

GALAXY

Руководство по эксплуатации
Пайдалану бойынша басшылық



Электросушилка для продуктов
Өнімдерге арналған электр кептіргіш

GL2631

ОГЛАВЛЕНИЕ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	3
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	5
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	5
ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	11
УТИЛИЗАЦИЯ	12
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	12
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	14

Уважаемый покупатель!

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

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

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

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



1. Корпус
2. Крышка
3. Регулятор температуры
4. Выключатель вкл.(I)/выкл.(0)
5. Прозрачные съемные поддоны

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

1. Запрещается погружать корпус электроприбора в воду или иные жидкости.
2. Перед подключением электроприбора к сети питания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям 220-240 В, 50 Гц.
3. При отключении электроприбора от сети следует держаться за штекер, а не за шнур.
4. Не следует позволять детям контактировать с электроприбором, даже если он выключен и отключен от сети.
5. Электроприбор следует всегда отключать от сети, если он не используется.
6. Также электроприбор нужно отключить от сети в случае любых неполадок и после окончания работы.
7. Не следует использовать электроприбор для любых иных целей, кроме указанных в настоящем руководстве. Работа, хранение и уход за электроприбором должны осуществляться строго в соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.
8. Необходимо следить за целостностью шнура питания и электроприбора. Запрещается использовать электроприбор при наличии повреждений.
9. Избегайте присутствия детей, посторонних и животных рядом с работающим электроприбором.
10. Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.
11. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо. Замена шнура питания осуществляется в авторизованном сервисном центре согласно действующему тарифу.
12. Убедитесь, что в непосредственной близости от электроприбора нет ничего, что могло бы осложнить его работу и вызвать нежелательные последствия.
13. Устанавливайте прибор на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность.
14. Во избежание блокировки вентиляционных отверстий прибора не накрывайте его во время работы.
15. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
16. Не прикасайтесь к корпусу прибора и к вилке сетевого шнура мокрыми руками.
17. Не используйте прибор вне помещений.
18. Время непрерывной работы не должно превышать 36 часов. По истечении 36 часов работы выключите устройство, отключите его от электрической сети и дайте прибору остыть.
19. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия прибора.
20. Запрещается использовать электросушилку без верхней крышки, во время работы прибора не снимайте крышку на длительное время.
21. Если вы сняли крышку, чтобы проконтролировать процесс сушки, то соблюдайте осторожность и не располагайте лицо или другие открытые участки тела над секциями для сушки.
22. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.
23. Секции для сушки во время работы нагреваются. Перед снятием дайте им остыть.

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!

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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Электросушилка позволяет заготавливать овощи и фрукты без использования консервантов с минимальной потерей полезных веществ, а также сушить лекарственные растения, пряные травы, цветы и т.п.

Вымойте продукты, дайте воде стечь и при необходимости нарежьте небольшими кусочками, кружочками или дольками. Для того чтобы продукты не потеряли свой цвет, Вы можете предварительно опустить их в воду, содержащую лимонный сок.

Установите электросушилку на твердую ровную поверхность. Равномерно разложите заранее подготовленные продукты на поддонах в один ряд.

ВНИМАНИЕ! Перед тем, как разложить продукты на поддоны, убедитесь, что они сухие. Не раскладываете мокрые продукты на поддоны.

Не следует раскладывать на поддоны слишком большое количество продуктов. Всегда начинайте раскладывать продукты с нижнего поддона.

Установите поддоны с разложенными продуктами на корпус прибора. Поддоны должны быть расположены таким образом, чтобы поток воздуха мог свободно циркулировать между ними. Рекомендуется использовать все 5 поддонов, даже если некоторые из них останутся пустыми. Закройте электроприбор крышкой.

Устройство предназначено только для бытового использования.

ВНИМАНИЕ! Во время работы прибор всегда должен быть закрыт крышкой.

Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку. С помощью регулятора установите температуру нагрева в соответствии с указанными ниже значениями.

Значение регулятора температуры	Температура нагрева, °C
1	35
2	40
3	45
4	50
5	55
6	60
7	65
8	70

Включите устройство, переведя выключатель в положение «I».

Примечание: При первом использовании возможно появление постороннего запаха при работе нагревательного элемента, это допустимо.

