

# GALAXY

Instruction manual

Руководство по эксплуатации

Food dehydrator

Электросушилка для продуктов



GL2633

# ОГЛАВЛЕНИЕ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	3
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	5
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	6
ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	12
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	13
УТИЛИЗАЦИЯ	14
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	16

## 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. Регулятор температуры
4. Выключатель вкл.(I)/выкл.(0)
5. Прозрачные съемные поддоны

## 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 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.
13. Устанавливайте прибор на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность.

14. Во избежание блокировки вентиляционных отверстий прибора не накрывайте его во время работы.

15. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

16. Не прикасайтесь к корпусу прибора и к вилке сетевого шнура мокрыми руками.

17. Не используйте прибор вне помещений.

18. Время непрерывной работы не должно превышать 36 часов. По истечении 36 часов работы выключите устройство, отключите его от электрической сети и дайте прибору остыть.

19. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия прибора.

20. Запрещается использовать электросушилку без верхней крышки, во время работы прибора не снимайте крышку на длительное время.

21. Если вы сняли крышку, чтобы проконтролировать процесс сушки, то соблюдайте осторожность и не располагайте лицо или другие открытые участки тела над секциями для сушки.

22. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.

23. Секции для сушки во время работы нагреваются. Перед снятием дайте им остыть.

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

**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!

## 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.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Электроэлектрсушилка позволяет заготавливать овощи и фрукты без использования консервантов с минимальной потерей полезных веществ, а также сушить лекарственные растения, пряные травы, цветы и т.п.

Вымойте продукты, дайте воде стечь и при необходимости нарежьте небольшими кусочками, кружочками или дольками. Для того чтобы продукты не потеряли свой цвет, Вы можете предварительно опустить их в воду, содержащую лимонный сок.

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

**ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как разложить продукты на поддоны, убедитесь, что они сухие. Не раскладывайте мокрые продукты на поддоны.

Не следует раскладывать на поддоны слишком большое количество продуктов. Всегда начинайте раскладывать продукты с нижнего поддона.

Установите поддоны с разложенными продуктами на корпус прибора. Поддоны должны быть расположены таким образом, чтобы поток воздуха мог свободно циркулировать между ними. Рекомендуется использовать все 5 поддонов, даже если некоторые из них останутся пустыми. Закройте электроприбор крышкой.

Устройство предназначено только для бытового использования.

**ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибор всегда должен быть закрыт крышкой.

Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку. С помощью регулятора установите температуру нагрева. Включите устройство, переводя выключатель в положение «I».

**Примечание:** При первом использовании возможно появление постороннего запаха при работе нагревательного элемента, это допустимо.

**Примечание:** Электрсушилка работает по принципу естественной конвекции воздуха, поэтому ингредиенты, расположенные на нижних секциях, подвержены воздействию более горячего и сухого воздуха и высыхают быстрее. Для обеспечения наилучших результатов сушки рекомендуется укладывать более влажные ингредиенты на нижние секции и периодически менять нижние и верхние секции местами. ( см. рис. 1) Перед тем как поменять секции местами, выключите устройство, переводя выключатель в положение «0». Используйте термостойкие перчатки при смене поддонов.



рис. 1

**Примечание:** Каждый час проверяйте продукты на готовность. Проверая, готовы ли продукты, не касайтесь их руками, а используйте для этого вилку, кухонную лопатку или другие приспособления. По истечении времени, необходимого для сушки выбранных ингредиентов, выключите устройство, переводя выключатель в положение «0».

- 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

Длительность сушки зависит от влажности в помещении, влажности самих продуктов, толщины кусочков и прочих причин. Некоторые продукты могут быть покрыты своим естественным защитным слоем, что также увеличивает длительность их сушки. Во избежание этого необходимо бланшировать продукты (погрузить их в кипящую воду на несколько минут), затем немедленно охладить в холодной воде и вытереть насухо. Для более равномерной сушки продуктов необходимо периодически менять поддоны местами.

