

# GALAXY

RUS

KAZ

Руководство по эксплуатации  
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық



Сушилка электрическая для овощей и фруктов  
Өнімдерге арналған электр кептіргіш

EAC

GL2634

# ОГЛАВЛЕНИЕ

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И НАЗНАЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	3
2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	3
4 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
5 ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	5
6 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	6
7 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	6
8 ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	12
9 УТИЛИЗАЦИЯ	13
10 ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	13

## 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.

# 1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И НАЗНАЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Сушилка электрическая для овощей и фруктов - это современный, удобный бытовой прибор для быстрого и легкого приготовления вкусных, здоровых и натуральных продуктов. Теплый воздух определенной контролируемой температуры циркулирует внутри прибора между верхней крышкой, отдельными регулируемыми съемными поддонами и корпусом прибора. Продукты, размещенные на поддонах прибора, равномерно сушатся с минимальными потерями полезных веществ. Сушилка является простым и эффективным способом заготовки и хранения овощей, фруктов, грибов, лекарственных растений, а также рыбы и мяса.

## 2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Таблица 1**

<b>Наименование параметра</b>	<b>Значение</b>
Полезный объем	9 л
Напряжение питания	220-240 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность	300 Вт
Регулировка температуры	35-70°C
Класс защиты	II
Габариты прибора	21,5*27*28 см
Вес нетто	2,1 кг
Длина сетевого провода	105 см
Диаметр поддона	26,5 см

## 3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

**Таблица 2**

<b>Наименование</b>	<b>Кол-во</b>
Сушилка	1 шт.
Прозрачные съемные поддоны	5 шт.
Крышка	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 экз.

## 4 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

- 4.1 Запрещается погружать корпус электроприбора в воду или иные жидкости.
- 4.2 Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия прибора.
- 4.3 Не прикасайтесь к корпусу прибора и к вилке сетевого провода мокрыми руками.
- 4.4 Перед подключением электроприбора к сети питания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям 220-240 В ~ 50 Гц.
- 4.5 При отключении электроприбора от сети следует держаться за вилку, а не за провод.
- 4.6 Электроприбор следует всегда отключать от сети, если он не используется, в случае любых неполадок и после окончания работы.
- 4.7 Необходимо следить за целостностью сетевого провода и электроприбора. Запрещается использовать электроприбор при наличии повреждений.
- 4.8 При повреждении сетевого провода во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо. Замена сетевого провода осуществляется в авторизованном сервисном центре согласно действующему тарифу.
- 4.9 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.
- 4.10 Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.
- 4.11 Устанавливайте прибор на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность, вдали от источников тепла, влаги и прямого попадания солнечного света.
- 4.12 Не следует позволять детям контактировать с электроприбором, даже если он выключен и отключен от сети.
- 4.13 Не используйте прибор вне помещений.
- 4.14 Убедитесь, что в непосредственной близости от электроприбора нет ничего, что могло бы осложнить его работу и вызвать нежелательные последствия.
- 4.15 Во избежание блокировки вентиляционных отверстий прибора не накрывайте его во время работы.
- 4.16 Время непрерывной работы не должно превышать 40 часов. По истечении 40 часов работы выключите электроприбор, отключите его от сети питания и дайте прибору остыть.
- 4.17 Во время работы прибора не снимайте крышку на длительное время. Если вы сняли крышку, чтобы проконтролировать процесс сушки, то соблюдайте осторожность и не держите лицо или другие открытые участки тела над поддонами для сушки.
- 4.18 Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.
- 4.19 Поддоны для сушки во время работы нагреваются. Перед снятием дайте им остыть.

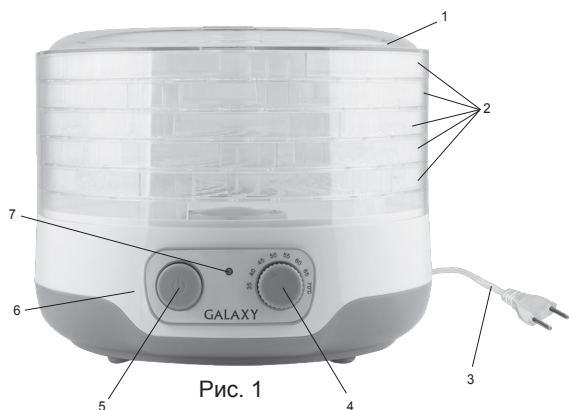
**ВНИМАНИЕ!** Данное руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно соблюдать меры техники безопасности при работе с электроприбором!

