

# GALAXY LINE

Руководство по эксплуатации  
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

RUS

KAZ



Аэрогриль с функцией сушки овощей и фруктов  
Көкөністер мен жемістерді кептіру атқарымымен аэроқақтама

GL2528

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	28
9 Сақтау ережесі	28
10 Қызметтік мерзімі	29
11 Ықтимал ақаулықтар және оларды жою әдістері	29
12 Дайындаушының кепілдемесі	30
13 Өзге ақпарат	31

## 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 с функцией сушки овощей и фруктов GALAXY LINE GL2528 (далее по тексту – аэрогриль, прибор, электроприбор, изделие) представляет собой современный multifunctionальный 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. Съёмный контейнер с антипригарным покрытием объемом 4 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, высушить фрукты, травы и многое другое.

## **EAЭС** 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	2000 Вт
Длина шнура питания	75 см
Объем контейнера	4 л
Покрытие контейнера	Антипригарное
Регулировка температуры	от 40 °С до 200 °С
Таймер	60 минут
Таймер в режиме «Сушение»	от 1 до 24 часов
Размер контейнера	19,7*19,1*11,2 см
Класс защиты от поражения электрическим током	I

## 3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 2

Наименование	Количество
Аэрогриль с функцией сушки овощей и фруктов	1 шт.
Съемный контейнер	1 шт.
Чаша	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 контейнера 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 В случае явной или предполагаемой неисправности изделия следует обратиться в авторизованный сервисный центр для диагностики и ремонта изделия.

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

4.26 Следите, чтобы вентиляционные отверстия были всегда чистыми. Не помещайте вблизи них какие-либо предметы. Периодически очищайте вентиляционные отверстия от скопившейся пыли.

4.27 Никогда не используйте прибор вне помещений

4.28 Запрещается помещать в контейнер бумагу, пластик или воспламе-

няющиеся вещества во избежание возгорания.

**ВАЖНО!** Перед применением электроприбора рекомендуется проконсультироваться с врачом в следующих случаях:

- лица с медицинскими имплантами

**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!

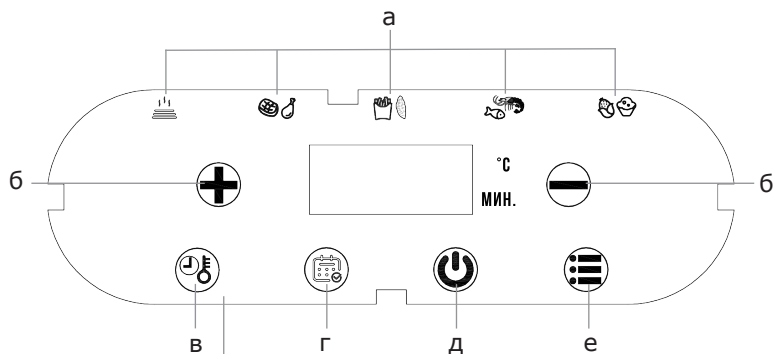


**Осторожно!  
Горячая  
поверхность!**

Поверхности прибора могут стать горячими в ходе использования!

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

## 5 ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



- |   |   |
|---|---|
| 1. Корпус                                       | а) индикаторы режимов приготовления                                   |
| 2. Дисплей                                      | б) кнопки увеличения / уменьшения температуры / времени приготовления |
| 3. Чаша   | в) кнопка установки температуры и времени приготовления               |
| 4. Съёмный контейнер для приготовления с ручкой | г) кнопка установки отсрочки приготовления                            |
| 5. Кнопка отсоединения контейнера               | д) кнопка включения / выключения                                      |
|   | е) кнопка выбора режима 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 контейнер из нагревательной камеры, потянув за ручку. Затем нажмите на кнопку, поднимите контейнер вверх и извлеките его из чаши. Промойте контейнер в теплой воде с использованием моющего средства. Во избежание повреждения антипригарного покрытия не мойте контейнер в щелочном растворе, в посудомоечной машине, не используйте жесткие острые предметы, а также едкие или абразивные чистящие средства. Перед установкой контейнера убедитесь, что он полностью сухой.

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 Контейнер для продуктов с антипригарным покрытием

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

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

6.4.3 Не наполняйте контейнер 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 контейнер с продуктами был извлечен из прибора.

