



Руководство по эксплуатации  
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

RUS

KAZ



Мясорубка электрическая  
Электр ет тартқыш

GL2414

EAC

# Содержание / Мазмұны

1 Общие указания	4
2 Технические требования	4
3 Комплектность	5
4 Требования безопасности	5
5 Функциональные элементы электроприбора	7
6 Подготовка к работе	8
7 Порядок работы	8
8 Техническое обслуживание	12
9 Правила хранения	13
10 Срок службы	13
11 Возможные неисправности и методы их устранения	14
12 Гарантии изготовителя	14
13 Прочая информация	16
1 Жалпы деректер	17
2 Техникалық талаптар	17
3 Жиынтықтылық	18
4 Қауіпсіздік талаптары	18
5 Электр құралының атқарымдық элементтері	20
6 Жұмысқа дайындау	21
7 Электр құралын пайдалану	21
8 Техникалық қызмет көрсету	25
9 Сақтау ережесі	25
10 Қызметтік мерзімі	26
11 Ықтимал ақаулықтар және оларды жою әдістері	26
12 Дайындаушының кепілдемесі	27
13 Өзге ақпарат	29

## 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 УКАЗАНИЯ

Мясорубка GALAXY GL2414 (далее по тексту – мясорубка, прибор, электроприбор, изделие) – незаменимый прибор для приготовления разнообразных блюд.

Мясорубка имеет в комплекте насадки для измельчения не только мяса, но и овощей и фруктов. Диски мелкой, средней и крупной нарезки, а также дополнительные насадки для приготовления сосисок и «кеббе» позволят выбрать необходимую степень измельчения мяса. Насадка-шинковка используется в качестве дополнительного приспособления для измельчения овощей и фруктов. Крупная и мелкая терки предназначены для измельчения сыра, моркови, сельдерея, вареной красной свеклы и т.п. Терка для шинкования предназначена для нарезки овощей ломтиками.

Насадка- соковыжималка подходит для приготовления томатной пасты, соусов (аджика), сока и напитков с мякотью из киви, ягод и арбуза.



Данный прибор соответствует требованиям:

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. №768;

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №879

Храните руководство по эксплуатации в течение всего срока службы изделия.

Приобретенное вами изделие может иметь некоторые отличия от настоящего руководства, не влияющие на его эксплуатацию.

# 2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Таблица 1

Наименование параметра	Значение
Номинальное напряжение	220-240 В
Номинальная частота	50 Гц
Номинальная потребляемая мощность	350 Вт
Максимальная мощность	800 Вт

## 3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 2

Наименование	Количество
Мясорубка электрическая	1 шт.
Толкатель	1 шт.
Загрузочный лоток	1 шт.
Загрузочная горловина	1 шт.
Диск для мелкой нарезки	1 шт.
Диск для средней нарезки	1 шт.
Диск для крупной нарезки	1 шт.
Шнек	1 шт.
Нож	1 шт.
Фиксирующее кольцо	1 шт.
Насадка для изготовления сосисок	1 шт.
Насадка для изготовления «кеббе»	1 шт.
Насадка-шинковка с крупной теркой, мелкой теркой, теркой для шинкования	1 шт.
Насадка-соковыжималка (пластиковый шнек, фильтр, конус, воронка)	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.

## 4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

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

4.1 Запрещается погружать в воду и другие жидкости корпус изделия или его отдельные части.

4.2 Перед подключением изделия к сети питания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям, указанным в настоящем руководстве по эксплуатации.

4.3 Подключайте изделие к сети только после того, как Вы убедитесь, что выключатель находится в положении Выкл.

4.4 При отключении изделия от сети следует держаться за вилку, а не за шнур питания.

4.5 Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором. Не следует

позволять детям контактировать с изделием, даже если он выключен и отключен от сети. Избегайте присутствия детей и животных рядом с работающим изделием.

4.6 Не используйте изделие для любых иных целей, кроме указанных в данном руководстве по эксплуатации. Эксплуатация, обслуживание и хранение изделия должны осуществляться строго в соответствии с данным руководством по эксплуатации.

4.7 Не используйте изделие, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.

4.8 Всегда отключайте прибор от сети питания, если он оставлен без присмотра и перед сборкой, разборкой или чисткой. Также изделие нужно отключить от сети в случае любых неполадок и после окончания работы.

4.9 Необходимо следить за целостностью шнура питания и изделия. Запрещается использовать изделие при наличии повреждений.

4.10 При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо. Замена шнура питания осуществляется в авторизованном сервисном центре согласно действующему тарифу.

4.11 Неправильное обращение с изделием может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

4.12 Не прикасайтесь во время работы с изделием к заземленным предметам (например, трубопроводам, радиаторам отопления, газовым плитам, холодильнику)

4.13 Держите шнур питания вдали от источника нагрева, масла и острых предметов.

4.14 Использование принадлежностей, не поставляемых в комплекте с изделием, может быть небезопасным и привести к поломке изделия.

4.15 Следите, чтобы в горловину прибора не попадало ничего кроме готовленных продуктов.

4.16 Запрещается использование посторонних предметов для проталкивания продуктов в загрузочную горловину. Используйте толкатель, идущий в комплекте. Никогда не пытайтесь протолкнуть продукты руками!

4.17 Перед включением убедитесь, что прибор установлен на ровную, устойчивую поверхность.

4.18 Перед включением электроприбора убедитесь, что горловина установлена правильно и надёжно зафиксирована. Также убедитесь, что внутренние части горловины (шnek, нож, диск) установлены правильно. Фиксирующее кольцо должно быть плотно затянуто.

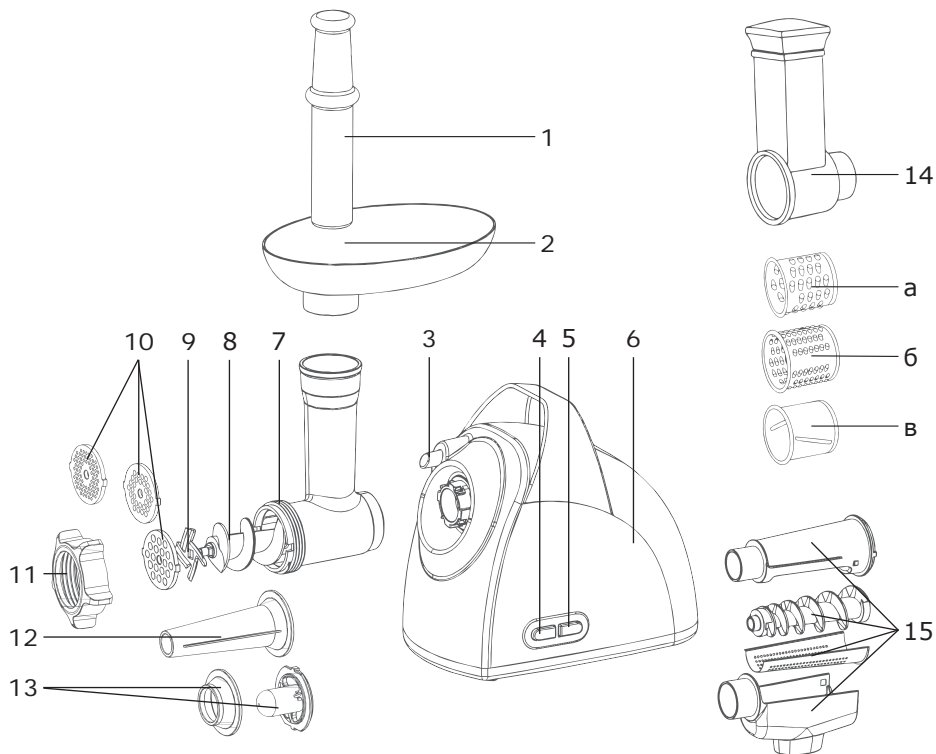
4.19 Избегайте использования одежды, которая может привести к нежелательным последствиям и осложнить работу прибора.