Примечание: Для обеспечения наилучших результатов сушки рекомендуется укладывать более влажные ингредиенты на нижние секции и периодически менять нижние и верхние секции местами. (см. рис. 1) Перед тем как поменять секции местами, выключите устройство, переведя выключатель в положение «0». Используйте термостойкие перчатки при смене поддонов.



рис. 1

Примечание: Каждый час проверяйте продукты на готовность. Проверая, готовы ли продукты, не касайтесь их руками, а используйте для этого вилку, кухонную лопатку или другие приспособления.

По истечении времени, необходимого для сушки выбранных ингредиентов, выключите устройство, переведя выключатель в положение «0».

- Травы, специи – 35°C
- Орехи, крупы – 40°C
- Ягоды – 45°C
- Грибы – 50°C
- Фрукты, овощи – 55°C
- Рыба – 60°C
- Птица – 65°C
- Мясо – 70°C

Длительность сушки зависит от влажности в помещении, влажности самих продуктов, толщины кусочков и прочих причин. Некоторые продукты могут быть покрыты своим естественным защитным слоем, что также увеличивает длительность их сушки. Во избежание этого необходимо бланшировать продукты (погрузить их в кипящую воду на несколько минут), затем немедленно охладить в холодной воде и вытереть насухо. Для более равномерной сушки продуктов необходимо периодически менять поддоны местами.

Перед тем, как убрать продукты на хранение, подождите, пока они полностью остынут. Храните продукты в сухом, прохладном (идеальная температура хранения +15-16°C) и темном месте. Не рекомендуется хранить сушеные фрукты и овощи более 1 года. Сушеное мясо, птицу или рыбу не следует хранить более 3 месяцев в холодильнике или 1 года в морозилке. Для хранения сушеных продуктов подходят любые чистые, воздухо-непроницаемые и влагоустойчивые контейнеры. Регулярно проверяйте состояние высушенных продуктов.

Подготовка фруктов к высушиванию

Для сохранения натурального вкуса, цвета и запаха фруктов рекомендуется подготовить фрукты соответствующим образом. Смешайте 2 стакана воды с $\frac{1}{4}$ стакана натурального сока. Рекомендуется использовать, по возможности, сок того фрукта, который Вы хотите высушить. Рекомендуется замочить в этой жидкости вымытые фрукты на 2 часа.

Таблица №1. Сушка фруктов

Наименование продукта	Подготовка	Состояние после сушки	Длительность сушки, ч
Абрикос	Разрежьте пополам и уберите косточку	Мягкое	13-28
Апельсиновая корка	Нарежьте длинными полосками	Хрупкое	8-16
Ананас (свежий)	Почистите и нарежьте кусочками или четвертинками	Твердое	6-36
Ананас (консервированный)	Слейте сок и высушите кусочки фрукта	Мягкое	6-36
Банан	Почистите и нарежьте кружочками (3-4мм толщиной)	Хрустящее	8-38
Виноград	Целиком	Мягкое	8-38
Вишня	Не обязательно вынимать косточку. Вы можете убрать ее, когда вишня будет наполовину высушена	Твердое	8-26
Груша	Почистите и нарежьте	Мягкое	8-30
Фига	Нарежьте кусочками	Твердое	6-26
Клюква	Целиком	Мягкое	6-26
Персик	Разрежьте пополам, уберите косточку, когда персик будет наполовину высушен.	Мягкое	10-34
Финик	Разрежьте и уберите косточку	Твердое	6-26
Яблоко	Почистите, нарежьте кружочками или кусочками и уберите сердцевину	Мягкое	4-6

Подготовка овощей к высушиванию

Фасоль, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель рекомендуется бланшировать перед высушиванием пару минут. Это помогает сохранить их натуральный цвет. После этого достаньте овощи и дайте им просохнуть.

