына көз жеткізіңіз.

4.25 Дайындау уақытында желдеткіш саңылауларды жабуға тыйым салынады. Күйіп қалуларға жол бермеу үшін дененің ашық учаскелерімен желдеткіш саңылауларға жанаспаңыз.
4.26 Құралды қараусыз қалдырмаңыз.
4.27 Құралды тазалаудан кейін 30 минуттың ішінде суытыңыз.
4.28 Құралдың жұмысы кезінде картоп фри үшін кәрзеңкеге майды құюға тыйым салынады.
4.29 Құралға бүлінулерге жол бермеу үшін қандай да болмасын заттарды қоймаңыз.
4.30 Құралдың есікшесіне бірдеңені қоюға тыйым салынады. Бұл бүлінулерге немесе басқа да қажетсіз салдарларға әкеліп соқтыруы мүмкін.
4.31 Егер тағамды дайындау үшін қандай да болмасын ыдыс қолданылса, ыдысқа май құймаңыз. Дайындау үшін ыдысты тек майлауға немесе алдын-ала өнімдерді маймен араластыруға болады.

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!

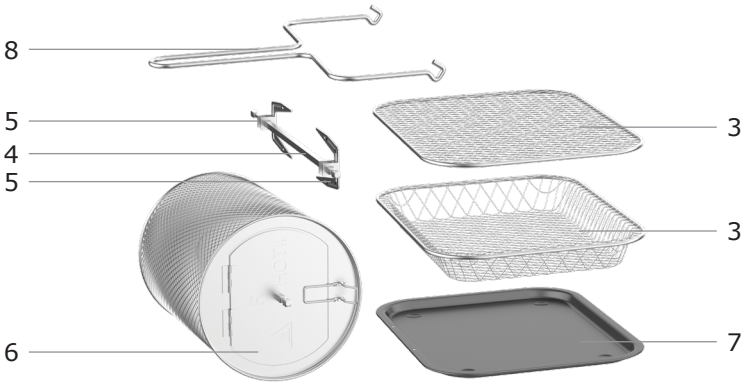
Абайлаңыз!
Ыстық бет!

Құралдың беттері қолдану кезінде
өте ыстық болулары мүмкін!

5 ЭЛЕКТР ҚҰРАЛЫНЫҢ АТҚАРЫМДЫҚ ЭЛЕМЕНТТЕРІ

2

1



8

5

4

5

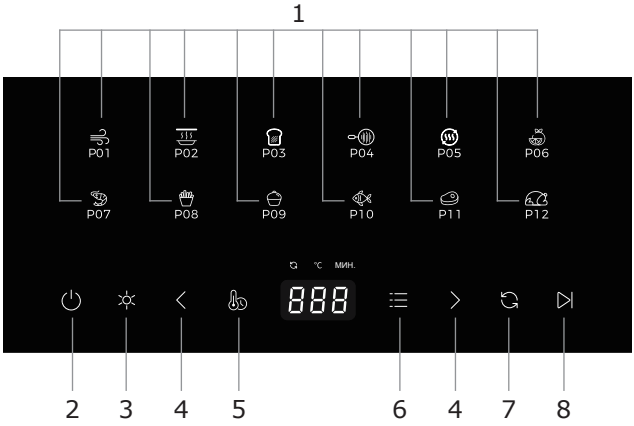
6

3

3

7

1. Корпус
2. Басқару тақтасы
3. Тор
4.Тауық-қақтама үшін шанышқы
5. Тауық-қақтаманы бекіту үшін аша
6. Картоп фри үшін айналушы кәрзеңке
7. Сұйықтықты жинау үшін табан
9. Іспаралар үшін қойғыш
10. Металл ұстағыш



1. Пісіру режимінің индикаторлары
2. Қосу/өшіру түймесі
3. Камера ішіндегі артқы жарықты қосу түймесі
4. Температураны/пісіру уақытын арттыру/азайту түймелері
5. Температураны/пісіру уақытын орнату түймесі
6. Пісіру режимдерін таңдау түймесі
7. «Айналу» функциясын іске қосу түймесі
8. Пісіру процесін бастау/тоқтату түймесі

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 Барлық алынбалы керек-жарақтарды жуғыш құралдарды қолданумен жылы суда жуу қажет. Бүлінуін болдырмау үшін сілтілі ерітіндіде жумаңыз, қатты өткір заттарды, күйдіргіш немесе қажақты тазартқыш құралдарды қолданбаңыз. Электр құралының құрастырудың алдында барлық алмалы бөлшектердің – таза және құрғақ екендіктерін қадағалаңыз.
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.