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

**ВНИМАНИЕ!** Запрещается пользоваться электроприбором в состоянии алкогольного или наркотического опьянения или в иных условиях, мешающих объективному восприятию действительности, и не следует доверять прибор 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!

# 5 ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



1. Толкатель
2. Загрузочный лоток
3. Кнопка фиксатора горловины
4. Кнопка включения/выключения (ON/OFF)
5. Кнопка функции «Реверс» (REV)
6. Корпус прибора
7. Загрузочная горловина
8. Шнек
9. Нож
10. Диски для мелкой, средней и крупной нарезки
11. Фиксирующее кольцо
12. Насадка для изготовления сосисок
13. Насадка для изготовления «кеббе»
14. Насадка-шинковка: а) крупная терка, б) мелкая терка, в) терка для шинкования.
15. Насадка- соковыжималка (пластиковый шнек, фильтр, конус, воронка)

## 6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Внимательно прочтите руководство по эксплуатации. Извлеките прибор из упаковки, удалив весь упаковочный материал (при наличии). Проверьте комплектацию и убедитесь в отсутствии механических повреждений. Протрите корпус сначала влажной салфеткой, а затем сухой тканью. Промойте диски, горловину, фиксирующее кольцо, нож, насадку- шинковку и насадку – соковыжималку в теплой воде с использованием мягкого моющего средства, соблюдая осторожность и дайте им высохнуть.

## 7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

### 7.1 Сборка

7.1.1 Удерживая кнопку фиксатора горловины, плотно вставьте горловину в гнездо для её установки (рис.1), затем поверните горловину против часовой стрелки, как указано на рис. 2, до фиксации. Отпустите кнопку фиксатора, убедитесь в надежной фиксации горловины.

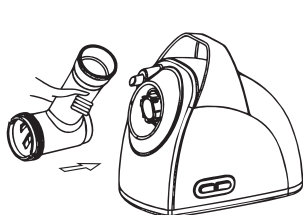


Рис.1

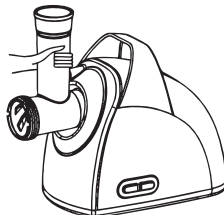


Рис.2

7.1.2 Поместите шнек в горловину узким концом вперед и слегка проверните его пока он не войдет в тесный контакт с приводом электродвигателя (рис. 3).

7.1.3 Поместите нож на шнек плоской стороной в направлении, противоположном от шнека, как указано на рис. 4.

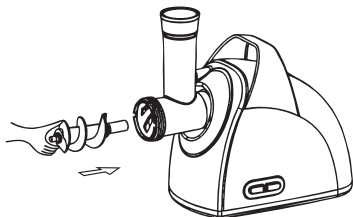


Рис.3

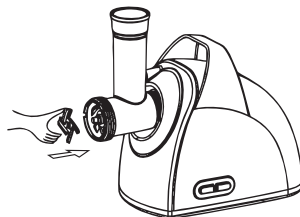


Рис.4

Если нож будет установлен неверно, продукты будут обрабатываться некорректно, что может повлечь за собой выход прибора из строя или другие нежелательные последствия.

7.1.4 Поместите необходимый диск в горловину с учетом совпадения пазов на диске и горловине (рис. 5).

7.1.5 Зафиксируйте конструкцию с помощью фиксирующего кольца, за-



вернув его по часовой стрелке, как указано на рис. 6. Не затягивайте кольцо слишком туго.

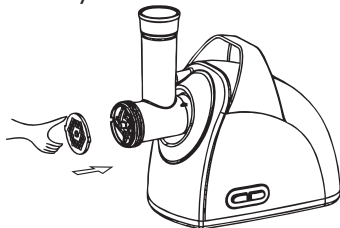


Рис.5

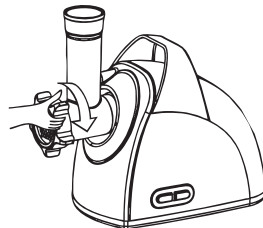


Рис.6

7.1.6 Поместите лоток на горловину и зафиксируйте, слегка надавив на него.

7.1.7 Установите прибор на прочную, устойчивую поверхность.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для свободной циркуляции воздуха и охлаждения двигателя не перекрывайте вентиляционные отверстия.

Прибор готов к работе.

**ВНИМАНИЕ!** Прибор предназначен только для бытового использования.

## 7.2 Приготовление фарша

Нарежьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину. Удалите кости и пленку.

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ МЯСО!**

Поместите мясо на лоток. Протолкните мясо по горловине сверху вниз при помощи толкателя, слегка надавив на него.

Подключите прибор к электросети и нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF). Используйте толкатель, постепенно подавая мясо в лоток (рис. 7). После окончания работы выключите прибор и отключите его от сети.

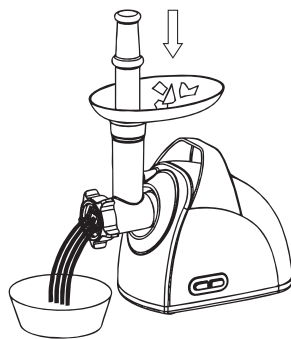


Рис.7

**ВНИМАНИЕ!** Во время работы используйте только толкатель, входящий в комплект. Запрещается использование посторонних предметов для проталкивания продуктов в загрузочную горловину.

## 7.3 Приготовление кеббе

**Кеббе** – это традиционное ближневосточное блюдо. Как правило, оно готовится из баранины и пшеничной муки, которые перекручивают в однородный фарш. Из приготовленного фарша делают полые трубочки, начиняют их более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле.

Для использования насадки для приготовления кеббе необходимо:

7.3.1 Установить соответствующую насадку, как указано на рисунке 8.

7.3.2 Зафиксировать конструкцию с помощью фиксирующего кольца, как указано на рис. 9. Не затягивайте кольцо слишком туго.

7.3.3 Используйте толкатель, как указано на рис. 10, постепенно подавая мясо в лоток.

## РЕЦЕПТ

### Начинка

- Баранина 100 г
- Оливковое масло 1,5 столовой ложки
- Репчатый лук (мелко нашинкованный) 1,5 столовой ложки
- Пряности по вкусу
- Соль 1/4 чайной ложки
- Мука 1 столовая ложка или 1/2 столовой ложки

Баранину необходимо измельчить в мясорубке один или два раза. Репчатый лук обжаривают в масле до золотистого цвета, затем добавляют рубленую баранину, пряности, соль и муку.

### Оболочка

- Постное мясо 450 г
- Мука 150-200 г
- Пряности по вкусу
- Мускатный орех по вкусу
- Красный молотый перец по вкусу
- Перец по вкусу

Мясо измельчают в мясорубке три раза, а затем смешивают все ингредиенты. Большее количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия. Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям, трубочкам придается желаемая форма (рис.11). Готовятся трубочки во фритюре.

**ВНИМАНИЕ!** Время непрерывной работы прибора не должно превышать 10 минут. После 10 минут непрерывной работы следует выключить прибор и дать ему охладиться до комнатной температуры (не менее 30 минут), после чего можно продолжить работу.