Таблица №2. Сушка фруктов

Наименование продукта	Подготовка	Состояние после сушки	Длительность сушки,ч
Артишок	Нарежьте полосками (3-4 мм толщиной)	Хрупкое	5-13
Баклажан	Почистите и нарежьте кусочками (6-12 мм толщиной)	Хрупкое	6-18
Брокколи	Почистите и порежьте. Варите на пару приблизительно 3 мин.	Хрупкое	6-20
Грибы	Нарежьте или сушите целиком (маленькие грибы)	Твердое	6-14
Фасоль	Разрежьте и отварите в кипящей воде	Хрупкое	8-26
Кабачок	Нарежьте кусочками (6 мм толщиной)	Хрупкое	6-18
Капуста	Почистите, нарежьте полосками (3мм толщиной) и удалите кочерыжку	Твердое	6-14
Брюссельская капуста	Разрежьте плодоножки на 2 части	Хрустящее	8-30
Цветная капуста	Бланшируйте, пока она не станет мягкой	Твердое	6-16
Картофель	Нарежьте и бланшируйте 8-10мин.	Хрустящее	8-30
Лук	Нарежьте тонкими кружочками	Хрустящее	8-14
Морковь	Бланшируйте, пока она не станет мягкой. Нарежьте круглыми кусочками.	Хрустящее	8-14

Наименование продукта	Подготовка	Состояние после сушки	Длительность сушки, ч
Огурец	Почистите и нарежьте кружочками (12 мм толщиной)	Твердое	6-18
Болгарский перец	Нарежьте полосками или кружочками (6 мм толщиной) и удалите сердцевину	Хрустящее	4-14
Острый перец	Целиком	Твердое	8-14
Петрушка	Разложите листья по поддонам	Хрустящее	2-10
Помидор	Почистите и нарежьте кусочками или кружочками	Твердое	8-24
Ревень	Почистите и нарежьте кусочками (3 мм толщиной)	Сушить до потери влаги	8-38
Свекла	Бланшируйте несколько минут, охладите, отрежьте корень и листья и нарежьте кружочками	Хрустящее	8-26
Сельдерей	Нарежьте кусочками (6 мм толщиной)	Хрустящее	6-14
Зеленый лук	Нарежьте крупно	Хрустящее	6-10
Спаржа	Нарежьте кусочками (2,5 мм толщиной)	Хрустящее	6-14
Чеснок	Почистите и нарежьте кружочками	Хрустящее	6-16
Шпинат	Бланшируйте несколько минут	Хрустящее	6-16
Шампиньоны	Выберите грибы, шапки которых будут загнуты вовнутрь, нарежьте кусочками или высушите целиком.	Твердое и хрустящее	3-10

Подготовка мяса, рыбы и птицы к высушиванию

Мясо

Перед высушиванием замаринуйте мясо для сохранения натурального вкуса. Маринад также сделает мясо мягче. Обязательно добавьте соль в маринад. Она заберет лишнюю воду из мяса и поможет ему лучше сохраниться.

Рецепт маринада обыкновенного:

½ стакана соевого соуса

1 зубчик чеснока, мелко нарезанный

2 ст.л. сахара

2 ст.л. томатной пасты или кетчупа

1¼ ч.л. соли

1 ч.л. мелко нарезанного лука

1 ч.л. молотого перца

Нарежьте мясо маленькими кусочками и сушите 2-8 часов (до полной потери влаги).

Птица

Перед высушиванием рекомендуется отварить или обжарить птицу.

Сушите 2-8 часов (до полной потери влаги).

Рыба

Перед высушиванием рекомендуется отварить или запечь рыбу при температуре 200° С в течение 20 минут.

Сушите 2-8 часов (до полной потери влаги).

ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Хранить прибор нужно в сухом месте, недоступном для детей и животных.
- Для чистки прибора не используйте чистящие средства, которые могут повредить поверхность прибора.

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ

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

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Обращаем Ваше внимание, что в течение гарантийного срока электроприбор будет принят на бесплатное сервисное обслуживание или ремонт при соблюдении следующих условий:

Гарантийные обязательства осуществляются при наличии правильно заполненного гарантийного талона с указанием в нем даты продажи, серийного номера, печати (штампа) торгующей организации, подписи продавца. При отсутствии у Вас правильно заполненного гарантийного талона мы будем вынуждены отклонить Ваши претензии по качеству данного изделия. Во избежание недоразумений убедительно просим Вас перед началом работы с изделием внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации.

Обращаем Ваше внимание на исключительно бытовое назначение изделия.

Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание на дому у владельца.

