

GALAXY

Instruction manual
Руководство по эксплуатации



Multicooker
Мультиварка

GL2641

ОГЛАВЛЕНИЕ

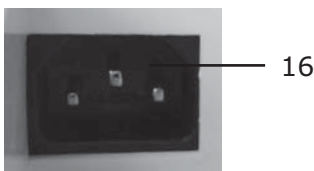
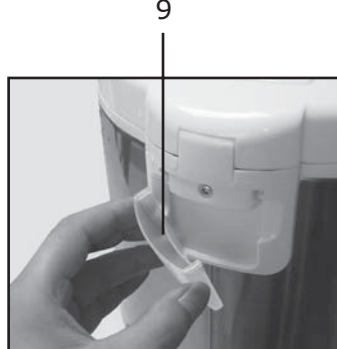
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	3
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	4
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	5
ПРОГРАММЫ, ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	6
ПО УМОЛЧАНИЮ И ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ	
ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ И ФУНКЦИЙ	7
ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	12
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	13
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	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.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



1. Крышка
2. Ручка крышки
3. Кнопка открытия крышки
4. Клапан для выхода пара
5. Корпус
6. Светодиодный дисплей
7. Индикаторы программ
8. Кнопки управления
9. Контейнер для сбора конденсата
10. Чаша
11. Держатель ложки для перемешивания
12. Мерный стакан
13. Ложка для перемешивания
14. Половник
15. Емкость для приготовления на пару
16. Штекер шнура питания
17. Шнур питания

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

1. 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. Переносите электроприбор, крепко держа его двумя руками. Запрещается переносить электроприбор, загруженный продуктами. Переносите пустой, остывший электроприбор.
6. Прибор следует всегда отключать от сети, если он не используется.
7. Также прибор нужно отключить от сети в случае любых неполадок и после окончания работы.
8. 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.
9. Необходимо следить за целостностью шнура и прибора. Запрещается использовать прибор при наличии повреждений.
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.
11. Избегайте присутствия детей и животных рядом с работающим электроприбором.
12. Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.
13. Данный электроприбор работает при высоких температурах, которые при некорректной эксплуатации могут привести к получению ожогов. Не дотрагивайтесь до внутренних частей прибора и нагревательного элемента, если прибор подключен к сети, либо не успел остыть после использования. Избегайте контакта с паром.
14. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
15. При эксплуатации прибора используйте плоскую устойчивую поверхность вдали от источника воды и открытого огня.

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!

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Внимательно прочтите инструкцию.

Извлеките электроприбор из упаковки, удалив весь упаковочный материал. Откройте крышку, достаньте чашу для приготовления и все находящиеся в ней аксессуары. Хорошо промойте чашу и все аксессуары в теплой воде с использованием моющего средства. Во избежание повреждения антипригарного покрытия чаши, не мойте ее в щелочном растворе, в посудомоечной машине, не используйте жесткие острые предметы, а также едкие или абразивные чистящие средства. Насухо вытрите все аксессуары. Заполните чашу водой на 80% от общего объема. Поместите чашу в электроприбор, не закрывая крышку, выберите программу «**ЖАРКА**» и нажмите кнопку «**СТАРТ**». Доведите воду до кипения и продолжайте кипятить в течение 5 минут. Отмените режим кнопкой «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА**». Когда вода в чаше остынет, слейте ее. Насухо вытрите чашу. Электроприбор готов к использованию.

Перед каждым использованием:

Внешние поверхности чаши, особенно дно, должны быть чистыми. Убедитесь, что между нагревательным элементом и дном чаши нет посторонних предметов (включая случайно попавшие в процессе приготовления частички пищи).

Поместите чашу в электроприбор.

Убедитесь, что чаша плотно прилегает к нагревательному элементу, повернув ее по часовой (или против часовой) стрелке на 45-90 градусов.

Закройте крышку до щелчка.

Подключите электроприбор к сети.

Не подключайте электроприбор к сети, не осуществив проверку по всем вышеперечисленным пунктам.