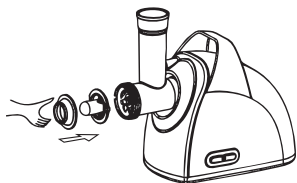


Рис.8

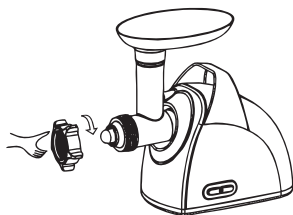


Рис.9

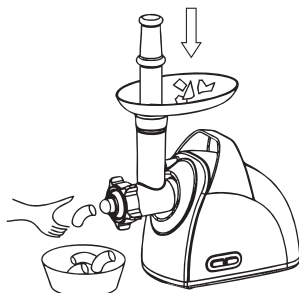


Рис.10

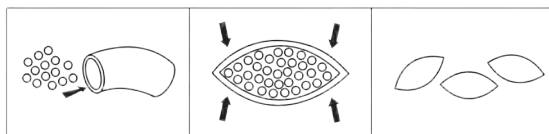


Рис.11

## 7.4 Приготовление сосисок

- 7.4.1 Установите соответствующую насадку, как указано на рисунке 12.  
 7.4.2 Зафиксируйте конструкцию с помощью фиксирующего кольца. Не затягивайте кольцо слишком туго.  
 7.4.3 Подержите оболочку для изготовления сосисок в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления сосисок.  
 7.4.4 Поместите мясо в лоток и, используя толкатель, наполните оболочку.

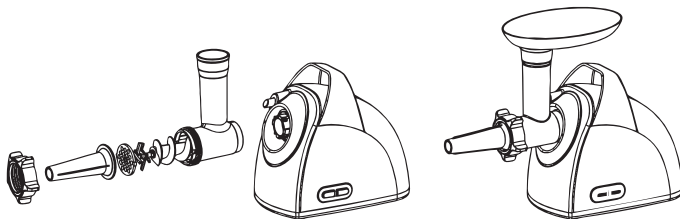


Рис.12

## 7.5 Использование насадки-шинковки

- 7.5.1 Соберите насадку-шинковку и установите ее как показано на рисунке 13.  
 7.5.2 Выберите необходимый вид насадки и установите ее в барабан насадки-шинковки.  
 7.5.3 Крупные продукты порежьте на более мелкие кусочки.  
 7.5.4 Подключите мясорубку к электросети и включите её.  
 7.5.5 Для проталкивания продуктов используйте только толкатель. Никогда не проталкивайте продукты руками.

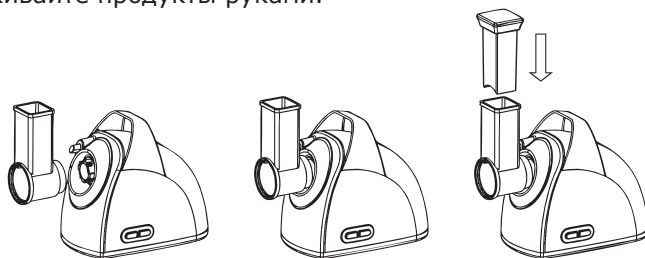


Рис.13

## 7.6 Использование насадки-соковыжималки

- 7.6.1 Установите горловину с металлическим шнеком на мясорубку.  
 7.6.2 Установите металлический фильтр в пластиковый конус. Вставьте пластиковый шнек на штырь металлического шнека.  
 7.6.3 Установите конус с фильтром на мясорубку так, чтобы пазы на горловине совпали с выступами на конусе.  
 7.6.4 Установите фиксирующее кольцо и затяните его (Рис.14).  
 7.6.5 Наденьте пластиковую воронку на пластиковый конус до щелчка. (рис.15)  
 7.6.6 Установите чашу необходимого размера под пластиковой воронкой для сбора сока, а под выходным отверстием воронки установите чашу необходимой высоты для сбора жмыха.

7.6.7 Подготовьте продукты, нарезав кусочками так, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину. Включите мясорубку, нажав на кнопку выключателя.

7.6.8 Используя толкатель, постепенно загружайте продукты для переработки в горловину (Рис.16).

**ВНИМАНИЕ!** Насадку-соковыжималку можно использовать для обработки мягких фруктов, ягод и овощей, предварительно очищенных от твердой кожуры и крупных косточек. Запрещается использовать насадку-соковыжималку для обработки замороженных продуктов.

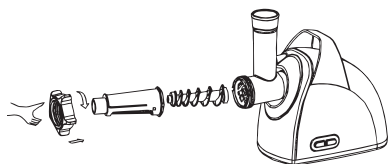


Рис.14

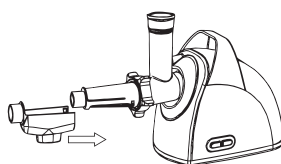


Рис.15

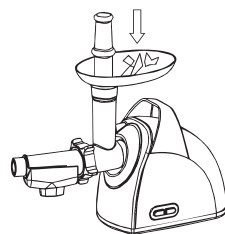


Рис.16

## 7.7 Использование функции реверс

Если мясорубка забилась, воспользуйтесь функцией «РЕВЕРС», нажав соответствующую кнопку на корпусе прибора. При этом шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.

Если это не помогает, отключите мясорубку, выньте штекер из розетки и разберите мясорубку. Почистите ее и соберите снова.

**ВНИМАНИЕ!** Нельзя включать функцию «РЕВЕРС» в ходе работы прибора. Необходимо выключить прибор, нажав кнопку включения и подождать некоторое время до полной остановки мясорубки. После этого Вы можете нажать кнопку «РЕВЕРС» (REV). В противном случае это может привести к повреждению прибора.

**ВНИМАНИЕ!** Режущие лезвия остро заточены! Во избежание травм, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.

# 8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Не применяйте абразивные и хлоросодержащие вещества или органические растворители. Во избежание выхода электродвигателя прибора из строя, никогда не погружайте корпус прибора в воду. Корпус следует протирать влажной тканью.

## 8.1 Чистка и уход

8.1.1 Выключите прибор и выньте штекер из розетки.

8.1.2 Выньте внутренние части загрузочной горловины.

8.1.3 Удерживая фиксатор, снимите горловину.

8.1.4 Удалите крупные остатки продуктов со всех внутренних деталей и горловины.

8.1.5 Промойте горловину и все детали, соприкасавшиеся с продуктами, теплой водой с мягким моющим средством. Насадку-соковыжималку и насадку-шинковку необходимо мыть после каждого использования теплой водой с мягким моющим средством.

Во избежание травм соблюдайте осторожность при чистке.

8.1.6 Чистые и просушенные нож и диски рекомендуется протирать тканью, пропитанной растительным маслом.

## 9 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Хранить изделие необходимо при температуре окружающей среды от 0°C до +40°C и относительной влажности воздуха не более 80% в месте, недоступном для детей и животных.

Во избежание повреждений перевозите изделие только в заводской упаковке. После транспортировки или хранения изделия при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:

- запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и /или нарушению его упаковки;

- необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре, бывшего в эксплуатации, изделия необходимо убедиться в том, что в изделии отсутствует вода. Все поверхности изделия должны быть сухими. Оберегайте изделие от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

### 9.1 Утилизация



Неправильная утилизация изделия наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправное изделие, а также отработанные элементы питания вместе с бытовыми отходами.

Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации. Адреса пунктов приема бытовых изделий, оборудования и отработанных элементов питания на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего населенного пункта.

