

GALAXY

Instruction manual

Руководство по эксплуатации

Electric vertical grill

Шашлычница-гриль электрическая



GL2611

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|--|----|
| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА | 3 |
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ | 4 |
| ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ | 5 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА | 6 |
| РЕЦЕПТЫ | 8 |
| ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ | 11 |
| ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ | 12 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 14 |

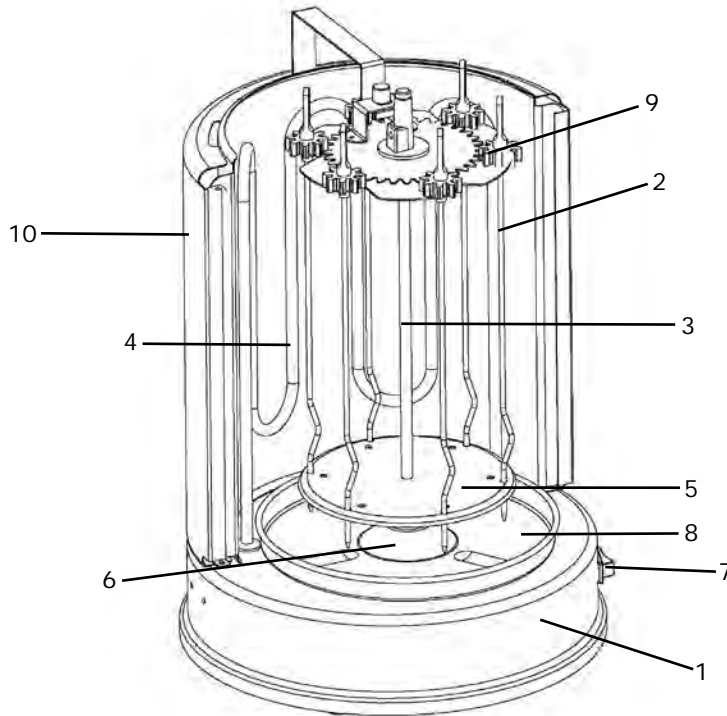
Уважаемый покупатель!

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 торговой 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. Шампуры
3. Вертел
4. Нагревательный элемент
5. Держатель шампуров
6. Основание
7. Выключатель вкл(1)/выкл(0)
8. Емкость для сбора жидкости
9. Шестерни и детали вала
10. Защитный кожух

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

1. Электрошашлычница предназначена для использования в бытовых условиях и представляет собой устройство для приготовления шашлыка из мяса и других продуктов. Запрещается использовать электрошашлычницу в качестве отопительного прибора. Запрещается погружать в воду и другие жидкости корпус прибора.
2. Перед подключением прибора к сети питания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям 220-240В, 50Гц.
3. При отключении прибора от сети следует держаться за штекер, а не за шнур.
4. Не следует позволять детям контактировать с прибором, даже если он выключен и отключен от сети.
5. Прибор следует всегда отключать от сети, если он не используется.
6. Также прибор нужно отключить от сети в случае любых неполадок и после окончания работы.
7. Не следует использовать прибор для любых иных целей, кроме указанных в настоящем руководстве. Работа, хранение и уход за прибором должны осуществляться строго в соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.
8. Необходимо следить за целостностью шнура и прибора. Запрещается использовать прибор при наличии повреждений.
9. 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.
10. Избегайте присутствия детей и животных рядом с работающим электроприбором.
11. Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.
12. Данный электроприбор работает при высоких температурах, которые при некорректной эксплуатации могут привести к получению ожогов. Не затрагивайте до внутренних частей прибора и нагревательного элемента, если прибор подключен к сети, либо не успел остыть после использования.
13. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

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

15. Во избежание поломки электроприбора используйте только аксессуары и комплектующие, постав-

ляемые в комплекте с электроприбором

16. Во время очистки шампуров и вертела соблюдайте осторожность во избежание получения травм. Храните их в недоступном для детей месте.

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 прибор людям в таком состоянии или в таких условиях!

ВНИМАНИЕ! Данное руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нестандартные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно соблюдать меры техники безопасности при работе с электроприбором!

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Внимательно прочтите инструкцию.

