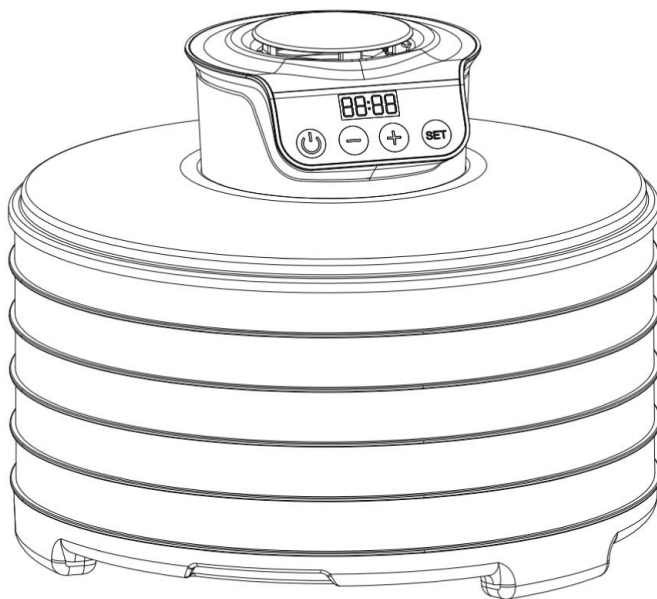




Інструкція з експлуатації

Instrukcja obsługi

Instruction manual



MG-353
● ● ● ● ●

ЕЛЕКТРОСУШАРКА ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

SUSZARKA DO ŻYWNOSCI

FOOD DEHYDRATOR



info@magio.ua



+38 (096) 00-00-786

+38 (093) 00-00-786



www.magio.ua

www.instagram.com/magio.ua

www.facebook.com/Magio

www.youtube.com/c/Magio_ua



UA

Схема та опис	1
Заходи безпеки та застереження.....	2
Сфера використання.....	4
Розпаковування та збір.....	4
Перед першим використанням.....	4
Порядок роботи.....	4
Попередня підготовка фруктів.....	5
Попередня підготовка овочів.....	6
Попередня обробка м'яса, риби, домашньої птиці і дичини.....	8
Поради та рекомендації.....	9
Зберігання сушених продуктів.....	9
Чищення та догляд.....	9
Зберігання.....	10
Технічні характеристики.....	10
Маркування.....	10

PL

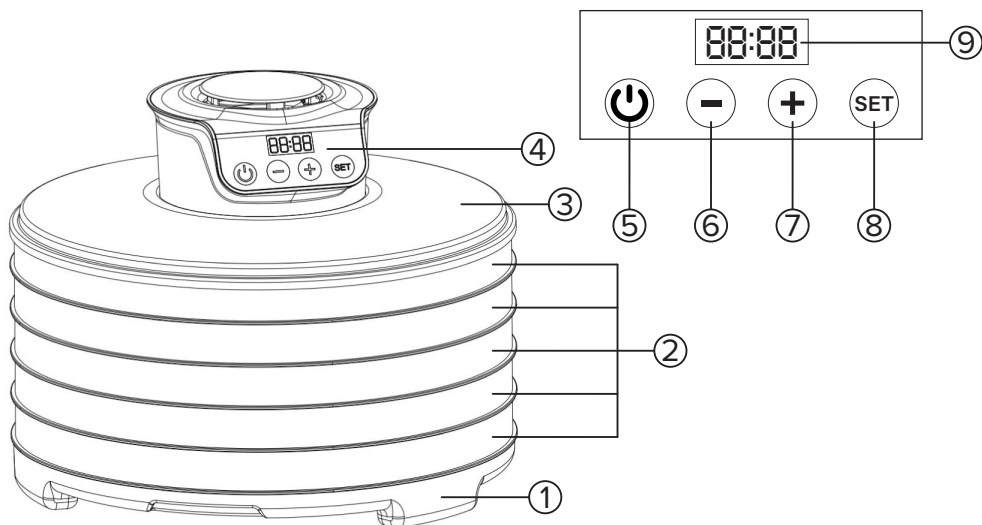
Schemat i opis.....	1
Środki ostrożności i przestrogi.....	11
Zakres zastosowania.....	12
Rozpakowywanie i składanie.....	12
Przed pierwszym zastosowaniem.....	12
Procedura pracy.....	13
Wstępne przygotowanie owoców.....	14
Wstępne przygotowanie warzyw.....	14
Obróbka wstępna mięsa, ryb, drobiu i dziczyzny.....	16
Porady i wskazówki.....	16
Przechowywanie suszonej żywności.....	17
Czyszczenie i konserwacja.....	17
Przechowywanie.....	17
Dane techniczne.....	18
Oznaczanie.....	18

UA : ЗМІСТ
PL : SPIS TREŚCI
EN : CONTENT

EN

Draft and description.....	1
Safety precautions and warnings	19
Sphere of use	20
Unpacking and assembly.....	20
Before using for the first time	20
Operating procedure	20
Preliminary preparing of the fruits	21
Preliminary preparing of the vegetables.....	22
Previous processing of meat, fish, poultry and wildfowl.....	24
Advice and recommendations.....	24
Storage of drying products.....	25
Clean and care.....	25
Storage.....	25
Technical specifications.....	25
Marking.....	25

UA : СХЕМА ТА ОПИС
PL : SCHEMAT I OPIS
EN : DRAFT AND DESCRIPTION



UA

1. Корпус
2. Лотки
3. Кришка
4. Панель управління
5. Кнопка “Старт/Стоп”
6. Кнопка зменшення
7. Кнопка збільшення
8. Кнопка “Температура/Час”
9. Дисплей