6.6 Смазывайте чашу и контейнер маслом с помощью кисточки, это предотвратит прилипание продуктов и защитит антипригарное покрытие от изнашивания.

## 7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 В соответствии с выбранным рецептом приготовления заложите продукты в предварительно вымытый и сухой контейнер. Установите контейнер в чашу, задвиньте в прибор и подключите прибор к электросети.

7.2 Нажмите на кнопку включения/выключения «» и с помощью кнопки выбора режимов приготовления «» выберите необходимый режим в соответствии с рецептом.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если после включения прибора, не выбирается режим приготовления и не происходит установка параметров в течение 3 минут, прибор перейдет в режим ожидания. Необходимо снова нажать на кнопку включения/выключения для установки параметров.


### 7.3 Время и температура приготовления режимов


Таблица 3

Режим	Время приготовления по умолчанию	Возможность изменения времени приготовления	Температура приготовления (°C) по умолчанию	Возможность изменения температуры приготовления
Сушение	1 час (на дисплее 1.0 Н)	1 - 24 часов	80	40 - 80
Курица / мясо	30 мин.	1 - 60 мин.	190	80 - 200
Картофель фри	20 мин.	1 - 60 мин.	200	80 - 200
Рыба / морепродукты	25 мин.	1 - 60 мин.	180	80 - 200
Выпечка	15 мин.	1 - 60 мин.	170	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.


### 7.4 Изменение температуры приготовления

В данном приборе можно выбрать температуру приготовления от 80 до 200 °С. Выберите необходимый режим, нажмите на кнопку , а затем с помощью кнопок «+/-» измените температуру приготовления до необходимого значения. В режиме «Сушение» температуру можно установить в диапазоне 40-80 °С.

**Примечание:** кнопка  позволяет выбирать минуты либо температуру на дисплее. Если на дисплее указаны градусы, а необходимо выбрать минуты, то нажать на кнопку 1 раз и далее с помощью + и - можно менять значение. И наоборот, если на дисплее указаны минуты, а нужны градусы, то необходимо нажать на кнопку для выбора температуры.

### 7.5 Изменение времени приготовления

В данном приборе можно выбрать время приготовления от 01 до 60 минут. Выберите необходимый режим, нажмите на кнопку , а затем с помощью кнопок «+/-» измените время приготовления до необходимого значения. В режиме «Сушение» время можно установить в диапазоне от 1 до 24 часов.


7.6 После окончания установок режима приготовления нажмите на кнопку «» 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 контейнер из чаши и аккуратно потрясти для перемешивания.

7.8 По окончании времени приготовления прибор отключится автоматически. На дисплее появится слово "OFF".

7.9 После окончания процесса приготовления вентилятор будет охлаждать прибор в течение 20 секунд, а затем трижды прозвучит звуковой сигнал. Дождитесь окончания работы вентилятора, 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!

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

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При внезапном отключении напряжения в сети электропитания настройки прибора сохраняются в течение 1,5 часов.

### 7.11 Функция «Отложенный старт»

Для приготовления блюд вы можете воспользоваться функцией «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».

Поместите ингредиенты в чашу и установите необходимый режим. Нажмите на кнопку  и установите время задержки до начала работы программы. Задержка может быть выставлена от 1 до 24 часов. После установки времени задержки нажмите кнопку  для запуска выбранной Вами программы. Для отмены нажмите и удерживайте кнопку  в течение 2 секунд.

Также обращаем Ваше внимание, что во избежание порчи блюда не рекомендуется использовать скоропортящиеся продукты при выборе функции «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».

### 7.11 Рекомендации по приготовлению продуктов

#### 7.11.1 Общие рекомендации:

- масло следует добавлять только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов без предварительной обработки. Не добавляйте слишком много масла, чтобы оно не капало в контейнер. Также большое количество масла делает еду менее хрустящей и более жирной.

- размещайте продукты внутри контейнера равномерно.

- устанавливайте время в соответствии с объемом продуктов и рецептом;

- мясо и рыбу обваливайте в панировке для сохранения сочности; в панировочные сухари можно добавить масло для получения хрустящей корочки.