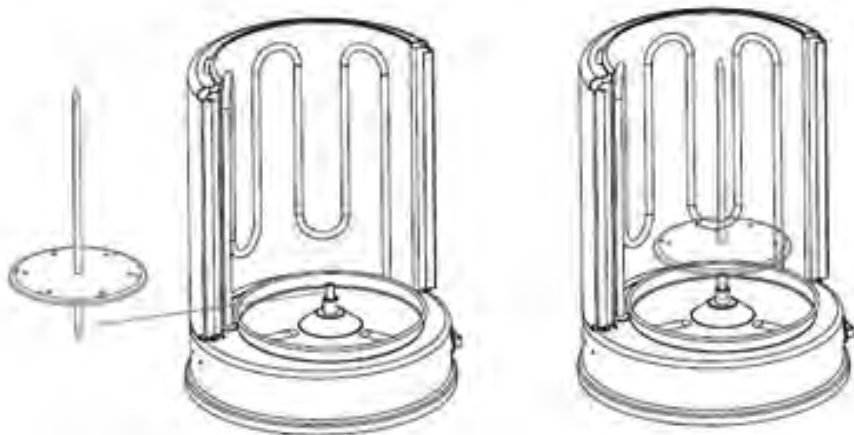
В случае перевозки электроприбора в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать его при комнатной температуре в течение 4 часов. Извлеките электроприбор из упаковки, удалив весь упаковочный материал. Проверьте комплектацию и убедитесь в отсутствии механических повреждений. Хорошо вымойте шампуры, вертел и емкость для сбора жидкости в теплой воде с использованием моющего средства. Насухо протрите все аксессуары. Подключите электроприбор к сети питания и переведите выключатель в положение «ВКЛ», дайте прибору нагреться в течении 5 минут. Дайте электроприбору полностью остыть. Электроприбор готов к использованию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Поверхности электроприбора, особенно внутренние стенки защитного кожуха и нагревательный элемент, должны быть чистыми. Убедитесь, что в электроприборе нет посторонних предметов (включая случайно попавшие в процессе приготовления частички пищи). Перед чисткой и хранением электроприбора всегда отключайте его от электросети и дайте ему полностью остыть.

Установите электроприбор на ровную устойчивую поверхность. Убедитесь, что выключатель находится в положении «0» (выключено). Установите емкость для сбора жидкости. Установите вертел с держателем для шампуров на основание, как показано на рисунке:



Установите шестерню и детали вала следующим образом:

1. Убедившись, что нижняя часть вертела установлена на основании правильно, закрепите его верхнюю часть в шестерне (1).
2. Поверните винт (2) чтобы зафиксировать вертел в шестерне.



Нанизывайте маринованное, нарезанное кубиками мясо (овощи) размером 4-5 см на шампуры таким образом, чтобы со стороны острия, а так же со стороны ручки оставалось свободное место.

Установите шампуры с нанизанными на них продуктами в держатель для шампуров.

Подготовленный к работе электроприбор подключите к сети и нажмите на выключатель «I» (включено).

Убедитесь, что шампуры могут вращаться, и ингредиенты не касаются нагревательного элемента.

После завершения процесса приготовления нажмите на выключатель «0» (выключено) и отключите электроприбор от сети. Аккуратно извлеките шампуры, используя кухонные прихватки.

ВНИМАНИЕ! В процессе приготовления не поливайте ингредиенты маринадом, водой и другими жидкостями. Это может привести к поломке электроприбора.

ВНИМАНИЕ! Работа электроприбора осуществляется при высоких температурах! Не прикасайтесь к нагревательному элементу и поверхностям электроприбора во избежание риска получения ожогов!

РЕЦЕПТЫ

«Цыпленок-гриль по-восточному»

Ингредиенты :

Потрошенный цыпленок весом не более 400 гр
1 зубчик чеснока
1-2 см свежего корня имбиря
0,5 маленького стручка перца чили
2 стебля зеленого лука (только белая часть)
1 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. нерафинированного арахисового масла
Соль, молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления:

Для маринада измельчите чеснок, имбирь, белую часть зеленого лука и чили, удалив из него смена. Добавьте соевый соус, арахисовое масло и чайную ложку теплой воды, перемешайте. Смажьте цыпленка со всех сторон маринадом, полейте оставшимся маринадом, накройте и положите в холодильник на 30–40 мин. Периодически переворачивайте цыпленка, чтобы он лучше пропитался. Выньте цыпленка из маринада, посолите, поперчите и готовьте на вертеле около 40 минут.