ВНИМАНИЕ! Некоторые программы предполагают периодическое вмешательство в процесс приготовления блюда, а именно: помешивание и контроль степени его готовности.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Мультиварки GALAXY представляют собой современные multifunctional устройства, способные заменить множество бытовых приборов, предназначенных для приготовления различных блюд. Мультиварка способна заменить собой такие приборы как газовая или электрическая плита, духовка, печь, йогуртница, пароварка, прибор для стерелизации емкостей и многие другие. Мультиварка способна выпекать, жарить и обжаривать, тушить, томить, готовить на пару, варить, делать йогурт, готовить молочные каши, хрустящий рис, все виды рыбы, птицы и мясных блюд, варить супы, готовить сгущенное молоко, стерилизовать емкости для пищи. Приготовление любого блюда ограничено лишь Вашей фантазией. Обращаем Ваше внимание, что с некоторыми рецептами Вы можете ознакомиться в нашей книге рецептов, идущей в комплекте с мультиварками GALAXY, а также на нашем сайте www.galaxy-tecs.ru.

Чаша с антипригарным покрытием

Используйте чашу только в электроприборе, в комплекте с которым она поставляется. Не используйте ее в других электроприборах, а также на плите и в духовке.

Чаша имеет антипригарное покрытие, требующее бережного обслуживания. Не используйте абразивные чистящие средства, не мойте чашу в посудомоечной машине, не используйте щетки с жесткой щетиной, металлические изделия для чистки.

Используйте только пластиковые половники и ложки, аналогичные поставляемым в комплекте с электроприбором.

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

Во избежание получения травм и ожогов, вынимайте чашу из электроприбора, используя кухонные прихватки, варежки.

Не используйте любую другую посуду в электроприборе, кроме чаши, поставляемой в комплекте с ним или аналогичной.

Не наполняйте чашу выше максимального уровня, обозначенного на внутренней стенке чаши.

Обязательно смазывайте чашу маслом или жиром перед приготовлением блюд в режимах «**ЖАРКА**» и «**ВЫПЕЧКА**».

ПРОГРАММЫ, ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО УМОЛЧАНИЮ И ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ

№	Программа	Рабочая температура	Время приготовления по умолчанию
1.	Йогурт	40 °С	8ч 00мин
2.	Рис	105 °С	0ч 45мин
3.	Суп/Каша	110 °С	1ч 00мин
4.	Рыба	115 °С	0ч 35мин
5.	Мясо	130 °С	0ч 45мин
6.	Выпечка	140 °С	0ч 40мин
7.	Подогрев	80 °С	0ч 30мин
8.	Пароварка	100 °С	0ч 40мин
9.	Мультиповар	110 °С	0ч 05мин – 1ч 05мин (выбирается вручную с шагом в 5 минут)
10.	Тушение	125 °С	2ч 00мин
11.	Жарка	160 °С	0ч 40мин

- 1 Поместите продукты в чашу для приготовления в соответствии с выбранным Вами рецептом и программой, поместите чашу в электроприбор, убедившись, что внешняя поверхность чаши чистая и сухая, и плотно закройте крышку.
- 2 Выбрать необходимую программу можно с помощью кнопки **«МЕНЮ»**, при каждом последующем нажатии которой, поочередно загораются индикаторы программ и соответствующее им время приготовления. С помощью кнопки **«ВРЕМЯ»** можно изменить время приготовления в соответствии с Вашими предпочтениями. Каждое нажатие кнопки **«ВРЕМЯ»** в программах **«ЙОГУРТ»** и **«ТУШЕНИЕ»** увеличивает время приготовления на 1 час, в остальных программах - на 5 минут.

ВНИМАНИЕ! Для удобства приготовления рекомендуем Вам пользоваться принадлежностями, идущими в комплекте с электроприбором. В режиме **«ПАРОВАРКА»** используйте емкость для приготовления на пару, помещая в неё продукты и добавляя в чашу необходимое количество воды (примерно 2л).

- 3 По завершении приготовления загорятся символы **«bb»** и автоматически включится функция **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»**.

ВНИМАНИЕ! Для извлечения продуктов из чаши рекомендуется пользоваться половником, идущим в комплекте.