## 10 СРОК СЛУЖБЫ

Данное изделие при соблюдении всех требований, указанных в настоящем руководстве, должно прослужить не менее 3-х лет.

Изготовитель обращает внимание покупателей, что при эксплуатации изделия в рамках личных нужд и соблюдений правил пользования, приведенных в данном руководстве по эксплуатации, срок службы изделия может

значительно превысить указанный в настоящем руководстве. Изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию и комплектацию изменения, не ухудшающие эксплуатационные качества изделия.

## 11 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

Обращаем Ваше внимание, что данная модель оборудована системой защиты двигателя от перегрева. При перегреве двигателя питание прибора отключится автоматически.

Если мясорубка внезапно прекратила функционировать, то выньте вилку из розетки. Нажмите кнопку включения/выключения (ON/OFF). Дайте прибору остыть в течение 1 часа. Вставьте вилку обратно в розетку. Снова включите прибор.

Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр если система отключения двигателя при перегреве будет срабатывать слишком часто.

## 12 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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

Гарантийные обязательства осуществляются при наличии правильно заполненного гарантийного талона с указанием в нем даты продажи, 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, установку и настройку изделия 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.

## 12.1 Гарантийные обязательства не распространяются на:

12.1.1 Неисправности изделия, возникшие в результате:

- несоблюдения пользователем предписаний руководства по эксплуатации;
- механического повреждения, вызванного внешним или любым другим воздействием;
- применения изделия не по назначению;
- неблагоприятных атмосферных и внешних воздействий на изделие, таких как дождь, снег, повышенная влажность, нагрев, агрессивные среды, не соответствие параметров питающей электросети требованиям руководства по эксплуатации;
- использования принадлежностей, расходных материалов и запчастей, не предусмотренных технологической конструкцией данной модели, не рекомендованных или не одобренных производителем.

12.1.2 На изделия, подвергавшиеся вскрытию, ремонту или модификации неуполномоченными на то лицами.

12.1.3 На неисправности, возникшие вследствие ненадлежащего обращения или хранения изделия, такие как:

- наличие ржавчины на металлических элементах изделия;
- обрывы и надрезы шнура питания;
- сколы, царапины, сильные потертости корпуса, пластиковых частей изделия и др.

12.1.4 Неисправности, возникшие в результате перегрузки изделия, повлекшей выход из строя электродвигателя или других узлов и деталей.

12.1.5 Изделия без читаемого серийного номера.

12.1.6 Расходные материалы (ножи, решетки), сменные детали, узлы, подлежащие периодической замене, а также аксессуары и комплектующие, поставляемые в комплекте с электроприбором.

12.1.7 К безусловным признакам перегрузки относятся:

- деформация или оплавление деталей и узлов изделия;
- износ рабочих шестеренок редуктора;
- излом соединения мясорубки;
- поломка соединения шнека;
- потемнение или обугливание изоляции проводов.

Обращаем Ваше внимание, что доставка изделия в сервисный центр и из него осуществляется конечным потребителем (владельцем) или за его счет. Техническое освидетельствование прибора на предмет установления гарантийного случая производится только в авторизованном сервисном центре.

Список сервисных центров можно узнать у продавца или на сайте [www.galaxy-tecs.ru](http://www.galaxy-tecs.ru).

**Срок службы прибора составляет 3 года.**

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

## 13 ПРОЧАЯ ИНФОРМАЦИЯ

**Импортер:** ООО «Омега»

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

**Изготовитель:** Фошань Алтрэ Илектрикэл Эплайэнсиз Кампэни Лимитид

**Адрес:** №6, Роуд 11, Сайэнс & Тэктолоджи Индастриэл Парк, Синтань Таун, Шуньдэ, Фошань, Гуандун, Китай

Сделано в КНР

**Дата изготовления указана на серийном номере. В соответствии со стандартом изготовителя серийный номер содержит - номер заказа/месяц год изготовления/ порядковый номер изделия.**



# 1 ЖАЛПЫ ДЕРЕКТЕР

GALAXY GL2414 ет тартқышы (ары қарай мәтін бойынша – ет тартқыш, құрал, электр құралы, бұйым) – түрлі тағамдарды дайындауда орнын ауыстыруға келмейтін құрал. Ет тартқыштың жиынтығында етті ғана емес, көкөністер мен жемістерді ұсақтауға арналған саптамалар бар. Шағын, орташа жәнн ірі кесуші дискілер, сонымен бірге сосискалар мен «кеб-бе» дайындауға арналған қосымша саптамалар етті ұсақтаудың қажетті деңгейін таңдауға мүмкіндік береді. Саптама-майдалап турағыш көкөністер мен жемістерді ұсақтау үшін қосымша керек-жарақ ретінде қолданылады. Ірі және шағын үккіштер ірімшікті, сәбізді, балдыркөкті, пісірілген қызыл қызылшаны және т.б. ұсақтауға арналған. Майдалап турауға үшін үккіш көкөністерді тілімдерде кесуге арналған. Саптама-шырынсыққыш томат пастасын, тұздықтарды (аджиканы), шырын мен кивидің, жидектердің, және қарбыздың мәйектерінен ішімдіктерді дайындауға жарайды.

**EAC** Өнім Кедендік одақтың келесі техникалық регламенттеріне сәйкес болады:

Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылдың 16 тамызындағы №768 Шешімімен бекітілген ТР ТС 004/2011 «Төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламентіне;

Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылдың 9 желтоқсанындағы №879 Шешімімен бекітілген ТР ТС 020/2011 «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі» Кеден одағының техникалық регламентіне. Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты бұйымның барлық қызметтік мерзімі ішінде сақтаңыз. Сіз арқылы сатып алынған бұйым осы нұсқаулықтан оның пайдаланылуына әсер етпейтін кейбір ерекшеліктерге ие болуы мүмкін.

## 2 ТЕХНИКАЛЫҚ ТАЛАПТАР

1 Кесте

Параметрдің атауы	Мәні
Номиналды кернеу	220-240 В
Номиналды жиілік	50 Гц
Номиналды тұтыну қуаты	350 Вт
Максималды қуат	800 Вт

## 3 ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҚ

2 Кесте

Параметрдің атауы	Саны
Электр ет тартқыш	1 дана
Итергіш	1 дана

Салғыш лоток	1 дана
Салу қылтасы	1 дана
Шағын кесулерге арналға дискілер	1 дана
Орташа кесулерге арналға дискілер	1 дана
Ірі кесулерге арналға дискілер	1 дана
Иірмек	1 дана
Пышақ	1 дана
Бекіткіш сақина	1 дана
Сосискаларды әзірлеуге арналған саптама	1 дана
«Кэббе» әзірлеуге арналған саптама	1 дана
Ірі үккішпен, шағын үккішпен, майдалап турауға арналған үккішпен саптама-майдалап турағыш	1 дана
Саптама-шырынсыққыш (пластик иірмек, сүзгі, конус, құйғыш)	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 дана

## 4 ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

**Шешімімен бекітілген. Бұйымның қауіпсіз және тұрақты жұмысына келесі шарттарды сақтау кезінде ғана кепіл беріледі:**

4.1 Бұйымның корпусын және оның жекелей бөліктерін суға және басқа да сұйықтықтарға батыруға тыйым салынады.

4.2 Бұйымды қуат беру желісіне қосудың алдында желі параметрлерінің осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген мәндерге сәйкес екендіктеріне көз жеткізіп алыңыз.