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

**ВНИМАНИЕ!** Устройство предназначено только для бытового использования.

## 5 ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Элементы электроприбора (рис. 1):



1. Крышка
2. Прозрачные съемные поддоны
3. Сетевой провод
4. Регулятор температуры
5. Кнопка включения / выключения
6. Корпус
7. Индикатор работы

Рис. 1

5.1 Сушилка электрическая для овощей и фруктов состоит из корпуса прибора (теповентиляторный блок вместе с сетевым проводом), поддонов и верхней крышки.

5.2 На лицевой панели блока управления расположена кнопка включения/выключения, индикатор работы и регулятор температуры.

5.3 Регулятор температуры позволяет регулировать температуру по всему объему Сушилки до 70 °С.

5.4 В корпусе прибора (теповентиляторный блок вместе с сетевым проводом) расположен вентилятор, который равномерно распределяет нагретый воздух по всему объему сушилки.

## 6 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

Перед первым использованием рекомендуется включить прибор на максимальную температуру сушки, без продуктов, на 30 минут или более в хорошо проветриваемом помещении. Появление небольшого количества дыма и характерного запаха при первом включении прибора является нормальным явлением, и не указывает на его неисправность.

## 7 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

### 7.1 Общие рекомендации

**ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как разложить продукты на поддоны, убедитесь, что они сухие. Не раскладывайте мокрые продукты на поддоны. Поддоны должны быть расположены таким образом, чтобы поток воздуха мог свободно циркулировать между ними.

Не следует раскладывать на поддоны слишком большое количество продуктов. Максимальная загрузка поддона - 1 кг. Всегда начинайте раскладывать продукты с нижнего поддона.

Рекомендуется использовать все 5 поддонов, даже если некоторые из них останутся пустыми.

### 7.2 Эксплуатация

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

Установите поддоны с разложенными продуктами на корпус прибора. Накройте электроприбор крышкой.

Вставьте вилку сетевого провода в электрическую розетку. С помощью регулятора установите температуру нагрева. Включите прибор, нажав на кнопку включения / выключения.

По истечении времени, необходимого для сушки выбранных ингредиентов, выключите электроприбор, нажав на кнопку включения / выключения. Вытащите вилку сетевого провода из электрической розетки.

**Примечание:** Для обеспечения наилучших результатов сушки рекомендуется укладывать более влажные ингредиенты на нижние поддоны и периодически менять нижние и верхние поддоны местами. (см. рис. 2) Перед тем как поменять поддоны местами, выключите электроприбор, нажав на кнопку включения / выключения. Используйте термостойкие перчатки при смене поддонов.



рис. 2

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

### 7.3 Регулировка высоты съемных поддонов

Сушилка имеет 2 уровня установки поддонов, с внутренней высотой:

- 1) 17 мм;
- 2) 34 мм.

Для регулировки расстояния между поддонами каждый поддон имеет выступы по окружности сверху и снизу. Чтобы увеличить загрузочное пространство поддона, установите каждый последующий поддон нижними выступами на верхние выступы нижерасположенного поддона как показано на рис. 3. Для уменьшения загрузочного пространства поддона установите каждый последующий поддон так, чтобы нижние выступы были вне верхних выступов нижерасположенного поддона как показано на рис. 4.



рис. 3



рис. 4

## 7.4 Рекомендации по приготовлению

Подготовка ингредиентов включает в себя: сортировку, мытьё, сушку, нарезку, измельчение, предварительное замачивание, маринование или тепловую обработку. Продукты можно сушить вместе с кожурой. Исключения составляют продукты, у которых кожура несъедобна - например, ананас, киви, папайя, кокос, бананы, репа и сладкий картофель. Продукты для сушки должны быть качественными, без следов порчи. Особенное внимание уделяйте качеству сырой свинины, курятины и рыбы во избежание пищевых отравлений. Для сохранения цвета продуктов рекомендуется предварительно замочить их в лимонном соке или растворе аскорбиновой кислоты. Рекомендуется перед дегидрированием бланшировать или ошпаривать кипятком некоторые виды овощей, таких как стручковая фасоль, кукуруза, горох или брокколи. Необработанные овощи не будут долго храниться, а термическая обработка и продлит их срок годности. Проверяйте качество высушенных продуктов в процессе из хранения. Испорченные, заплесневелые и т.п. продукты необходимо утилизировать. Рекомендуется фиксировать информацию по продолжительности сушки продуктов, чтобы пользоваться этими данными в дальнейшем.

Приведённые ниже данные о температуре и продолжительности приготовления носят рекомендательный характер, поскольку время сушки каждого ингредиента подбирается индивидуально и зависит от качества и размера продуктов, а также от температуры и относительной влажности в помещении. По мере освоения сушилки электрической для овощей и фруктов вы сами сможете подобрать желаемое время сушки.