Правовой основой настоящих гарантийных условий является действующее законодательство Российской Федерации, в частности, последняя редакция Федерального закона «О защите прав потребителей» и Гражданский кодекс Российской Федерации. Гарантийный срок эксплуатации изделия составляет 12 месяцев. Этот срок исчисляется со дня продажи через розничную сеть.

Наши гарантийные обязательства распространяются только на неисправности, выявленные в течение гарантийного срока, и обусловленные производственными, технологическими и конструктивными дефектами, т. е. допущенными по вине компании-изготовителя.

Гарантийные обязательства не распространяются:

1. На неисправности изделия, возникшие в результате:

- несоблюдения пользователем предписаний руководства по эксплуатации;
- механического повреждения, вызванного внешним или любым другим воздействием;
- применения изделия не по назначению;
- неблагоприятных атмосферных и внешних воздействий на изделие, таких как дождь, снег, повышенная влажность, нагрев, агрессивные среды, несоответствие параметров питающей электросети требованиям руководства по эксплуатации;
- использования принадлежностей и запчастей, не рекомендованных или не одобренных производителем.

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

3. На неисправности, возникшие вследствие ненадлежащего обращения или хранения изделия, такие как обрывы и надрезы питающего электрошнура, сколы, царапины, сильные потертости корпуса и др.
4. На неисправности, возникшие в результате перегрузки изделия (например, при несоответствии параметров питания).
5. На изделия без читаемого серийного номера.
6. На комплектующие и аксессуары, поставляемые в комплекте с электроприбором.

К безусловным признакам перегрузки относятся:

- деформация или оплавление пластмассовых деталей и узлов изделия;
- потемнение или обугливание изоляции проводов.

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

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

Срок службы прибора составляет 3 года.

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

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

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

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

Импортер: ООО «Союз»

Адрес: 432006, Россия, г. Ульяновск, ул. Локомотивная, 14

Изготовитель: Нингбо Оксен Импорт энд Экспорт Кампэни Лмитид

Адрес: №157, комната 2313, Ченмао Вест Рэуд, Чжунгонгмиао Стрит, Иньчжоу Дистрикт, Нингбо, Китай

Сделано в КНР

Дата изготовления указана на серийном номере



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания	220-240 В, 50 Гц
Потребляемая мощность	350 Вт

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

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

Құралды қолдану алдында біз Сізге аталған пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың барлық тармақтарымен мұқият танысып шығуды ұсынамыз.

Құралды сатып алу кезінде оның жұмысқа қабілеттілігіне, механикалық бүлінулердің жоқтығына көз жеткізу, сонымен қатар, сатушы ұйым мәртебанының бар екендігін, сатылған күнін және сатушының қолтаңбасын, құралдың корпусындағы сериялық нөмірге дәл сәйкес келетін үлгінің нөмірі мен сериялық нөмірін және жиынтығын тексеру қажет.

ЭЛЕКТР ҚҰРАЛЫНЫҢ АТҚАРЫМДЫҚ ЭЛЕМЕНТТЕРІ



1. Корпус
2. Қақпақ
3. Температураны реттегіш
4. Ажыратқыш қосу(1)/сөн.(0)
5. Мөлдір алынбалы тұғырықтар