4.3 Бұйымды ажыратқыштың Сөнд күйінде тұрғандығына Сіздің көзіңіз жеткеннен кейін ғана желіге қосыңыз.

4.4 Бұйымды желіден ажырату кезінде қуат беру баусымынан емес ашадан ұстау керек.

4.5 Құрал физикалық, сенсорлық немесе ойлау қабілеттері төмендеген немесе оларда өмірлік тәжірибе мен білімдері болмаса, егер олар қарауда болмаса немесе оларға олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғалар арқылы құралды қолдану жөніндегі нұсқамалық жүргізілмесе, тұлғалармен балаларды қоса алғанда) қолданылуға арналмаған. Балалар құралмен ойнауына жол бермеу үшін қарауда болуы керк. Егер ол тіпті желіден ажыратылған болса да, балалардың бұйымға жанасуларына рұқсат бермеу керек. Жұмыс істеп тұрған бұйымның жанында балалар мен жануарлардың болуына жол бермеңіз.

4.6 Бұйымды осы нұсқаулықта аталғандардан басқа мақсаттар үшін қолданбау керек. Бұйыммен жұмыс істеу, сақтау және күтім жасау осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа қатаң сәйкес жүргізілуі керек.

4.7 Бұйымды егер жану немесе жарылыс қаупі бар болса, мәселен тез тұтанатын сұйықтықтардың немесе газдардың жанында қолданбаңыз.

## ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

4.8 Құралды егер ол қараусыз қалдырылған болса және құрастырудың, бөлшектеудің немесе тазалаудың алдында әрдайым желіден ажыратып отыру қажет. Сонымен бірге құралды кез келген ақаулықтар орын алған жағдайда және жұмыс аяқталғаннан кейін желіден ажырату қажет.

4.9 Қуат беру баусымының және бұйымның бүтіндігін қадағалау қажет. Бұйымды бүлінулер болған кезде қолдануға тыйым салынады.

4.10 Қуат беру баусымы бүлінген кезде қауіптерге жол бермеу үшін оны дайындаушы немесе оның агенті, немесе аналогтік біліктік тұлға ауыстыруы керек. Қуат беру баусымын ауыстыру қолданыстағы тарифқа сай авторландырылған сервистік орталықта жүзеге асырылады.

4.11 Бұйымға қате қарау оның бұзылуына, қолданушыға немесе оның мүлгіне зиян тигізуге әкеліп соқтыруы мүмкін.

4.12 Бұйымның жұмысы кезінде жерге тұйықталған заттарға жанаспаңыз (мәселен, құбыржолдарға, жылыту радиаторларына, газ плиталарына, тоңазытқышқа)

4.13 Қуат беру баусымын қызу көзінен, майдан және өткір заттардан алыс ұстаңыз.

4.14 Бұйыммен жиынтықта жеткізілмеген керек-жарақтарды қолдану қауіпті болуы және бұйымның істен шығуына әкеліп соқтыруы мүмкін.

4.15 Өнімдерді салғыш қылтаға итеру үшін бөгде заттарды қолдануға тыйым салынады.

Жиынтықта жеткізілген итергішті қолданыңыз. Өнімдерді ешқашан қолдармен итеруге тырыспаңыз!

4.16 Құралды пайдалану кезінде су көзі мен ашық оттан алыста тегіс орнықты бетті қолданыңыз.

4.17 Электр құралын іске қосудың алдында, қылтаның дұрыс орнатылғанына және сенімді бекітілгеніне көз жеткізіңіз. Сонымен бірге, қылтаның ішкі бөліктерінің (иірмек, пышақ, диск) лайықты күйде және тәртіпте орнатылғанына көз жеткізіңіз.

4.18 Аспаптың қылтасына дайындалған өнімдерден басқа ештеңенің түспеуін қадағалаңыз.

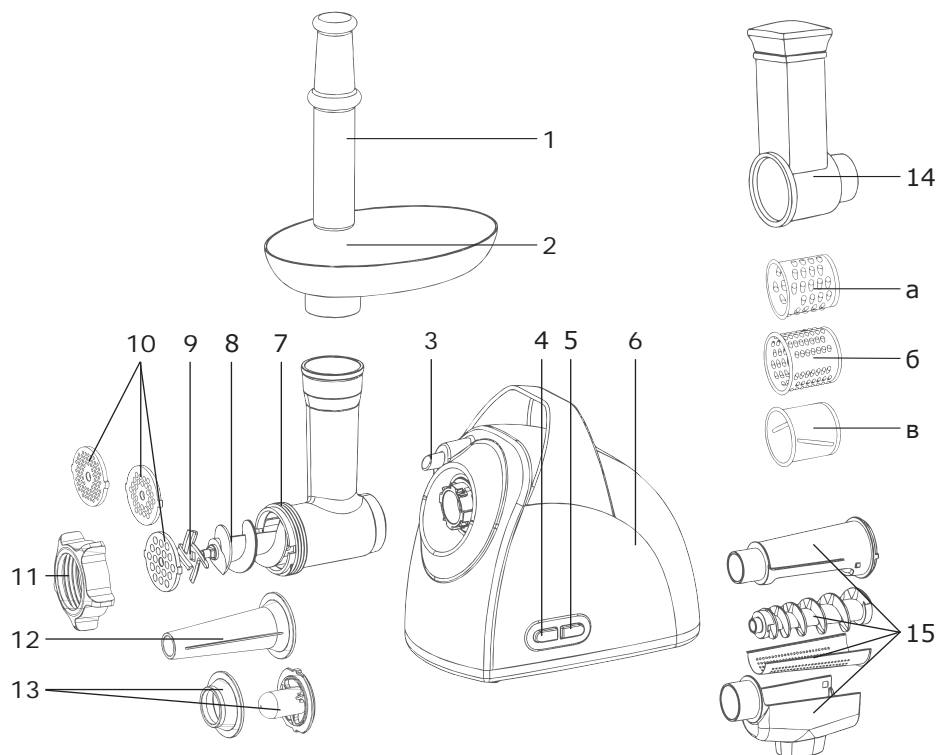
4.19 Киім элементтерінің (жең, белдік және т.б. секілді) қылтаға түсулерін болдырмаңыз, себебі бұл жарақат алуға және электр құралының бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.

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

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Электр құралын алкогольдік немесе есірткілік масаю шарттарында, немесе ақиқатты объективті қабылдауға кедергі жасаушы басқа да шарттарда қолданбау керек, және құралды осындай күйдегі немесе шарттардағы адамдарға сеніп тапсырмау керек!

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

# 5 ЭЛЕКТР ҚҰРАЛЫНЫҢ АТҚАРЫМДЫҚ ЭЛЕМЕНТТЕРІ



1. Итергіш
2. Салғыш лоток
3. Кылта фиксаторының батырмасы
4. Іске қосу/ажырату (ON/OFF) батырмасы
5. «Реверс» (REV) атқарымының батырмасы
6. Аспаптың корпусы
7. Салу қылтасы
8. Иірмек
9. Пышақ
10. Шағын, орташа және ірі кесулерге арналған дискілер
11. Бекіткіш сақина
12. Сосискаларды әзірлеуге арналған саптама
13. «Кэббе» әзірлеуге арналған саптама
14. Саптама-ұсақтағыш:
  - а) ірі үккіш, б) шағын үккіш, в) ұсақтауға арналған үккіш
15. Саптама-шырынсыққыш (пластик иірмек, сүзгі, конус, құйғыш)

## 6 ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

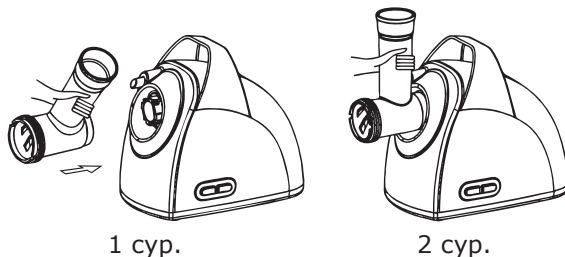
Нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Құралды барлық қаптаушы материалын (бар болған жағдайда) алып тастай отырып, қаптамадан шығарыңыз. Құрал бөлшектелген күйде жеткізіледі. Жиынтықты тексеріңіз және механикалық бүлінулердің жоқтығына көз жеткізіңіз. Корпусты алдымен дымқыл майлықпен, сосын құрғақ матамен сүртіңіз.