7 ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

7.1 Керек-жарақтарды орнату

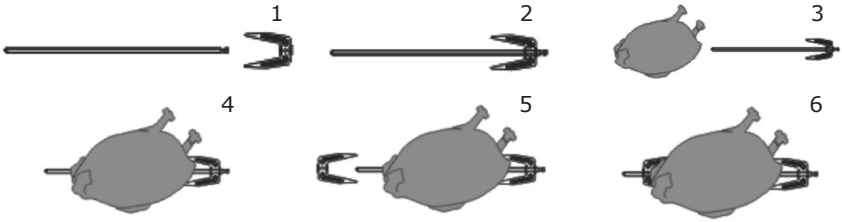
7.1.1 Тор

Өнімдерді кептіруге, пиццаны қыздыруға арналған, сонымен қатар оған пісіру үшін жылуға төзімді қалыпты (жиынтықта жеткізілмейді) орнатуға болады. Өнімдерді торға орналастырыңыз, оны қажетті деңгейге қойыңыз және тірелгенше дейін итеріңіз. Торды дайындау процесі немесе аяқталғаннан

кейін шығару кезінде міндетті түрде тұтқыштарды қолданыңыз.

7.1.2 Тауық-қақтама үшін шанышқы

Тауықты, балапанды бүтіндей көмештеуге арналған. Тұлыптың ішіне шанышқыны қойыңыз, бекіту үшін ашаны қос жағынан кигізіңіз және тұлыпты бекітіңіз. Ашаны бұрандалардың көмегімен бекітіңіз, бұранданы шанышқыға тереңдеу кіргізу қажет. (1-сур.)



1-сур.

Камера ішінде айналдыруға арналған бағыттағышқа түкіргішті келесідей орналастыру керек: алдымен түкірікті сол жақ қабырғадағы тесікке салыңыз, содан кейін оны оң жақ қабырғадағы ұстағышқа түсіріңіз.

Дайын тұлыпты шығару үшін металл ұстағышты қолданыңыз, ұстағышты шанышқының астына орналастырыңыз, шанышқының оң жағын шығарыңыз және аздап көтеріңкіреңіз, сосын сол жағын босату үшін шанышқыны өзіңізге итеріңіз, дайын өнімді құралдың камерасынан шығарыңыз.

Ескерту: көмештеу үшін ол камераның ішінде шанышқыда еркін айнала алатындай етіп орташа өлшемдегі тұлыпты таңдаңыз.

7.1.3 Картоп фри үшін айналушы кәрзеңке

Кәрзеңкені қажетті ингредиенттермен толтырыңыз және бекіткіштің көмегімен жабыңыз. Кәрзеңкені оң және сол жақтың орналасуын сақтай отырып, камераның ішіне орналастырыңыз. Кәрзеңкенің камераның ішінде еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз. Кәрзеңкені шығару үшін металл ұстағышты қолданыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Кейбір керек-жарақтар өткір болады және қатты қыза алады. Жарақаттарға және күйіктерге жол бермеу үшін керек-жарақтарды қолдану кезінде абай болыңыз!

7.1.4 Сұйықтықты жинау үшін табан

Артық сұйықтық пен майды жинауға арналған. Әрбір қолданудың алдында табандықты төменгі деңгейге орнату қажет.

7.2 Электр құралын пайдалану

7.2.1 Дайындау үшін қажетті керек-жарақты және сұйықтықты жинау үшін табандықты қыздырғыш камераға орнатыңыз және ашаны розеткіге қоя отырып, құралды электр желісіне қосыңыз.