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



Таблица 3. Сушка фруктов

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

Таблица 4. Сушка овощей

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

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

Таблица 5. Сушка мяса, птицы и рыбы

Наименование продукта	Подготовка	Длительность сушки, ч
Мясо (без вкрапления жира)	Режьте мясо поперёк волокон. Используйте рассолы и маринады для предварительного засаливания кусочков мяса, в процессе сушки удаляйте салфеткой жирные капли с поверхности кусочков мяса.	4-6
Рыба (только с низким содержанием жира)	Используйте специальные маринады для засолки рыбы, перед сушкой, рыбу следует промыть от соли.	12-14
Птица (домашняя)	Используйте рассолы и маринады такие же как для мяса, отделите мясо птицы от костей и порежьте поперёк волокон.	4

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

## 8 ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### 8.1 Хранение

Хранить прибор нужно в сухом месте, недоступном для детей и животных.

### 8.2 Чистка и уход

Выключите электроприбор и извлеките вилку сетевого провода из розетки, дайте прибору остыть. Вымойте поддоны и крышку тёплой водой с нейтральным моющим средством, просушите. Съемные части электроприбора запрещается мыть в посудомоечной машине. Корпус протрите чистой влажной тканью.

Для чистки прибора не используйте чистящие средства, которые могут повредить поверхность прибора.

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

Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке. После транспортировки или хранения устройства при понижен-

ной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

## 9 УТИЛИЗАЦИЯ

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

## 10 ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

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

Гарантийные обязательства осуществляются при наличии правильно заполненного гарантийного талона с указанием в нем даты продажи, серийного номера, печати (штампа) торгующей организации, подписи продавца. При отсутствии у Вас правильно заполненного гарантийного талона мы будем вынуждены отклонить Ваши претензии по качеству данного изделия. Во избежание недоразумений убедительно просим Вас перед началом работы с изделием внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации. Обращаем Ваше внимание на исключительно бытовое назначение изделия. Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание на дому у владельца.

Правовой основой настоящих гарантийных условий является действующее законодательство Российской Федерации, в частности, последняя редакция Федерального закона «О защите прав потребителей» и Гражданский кодекс Российской Федерации.

Гарантийный срок эксплуатации изделия составляет 12 месяцев. Этот срок исчисляется со дня продажи через розничную сеть.

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

**Гарантийные обязательства не распространяются:**

1. На неисправности изделия, возникшие в результате:
  - несоблюдения пользователем предписаний руководства по эксплуатации;
  - механического повреждения, вызванного внешним или любым другим воздействием;
  - применения изделия не по назначению;
  - неблагоприятных атмосферных и внешних воздействий на изделие, таких как дождь, снег, повышенная влажность, нагрев, агрессивные среды, несоответствие параметров питающей электросети требованиям руководства по эксплуатации;
  - использования принадлежностей и запчастей, не рекомендованных или не одобренных производителем.
2. На изделия, подвергавшиеся вскрытию, ремонту или модификации неуполномоченными на то лицами.
3. На неисправности, возникшие вследствие ненадлежащего обращения или хранения изделия, такие как обрывы и надрезы питающего электрошнура, сколы, царапины, сильные потертости корпуса и др.
4. На неисправности, возникшие в результате перегрузки изделия (например, при несоответствии параметров питания).
5. На изделия без читаемого серийного номера.
6. На комплектующие и аксессуары, поставляемые в комплекте с электроприбором.

**К безусловным признакам перегрузки относятся:**

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

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

Список сервисных центров можно узнать у продавца или на сайте **[www.galaxy-tecs.ru](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 право вносить изменения в конструкцию и комплектацию и изменять характеристики прибора, не ухудшающие его эксплуатационных качеств.

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

**Организация, уполномоченная на принятие претензий потребителей: ООО «Омега»**

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

**Изготовитель:** ООО «Лаборатория идей»

**Адрес:** 195196, г. Санкт-Петербург, ул. Таллинская д.7, литера О, помещение 1Н

Сделано в России

**Дата изготовления указана на серийном номере**



# 1 ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР ЖӘНЕ ЭЛЕКТР ҚҰРАЛЫНЫҢ ТАҒАЙЫНДАЛУЫ

Өнімдерге арналған электр кептіргіш – бұл дәмді, сау және табиғи өнімдерді тез және жеңіл дайындауға арналған заманауи, қолайлы тұрмыстық құрал. Бақыланушы температурамен анықталған жылы ауа құралдың ішінде жоғарғы қақпақтың арасында, жекелей реттелуші алынбалы тұғырықтармен және құралдың корпусымен айналдырады. Құралдың тұғырығына салынған өнімдер пайдалы заттарын минималды жоғалтумен бірқалыпты кептіріледі. Кептіргіш көкөністерді, жемістерді, саңырауқұлақтарды, емдік өсімдіктерді, сонымен бірге балықтар мен етті дайындаудың және сақтаудың қарапайым және тиімді тәсілі болып табылады.