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

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

1. Құралдың корпусын суға және басқа да сұйықтықтарға батыруға тыйым салынады.
2. Құралды қуат беру көзіне қосудың алдында желі параметрлерінің 220-240 В, 50 Гц мәндеріне сәйкес келетіндіктеріне көз жеткізу қажет.
3. Құралды желіден ажырату кезінде сымнан емес, істікшеден ұстау керек болады.
4. Балаларға құралға тіпті ол егер сөндірілген және желіден ажыратылған болса да жанасуға болмайды.
5. Өнімдер тиелген электр құралын тасымалдауға тыйым салынады. Бос қалпында тасымалдаңыз, суыған электр құралын егер мұндай құрылым қарастырылған болса, арнайы тұтқадан ұстаңыз.
6. Құралды егер ол қолданылмаса әрдайым желіден ажыратып отыру керек.
7. Сонымен қатар құралды кез келген ақаулықтар орын алған жағдайда және жұмыс аяқталғаннан кейін желіден ажырату керек.
8. Құралды аталған нұсқаулықта көрсетілгендерден басқа кез келген мақсаттар үшін қолданбау керек. Жұмыс, сақтау және құралды күту аталған пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа қатаң сәйкес жүзеге асырылуы керек.
9. Сым мен құралдың бүтіндігін қадағалау керек. Құралды бүлінулер бар болған жағдайда қолдануға тыйым салынады.
10. Желілік кабель бүлінген жағдайда қауіп-қатерге жол бермеу үшін оны өндіруші немесе оның агенті, немесе аналогтік білікті тұлға ауыстыруы керек. Желілік кабельді ауыстыру қолданыстағы тарифке сай авторландырылған сервистік орталықта жүзеге асырылуы керек.
11. Жұмыс істеп тұрған электр құралының жанында балалар мен жануарлардың болуларын болдырмаңыз.
12. Электр құралын егер жану немесе жарылу қаупі бар болған жағдайда қолданбаңыз, мәселен, тез жанғыш сұйықтықтар мен газдың жанында.
13. Іске қосуды құралды қараусыз қалдырмаңыз.
14. Құралды пайдалану кезінде су көзі мен ашық оттан алыста тегіс орнықты бетті қолданыңыз.
15. Үздіксіз жұмыс жасау уақыты 36 сағаттан аспауы керек. 36 сағат жұмыс істеуден кейін құрылғыны сөндіріңіз, оны электр желісінен ажыратыңыз және құралды суытыңыз. Құралдың желдеткіш саңылауына судың тиіп кетуін болдырмаңыз.
16. Электр кептіргішті жоғарғы қақпақсыз қолдануға тыйым салынады, құрал істеп тұрған уақытта қақпағын ұзақ уақытқа шешпеңіз.

17. Кептіруге арналған секциялар жұмыс уақытында қызып кетеді. Шешу алдында олардың суынуын тосыңыз.

18. Егер сіз кептіру процесін бақылау үшін қақпағын шешсеңіз, онда сақтық шараларын қолданыңыз және бетті немесе дененің басқа да ашық учаскелерін кептіруге арналған секцияларға тигізбеңіз.

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!

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ешбір жағдайда электр құралын алкогольдік немесе есірткілік масайған күйде немесе шындықты объективті қабылдауға кедергі жасайтын басқа да шарттарда қолданбау керек, және құралды осындай жағдайлардағы және шарттардағы адамдарға сеніп тапсырмау керек болады! Қолданушы электр құралымен жұмыс жасау кезінде қауіпсіздік техникасы шараларын өздігінен сақтауға тиісті болады!

БІРІНШІ РЕТ ҚОЛДАНУДЫҢ АЛДЫНДА

Корпусты таза дымқыл матамен сүрту, ал тұғырықтар мен электр құралының қақпағын жылы сумен жуу керек.

ЭЛЕКТР ҚҰРАЛЫН ПАЙДАЛАНУ

Электр кептіргіш жемістер мен көкөністерді консерванттарды қолданусыз пайдалы заттарды минималды жоғалтумен дайындауға, сонымен бірге емдік өсімдектерді, татымды шөптерді, гүлдерді және т.б. кептіруге мүмкіндік береді. Өнімдерді жуыңыз, судың құйылуына жол беріңіз және қажет болған жағдайда шағын тілімдермен, шеңбершелермен немесе бөліктерде кесіңіз. Өнімдер өз түстерін жоғалтпаулары үшін Сіз оларды құрамында лимон шырыны бар суға алдын-ала сала аласыз. Электр кептіргішті қатты тегіс бетке орнатыңыз. Алдын-ала дайындалған өнімдерді тұғырыққа бір қатарға біркелкі орналастырыңыз. Тұғырыққа өнімдердің көп мөлшерін салмау керек. Өнімдерді орналастыруды әрдайым төменгі тұғырықтан бастаңыз. Тұғырықтарды салынған өнімдерімен құралдың корпусына орнатыңыз. Тұғырықтар ауа ағыны олардың арасында еркін айналатындай етіп орналасулары керек. Егер олардың кейбіреуі бос болып қалатын болса да, барлық 5 тұғырықтарды қолдану ұсынылады. Электр құралын қақпақпен жабыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жұмыс уақытында құрал әрдайым қақпақпен жабылған болуы керек. Желілік баусымның ашасын электр резеткіге қойыңыз. Реттегіштің көмегімен төменде аталған мәндерге сәйкес қызу температурасын орнатыңыз.