Чтобы не использовать масло и сухари, можно предварительно замариновать мясо.

- при приготовлении продуктов с повышенным содержанием жира из чаши может выходить дым. Используйте панировку или удаляйте излишки жира бумажным полотенцем.

- выпечку и хрупкие ингредиенты можно готовить на фольге или пергаменте. Не используйте слишком много фольги или бумаги, чтобы воздух мог свободно циркулировать внутри чаши. Домашнее тесто запекается

дольше покупного.

- при приготовлении картофеля фри добавьте немного растительного масла. Рекомендуем выкладывать не более 4-х слоев картофеля и периодически перемешивать для равномерного приготовления.

- если блюдо не готово необходимо снова включить прибор и довести блюдо до готовности.

- можно использовать аэрогриль для подогрева блюд, приготовления тостов.

- в процессе сушения продуктов необходимо периодически переворачивать их для равномерного высушивания.

### 7.11.2 Картофель и чипсы

Таблица 4

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

#### \*Рецепт домашних чипсов

- Разогрейте аэрогриль до 200 °С.

- Нарезьте 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 °С 18-25 минут.

- Регулярно встряхивайте чипсы (примерно каждые 6 минут), чтобы чипсы равномерно прожарились.

- После того, как картофель станет хрустящим, выньте его и добавьте приправу по вкусу.

### 7.11.3 Мясо

Таблица 5

Ингредиент	Количество	Рекомендуемое время приготовления	Температура	Примечание
Говядина	100-500 г	Полная прожарка: 10 мин. Средняя прожарка: 8 мин.	180 °С	Необходимо перевернуть стейк в процессе приготовления.
Свинина	100-500 г	18-20 мин.	180 °С	Необходимо перевернуть мясо в процессе приготовления.
Куриная грудка	100-500 г	15-22 мин.	200 °С	Необходимо проверять степень готовности.
Куриные ножки	100-500 г	15-22 мин.	180 °С	Необходимо проверять степень готовности.

### 7.11.4 Закуски и гарниры

Таблица 6

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

### 7.11.5 Выпечка

Таблица 7

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

### «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. ложки 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 кипятки. В готовое тесто добавить заранее очищенные и порезанные на тонкие ломтики яблоки. В круглую металлическую форму для выпечки (диаметр 18 см) на дно положить пергамент для выпечки и выложить туда готовое тесто. Форму 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 контейнер 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 контейнер сразу после приготовления пищи. Дайте ему 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 прибор вышел из строя, не следует пытаться отремонтировать его самостоятельно. Настоятельно рекомендуется обратиться в авторизованный сервисный центр.

Таблица 9

Проблема	Возможная неисправность	Способ устранения
Прибор не работает	Прибор не подключен к электросети	Вставьте вилку прибора в розетку
	Контейнер не до конца установлен	Вставьте чашу в прибор до фиксации
	Неисправны внутренние компоненты прибора	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Вентилятор не работает	Лопасты повреждены	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
	Двигатель неисправен	
Белый дым выходит из прибора	Готовится жирная пища	Это нормальное явление
	Рабочие поверхности не были очищены от жира	Тщательно очищайте прибор после каждого использования
	Посторонние компоненты попали в чашу	Не помещайте в чашу ничего, кроме еды

## 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 (чаша, решетка).

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](http://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, уполномоченное изготовителем лицо:** 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:** Чжэцзян Ланьбао Илектрикл Аплайанс Ко., Лтд.

**Адрес:** Да гу тан Вилидж, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо Сити, Чжэцзян Провинс 315324, Китай.

**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

Көкөністер мен жемістерді кептіру атқарымымен аэроқақтама GALAXY LINE GL2528 (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 4 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.

## **ЕАС** **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

<b>Параметрдің атауы</b>	<b>Мәні</b>
Номиналды кернеу	220-240 В ~
Номиналды жиілік	50 Гц
Қуаты	2000 Вт
Қуат беру баусымының ұзындығы	75 см
Тостағанның көлемі	4 л
Тостағанның күйікке қарсы жабыны	Күйікке қарсы
Температураны реттеу	40- 200 °С
Таймер	60 минут
«Кептіру» режимінде таймер	1-ден 24 сағатқа
Контейнердің өлшемі	19.7*19.1*11.2 см
Электр тоғымен зақымдалудан қорғаныс класы	I

## 3 ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҚ

2 Кесте

Атауы	Саны
Көкөністер мен жемістерді кептіру атқарымымен аэроқақтама	1 дана
Алынбалы контейнер	1 дана
Тостаған	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 керек. 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 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 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 Өнімнің ақаулары анық немесе күдікті болған жағдайда, өнімді диагностикалау және жөндеу бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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

4.26 Желдеткіш саңылаулардың әрдайым таза болуларын қадағалаңыз.