Во избежание термического ожога, остерегайтесь прямого контакта с чашей и внутренней частью электроприбора во время и непосредственно после приготовления блюда! Не вынимайте чашу из электроприбора сразу после окончания процесса приготовления! Дайте ей остыть.

ВНИМАНИЕ! Настоятельно рекомендуется убедиться в качестве продуктов и жидкостей, которые Вы намерены использовать! Следуйте указаниям на упаковке продуктов. Не используйте продукты с истекшим сроком годности, а также продукты сомнительного качества.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ И ФУНКЦИЙ

«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Для приготовления блюд Вы можете воспользоваться функцией «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**». Так, например, если Вы желаете, чтобы блюдо было готово к завтраку, Вы можете поместить соответствующие рецепту продукты в прибор и воспользоваться функцией «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**».

Для этого необходимо выбрать подходящую Вам программу, выставить время приготовления и установить время задержки до начала работы программы при помощи кнопок «**ТАЙМЕР**» и «**ВРЕМЯ**». Задержка может быть выставлена от 1 до 24 часов с шагом в 1 час. После установки времени задержки нажмите кнопку «**СТАРТ**» для запуска выбранной Вами программы. При переходе в режим «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**» разделительный сегмент «**!**» на дисплее начнет мигать.

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

ОТМЕНА И ПРИОСТАНОВЛЕНИЕ РАБОТЫ ПРОГРАММ

Для приостановления и отмены работы программ Вы можете воспользоваться кнопкой «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА**».

ВНИМАНИЕ! Прежде чем отменить и приостановить работу программы, убедитесь, что блюдо готово!

«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»

По завершении каждой программы приготовления автоматически включается режим «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**». На дисплее появляется значение «**bb**». Чтобы отключить данную функцию нажмите кнопку «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА**». Функцию «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**» можно включить нажатием кнопки «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА**». (Например, блюдо приготовлено досрочно, а процесс приготовления еще не завершен. При отмене программы приготовления кнопкой «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА**» автоматического перехода в режим «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**» не произойдет)

Для каждой программы приготовления блюда установлено запрограммированное время.
- Вы можете менять время приготовления в соответствии с Вашими предпочтениями кнопкой **«ВРЕМЯ»**.

«ЙОГУРТ»

Время приготовления йогурта составляет 6-8 часов. При выборе функции **«ЙОГУРТ»** на дисплее отображается значение 08:00, что означает время приготовления 8 часов. Вы можете отрегулировать время приготовления по желанию кнопкой **«ВРЕМЯ»**. Учитывайте тот факт, что минимальное время приготовления йогурта должно составлять не менее 6 часов. Для приготовления йогурта вам понадобится:

500 мл молока и 50 мл натурального несладкого йогурта (без вкусовых добавок). Сахар по вкусу.

Поместите ингредиенты в чашу, тщательно перемешайте. Закройте крышку до щелчка. Установите программу **«ЙОГУРТ»** кнопкой **«МЕНЮ»**, при желании отрегулируйте время приготовления и нажмите кнопку **«СТАРТ»**.

По окончании процесса приготовления на дисплее появится обозначение **«bb»** и электроприбор автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Выключите прибор кнопкой **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**. Разлейте йогурт в стаканчики и поставьте в холодильник минимум на 4 часа (рекомендуемое время - 8 часов).

«РИС»

Хорошо промойте рис перед приготовлением. Для соблюдения правильных пропорций используйте мерный стакан. На каждый полный стакан риса Вам понадобится 1,5 стакана холодной воды. Положите рис в чашу электроприбора и залейте соответствующим количеством холодной воды, закройте крышку до щелчка. Выберите программу **«РИС»** кнопкой **«МЕНЮ»**, на дисплее отобразится значение 00:45, что означает время приготовления 45 минут. Отрегулируйте время при помощи кнопки **«ВРЕМЯ»** и нажмите кнопку **«СТАРТ»**. По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится **«bb»** и электроприбор автоматически перейдет в режим поддержания температуры.

