

# GALAXY

Instruction manual

Руководство по эксплуатации

Electric yoghurt maker

Йогуртница электрическая



GL2692

# ОГЛАВЛЕНИЕ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	3
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	5
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	6
РЕЦЕПТЫ СОУСОВ С РИСОВЫМ ВИНОМ	9
ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	10
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	11
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	14

## Уважаемый покупатель!

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

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

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

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



1. Корпус
2. Крышка
3. Светодиодный дисплей
4. Индикатор программы «Йогурт»
5. Индикатор программы «Рисовое вино»
6. Кнопка «Программа»
7. Кнопка «Старт/Отмена»
8. Кнопка «Время»
9. Контейнер
10. Крышка контейнера

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

1. Запрещается погружать корпус электроприбора в воду или иные жидкости.
2. Перед подключением электроприбора к сети питания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям 220-240В, 50Гц.
3. При отключении электроприбора от сети следует держаться за штекер, а не за шнур.
4. Не следует позволять детям контактировать с электроприбором, даже если он выключен и отключен от сети.
5. Электроприбор следует всегда отключать от сети, если он не используется.
6. Также электроприбор нужно отключить от сети в случае любых неполадок и после окончания работы.
7. Не следует использовать электроприбор для любых иных целей, кроме указанных в настоящем руководстве. Работа, хранение и уход за электроприбором должны осуществляться строго в соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.
8. Необходимо следить за целостностью шнура питания и корпуса электроприбора. Запрещается использовать электроприбор при наличии повреждений.
9. Избегайте присутствия детей, посторонних и животных рядом с работающим электроприбором.
10. Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легко воспламеняющихся жидкостей или газов.
11. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо. Замена шнура питания осуществляется в авторизованном сервисном центре согласно действующему тарифу.
12. Убедитесь, что в непосредственной близости от электроприбора нет ничего, что могло бы осложнить его работу и вызвать нежелательные последствия.

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

**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!

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Проверьте соответствие параметров питающей сети данным, указанным на приборе. Установите прибор на сухую, ровную и устойчивую поверхность.

Для приготовления йогурта следует использовать сухое или пастеризованное молоко. Рекомендуется выбирать молоко с большим процентом жирности. В качестве закваски можно использовать сухую йогуртовую закваску, либо «живой» йогурт, приготовленный без термической обработки.

### **Йогурт на йогуртовой закваске:**

1. Извлеките контейнер с крышкой из электроприбора и промойте их.
2. Нагрейте молоко до 80-90° С, но не доводите до кипения. Затем дайте ему остыть до комнатной температуры.
3. Размельчите сухую йогуртовую закваску в порошок. Для определения количества закваски, необходимого для приготовления йогурта, следуйте инструкции, поставляемой в комплекте с закваской.
4. Смешайте до однородной массы не более 1л молока с измельченной йогуртовой закваской.
5. Вылейте йогуртовую массу в контейнер, не закрывайте его крышкой.
6. Поместите контейнер в йогуртницу и закройте йогуртницу крышкой.
7. Подключите штекер шнура питания к сети.
8. При помощи кнопки «Программа» выберите

программу «Йогурт».

9. При помощи кнопки «Время» установите время приготовления йогурта. Рекомендуемое время приготовления 8-10 часов. Нажмите кнопку «Старт/Отмена».

8. По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Достаньте контейнер с йогуртом из электроприбора, накройте его крышкой и поместите на 2-3 часа в холодильник до загустения йогуртовой массы.

9. По желанию перед употреблением в йогурт можно добавить сахар, кусочки фруктов, ягоды, джем, злаки и пр.

10. Готовый йогурт в последствии можно использовать в качестве закваски до 10 раз. При этом время приготовления следующей партии будет составлять 6-7 часов.

### **Йогурт на «живом» йогурте:**

1. Извлеките контейнер с крышкой из электроприбора и промойте их.
2. Нагрейте молоко до 80-90°C, но не доводите до кипения. Затем дайте ему остыть до комнатной температуры.
3. Смешайте до однородной массы не более 1л молока с 50 мл «живого» йогурта без добавок. Рекомендуется использовать «живой» йогурт с большим количеством молочнокислых организмов, содержание которых в готовом продукте на конец срока годности составляет не менее 107КОЕ в 1г продукта.
4. Вылейте йогуртовую массу в контейнер, не закрывая его крышкой, поместите контейнер в электроприбор и закройте его крышкой.
5. Подключите штекер шнура питания к сети.
6. При помощи кнопки «Программа» выберите

программу «Йогурт».