4.27 Құралды ешқашан бөлмелерден тыс қолданбаңыз.

4.28 Өртке жол бермеу үшін контейнерге қағаз, пластик немесе жанғыш заттарды қоймаңыз.

**МАҢЫЗДЫ!** Электр құралын қолданудың алдында келесі жағдайларда дәрігерден кеңес алу ұсынылады:

- медициналық қондырымдармен тұлғалар ағзаның

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Бұйым тек тұрмыстық қолдануға арналған.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Электр құралын алкогольдік немесе есірткілік ма-саю шарттарында, немесе ақиқатты объективт қабылдауға кедергі жасау-шы 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. Корпус
2. Дисплей
3. Тостаған
4. Дайындау үшін тұтқалы алынбалы контейнер
5. Контейнерді ажырату батырмасы

- а) Дайындау режимдерінің индикаторлары
- ә) Дайындау температурасын / уақытын арттыру / кеміту батырмалары
- б) Дайындау температурасын / уақытын атқарымын таңдау батырмалары
- в) кейінге қалдырылған бастау атқарымын таңдау батырмасы
- г) іске қосу / сөндіру батырмасы
- д) дайындау режимін таңдау батырмасы

## 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 тартып, контейнерді қыздырғыш камерадан шығарыңыз. Сосын батырманы басыңыз, контейнерді жоғары көтеріңіз және одан тостағанды шығарыңыз. Контейнерді жылы суда жуғыш құралды қолданумен жуыңыз. Күйікке қарсы жабынының бүлінуіне жол бермеу үшін контейнерді сілтілі ерітіндіде, ыдыс-аяқ жуатын машинада жумаңыз, қатты өткір заттарды, күйдіргіш немесе қажақты тазартқыш құралдарды қолданбаңыз. Контейнерді 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 контейнер

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

6.4.2 Онымен жиынтықта жеткізілетін тостаған мен контейнерден 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 контейнер құралдан шығарылған жағдайда орын алады.

6.6 Тостаған мен контейнерді жаққыштың көмегімен майлаңыз, бұл өнімдердің жабысып қалуына жол бермейді және күйікке қарсы жабынды тоздан қорғайды.

## 7 ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

7.1 Таңдалған дайындау рецептіне сәйкес өнімдерді алдын-ала жуылған және құрғақ контейнерге салыңыз. Контейнерді тостағанға орнатыңыз, құралға сұғындырыңыз және құралды электр желісіне қосыңыз.

7.2 Іске қосу/сөндіру «» батырмасын басыңыз және «» дайындау режимдерін таңдау батырмасының көмегімен рецептке сәйкес қажетті режимді таңдаңыз.

**ЕСКЕРТПЕ:** Құрылғыны қосқаннан кейін ешқандай пісіру режимі таңдалмаса және 3 минут ішінде ешқандай параметрлер жасалмаса, құрылғы күту режиміне өтеді. Параметрлерді орнату үшін қосу/өшіру түймесін қайтадан басу керек.


### 7.3 Дайындау режимдерінің уақыты мен температурасы


3 Кесте

Режим	Дайындау уақыты	Пісіру уақытын өзгерту мүмкіндігі	Дайындау температурасы (°C)	Температура параметрлерін өзгерту мүмкіндігі
Кептіру	1 сағат ( 1.0Н)	1 - 24 сағат	80	40 - 80
Тауық еті / ет	30 мин.	1 - 60 мин.	190	80 - 200
Картоп фриі	20 мин.	1 - 60 мин.	200	80 - 200
Балық / теңіз өнімдері	25 мин.	1 - 60 мин.	180	80 - 200
Піскен нан өнімі	15 мин.	1 - 60 мин.	170	80 - 200


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. Дайындау көмегімен режимді таңдаңыз,  батырмасын басыңыз, сосын «+/-» батырмаларының көмегімен дайындау температурасын қажетті мәндерге дейін өзгертіңіз. «Кептіру» режимінде температураны 40-80°C ауқымында орнатуға болады.