«Шашлык из курицы в кефирном маринаде»

Ингредиенты :

2 куриные грудки (филе)
150 мл кефира жирностью не менее 2,5%
2 спелых томата
1 луковица
Соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

В кастрюлю выложить слоями нарезанный кольцами репчатый лук, помидоры, нарезанную кубиками куриную грудку. Каждый слой немного посолить, поперчить. Влить кефир и перемешать. Оставить на 3 часа при комнатной температуре. Готовить на шампурах в течение 15 минут.

«Свинина с грибами»

Ингредиенты :

Свинина - 0.6 кг
 Грибы сушеные - 1 стакан
 Помидоры - 1 шт.
 Лук репчатый - 2 шт.
 Морковь - 1 шт.
 Зелень петрушки
 Зелень укропа
 Масло сливочное - 3 ст.л.
 Вино белое - 1 стакан
 Соль, сахар, черный молотый перец, корица, гвоздика, кориандр по вкусу

Способ приготовления:

Мелко нарезанные репчатый лук и морковь спассируйте на растительном масле ,добавьте соль, перец, специи и залейте вином, доведите до кипения. Готовый соус охладите. Мясо разделайте на порционные кусочки, засыпьте целыми грибами и залейте соусом. Выдержите мясо в соусе 3-4 часа в прохладном месте. Маринованные кусочки мяса вместе с грибами, кольцами помидора и лука на шампуры необходимо нанизывать таким образом, чтобы оставалось свободное место сверху и снизу. Готовый шашлык подавайте с мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа и оставшимся соусом.

«Шашлык из баранины с мускатным орехом»

Ингредиенты :

1 кг баранины (тазобедренная часть без кости)
 2 ст.ложки оливкового масла
 1 луковица
 50 гр бараньего сала
 Мускатный орех, соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

Оливковое масло смешать с солью, черным перцем, мускатным орехом и мелко нарезанным луком. Положить в маринад нарезанное на кусочки мясо с ломтиками сала и оставить на 2-3 часа. Готовить на шампурах в течение 18-20 минут.

«Печеный картофель с беконом»

Ингредиенты :

Картофель – 5 шт
Бекон- 150 гр
Майоран сушеный- 1 чайная ложка
Масло оливковое- 2 столовые ложки
Соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

Картофель очистить от кожуры и нарезать кружочками средней толщины (диаметр не должен превышать 4 см). Смешайте нарезанный картофель с маслом, майораном, солью и перцем, тщательно перемешивая. Поочередно распределите на шампурах кусочки картофеля и бекона. Готовьте в течение 12-15 минут, в зависимости от толщины ломтиков картофеля.

«Тропический шашлык-десерт»

Ингредиенты :

Ананас - 1 шт.
Персики - 4 шт.
Бананы - 2 шт.
Клубника - 15 шт.
Мед - 4 ст. ложки
Сливочное масло - 2 ст. ложки
Ром - 1 ст. ложка
Сахар - 1 ст. ложка
Кардамон молотый - 1/2 ч. Ложки

Способ приготовления:

Нарежьте фрукты на крупные кусочки, размером не более 4 см. Ягоды клубники оставьте целыми, удалите листья. Для сиропа смешайте мед с растопленным маслом, кардамоном, ромом и сахаром. Фрукты и клубнику, чередуя, нанизывайте на шампуры. Пропитайте медовым сиропом и готовьте 5 минут.

ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед чисткой и хранением электроприбора всегда отключайте его от электросети.
- Хранить электроприбор нужно в сухом месте, недоступном для детей и животных.
- Для чистки электроприбора и его аксессуаров не используйте чистящие средства, которые могут повредить его поверхности. Корпус электроприбора рекомендуется протирать влажной тряпкой, а его съемные аксессуары (шампур, емкости для сбора жидкости) мыть проточной водой, предварительно сняв.

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

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 на:

- 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 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.
- 5) На изделия без четко читаемого серийного номера.

- 6) На аксессуары поставляемые в комплекте с электроприбором.

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

К безусловным признакам перегрузки относится:

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

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.

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 права 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.

ООО «Омега»

Россия, г. Ульяновск, ул. Локомотивная, 14

Дату изготовления смотрите на серийном номере.

Технические характеристики

| | |
|---------------------------|----------------|
| Напряжение питания | 220-240В, 50Гц |
| Мощность | 1600Вт |
| Макс. температура нагрева | 230°C |