Температураны реттегіштің мәні	Қызу температурасы, °С
1	35
2	40
3	45
4	50
5	55
6	60
7	65
8	70

Ажыратқышты «1» күйіне ауыстыра отырып құрылғыны іске қосыңыз. Ескерту: Бірінші рет қолдану кезінде қыздырғыш элементтің жұмысы кезінде бөгде иістің пайда болуы мүмкін, оны елемуге де болады. Ескерту: Әрбір сағатта өнімдердің дайын болуларын тексеріп отырыңыз. Өнімдердің дайын болуын тексере отырып оларды қолдармен ұстамаңыз, ол үшін шанышқыны, асүй күрекшесін немесе басқа да керек-жарақтарды қолданыңыз. Таңдалған ингредиенттерді кептіруге арналған уақыт өткеннен кейін ажыратқышты «0» күйіне ауыстыра отырып құрылғыны сөндіріңіз.

- Шөптер, дәмдеуіштер – 35°C
- Жаңғақтар, жармалар – 40°C
- Жидектер – 45°C
- Саңырауқұлақтар – 50°C
- Жемістер, көкөністер – 55°C
- Балық – 60°C
- Құс – 65°C
- Ет – 70°C

Кептірудің ұзақтығы бөлменің ылғалдылығына, өнімдердің ылғалдылықтарына, тілімдердің қалыңдықтарына және басқа да себептерге байланысты болады. Өнімдерді біркелкірек кептіру үшін тұғырықтарды орындарымен мезгіл-мезгіл ауыстырып отыру керек. Өнімдерді сақтауға алып тастаудың алдында олардың толықтай суынуларын тосыңыз. Өнімдерді құрғақ, салқын (мінсіз сақтау температурасы +15-16°C) және қараңғы орында сақтаңыз. Кептірілген жемістер мен көкөністерді 1 жылдан артық уақыт сақтау ұсынылмайды. Кептірілген етті, құсты немесе балықты 3 айдан артық уақыт тоңазатқышта немесе 1 жылдан артық уақыт мұздатқышты сақтамау керек. Кептірілген өнімдерді сақтау үшін кез келген таза, ауа өткізбейтін және ылғалға төзімді контейнерлер жарай береді. Кептірілген өнімдердің жағдайын тұрақты тексеріп отырыңыз.

САҚТАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

- Құралды құрғақ, балалар мен жануарларға қолжетімді емес орында сақтау керек.
- Құралды тазалау үшін құралдың бетін бүлдіруі мүмкін тазартқыш құралды қолданбаңыз.

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

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.

КӨДЕГЕ ЖАРАТУ

Құралдарды қате көдеге жарату қоршаған ортаға түзелмейтін зиян келтіреді. Ақаулы құралдарды, сонымен бірге қуат берудің пайдаланылған элементтерін тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Осы мақсаттар үшін мамандандырылған құралдарды көдеге жарату бекетіне жүгініңіз. Тұрмыстық құралдар мен пайдаланылған қуат беру элементтерін қайта өңдеу үшін қабылдау бекеттерінің мекен-жайларын Сіз өз қалаңыздың муниципалдық қызметтерінен ала аласыз.

КЕПІЛДІК ШАРТТАР

Сіздің назарыңызды кепілдік мерзімнің ішінде келісідей шарттардың сақталуы кезінде электр құралының тегін сервистік қызмет көрсетуге немесе жөндеуге қабылданатындығына аударамыз:

Кепілдік міндеттемелер сатып алынған күні, сериялық нөмірі, сауда ұйымының мөрі (мөртабаны), сатушының қолтаңбасы көрсетілген кепілдік талоны дұрыс толтырылған кезде ғана жүзеге асырылады. Сізде дұрыс толтырылған кепілдік талоны болмаған жағдайда біз Сіздің аталған ұйымның сапасы бойынша шағымыңызды қабылдамауға мәжбүр боламыз. Түсінбеушіліктерге жол бермеу үшін бұйыммен жұмыс жасауды бастамастан бұрын Сізден пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен мұқият танысып шығуды өтінеміз.

Сіздің назарыңызды бұйымның тек тұрмыстық тағайындалуға ғана арналғандығына аударамыз.