## 2 ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

1 кесте

Параметрдің атауы	Мән
Пайдалы көлем	9 л
Қуат беру кернеуі	220-240 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат	300 Вт
Температураны реттеуіш	35-70 °С
Қорғаныс класы	II
Құралдың габариттері	21,5*27*28 см
Таза салмағы	2,1 кг
Желілік кабелдің ұзындығы	105 см
Тұғырықтың диаметрі	26,5 см

## 3 ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИЫНТЫҒЫ

2 кесте

Атауы	Мөлшері
Электр кептіргіш	1 шт
Мөлдір алынбалы тұғырықтар	5 шт
Қақпақ	1 шт
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 экз



## 4 САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

### **Электр құралының қауіпсіз және тұрақты жұмысы на тек келесі шарттарды сақтаған кезде ғана кепілдік беріледі:**

- 4.1 Электр құралын суға немесе басқа да сұйықтықтарға батыруға болмайды.
- 4.2 Құралдың желдеткіш саңылауына судың тиіп кетуін болдырмаңыз.
- 4.3 Құралдың корпусына және желілік сымның ашасына дымқыл қолдармен жанаспаңыз.
- 4.4 Құралды қуат беру көзіне қосудың алдында желі параметрлерінің 220-240 В ~ 50 Гц мәндеріне сәйкес келетіндіктеріне көз жеткізу қажет.
- 4.5 Электр құралын желіден ажырату кезінде сымнан емес, ашадан ұстау керек.
- 4.6 Электр құралын егер ол қолданылмаса, кез келген ақаулықтар орын алған жағдайда және жұмыс аяқталғаннан кейін желіден ажыратып отыру керек.
- 4.7 Құралды аталған нұсқаулықта көрсетілгендерден басқа кез келген мақсаттар үшін қолданбау керек. Жұмыс, сақтау және құралды күту аталған пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа қатаң сәйкес жүзеге асырылуы керек.
- 4.8 Желілік кабель бүлінген жағдайда қауіп-қатерге жол бермеу үшін оны өндіруші немесе оның агенті, немесе аналогтік білікті тұлға ауыстыруы керек. Желілік кабельді ауыстыру қолданыстағы тарифке сай авторландырылған сервистік орталықта жүзеге асырылуы керек.
- 4.9 Сым мен құралдың бүтіндігін қадағалау керек. Құралды бүлінулер бар болған жағдайда қолдануға тыйым салынады.
- 4.10 Электр құралын егер жану немесе жарылу қаупі бар болған жағдайда қолданбаңыз, мәселен, тез жанғыш сұйықтықтар мен газдың жанында.
- 4.11 Құралды жылудың, ылғалдың көздерінен және тікелей күн сәулесінің тиюінен алыста, тегіс, орнықты және жылуға төзімді беттерге орнатыңыз.
- 4.12 Балаларға егер ол тіпті сөндірілген және желіден ажыратылған болса да құралға жанасуларына рұқсат бермеу керек.
- 4.13 Құралды бөлмелерден тыс жерлерде қолданбаңыз.
- 4.14 Көз жақын орналасқан электр аспаптың ештеңе жоқ еді қиындатуы мүмкін, оның жұмысын және тудыруы мүмкін жағымсыз салдары.
- 4.15 Құралдың бұғатталып қалмауы үшін ол жұмыс істеп тұрған кезде желдеткіш саңылауларын жаппаңыз.
- 4.16 Үздіксіз жұмыс жасау уақыты 40 сағаттан аспауы керек. 40 сағат өткеннен кейін электр құралын сөндіріңіз, оны қуат беру желісінен ажыратыңыз және құралды суытып алыңыз.
- 4.17 Құралдың жұмысы кезінде қақпақты ұзақ мерзімге шешпеңіз. Егер сіз кептіру процесін бақылау үшін қақпақты шешсеңіз, онда қауіпсіздікті сақтаңыз және бетті немесе дененің басқа да кептіруге арналған тұғырықтың үстінде ұстамаңыз.
- 4.18 Құралдың ыстық беттеріне жанаспаңыз.
- 4.19 Кептіруге арналған тұғырықтар жұмыс кезінде қызады. Шешудің алдында оларды суытып алыңыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Құрылғы тек тұрмыстық қолдануға ғана арналған.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аталған пайдалану жөніндегі нұсқаулық барлық мүмкін болатын оқыс жағдайларды қарастыра алмайды. Қолданушыға электрқұралымен жұмыс жасау кезінде қауіпсіздік техникасы шараларын өздігінен сақтауы керек болады!

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

## 5 ЭЛЕКТР ҚҰРАЛЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ



1 сур.