7.2.2 Іске қосу\сөндіру батырмасын « ⏻ » басыңыз. Қажетті режимді таңдау үшін түймені « ☰ » басыңыз, содан кейін бағдарламалар арасында ауысу үшін « 〈 〉 » түймелерін пайдаланыңыз.

7.2.3 Дайындау режимдерінің уақыты мен температурасы

3 Кесте

Режим	Әдепкі қалпы бойынша уақыт (мин.)	Дайындаудың уақыты орнату мүмкіншілігі (мин.)	Әдепкі қалпы бойынша температурасы (°C)	Дайындаудың температурасы орнату мүмкіншілігі (°C)
Аэрофритюр	15	01-60	180	80-200
Пісіру	15	01-60	200	80-200
Тост	20	01-60	160	80-200
Гриль	20	01-60	200	80-200
Жылыту	15	01-60	160	80-200
Кептіру	24 часа	2-24 часа	60	30-80
Теңіз өнімдері	10	01-60	185	80-200
Картоп фриі	30	01-60	200	80-200
Піскен нан өнімі	15	01-60	175	80-200
Балық	15	01-60	180	80-200
Кішкентай қабырғалар	10	01-60	200	80-200
Тауық	35	01-60	200	80-200

Кестеде көрсетілгенкелтірілген 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.

7.2.4 Дайындау температурасын өзгерту

Аталған құралда 80-нен 200˚С-қа дейін дайындау температурасын таңдауға болады («Қыздыру», Түймешігін басыңыз « 🌡 » және « 〈 » және « 〉 » түймелерін пайдаланып пісіру температурасын қажетті мәнге өзгертіңіз, температура 5 ˚С қадаммен өзгереді.
«Кептіру» режимі үшін температура режимінің мәндері: 30-80 ˚С.

7.2.5 Дайындау уақытын өзгерту

Аталған құралда 01-ден 60 минутқа дейін дайындау уақытын таңдауға болады. Түймешігін басыңыз « 🕒 » және пісіру уақытын қажетті мәнге өзгерту үшін « 〈 » және « 〉 » түймелерін пайдаланыңыз.

Ескерту: «Қыздыру» режиміндегі дайындау уақытының ауқымы 2-ден 24 сағатқа дейін құрайды, уақыт 60 минут қадамымен өзгереді.

7.2.6 Айналу атқарымы

Аталған атқарым тағамдарды шанышқыда дайындауға арналған, қолдану кез

келген режимде қолжетімді, « ⟲ » батырмасын басыңыз, батырманың белгісі дайындау процесі кезінде жанып-сөнетін болады.
7.2.7 Пісіру процесін бастау үшін « ▷| » түймесін басыңыз. Таймер кері санауды бастайды.
7.2.8 Кейбір тағамдар дайындау процесі кезінде бақылауды немесе араластырып отыруды талап етеді. Дайындау процесін бақылау үшін камераның ішін жарықтандыруды іске қосу батырмасын « ☼ » қолдануға болады. Камераның ішін жарықтандыру батырмасын басу кезінде жарық жанады және жарықтандыру 20 секундтан кейін автоматты түрде сөнеді. Сонымен бірге жарықтандыру аэроқақтаманың есікшесін ашу кезінде автоматты түрде жанады.
7.2.9 Дайындау процесі аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады және құрал автоматты түрде ажыратылады. Дисплейде «OFF» белгісі пайда болады. Желдеткіштің өз жұмысын аяқтауын тосыңыз, дисплей сөнеді, және ашаны розеткіден шығарыңыз. Дайындау үшін керек-жарақты қыздырғыш камерадан шығарыңыз және жылуға төзімді бетке орнатыңыз және дайын өнімді кез келген қолайлы ыдысқа ауыстырып салыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Термиялық күюге жол бермеу үшін электр құралының ішкі бөлігіне, қалыптарға және дайындау үшін керек-жарақтарға тағамды дайындау кезінде және дайындау аяқталғаннан кейін бірден жанасудан аулақ болыңыз!