Дискіні, қылтаны, бекіткіш сақинаны, пышақты, саптама-майдалап тұрағышты және саптама-шырынсыққышты сақтық шараларын сақтаумен жылы суда жұмсақ жуғыш құралды қолданумен жуыңыз және оларды кептіріңіз.

## 7 ЭЛЕКТР ҚҰРАЛЫН ПАЙДАЛАНУ

### 7.1 Құрастыру

7.1.1 Аспапты тегіс және орнықты бетке орнатыңыз. Қылта фиксаторының батырмасын ұстай отырып, қылтаны ұяға оны орнату үшін тығыздап қойыңыз, сосын қылтаны 1 сур. көрсетілгендей бекітілгенше дейін, сағат тіліне қарсы бұраңыз (2 сур.). Фиксатордың батырмасын жіберіңіз, қылтаның берік бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

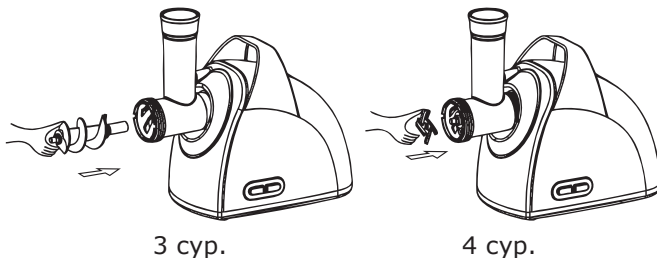


1 сур.

2 сур.

7.1.2 Иіркекті қылтаға алға жіңішке ұшымен орналастырыңыз және ол электрлі қозғалтқыштың жетегімен тығыз байланысқа түскенше дейін оны аздап бұраңыз (3 сур.).

7.1.3 Пышақты иіркекке жалпақ жағымен 4 сур. көрсетілгендей иіркектен қарама-қарсы бағытқа орналастырыңыз. Егер пышақ қате орнатылатын болса, өнімдер де қате өңделетін болады, бұл аспаптың істен шығуына немесе басқа да қажетсіз салдарларға әкеліп соқтыруы мүмкін.

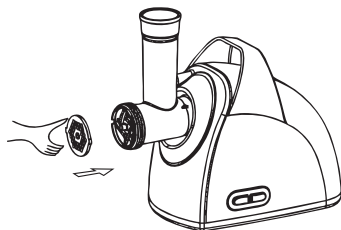


3 сур.

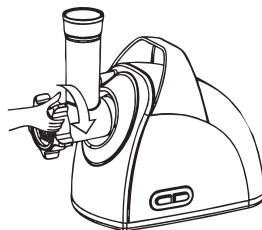
4 сур.

7.1.4 Сіз арқылы таңдалған дискіні қылтаға пазалардың дискіге және қылтаға сәйкес келуін (5 сур.) есепке ала отырып орналастырыңыз.

7.1.5 Құрылымды бекіткіш сақинаның көмегімен, оны 6 сур. көрсетілгендей сағат тіліне бұрай отырып, бекітіңіз. Сақинаны аса тығыздап тартпаңыз.



5 сур.



6 сур.

7.1.6 Лотокты қылтаға орналастырыңыз және оған аздап баса отырып, бекітіңіз.

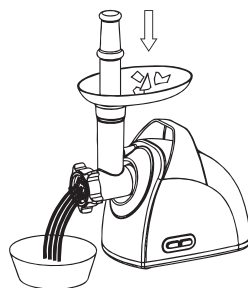
7.1.7 Құралды берік, орнықты бетке орнатыңыз

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Ауаның еркін айналымы және қозғалтқыштың салқындауы үшін желдеткіш саңылауларды аспаптың астынан жаппаңыз. Аспап жұмыс жасауға дайын.

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

## 7.2 Фарш әзірлеу

Етті олардың салғыш қылтадан жеңіл өтетіндей мөлшердегі кесектерге кесіңіз. Сүйектерді және қабықшаларды алып тастаңыз. Етті лотокқа салыңыз. Етті қылта бойынша итергіштің көмегімен үстінен астына итеріңіз. Құралды электр желісіне қосыңыз және «ҚОСУ/АЖЫР» (ON/OFF) батырмасын басыңыз. Етті біртіндеп лотокқа бере отырып итергішті қолданыңыз (7 сур.)



7 сур.

## 7.3 Кеббә әзірлеу

Кеббә – бұл қой етінен және бидай ұнынан әзірленетін дәстүрлі таяу шығыстық тағам. Фарштан қуыс түтікшелер жасайды, олардың іштерін дәмдеуіштермен фаршпен толтырады және майда қуырады.

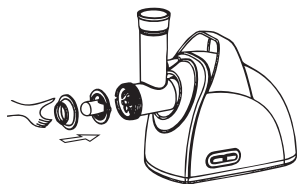
Кеббә әзірлеуге арналған саптамаларды қолдану үшін:

7.3.1 Тиісті саптаманы 8 сур. көрсетілгендей етіп орнату.

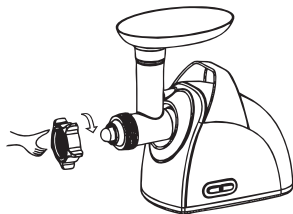
7.3.2 Құрылымды бекіткіш сақинаның көмегімен, 9 сур. көрсетілгендей етіп бекіту

7.3.3 10 сур. көрсетілгендей етті лотокқа аздап сала отырып, итергішті қолданыңыз.

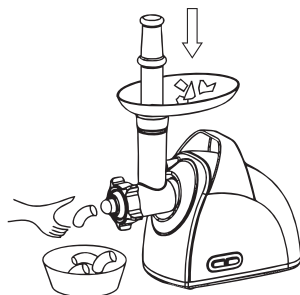
**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Құралдың үздіксіз жұмыс жасау уақыты 10 минуттан аспауы керек. 10 минут үздіксіз жұмыс жасағаннан кейін құралды сөндіру және оны бөлме температурасына дейін салқындату керек (30 минуттан кем емес), содан кейін жұмысты жалғастыруға болады.



8 сур.



9 сур.



10 сур.

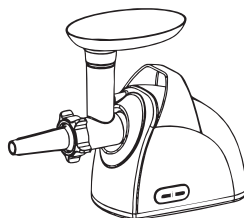
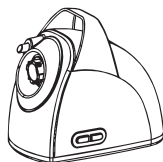
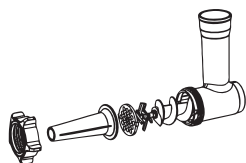
## 7.4 Сосискалар әзірлеу

7.4.1 Тиісті саптаманы 11 сур. көрсетілгендей етіп орнатыңыз.