«СУП/КАША»

Программа предусмотрена для приготовления каш и супов. Обращаем Ваше внимание на то, что время приготовления каши значительно меньше времени приготовления супа, время приготовления каш из разных видов круп также отличается между собой. При включении данной программы отображается запрограммированное время приготовления 00:60, что составляет 60 минут. Выберите программу **«СУП/КАША»** кнопкой **«МЕНЮ»**. Обращаем Ваше внимание на то, что поджарку для супов следует готовить, используя программу **«ЖАРКА»**, при открытой крышке. После приготовления поджарки остановите программу **«ЖАРКА»** кнопкой **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**, выберите программу **«СУП/КАША»** кнопкой **«МЕНЮ»**, заложите необходимые продукты в чашу и закройте крышку до щелчка. Отрегулируйте время при помощи кнопки **«ВРЕМЯ»** и нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Приблизительное время приготовления:

Блюдо	Время приготовления
Молочная овсяная каша	30 минут
Молочная гречневая каша	20 минут
Суп рыбный	40 минут
Суп куриный	50 минут
Суп мясной	60 минут

По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится **«bb»** и электроприбор автоматически перейдет в режим **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»**.

«РЫБА»

Программа предназначена для приготовления рыбы. При включении данного режима на дисплее отображается значение 00:35, что означает запрограммированное время приготовления блюда 35 минут. Вы можете регулировать время по своему желанию кнопкой **«ВРЕМЯ»**.

Выберите программу **«РЫБА»** кнопкой **«МЕНЮ»**, смажьте чашу маслом, поместите в нее необходимые продукты и закройте крышку до щелчка. Отрегулируйте время при помощи кнопки **«ВРЕМЯ»** и нажмите кнопку **«СТАРТ»**. По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится **«bb»** и электроприбор автоматически перейдет в режим **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»**.

«МЯСО»

Программа предназначена для приготовления мяса. При включении данного режима на дисплее отображается значение 00:45, что означает запрограммированное время приготовления блюда 45 минут. Вы можете регулировать время по своему желанию кнопкой **«ВРЕМЯ»**, учитывая, что время приготовления различных видов мяса и птицы различается между собой.

Выберите программу **«МЯСО»** кнопкой **«МЕНЮ»**, отрегулируйте время при помощи кнопки **«ВРЕМЯ»** и нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Приблизительное время приготовления:

Блюдо	Время приготовления
Говядина	40 минут
Свинина	30 минут
Курица	30 минут
Утка	45 минут

По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится **«bb»** и электроприбор автоматически перейдет в режим **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»**.

«ВЫПЕЧКА»

Программа предназначена для выпечки.

Приготовьте тесто для выпечки, следуя рекомендациям выбранного Вами рецепта. Обильно смажьте чашу маслом или маргарином, также Вы можете использовать специальную бумагу для выпечки. Выложите приготовленное тесто на дно чаши, разровняйте его так, чтобы дно чаши было полностью покрыто и тесто касалось стенок. Примечание: не закладывайте тесто выше верхней отметки, указанной на внутренней стенке чаши. Поместите чашу в электроприбор. Закройте крышку до щелчка. Выберите функцию **«ВЫПЕЧКА»** кнопкой **«МЕНЮ»**. На дисплее отображается значение 00:40, что означает запрограммированное время приготовления блюда 40 минут. Вы можете регулировать время по своему желанию кнопкой **«ВРЕМЯ»**. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится **«bb»** и электроприбор автоматически перейдет в режим **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»**. Рекомендуется сразу по окончании приготовления выключить режим **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»**, чтобы выпечка не подгорела и не высохла. Нажмите на кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»** (по желанию).

Достаньте чашу, используя кухонные прихватки, варежки. Аккуратно извлеките выпечку из чаши.

Обычно кондитерское изделие сверху не подрумянивается. Это является конструктивной особенностью прибора, а не дефектом. Если Вы желаете получить румяный верх, смажьте чашу маслом, переверните изделие и снова поместите его в чашу. Выберите функцию **«ВЫПЕЧКА»** на 10 минут или больше.