Кепілдік шарттар иегердің үйінде кезеңдік техникалық қызмет көрсетуді қарастырмайды.

Ресей Федерациясының қолданыстағы заңнамасы аталған кепілдік шарттардың құқықтың негіздемесі болып табылады, атап айтқанда, «Тұтынушылардың құқығын қорғау» Федералды заңының соңғы редакциясы және Ресей Федерациясының Азаматтық кодексі.

Бұйымға кепілдік пайдалану мерзімі 12 айды құрайды. Бұл мерзім бөлшектік желі арқылы сатылғаннан күнінен бастап есептеледі.

Біздің кепілдік міндеттемелер тек кепілдік мерзімнің ішінде анықталған ақаулықтарға және дайындаушы-кәсіпорынның кінәсі бойынша жол берілген өндірістік, технологиялық және құрылымдық ақауларға ғана таралады.

Кепілдік міндеттемелер келесілерге таралмайды:

- 1) Бұйымда келесідей жағдайлардың нәтижесінде пайда болған ақаулықтарға:
 - қолданушы арқылы пайдалану жөніндегі нұсқаулықтағы нұсқамалардың сақталмауы;
 - сыртқы және кез келген басқа да әсерлер арқылы шақырылған механикалық бүліншелер;
 - бұйымды тағайындалу бойынша қолданбау;
 - жаңбыр, қар, жоғары ылғалдылық, қызу, агрессивтік орталар, қуат беруші электр желілері параметрлерінің пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарына сәйкес болмауы секілді жағымсыз атмосфералық және сыртқы әсерлер;
 - өндіруші арқылы ұсынылмаған немесе мақұлданбаған керек-жарақтарды, шығын материалдары мен қосалқы бөлшектерді қолдану.
- 2) Уәкілетті емес тұлға арқылы ашылған, жөнделген немесе түрлендірілген бұйымға.
- 3) Желілік кабельдің үзілуі мен тілінуі, сызаттар, корпустың күшті ескіруі және т.б. секілді бұйымда лайықсыз пайдаланудың немесе сақтаудың салдарынан пайда болған ақаулықтарға.
- 4) Бұйымның қызып кетуінің нәтижесінде пайда болған ақаулықтарға.
- 5) Сериялық нөмірі оқылмайтын бұйымға.
- 6) Электр құралымен жиынтықта жеткізілетін керек-жарақтарға.

Сіздің назарыңызды бұйымды сервистік орталыққа және одан жеткізудің соңғы тұтынушы (иегері) арқылы немесе оның қаражатының есебінен жүзеге асырылатындығына аудартамыз.

Асқын жүктелудің сөзсіз белгілеріне жататындар:

- сымдарды оқшаулағыштардың қарауы немесе күйі.

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. Сіздің назарыңызды кепілдік мерзімінің бұйымды жөндеу мерзіміне автоматты түрде ұзартылатындығына аударамыз.

Құралдың қызметтік мерзімі 3 жылды құрайды.

Дайындаушы-компания сатып алушылардың назарын құралды жеке мұқтаждықтары аясында пайдалану кезінде осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта келтірілген қолдану ережелерін сақтау бұйымның қызметтік мерзімі осы нұсқаулықта көрсетілген мерзімнен айтарлықтай асып кетуі мүмкін екендігіне аудартады. Дайындаушы-компания өзіне тауардың сапасын нашарлатпайтын құрылымы мен жиынтығына өзгерістер енгізу құқығын қалдырады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бұйымды сатып алу кезінде жиынтықтылығы мен дұрыстығын тексеруді, сонымен қатар кепілдік талонның дұрыс толтырылуын талап етіңіз.

Импорттаушы: «Союз» ЖШҚ

Мекен-жай: 432006, Ресей, Ульяновск қ., Локомотивная көш., 14

Дайындаушы: Нингбо Оксен Импорт энд Экспорт Кампэни Лимитид

Мекен-жай: №157, 2313 бөлме, Ченмао Вест Рэуд, Чжунгонгмиао Стрит, Иньчжоу Дистрикт, Нингбо, Қытай

ҚХР жасалған

Дайындалған күні сериялық нөмірде көрсетілген



ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Қуат беру кернеуі Қуаттылық	220-240 В, 50 Гц 350 Вт
--------------------------------	----------------------------