7.4.2 Құрылымды бекіткіш сақинаның көмегімен етіп бекітіңіз.

7.4.3 Сосискаларды әзірлеу үшін қабықшаны жылы суда 10 минут ұстаңыз, сосын дымқыл қабықшаны сосискаларды әзәрлеуге арналған саптамаға кигізіңіз.

7.4.4 Етті лотокқа орналастырыңыз және, итергішті қолдана отырып, қабықшаны толтырыңыз.



11 сур.

## 7.5 Саптама-ұсақтағыштарды қолдану

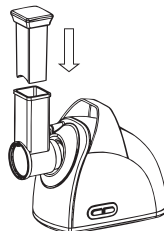
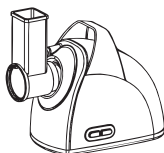
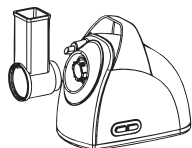
7.5.1 Саптама-ұсақтағышты жинаңыз және оны 12 сур. көрсетілгендей етіп орнатыңыз.

7.5.2 Саптаманың қажетті түрін таңдаңыз және оны саптама-тұрағыштың барабанына орнатыңыз.

7.5.3 Етті олардың салғыш қылтадан жеңіл өтетіндей мөлшердегі кесектерге кесіңіз.

7.5.4 Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз және оны іске қосыңыз.

7.5.5 Өнімдерді итеру үшін тек итергішті ғана қолданыңыз. Ешқашан өнімдерді қолмен итермеңіз.



12 сур.

## 7.6 Саптама-шырынсыққыш қолдану

7.6.1 Ет тартқышқа металл иіркемпен қылтаны орнатыңыз.

7.6.2 Металл сүзгіні пластик конусқа орнатыңыз. Пластик иіркемді конустың ішіне қойыңыз.

7.6.3 Сүзгімен және иіркемпен конусты ет тартқышқа қылтадағы ойықтар конустағы ойықтарға сай келетіндей етіп, ал металл иіркемтің істігі пластик иіркемке қойылатындай етіп орнатыңыз.

7.6.4 Бекіткіш сақинаны орнатыңыз және оны тартып бекітіңіз (13 сур.).

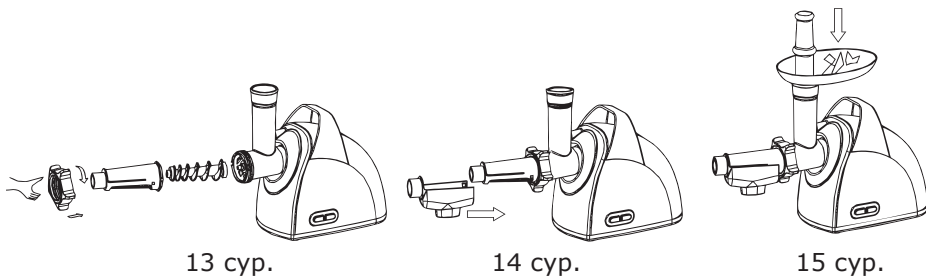
7.6.5 Пластик құйғышты пластик конусқа кигізіңіз (14 сур.).

7.6.6 Шырынды жинау үшін қажетті мөлшердегі тостағанды пластик құйғыштың астына орнатыңыз, құйғыштың шығыс саңылауының астына жомды жинау үшін қажетті биіктіктегі тостағанды орнатыңыз.

7.6.7 Олар салғыш қылтадан жеңіл өтетіндей етіп кесектерге кесе отырып, өнімдерді дайындаңыз. Ажыратқыш батырмасына басумен ет тартқышты іске қосыңыз.

7.6.8 Өнімдерді итеру үшін тек итергішті ғана қолданыңыз. (15 сур.).

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Саптама-шырынсыққышты алдын-ала қатты қабықтары мен ірі сүйектерінен тазаланған жұмсақ жемістерді, жидектер мен көкөністерді өңдеу үшін қолдануға болады. Саптама-шырынсыққышты мұздатылған өнімдерді өңдеу үшін қолдануға тыйым салынады.



13 сур.

14 сур.

15 сур.

## 7.7 Реверс атқарымын қолдану

Егер ет тартқыш толып қалса, режимдерді ауыстырғышты «РЕВЕРС» күйіне ауыстырыңыз. Бұл ретте иіркем кері бағытты айнала бастайды және тұрып қалған өнімдерді итеріп шығарады.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** «РЕВЕРС» атқарымын аспап жұмыс жасап тұрған кезде қосуға болмайды. Режимдерді ауыстырғышты «ажырату» күйіне ауыстыра отырып, аспапты ажырату қажет. Осыдан кейін Сіз «РЕВЕРС» (REV) батырмасын баса аласыз. Кері жағдайда бұл құралдың бүлінуіне әкеліп соқтыруы мүмкін.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Кескіш жүздер өткір қайралған! Жарақат алуларды болдырмау үшін, жүздерді өте абайлап қолданыңыз.



## 8 ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Құралды тазалау үшін құралдың бетін бүлдіруі мүмкін тазартқыш құралды қолданбаңыз.

### 8.1 Тазалау және күтім

8.1.1 Аспапты сөндіріңіз және істікшені резеткіден шығарыңыз.

8.1.2 Салынушы қылтаның ішкі бөліктерін алып шығыңыз.

8.1.3 Фиксаторды ұстап тұрып, қылтаны шешіңіз.

8.1.4 Барлық ішкі бөлшектерден және қылтадан өнімдердің ірі қалдықтарын кетіріңіз.

8.1.5 Өнімдермен жанасқан қылтаны және барлық бөлшектерін жуғыш құралмен жылы сумен жуыңыз. Саптама-шырынсыққышты және саптама-майдалап турағышты әрбір қолданудан кейін жылы суда жұмсақ жуғыш құралды қолданумен жуу қажет.

8.1.6 Таза және құрғатылған пышақ пен дискілерді өсімдік майы сіңірілген матамен сүрту ұсынылады.

## 9 САҚТАУ ЕРЕЖЕСІ

Бұйымды 0°C-тан +40°C-қа дейінгі қоршаған ортаның температурасы кезінде және 80%-дан аспайтын ауаның салыстырмалы ылғалдылығында сақтау керек. Бүлінудерді болдырмау үшін бұйымды тек зауыттық қаптамада ғана тасымалдаңыз. Тасымалдаудан немесе төмендетілген температурада сақтаудан кейін бұйымды оны бөлме температурасында кем дегенде екі сағаттай ұстау керек. Бұйымды тиеу, түсіру және сақтау кезінде пайдалану жөніндегі нұсқаулықта мазмұндалғандардан басқа келесі талаптарды басшылыққа алу керек:

- бұйымның бүлінуіне және / немесе оның қаптамасының бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін елеулі механикалық жүктемелерге бұйымды ұшыратуға тыйым салынады;

- бұйымның қаптамасына судың және басқа да сұйықтықтардың тиіп кетулерін болдырмау қажет. Пайдалануда болған бұйымды теріс температурада тасымалдаудың немесе сақтауға берудің алдында бұйымда судың жоқтығына көз жеткізу қажет. Бұйымның барлық беттері құрғақ болулары керек. Бұйымды температураның елеулі айырмаларынан және тікелей күн сәулелерінен қорғаңыз.