«ПОДОГРЕВ»

Вы можете использовать функцию **«ПОДОГРЕВ»** для уже приготовленного блюда. Для этого поместите блюдо (продукты) в чашу, закройте крышку до щелчка. При помощи кнопки **«МЕНЮ»** выберите программу **«ПОДОГРЕВ»**. При включении данной программы отображается запрограммированное время подогрева 00:30, что составляет 30 минут. Отрегулируйте время подогрева кнопкой **«ВРЕМЯ»** и нажмите кнопку **«СТАРТ»**.

«ПАРОВАРКА»

Данная программа позволяет готовить блюда на пару. Налейте воду в чашу (примерно 2 литра). Установите в чашу емкость для приготовления на пару, поставляемую в комплекте с электроприбором. Смажьте ее маслом и поместите в нее продукты (для приготовления рассыпчатых блюд, например, риса, рекомендуется использовать термостойкий контейнер, размеры которого не препятствуют плотному закрыванию крышки и не закрывают все отверстия в дне ёмкости для приготовления на пару). Закройте крышку до щелчка. Выберите программу **«ПАРОВАРКА»** кнопкой **«МЕНЮ»**, установите необходимое время кнопкой **«ВРЕМЯ»** и нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Обратите внимание, что время приготовления различных продуктов существенно отличается в зависимости от их размера и структуры. Так мясо готовится дольше, чем рыба и т.п. По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится **«bb»** и электроприбор автоматически перейдет в режим **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»**.

«МУЛЬТИПОВАР»

Универсальная программа, предназначенная для приготовления любых блюд. Выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»** кнопкой **«МЕНЮ»**. При включении данной программы отображается запрограммированное время приготовления 00:05, что составляет 5 минут. Отрегулируйте время при помощи кнопки **«ВРЕМЯ»**. Поместите продукты в чашу, закройте крышку до щелчка и нажмите кнопку **«СТАРТ»**. По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится **«bb»** и электроприбор автоматически перейдет в режим **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»**.

«ТУШЕНИЕ»

Программа предназначена для долгого тушения блюд. Выберите программу **«ТУШЕНИЕ»** кнопкой **«МЕНЮ»**. При включении данной программы отображается запрограммированное время приготовления 02:00, что составляет 2 часа. Отрегулируйте время при помощи кнопки **«ВРЕМЯ»** и нажмите кнопку **«СТАРТ»**. По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится **«bb»** и электроприбор автоматически перейдет в режим **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»**.

«ЖАРКА»

Программа предназначена для жарки. Выберите программу **«ЖАРКА»** кнопкой **«МЕНЮ»**. При включении данной программы отображается запрограммированное время приготовления 00:40, что составляет 40 минут. Поместите продукты в чашу, смазанную маслом. Отрегулируйте время при помощи кнопки **«ВРЕМЯ»** и нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Как только масло на дне чаши нагреется, положите в нее продукты и готовьте с открытой крышкой, регулярно помешивая. По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится **«bb»** и электроприбор автоматически перейдет в режим **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»**. Во избежание подгорания блюда, отключите функцию кнопкой **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**.

ВНИМАНИЕ! Автоматическое включение режима **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** до завершения процесса приготовления означает, что программа приготовления блюда была выбрана неверно (например, поджарка готовится в программе **«СУП/КАША»**), либо чаша заполнена недостаточным количеством жидкости. Проверьте программу приготовления и соответствие уровня жидкости рецептуре приготовления. Для продолжения процесса приготовления нажмите кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**, повторно выберите нужную программу, убедившись, что объем чаши заполнен достаточным количеством жидкости. Скорректируйте время приготовления кнопкой **«ВРЕМЯ»**, нажмите кнопку **«СТАРТ»**.

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, а также антипригарное покрытие чаши.
- Рекомендуется снимать контейнер для сбора конденсата, сливать конденсат и производить очистку контейнера после каждого использования электроприбора.

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 (чаша, ложка, половник, ёмкость для приготовления на пару).

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.

Техническое освидетельствование прибора на предмет установления гарантийного случая производится только в авторизированном 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 эксплуатационного качества.

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

ООО «Омега»

Россия, г. Ульяновск, ул. Локомотивная, 14

Дата изготовления указана на серийном номере

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания	220-240В, 50Гц
Мощность	700Вт
Объем чаши	5Л