Электр құралының элементтері (1 сур.):

1. Қақпақ
2. Мөлдір алынбалы тұғырықтар
3. Желілік сым
4. Температураны реттеуіш
5. Іске қосу / сөндірубатырмасы
6. Корпус
7. Жұмыс индикаторы

5.1 Өнімдерге арналған электр кептіргіш құралдың корпусынан (желілік сыммен бірге жылужелдеткішті блок), тұғырықтардан және жоғарғы қақпақтан тұрады.

5.2 Басқару блогының беттік панелінде іске қосу/сөндіру батырмасы, жұмыс индикаторы және температураны реттеуіш орналасқан.

5.3 Температураны реттеуіш электр кептіргіштің барлық көлемі бойынша температураны 70 ° C-қа дейін реттеуге мүмкіндік береді.

5.4 Құралдың корпусында (желілік сыммен бірге жылужелдеткішті блок) қыздырылған ауаны электр кептіргіштің барлық көлемі бойынша біркелкі бөлетін желдеткіш орналасқан.

## 6 БІРІНШІ РЕТ ҚОЛДАНУДЫҢ АЛДЫНДА

Электр құралын қораптан шығарыңыз және қаптаушы материалды (бар болған жағдайда алып тастаңыз). Корпусты таза дымқыл матамен сүрту керек, ал тұғырықтарды және электр құралының қақпағын жылы сумен жуу керек. Бірінші рет қолданудың алдында құралды кептірусіз, өнімдерсіз максималды температурамен 30 минутқа немесе одан да көп уақытқа жақсы желдетілетін бөлмеде іске қосу ұсынылады. Құралды бірінші рет іске қосу кезінде аздаған түтін мөлшерінің және сипаттық иістің пайда болуы қалыпты құбылыс болып табылады және оның ақаулығын көрсетпейді.

## 7 ЭЛЕКТР ҚҰРАЛЫН ПАЙДАЛАНУ

### 7.1 Жалпы ұсыныстар

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Өнімдерді тұғырықтарға салудың алдында олардың құрғақ екендіктеріне көз жеткізіп алыңыз. Дымқыл өнімдерді тұғырықтарға салмаңыз. Тұғырықтар ауа ағыны олардың арасында еркін айналатындай етіп орналасқан болулары керек. Тұғырықтарға өнімдердің тым көп мөлшерін салмау керек. Тұғырықты максималды толтыру – 1 кг. Өнімдерді салуды әрдайым төменгі тұғырықтан бастаңыз. Егер олардың кейбіреулері тіпті бос қалатын болса да барлық 5 тұғырықты қолдану ұсынылады.

### 7.2 Пайдалану

Электр кептіргішті қатты тегіс бетке орнатыңыз. Алдын-ала дайындалған өнімдерді тұғырықтарға бір қатарға біркелкі салыңыз. Өнімдер салынған тұғырықтарды құралдың корпусына орнатыңыз. Электр құралын қақпақпен жабыңыз. Желілік сымның ашасын электр розеткіге қойыңыз. Температураны реттеуіштің көмегімен қызу температурасын орнатыңыз. Таңдалған ингредиенттерді кептіру үшін қажетті уақыт аяқталғаннан кейін, іске қосу/сөндіру батырмасын басумен электр құралын сөндіріңіз. Желілік сымның ашасын электр розеткісінен шығарыңыз.

**Ескерту:** Ең жақсы нәтижелермен қамтамасыз ету үшін дымқылдау ингредиенттерді төменгі тұғырықтарға салу және мезгіл-мезгіл төменгі және жоғарғы тұғырықтарды орындарымен ауыстырып отыру ұсынылады (2

сур. қар.).



сур. 2

Тұғырықтарды орындарымен ауыстырудың алдында, электр құралын іске қосу / сөндіру батырмасын басумен сөндіріңіз. Тұғырықтарды ауыстыру кезінде жылуға төзімді қолғаптарды қолданыңыз.

**Ескерту:** Өнімдерді әрбір сағат сайын дайын болғандықтарын тексеріп отырыңыз. Өнімдерді дайын ба екендіктерін тексере отырып, оларға қолдармен жанаспаңыз, ол үшін ашаны, асүйлік күрекшені немесе басқа да керек-жарақтарды қолданыңыз.

### 7.3 Алынбалы тұғырықтардың биіктігін реттеуіш

Электр кептіргіш тұғырықтарды орнатудың 2 деңгейіне ие, ішкі тұғырықтардың биіктігі:

- 1) 17 мм;
- 2) 34 мм.