Перед тем, как убрать продукты на хранение, подождите, пока они полностью остынут. Храните продукты в сухом, прохладном (идеальная температура хранения +15-16°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, воздухонепроницаемые и влагоустойчивые контейнеры. Регулярно проверяйте состояние высушенных продуктов.

### **Подготовка фруктов к высушиванию**

Для сохранения натурального вкуса, цвета и запаха фруктов рекомендуется подготовить фрукты соответствующим образом. Смешайте 2 стакана воды с ¼ стакана натурального сока. Рекомендуется использовать, по возможности, сок того фрукта, который Вы хотите высушить. Рекомендуется замочить в этой жидкости вымытые фрукты на 2 часа.

Таблица №1. 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

**Подготовка овощей к высушиванию**

Фасоль, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель рекомендуется бланшировать перед высушиванием пару минут. Это помогает сохранить их натуральный цвет. После этого достаньте овощи и дайте им просохнуть.

**Таблица №2. Сушка овощей**

<b>Наименование продукта</b>	<b>Подготовка</b>	<b>Состояние после сушки</b>	<b>Длительность сушки,ч</b>
Артишок	Нарежьте полосками (3-4 мм толщиной)	Хрупкое	5-13
Баклажан	Почистите и нарежьте кусочками (6-12мм 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

<b>Наименование продукта</b>	<b>Подготовка</b>	<b>Состояние после сушки</b>	<b>Длительность сушки, ч</b>
Огурец	Почистите и нарежьте кружочками (12мм толщиной)	Твердое	6-18
Болгарский перец	Нарежьте полосками или кружочками (6мм 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 (3мм 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 (6мм толщиной)	Хрустящее	6-14
Зеленый лук	Нарежьте крупно	Хрустящее	6-10
Спаржа	Нарежьте кусочками (2,5мм толщиной)	Хрустящее	6-14
Чеснок	Почистите и нарежьте кружочками	Хрустящее	6-16
Шпинат	Бланшируйте несколько минут	Хрустящее	6-16
Шампиньоны	Выберите грибы, шапки которых будут загнуты вовнутрь, нарежьте кусочками или высушивайте целиком.	Твердое и хрустящее	3-10

### **Подготовка мяса, рыбы и птицы к высушиванию**

#### **Мясо**

Перед высушиванием замаринуйте мясо для сохранения натурального вкуса. Маринад также сделает мясо мягче. Обязательно добавьте соль в маринад. Она заберет лишнюю воду из мяса и поможет ему лучше сохраниться.

*Рецепт маринада обыкновенного:*

½ стакана соевого соуса

1 зубчик чеснока, мелко нарезанный

2 ст.л. сахара

2 ст.л. томатной пасты или кетчупа

1¼ ч.л. соли

1 ч.л. мелко нарезанного лука

1 ч.л. молотого перца

Нарежьте мясо маленькими кусочками и сушите 2-8 часов (до полной потери влаги).

#### **Птица**

Перед высушиванием рекомендуется отварить или обжарить птицу.

Сушите 2-8 часов (до полной потери влаги).

#### **Рыба**

Перед высушиванием рекомендуется отварить или запечь рыбу при температуре 200° С в течение 20 минут.

Сушите 2-8 часов (до полной потери влаги).

## **ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- Хранить прибор нужно в сухом месте, недоступном для детей и животных.
- Для чистки прибора не используйте чистя-

щие 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 пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

## 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.

## УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА

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.

**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 четко 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**. 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.**

Импортер : ООО «Омега»

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

Изготовитель: Юйяо Совел Илектрик Эплайэнс Кампэни Лимитед

Адрес: 106, Жангшу Лейн, Йонгфенг Виладж, Фенг Шан Стрит, Юйяо, Китай

Дата изготовления указана на серийном номере

## Технические характеристики

Напряжение питания	220-240В, 50Гц
Потребляемая мощность	400Вт