**Ескертпе:**  түймесі дисплейде минуттарды немесе температураны таңдауға мүмкіндік береді. Егер дисплейде градустар көрсетілсе және минуттарды таңдау қажет болса, түймені 1 рет басып, мәнді өзгерту үшін + және - түймелерін пайдаланыңыз. Және керісінше, егер дисплей минуттарды көрсетсе, бірақ градус қажет болса, температураны таңдау үшін түймені басу керек.

### 7.5 Дайындау уақытын өзгерту

Аталған құралда 01-ден 60 минутқа дейін дайындау уақытын таңдауға болады. Дайындау көмегімен режимді таңдаңыз,  батырмасын басыңыз, сосын дайындау уақытын арттыру\кеміту батырмаларының көмегімен дайындау уақытын қажетті мәндерге дейін өзгертіңіз. «Кептіру» режимінде уақытты 1-ден 24 сағатқа дейінгі ауқымда орнатуға болады.

7.6 Дайындау режимін орнату аяқталғаннан кейін құралды үшін «» 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.



7.8 Дайындау процесі аяқталғаннан құрал автоматты түрде ажыратылады. Дисплейде «OFF» белгісі пайда болады.

7.9 Дайындау процесі аяқталғаннан кейін желдеткіш құралды 20 секунд ішінде салқындатады, содан кейін үш рет дыбыстық сигнал шығады. Желдеткіштің жұмысының аяқталуын күтіңіз, ашаны розеткадан шығарыңыз. Тостағанды қыздырғыш камерадан 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!



7.10 Егер дайындау процесін уақытынан бұрын тоқтату қажет болса, құралдың іске қосу\сөндіру «» батырмасын басып тұрыңыз және ашаны розеткіден шығарыңыз.

**ЕСКЕРТУ:** электр қуаты ажыратылған кезде құралдың теңшелімдері 1,5 сағат бойы сақталады.

### 7.11 Кейінге қалдырылған бастау

Тағамдарды дайындау үшін сіз «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН БАСТАУ» атқарымын қолдана аласыз.

Ингредиенттерді тостағанға салыңыз және қажетті режимді орнатыңыз.

 батырмасын басыңыз және бағдарлама басталғанға дейін кідіріс уақытын орнатыңыз. Кідіріс 1-ден 24 сағатқа дейін қойылуы мүмкін. Кідіріс уақытын орнатқаннан кейін Сіз таңдаған бағдарламаны іске қосу үшін батырманы басыңыз. Доғару үшін  батырманы 2 секунд басып ұстап тұрыңыз.

Сонымен бірге Сіздің назарыңызды тағамның бүлінуін болдырмау үшін «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН БАСТАУ» атқарымын таңдау кезінде тез бұзылатын өнімдерді қолдану ұсынылмайды.

### 7.11 Өнімдерді дайындаубойынша ұсыныстар

7.11.1 Жалпы ұсыныстар:

- майды алдын ала өңдеусіз жаңа ингредиенттері бар тағамдарды дайындаған кезде ғана қосу керек. Контейнерге тамып кетпеу үшін тым көп май қоспаңыз. Сондай-ақ, майдың көп мөлшері тағамды азырақ қытырлақ және майлырақ етеді.

- өнімдерді контейнердің ішіне біркелкі орналастырыңыз;

- уақытты өнімдердің көлемі мен рецептке сәйкес орнатыңыз;

- ет пен балықты шырындылықты сақтау үшін ұнға аунатыңыз; қытырлақ қабықша алу үшін кепкен нан үгіндісіне май қосуға болады. Май мен құрғақ нан үгіндісін пайдаланбау үшін етті алдын ала маринадтауға болады.

- құрамында көп май бар тағамдарды дайындаған кезде тостағаннан түтін шығуы мүмкін. Ұнтаққа аунатуды қолданыңыз немесе артық майды қағаз сүлгімен алып тастаңыз.