7. При помощи кнопки «Время» установите время приготовления йогурта. Рекомендуемое время приготовления 8-10 часов. Нажмите кнопку «Старт/Отмена».
8. По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Достаньте контейнер с йогуртом из электроприбора, накройте его крышкой и поместите на 2-3 часа в холодильник до загустения йогуртовой массы.
9. По желанию перед употреблением в йогурт можно добавить сахар, кусочки фруктов, ягоды, джем, злаки и пр.
10. Готовый йогурт в последствии можно использовать в качестве закваски до 10 раз. При этом время приготовления следующей партии будет составлять 6-7 часов.

### **ВНИМАНИЕ!**

- Проверьте срок годности всех ингредиентов.
- Предпочтительнее использовать сухую йогуртовую закваску, чем «живой» йогурт. При использовании йогуртовой закваски следуйте рецепту, идущему в комплекте с закваской.
- Йогурт следует хранить в холодильнике не более 5 дней.

### **Приготовление рисового вина:**

1. Промойте рис и замочите его в чистой воде на 5-7 часов.
2. Проверьте рис. Если он будет легко крошиться в руке, слейте воду, промойте рис чистой водой и дайте воде стечь.
3. Приготовьте рис на пару до полуготовности и затем охладите его.
4. Добавьте в рис винные дрожжи и перемешайте.
5. Извлеките контейнер с крышкой из электроприбора и промойте их.
6. Выложите рис в контейнер, прижмите его руками или ложкой.
7. Влейте в рис холодную кипяченую воду, чтобы рис был полностью покрыт водой.
8. Добавьте в рис немного винных дрожжей.
9. Закройте контейнер крышкой. Установите закрытый контейнер в прибор, закройте прибор крышкой и подключите штекер шнура питания к сети.

**ВНИМАНИЕ!** Прибор предназначен только для приготовления йогурта и рисового вина!

### **Чистка электроприбора**

1. После использования промойте контейнер с крышкой водой.
2. При необходимости протрите корпус электроприбора влажной тканью, промойте крышку водой.

10. Выберите программу «Рисовое вино». На дисплее автоматически отобразится время 36 часов. Оптимальное время приготовления рисового вина составляет 30-36 часов. Если температура окружающей среды низкая, следует увеличить время приготовления.

11. Нажмите кнопку «Старт/Отмена».

12. По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Достаньте контейнер из прибора.

13. Процедите вино и уберите в холодильник. Не рекомендуется хранить вино дольше 2 недель.

14. Примерное содержание алкоголя в полученном вине будет составлять 10°.

15. Рисовое вино можно употреблять как вино, так и в качестве ингредиента различных соусов.

**ВНИМАНИЕ!** При использовании винных дрожжей следуйте рецепту, идущему в комплекте с дрожжами.

## РЕЦЕПТЫ СОУСОВ С РИСОВЫМ ВИНОМ

### Соус с рисовым вином

**Ингредиенты:**

Соевый соус – 6 ст.л.  
Рисовое вино – 6 ст.л.  
Кунжутное масло – 15 г  
Сахар – 30 г  
Мелко порезанный лук-порей – 1 ст.л.  
Молотый имбирь – 1 ст.л.

**Приготовление:**

Смешайте все ингредиенты и нагрейте на слабом огне до полного растворения сахара. Соус подходит для заправки готовых блюд из мяса и морепродуктов.

### Кисло-сладкий соус для мяса

**Ингредиенты:**

Лук репчатый – 2 шт.  
Чеснок – 2 зубчика  
Корень имбиря – 1 кусочек  
Масло растительное – 2 ст.л.  
Соевый соус – 2 ст.л.  
Рисовое вино – 2 ст.л.  
Уксус – 1 ст.л.  
Кетчуп – 3 ст.л.  
Коричневый сахар – 2 ст.л.  
Сок фруктовый – 125 мл  
Мука кукурузная или крахмал – 1 ст.л.  
Вода – 2 ст.л.

**Приготовление:**

Мелко порежьте лук, чеснок и имбирь и обжарьте на сковороде в масле в течение 2 минут, постоянно помешивая. Смешайте в отдельной чаше соевый соус, рисовое вино, уксус, кетчуп, сахар и сок и влейте в сковороду. Дайте соусу закипеть. Смешайте крахмал с водой и влейте в сковороду. Варите соус, помешивая, до желаемой консистенции.

## ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

## 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 (например, при несоответствии параметров питания).

5. На изделия без четко читаемого серийного номера.

**К безусловным признакам перегрузки относятся:**

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

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

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

**Срок службы прибора составляет 3 года.**

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

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

Компания-изготовитель данного прибора оставляет за собой 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
Потребляемая мощность	20Вт