7.2.10 Егер дайындау процесін уақытынан бұрын аяқтау қажет болған жағдайда құралды іске қосу\сөндіру батырмасын « ⏻ » екі рет басыңыз. Құралдың автоматты ажыратылуы дайындау уақыты аяқталған кезде және егер құралдың есікшесі ашық болған жағдайда орын алады. Дайындау процесін жалғастыру үшін құралдың есікшесін жабыңыз.

7.3 Қызып кетуден қорғау
Құралдың қызып кетуі жағдайында автоматты ажыратылу орын алады. Құралды электр желісінен ажырату және 30 минуттай салқындатып алу қажет.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жылжыту кезінде, бұзылуларға жол бермеу үшін құралды тек корпустың төменгі бөлігінен ұстаңыз.

7.4 Өнімдерді дайындаубойынша ұсыныстар
7.4.1 Жалпы ұсыныстар:
- картоп фриді дайындау кезінде кесілген кесектерді алдын-ала тұзбен және аздаған мөлшердегі өсімдік майымен араластыруға болады;
- ет пен балықты шырындылықты сақтау үшінұнға аунатыңыз;
- етті дайындау кезінде уақытты қажеттінің жартысына орнатыңыз, дыбыстық сигнал шыққан кезде етті аударыңыз және қалған уақытты қойыңыз;
- егер тағам дайын болмаған жағдайда, құралды қайта іске қосу және тағамды дайындыққа жеткізу қажет;
- құралды дайындау процесін бастаудың алдында 3 минуттың ішінде алдын-ала қыздырып алу ұсынылады.

7.4.2 Картоп пен чипсилер

4 Кесте

Ингредиент	Мөлшері	Ұсынылатын дайындау уақыты	Температура	Ескерту
Мұздатылған чипсилер (жұқа)	300 г	15-16 мин.	200 °C	
Мұздатылған чипсилер (қалың)	300 г	15-20 мин.	200 °C	
Үй чипсилері	300 г	10-16 мин.	200 °C	Рецепт *
Картоп бөліктері	300 г	18-22 мин.	180 °C	Дайындаудың алдында ½ ас қасық өсімдік майын қосу
Картоп гратені	200 г	15-18 мин.	200 °C	

7.4.3 Ет

5 Кесте

Ингредиент	Мөлшері	Ұсынылатын дайындау уақыты	Температура	Ескерту
Сиыр еті	100-500 г	8-12 мин.	180 °C	Стейкті дайындау процесінде аударып оты-ру қажет.
Шошқа еті	100-500 г	10-14 мин.	180 °C	Етті дайындау процесінде аударып отыру қажет.
Тауықтың төс еті	100-500 г	10-15 мин.	180 °C	Етті дайындау процесінде аударып отыру қажет.
Тауықтың аяқшалары	100-500 г	18-22 мин.	180 °C	Етті дайындау процесінде аударып отыру қажет.
Сиыр етінен котлет (тартылған ет)	100-500 г	7-14 мин.	180 °C	Етті дайындау процесінде аударып отыру қажет.

7.4.4 Тағамдар мен гарнирлер

6 Кесте

Ингредиент	Мөлшері	Ұсынылатын дайындау уақыты	Температура
Мұздатылған тауық наггетстері	100-500 г	10-15 мин.	200 °C
Жентектелген құймақшалар	100-350 г	15-20 мин.	200 °C
Мұздатылған балық таяқшалары	100-500 г	6-10 мин.	200 °C
Ұсақталған көкөністер	100-500 г	10 мин.	160 °C
Мұздатылған пияз сақиналары	500 г	15 мин.	200 °C

7.4.5 Піскен нан өнімі

7 Кесте

Ингредиент	Мөлшері	Ұсынылатын дайындау уақыты	Температура	Ескерту
Бәліш	250 г	20-25 мин.	160 °C	Дайындау үшін пісіруге арналған жылуға төзімді қалыпты қолдану керек.
Киш	300 г	20-22 мин.	180 °C	
Маффиндер	250 г	15-18 мин.	200 °C	

7.4.6 Көкөністер

8 Кесте

Көкөністер	Мөлшері	Ұсынылатын дайындау уақыты	Температура	Ескерту
Көкөніс қоспасы	450 г	15-20 мин.	200 °C	Дайындау процесінде мезгіл-мезгіл араластырып отыру қажет.
Брокколи	450 г	15-20 мин.	200 °C	Дайындау процесінде мезгіл-мезгіл араластырып отыру қажет.