### 9.1 Кәдеге жарату



Бұйымды қате кәдеге жарату қоршаған ортаға орны толғысыз зиян келтіреді. Ақаулы бұйымды сонымен бірге пайдаланылған қуат беру элементтерін тұрмыстық қалдықтармен бірге лақтырмаңыз. Осы мақсаттар үшін мамандандырылған кәдеге жарату орталығына жүгініңіз. Сіз тұрмыстық бұйымдарды, жабдықтарды және пайдаланылған қуат беру элементтерін қайта өңдеуге қабылдаушы бекеттердің мекен-жайларын Сіздегі елді мекендегі муниципалдық қызметтен ала аласыз.

## 10 ҚЫЗМЕТТІК МЕРЗІМІ

Аталған бұйым осы нұсқаулықта көрсетілген барлық талаптарды сақтау кезінде кем дегенде 3 жыл жұмыс істеуі керек. Дайындаушы сатып алушылардың назарын бұйымды жеке мақсаттар аясында пайдалану кезінде және осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта келтірілген қолдану ережелерінің сақталуы бұйымның осы нұсқаулықта аталған қызметтік мерзімін айтарлықтай ұзартуы мүмкін екендігіне аудартады. Дайындаушы өзіне құрылымына және жиынтықтылауға бұйымның пайдаланушылық қасиетін нашарлатпайтын өзгерістерді енгізу құқығын қалдырады.

## 11 ЫҚТИМАЛ АҚАУЛЫҚТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Егер электр құралы істен шықса, оны өздігіңізден жөндеуге тырыспаңыз. Міндетті түрде авторландырылған сервистік орталыққа баруды ұсынамыз. Сіздің назарыңызды аталған үлгінің қозғалтқышты қызып кетуден қорғау жүйесімен жабдықталғанына аударамыз. Қозғалтқыш қызып кеткен кезде аспаптың қуат беруі автоматты түрде ажыратылады.

Ет тартқыштың жұмысын қайта жалғастыру үшін электр құралының таба-нына (төменгі жағындағы) орналасқан батырманы басу керек.

Егер сіздің аспабыңыз кенеттен жұмыс жасауын тоқтатса: Істікшені резеткіден ажыратыңыз. Аспапқа суынуына 60 минуттай уақыт беріңіз. Істікшені резеткіге қайта қосыңыз.

Аспапты режимдерді ауыстырғыштың көмегімен қайта іске қосыңыз. Егер қозғалтқышты ажырату жүйесі қызып кету кезінде жиі іске қосыла беретін болса, өтінеміз, авторландырылған сервистік орталыққа жүгініңіз.

Егер қозғалтқышты ажырату жүйесі қызып кету кезінде жиі іске қосыла беретін болса, өтінеміз, авторландырылған сервистік орталыққа жүгініңіз.

## 12 ДАЙЫНДАУШЫНЫҢ КЕПІЛДЕМЕСІ

**Сіздің назарыңызды барлық кепілдікті мерзімнің ішінде электр құралы келесі шарттардың сақталуы кезінде тегін сервистік қызмет көрсетуге немесе жөндеуге қабылданатын болатындығына аудартамыз:**

Кепілдікті міндеттеме онда сатылған күні, сериялық нөмірі, сатушы ұйымның мөрі (мөртабаны), сатушының қолы көрсетілген дұрыс толтырылған кепілдік талоны болған кезде жүзеге асырылады. Сізге дұрыс толтырылған кепілдік талоны болмаған кезде біз Сіздің аталған бұйымның сапасы бойынша наразылықтарыңыздан бас тартуға мәжбүр боламыз. Түсінбеушіліктерді болдырмау үшін Сізден бұйыммен жұмысты бастауды алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен танысып шығуды өтінеміз.

Сіздің назарыңызды бұйымның тек тұрмыстық тағайындалуына аударамыз. Кепілдік шарттары иегердің үйінде мезгілдік техникалық қызмет көрсетуді қарастырмайды.

Осы кепілдікті шарттардың құқықтық негізі қолданыстағы Ресей Федерациясының заңнамасы, атап айтқанда, «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» Федералдық Заңның соңғы редакциясы және Ресей Федерациясының Азаматтық кодексі болып табылады.

Бұйымның пайдаланудың кепілдікті мерзімі 12 айды құрайды. Бұл мерзім бөлшек сауда желісі арқылы сатып алынған күннен бастап есептеледі. Біздің кепілдікті міндеттемелер тек кепілдікті мерзімнің ішінде анықталған және өндірістік технологиялық және конструктивтік ақаулармен шарттас, яғни компания-дайындаушы арқылы жол берілген ақауларға ғана таралады.

12.1 Кепілдікті міндеттемелер келесілерге таралады:

12.1.1 Келесінің нәтижесінде орын алған ақаулықтар:

- қолданушының пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың ұйғарымдарын сақтамауы;

- сыртқы немесе кез келген басқа әсерлерден шақырылған механикалық бүлінулер;

- бұйымды тағайындалуы бойынша қолданбау;

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

- аталған үлгінің технологиялық конструкциялары арқылы қарастырылмаған, өндіруші арқылы ұсынылмаған немесе мақұлданбаған керек-жарақтарды, шығын материалдарын және косалқы бөлшектерді қолдану;

12.1.2 Ашуға, жөндеуге немесе түрлендіруге оларға уәкілетті емес тұлғалар арқылы ұшыраған бұйымдар.

12.1.3 Бұйымда лайықсыз пайдаланудың немесе сақтаудың салдарынан пайда болған ақаулықтарға:

- бұйымның металл элементтерінде тоттардың болуы;

- желелік кабельдің үзілуі мен тілінуі;

- сызаттар, жарықшақтар, корпустың күшті үйкелістері, бұйымның пластик

бөліктері және бас.

12.1.4 Электрлі қозғалтқыштың немесе басқа тораптар мен бөлшектердің істен шығуларына әкеліп соқтыратын бұйымның асқын жүктелуінің нәтижелерінде пайда болған ақаулықтарға.

12.1.5 Сериялық нөмірі оқылмайтын бұйымға.

12.1.6 Кезеңдік ауыстыруға жататын шығын материалдары (пышақтар, торлар), ауыстырмалы бөлшектер, түйіндер, сонымен бірге электр құралымен жиынтықта жеткізілетін керек-жарақтар мен толымдаушылар.

12.1.7 Асқын жүктелудің сөзсіз белгілеріне жататындар:

- сымдарды оқшаулағыштардың қарауы немесе күюі;
- редуктордың жұмыс тістегіріштерінің тозуы;
- ет тартқыш қосылыстарының сынығы;
- бұйымның бөлшектері мен тораптарының деформациялануы мен балқуы
- иірімек қосылыстарының бұзылуы.

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

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

Сервистік орталықтардың тізімін сатушыдан немесе **[www.galaxy-tecs.ru](http://www.galaxy-tecs.ru)** сайтынан білуге болады.

**Құралдың қызметтік мерзімі 3 жылды құрайды.**

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

## 13 ӨЗГЕ АҚПАРАТ

**Импорттаушы:** «Омега» ЖШҚ

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

**Дайындаушы:** Фошань Алтрэ Илектрикэл Эплайэнсиз Кампэни Лимитид

**Мекен-жай:** №6, Роуд 11, Сайэнс & Тэкнолоджи Индастриэл Парк, Синтань Таун, Шуньдэ, Фошань, Гуандун, Қытай

ҚХР жасалған

**Дайындалған күні сериялық нөмірде көрсетілген. Дайындаушының стандартына сәйкес сериялық нөмір келесілерден тұрады: тапсырыс нөмірі / дайындалған айы мен жылы / бұйымның топтамдағы реттік нөмірі.**