- піскен нан өнімдері мен нәзік ингредиенттерді фольгада немесе пергаментте пісіруге болады. Тостағанның ішінде ауа еркін айналуы үшін тым көп фольга немесе қағазды пайдаланбаңыз. Үйде дайындалған қамыр сатып алынғанға қарағанда ұзағырақ пісіріледі.

- картоп фриін дайындау кезінде аздап өсімдік майын қосыңыз; Картоптың 4 қабатынан артық емес жайып, біркелкі пісіру үшін мезгіл-мезгіл араластыруды ұсынамыз.

- егер тағам дайын болмаған жағдайда, құралды қайта іске қосу және тағамды дайындыққа жеткізу қажет.

- аэроқақтаманы тағамдарды жылыту, тосттар жасау үшін қолдануға болады.

- өнімдерді кептіру процесінде оларды біркелкі кептіру үшін мезгіл-мезгіл аударып отыру керек.

### 7.11.2 Картоп пен чипсилер

#### 4 Кесте

Ингредиент	Мөлшері	Ұсынылатын дайындау уақыты	Температура	Ескерту
Мұздатылған чипсилер (жұқа)	300 г	16-18 мин.	180 °C	Дайындау процесінде чипсилерді мезгіл-мезгіл араластырып отыру қажет.
Мұздатылған чипсилер (қалың)	300 г	18-20 мин.	200 °C	Дайындау процесінде чипсилерді мезгіл-мезгіл араластырып отыру қажет.
Үй чипсилері	300 г	18-25 мин.	200 °C	Рецепт *
Картоп бөліктері	300 г	18-25 мин.	180 °C	Крахмалдың артықтарын кетіру үшін картоп бөліктерін алдынала 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. Асуілік орамалмен әбден кептіріңіз. Картопты 1\2 ас қасық өсімдік майымен араластырыңыз, қалауыңыз бойынша тұз қосыңыз және оны тостағанға торға салыңыз 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.

**7.11.3 Ет****5 Кесте**

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

**7.11.4 Піскен нан өнімі****6 Кесте**

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

**«Алмалармен шарлотка»****7 Кесте**

Ингредиенттер	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. Піскен нан өніміне арналған дөңгелек металл қалыптың (диаметр 18 см) түбіне пісіру үшін пергаментті салу және онда дайын қамырды төсеу. Қамыр бар қалыпты тордағы тостағанның ішіне қойыңыз. Температураны 180 градусқа 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 бұлдіруі мүмкін тазартқыш құралдарды қолданбаңыз. Электр құралының корпусын дымқыл шүберекпен сүрту.

Оның алынбалы керек-жарақтарын (алынбалы контейнер, 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 Контейнерді 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 электр құралы істен шықса, оны өздігіңізден жөндеуге тырыспаңыз. Міндетті түрде авторландырылған сервистік орталыққа баруды ұсынамыз.

8 Кесте

Ақаулық	Ықтимал себеп	Жою әдістері
Құрал жұмыс істемейді	Құрал электр желісіне қосылмаған	Құралдың ашасын розеткаға қойыңыз
	Контейнер аяғына дейін орнатылмаған	Тостағанды бекітілгенге дейін құралға қойыңыз
	Құралдың ішкі компоненттері ақаулы	Ауыстыру үшін уәкілетті сервистік орталыққа жүгініңіз.
Желдеткіш жұмыс істемейді	Қалақшалар бүлінген	Ауыстыру үшін уәкілетті сервистік орталыққа жүгініңіз.
	Қозғалтқыш ақаулы	
Құралдан ақ түтін шығады	Майлы тағам дайындалады	Бұл қалыпты құблыс
	Жұмыс беттері майдан тазартылмаған	Құралды әрбір қолданудан кейін мұқият тазалаңыз
	Бөгде компоненттер тостағанға кіріп кетті	Тостағанға тамақтан басқа ештеңені орналастырмаңыз

## 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, дайындаушы уәкілеттік берген тұлға:** «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:** Чжэцзян Ланьбао Илектрикл Аплайанс Ко., Лтд.

**Мекен-жай:** Да гу тан Вилидж, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо Сити, Чжэцзян Провинс 315324, Қытай  
ҚХР жасалған.

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