Тұғырықтардың арасындағы қашықтықты реттеу үшін әрбір тұғырық үстінен және астынан шеңберлері бойынша дөңестерге ие болады. Тұғырықтың жүктеу кеңістігін ұлғайту үшін, әрбір келесі тұғырықты 3 сур. көрсетілгендей етіп төменгі дөңестерімен төменде орналасқан тұғырықтың жоғарғы дөңестеріне орнатыңыз. Тұғырықтың жүктеу кеңістігін кеміту үшін 4 сур. көрсетілгендей етіп төменгі дөңестерімен төменде орналасқан тұғырықтан тыс болатындай етіп дөңестеріне орнатыңыз.



сур. 3



сур. 4

### 7.4 Дайындау бойынша ұсыныстар

Ингредиенттерді дайындау келесілерден тұрады: сұрыптаудан, жуудан, кептіруден, кесуден, ұсақтаудан, алдын-ала сулаудан, маринадтаудан және жылулық өңдеуден. Өнімдерді қабықтарымен бірге кептіруге болады. Тек қабығы жеуге жарамайтын өнімдерді санамағанда: мәселен, ананас, киви, папайя, кокос, банандар, шалқандар және дәмді картоп. Кептіруге арналған өнімдер бұзылудың іздерісіз сапалы болулары керек. Шикі шошқа, тауық және балық еттерінің сапасына тағамдық улануларға жол бермеу үшін ерекше назар аударыңыз. Өнімдердің түстерін сақтау үшін оларды алдын-ала лимон шырынына немесе аскорбин қышқылының

ерітіндісіне сулау ұсынылады. Сутексіздендірудің алдында бұршаққынды үрме бұршақ, жүгері, қарақұмық немесе брокколи секілді көкөністердің кейбір түрлерін буландыру немесе жидіту ұсынылады. Өңделмеген көкөністер ұзақ сақталмайтын болады, ал жылудық өңдеу олардың жарамдылық мерзімін ұзартады. Сақтау процесі кезінде кептірілген өнімдердің сапасын тексеріп отырыңыз. Бұзылған, көгерген және т.б. өнімдерді кәдеге жарату қажет. Осы деректерді ары қарай да қолдану үшін, кептірілген өнімдердің ұзақтығы бойынша мәліметтерді белгілеу ұсынылады.

Төменде келтірілген температура және дайындаудың ұзақтығы жөніндегі деректер ұсыныстық сипатқа ие, себебі, әрбір ингредиентті кептіру уақыты жекелей таңдалады және өнімдердің сапасы мен өлшеміне, сонымен қатар температураға және бөлмедегі салыстырмалы ылғалдылыққа байланысты болады. Өнімдерге арналған электр кептіргішті игеру шамасы бойынша сіз өзіңіз кептірудің қалаулы уақытын таңдай аласыз.

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

### 3 кесте. Жемістерді кептіру

Өнімнің атауы	Дайындау	Кептіруден кейінгі жағдайы	Кептірудің ұзақтығы, с
Өрік	Қақ ортасынан кесіңіз және сүйегін алып тастаңыз	Жұмсақ	13-28
Өріктің қабығы	Ұзын кесінділермен кесіңіз	Сынғыш	8-16
Ананас (жаңа піскен)	Тазалаңыз және кесектермен немесе ширектермен кесіңіз	Қатты	6-36
Ананас (консервіленген)	Шырынды төгіңіз және жемістің кесектерін кептіріңіз	Жұмсақ	6-36
Банан	Тазалаңыз және дөңгелекшелермен кесіңіз (3-4мм қалыңдықпен)	Қытырлақ	8-38
Жүзім	Толықтай	Жұмсақ	8-38
Шие	Сүйекті алып тастау міндетті емес. Сіз оны шие жартылай кепкен болған кезде алып тастай аласыз	Қатты	8-26
Алмұрт	Тазалаңыз және кесіңіз	Жұмсақ	8-30
Інжір	Кесектермен кесіңіз	Қатты	6-26
Мүкжидек	Толықтай	Жұмсақ	6-26

Шабдалы	Қақ ортасынан кесіңіз, сүйекшесін алып тастаңыз, шабдалы жартылай кептірілетін болады.	Жұмсақ	10-34
Құрма	Кесіңіз және сүйекшесін алып тастаңыз	Қатты	6-26
Алма	Тазалаңыз, дөңгелекшелермен кесіңіз және өзегін алып тастаңыз	Жұмсақ	4-6