8 ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

8.1 Электр құралын тазалаудың және сақтаудың алдында әрдайым ашаны розеткіден шығара отырып, оны электр желісінен ажыратып отырыңыз және оны кем дегенде 30 минуттай суытыңыз.
8.2 Электр құралын және керек-жарақтарын тазалау үшін оның бетін бүлдіруі мүмкін тазартқыш құралдарды қолданбаңыз.
8.3 Электр құралының корпусын дымқыл шүберекпен сүрту. Корпусты тазалау үшін бұйымның металл бөліктерінде тотықтың түзілуіне немесе пластик беттің бүлінуіне әкеліп соқтыруы мүмкін тазартқыш құралдарды қолданбау керек.
8.4 Құралдың суығанына көз жеткізіңіз және керек-жарақтарды шешуге болады. Құралмен жиынтықта жеткізілуші (кәрзеңке, тор, іспаралар, тауық-қақтама үшін шанышқы, тауық-қақтаманы бекіту үшін аша, металл ұстағыш, сұйықтықты жинау үшін табан) керек-жарақтарды жуғыш құралмен ағын суда жууға болады. Электр құралының құрастырудың алдында барлық алмалы бөлшектердің – таза және құрғақ екендіктерін қадағалаңыз.
8.5 Керек-жарақтарды ыдыс-аяқ жуатын машинада жууға болады (кәрзеңке, тор, іспаралар, тауық-қақтама үшін шанышқы, тауық-қақтаманы бекіту үшін аша, металл ұстағыш, сұйықтықты жинау үшін табан).

9 САҚТАУ ЕРЕЖЕСІ

Құралды желдетілетін жабық бөлмеде, балаларға қолжетімді емес орында, 0°С-тан +40°С-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 мекенжайларын Сіздегі елді мекендегі муниципалдық қызметтен ала аласыз.

10 ҚЫЗМЕТТІК МЕРЗІМІ

Аталған бұйым осы нұсқаулықта көрсетілген барлық талаптарды сақтау кезінде кем дегенде 3 жыл жұмыс істеуі керек. Дайындаушы сатып алушылардың назарын бұйымды жеке мақсаттар аясында пайдалану кезінде және осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта келтірілген қолдану ережелерінің сақталуы бұйымның осы нұсқаулықта аталған қызметтік мерзімін айтарлықтай ұзартуы мүмкін екендігіне аудартады. Дайындаушы өзіне құрылымына және жиынтықтылауға бұйымның пайдаланушылық қасиетін нашарлатпайтын өзгерістерді енгізу құқығын қалдырады.

Құралдың қызметтік мерзімі 3 жылды құрайды.

11 ЫҚТИМАЛ АҚАУЛЫҚТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Егер электр құралы істен шықса, оны өздігіңізден жөндеуге тырыспаңыз. Міндетті түрде авторландырылған сервистік орталыққа баруды ұсынамыз.

12 ДАЙЫНДАУШЫНЫҢ КЕПІЛДЕМЕСІ

Сіздің назарыңызды 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 (кәрзеңке, тор, іспаралар, тауық-қақтама үшін шанышқы, тауық-қақтаманы бекіту үшін аша, металл ұстағыш, сұйықтықты жинау үшін табан).
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 **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: «ГАЛАКТИКА» ЖШҚ.
Мекенжай: 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 Карелин Илектрик Эплаенс Ко., Лтд
Мекен-жай: №558, Вейер Роуд, Андонг Индастриал Зоун, Ханчжоу Бэй Нью Дистрикт, Нинбо, Қытай

ҚХР жасалған.

Дайындалған күні бұйымның өзінде орналасқан лейблдың (ақпараттық тақтайша) сериялық нөмірінде орналасқан. Дайындаушының стандартына сәйкес сериялық нөмір - импорттаушыдан және тапсырыс нөмірінен / дайындалған жылы мен айынан / бұйымның реттік нөмірінен тұрады.