#### 4 кесте. Көкөністерді кептіру

Өнімнің атауы	Дайындау	Кептіруден кейінгі жағдайы	Кептірудің ұзақтығы, с
Бөрікгүл	Кесінділермен кесіңіз (3-4 мм қалыңдықпен)	Сынғыш	5-13
Баялды	Тазалаңыз және кесектермен кесіңіз (6-12 мм қалыңдықпен)	Сынғыш	6-18
Брокколи	Тазалаңыз және кесіңіз. Буда шамамен 3 мин. қайнатыңыз.	Сынғыш	6-20
Саңырауқұлақтар	Кесіңіз және толықтай кептіріңіз (кішкентай саңырауқұлақтар)	Қатты	6-14
Үрмебұршақ	Кесіңіз және қайнатылған суда қайнатыңыз	Сынғыш	8-26
Кәді	Кесектермен кесіңіз (6 мм қалыңдықпен)	Сынғыш	6-18
Орамжапырақ	Тазалаңыз, кесінділермен кесіңіз (3мм қалыңдықпен) және қабықшасын алып тастаңыз	Қатты	6-14
Брюссель орамжапырағы	Жеміссабақтарды 2 бөлікке кесіңіз	Сынғыш	8-30
Түрлі-түсті орамжапырақ	Олар жұмсақ болғанша дейін буландырыңыз	Қатты	6-16
Картоп	Кесіңіз және 8-10 мин. буландырыңыз	Сынғыш	8-30
Пияз	Жұмсақ дөңгелекшелермен кесіңіз	Сынғыш	8-14
Сәбіз	Олар жұмсақ болғанша дейін буландырыңыз. Дөңгелек кесектермен кесіңіз.	Сынғыш	8-14
Қияр	Тазалаңыз және дөңгелекшелермен кесіңіз (12 мм қалыңдықпен)	Қатты	6-18
Болгар бұрышы	Кесінділермен немесе дөңгелекшелермен кесіңіз (6 мм қалыңдықпен) және өзегін алып тастаңыз	Сынғыш	4-14

Ащы бұрыш	Толықтай	Қатты	8-14
Көкжелкен	Жапырақтарды тұғырықтар бойынша салыңыз	Сынғыш	2-10
Қызанақ	Тазалаңыз және кесектермен немесе дөңгелекшелермен кесіңіз	Қатты	8-24
Рауғаш	Тазалаңыз және кесектермен кесіңіз (3 мм қалыңдықпен)	Ылғалдың жоғалуына дейін кептіру	8-38
Қызылша	Бірнеше минут буландырыңыз, салқындатыңыз, тамырды және жапырақтарды кесіп тастаңыз және дөңгелекшелермен кесіңіз	Сынғыш	8-26
Балдыркөк	Кесектермен кесіңіз (6 мм қалыңдықпен)	Сынғыш	6-14
Жасыл пияз	Ірі кесектермен кесіңіз	Сынғыш	6-10
Қояншөп	Кесектермен кесіңіз (2,5 мм қалыңдықпен)	Сынғыш	6-14
Сарымсақ	Тазалаңыз және дөңгелекшелермен кесіңіз	Сынғыш	6-16
Саумалдық	Бірнеше минут буландырыңыз	Сынғыш	6-16
Қозықұйрықтар	Тілімдерге кесіңіз, шағын саңырауқұлақтарды толықтай кептіріңіз	Қатты және сынғыш	3-10

### 5 кесте. Құстың және балықтың еттерін кептіру

Өнімнің атауы	Дайындау	Кептірудің ұзақтығы, с
Ет (майдындағысыз)	Етті талшықты кесе-көлденең кесіңіз. Ет кесектерін алдын-ала тұздау үшін тұздықтарды және маринадтарды қолданыңыз, кептіру процесінде майлықпен ет кесектерінің беттерінен майлы тамшыларды кетіріңіз.	4-6
Балық (тек майдың төмен мөлшерімен)	Балықты тұздау үшін арнайы маринадтарды қолданыңыз, кептірудің алдында, балықты тұздан жуу керек.	12-14
Құс (үй)	Етке арналған тұздықтарды және маринадтарды қолданыңыз, құс етін сүйектерден бөлектеңіз және талшықтарды кесе-көлденең кесіңіз.	4

Кептірудің ұзақтығы бөлменің ылғалдылығына, өнімдердің ылғалдылықтарына, тілімдердің қалыңдықтарына және басқа да себептерге байланысты болады. Өнімдерді біркелкірек кептіру үшін тұғырықтарды орындарымен мезгіл-мезгіл ауыстырып отыру керек. Өнімдерді сақтауға алып тастаудың алдында олардың толықтай суынуларын тосыңыз. Өнімдерді құрғақ, салқын (мінсіз сақтау температурасы +15°C) және қараңғы орында

сақтаңыз. Кептірілген жемістер мен көкөністерді 1 жылдан артық уақыт сақтау ұсынылмайды. Кептірілген етті, құсты немесе балықты 3 айдан артық уақыт тоңазатқышта немесе 1 жылдан артық уақыт мұздатқышты сақтамау керек. Кептірілген өнімдерді сақтау үшін кез келген таза, ауа өткізбейтін және ылғалға төзімді контейнерлер жарай береді. Кептірілген өнімдердің жағдайын тұрақты тексеріп отырыңыз.

## 8 САҚТАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

8.1. Сақтау құралды балалар мен жануарларға қолжетімді болмайтын құрғақ орында сақтау қажет.

### 8.2 Тазалау және күту.

Электр құралын сөндіріңіз және желілік сымның ашасын розеткіден шығарыңыз, құралды суытыңыз. Тұғырықтарды және қақпақты жылу сумен бейтарап жуғыш құралды жуыңыз, кептіріңіз. Электр құралының алынбалы бөліктерін ыдыс-аяқ жуатын машинада жууға тыйым салынады. Құралды тазалау үшін құралдың бетін бүлдіруі мүмкін тазартқыш құралдарды қолданбаңыз.

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

Бүлінулерге жол бермеу үшін құрылғыны тек зауыттық қаптамада ғана тасымалдау керек болады. Тасымалдаудан немесе құрылғыны төмендетілген температурада сақтаудан кейін оны бөлме температурсында кем дегенде екі сағаттай ұстау қажет.

## 9 КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

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

## 10 КЕПІЛДІК ШАРТТАР

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

Кепілдік міндеттемелер сатып алынған күні, сериялық нөмірі, сауда ұйымының мөрі (мөртабаны), сатушының қолтаңбасы көрсетілген кепілдік



талоны дұрыс толтырылған кезде ғана жүзеге асырылады. Сізде дұрыс толтырылған кепілдік талоны болмаған жағдайда біз Сіздің аталған ұйымның сапасы бойынша шағымыңызды қабылдамауға мәжбүр боламыз. Түсінбеушіліктерге жол бермеу үшін бұйыммен жұмыс жасауды бастамастан бұрын Сізден пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен мұқият танысып шығуды өтінеміз.

Сіздің назарыңызды бұйымның тек тұрмыстық тағайындалуға ғана арналғандығына аударамыз.

Кепілдік шарттар иегердің үйінде кезеңдік техникалық қызмет көрсетуді қарастырмайды.

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

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

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

#### **Кепілдік міндеттемелер келесілерге таралмайды:**

1) Бұйымда келесідей жағдайлардың нәтижесінде пайда болған ақаулықтарға:

- қолданушы арқылы пайдалану жөніндегі нұсқаулықтағы нұсқамалардың сақталмауы;

- сыртқы және кез келген басқа да әсерлер арқылы шақырылған механикалық бүлінюлер;

- бұйымды тағайындалу бойынша қолданбау;

- жаңбыр, қар, жоғары ылғалдылық, қызу, агрессивтік орталар, қуат беруші электр желілері параметрлерінің пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарына сәйкес болмауы секілді жағымсыз атмосфералық және сыртқы әсерлер;

- өндіруші арқылы ұсынылмаған немесе мақұлданбаған керек-жарақтарды, шығын материалдары мен қосалқы бөлшектерді қолдану.

2) Уәкілетті емес тұлға арқылы ашылған, жөнделген немесе түрлендірілген бұйымға.

3) Желілік кабельдің үзілуі мен тілінуі, сызаттар, корпустың күшті ескіруі және т.б. секілді бұйымда лайықсыз пайдаланудың немесе сақтаудың салдарынан пайда болған ақаулықтарға.

4) Бұйымның қызып кетуінің нәтижесінде пайда болған ақаулықтарға.

5) Сериялық нөмірі оқылмайтын бұйымға.

6) Электр құралымен жиынтықта жеткізілетін керек-жарақтарға.

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

#### **Асқын жүктелудің сөзсіз белгілеріне жататындар:**

- сымдарды оқшаулағыштардың қарауы немесе күйі.

- бұйымның пластмассалық бөліктері мен тораптарының деформациялануы немесе балқуы.

Құралға кепілдік жағдайды орнату бойынша техникалық куәландыру тек авторландырылған сервистік орталықта ғана жүргізіледі.

Сервистік орталықтардың тізімін сатушыдан немесе [www.galaxy-tecs.ru](http://www.galaxy-tecs.ru) сайтынан білуге болады. Сіздің назарыңызды кепілдік мерзімінің бұйымды жөндеу мерзіміне автоматты түрде ұзартылатындығына аударамыз.

### Құралдың қызметтік мерзімі 3 жылды құрайды.

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

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

### Дайындалған күні сериялық нөмірде көрсетілген.

**Тұтынушылардың шағымдарын қабылдауға уәкілетті орган:**

**«Омега» ЖШҚ**

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

**Өндіруші:** «Лаборатория идей» ЖШҚ

**Мекен-жай:** 195196, Санкт-Петербург қ., Таллинская көш., 7 үй, О литері, 1Н бөлмесі

Ресейде жасалған.