PL

1. Obudowa
2. Tacki
3. Pokrywka
4. Panel sterowania
5. Przycisk “Start/Stop”
6. Przycisk zmniejszania
7. Przycisk zwiększania
8. Przycisk “Temperatura/Czas”
9. Wyświetlacz

EN

1. Body
2. Trays
3. Lid
4. Control panel
5. “Start/Stop” button
6. Reduce button
7. Increase button
8. “Temperature/Time” button
9. Display

Шановний покупець, колектив компанії «Magio» дякує Вам за зроблений вибір на користь продукції нашої марки і гарантує високу якість роботи придбаного Вами приладу за умови дотримання правил інструкції з експлуатації.

Заходи безпеки та застереження

Перед використанням приладу уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації. Використовуйте прилад тільки за його прямим призначенням, як викладено у цьому керівництві. Неправильне використання приладу може привести до його поломки, завдання шкоди користувачеві або його майну.

• Прилад призначений для використання тільки в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового та комерційного застосування, а також для використання:

- у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих приміщеннях;
- у фермерських будинках;
- клієнтами у готелях, мотелях, пансіонатах та інших схожих місцях проживання.

• Використовуйте прилад тільки у приміщенні.

• Не торкайтеся корпусу приладу, мережевого шнура і вилки мережевого шнура мокрими руками.

• Уникайте потрапляння води або будь-якої рідини на електроприлад, шнур живлення та вилку.

• Не занурюйте корпус приладу у воду або будь-які інші рідини.

• У разі падіння приладу у воду, негайно від'єднайте його від мережі. При цьому в жодному разі не занурюйте руки у воду. Перш ніж надалі використовувати прилад, необхідно його перевірити кваліфікованим спеціалістом.

• Температура в приміщеннях, де використовується прилад, повинна бути в діапазоні від +5 °C до +40 °C.

• Перш ніж увімкнути прилад в електромережу, переконайтеся в тому, що напруга, яка зазначена на приладі, відповідає напрузі в електромережі вашого будинку.

• Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.

• Забороняється розтягувати, згинати або нарощувати шнур живлення, це може призвести до його зламу.

• Під час роботи приладу шнур живлення повинен бути розмотаний на всю довжину.

• У разі пошкодження шнура живлення його заміну повинен проводити спеціаліст.

• Відключайте електроприлад від електромережі, якщо довго ним не користуєтеся або перед чисткою. Вимикаючи прилад з електричної мережі, не тягніть за мережевий шнур, а беріться за вилку мережевого шнура.

• Забороняється використовувати прилад за наявності пошкоджень мережевої вилки або мережевого шнура, якщо прилад працює з перебоями, а також після падіння приладу.

• Прилад слід використовувати та зберігати на широких непохилих поверхнях.

- Користувач не повинен залишати без нагляду ввімкнений в мережу прилад.
- Робіть регулярне чищення приладу.
- Не залишайте дітей без нагляду поряд з електроприладами.
- Цей прилад не призначений для користування особами (а також малолітнім дітям) зі зменшеними фізичними або розумовими психічними можливостями чи з браком досвіду та знань, за винятком безпосередньої присутності уповноваженого наглядового персоналу або особи, відповідальної за їхню безпеку, що надають необхідні інструкції щодо користування приладом.
- Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років і старше, якщо вони перебувають під наглядом або їх проінструктовано про безпечне користування приладом і розуміють можливі небезпеки. Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, якщо вони перебувають під наглядом, або їх поінструктовано про безпечне користування приладом і розуміють можливі небезпеки. Діти не повинні грати з приладом. Чищення й обслуговування можливе для дітей старше ніж 8 років під наглядом. Прилад та його шнур потрібно тримати недосяжними для дітей менше ніж 8 років.
- З метою безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, які використовуються в якості упаковки, без нагляду.
- Використовуйте виключно ті аксесуари, які рекомендовані виробником.
- Бережіть прилад від падінь та ударів.
- Забороняється самостійно ремонтувати прилад. Не розбирайте прилад самостійно. При виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння приладу вимкніть прилад з електричної розетки та зверніться до найближчого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.magio.ua
- Для захисту навколишнього середовища, після закінчення терміну служби, приладу не викидайте його разом з побутовими відходами. Передайте прилад у спеціалізований пункт для подальшої утилізації.
- Пристрій повинен транспортуватися тільки у фабричній упаковці.
- Завжди вимикайте пристрій від мережі живлення, якщо він залишається без нагляду, а також перед складанням та розбиранням чи чищенням.
- Прилад разом зі шнуром слід тримати в місті, недоступному для дітей віком до 8 років та осіб з обмеженими фізичними або розумовими, психічними можливостями, якщо він перебуває під напругою.
- Не занурюйте моторну частину приладу у воду, або будь-які інші рідини.
- Не кладіть прилад в посудомийну машину.
- Перед першим використанням пристрою ретельно промийте лотки, які будуть контактувати з продуктами.
- Під час використання приладу необхідно підкласти під нього термостійкий матеріал (керамічну плитку, товсту дошку тощо) або поставити прилад на термостійку поверхню, щоб уникнути можливого загоряння.
- Не використовуйте прилад довше 48 годин безперервно. Після закінчення безперервної роботи приладу протягом 48 годин вимкніть прилад (вимикач повинен знаходитися в положенні «OFF»), витягніть вилку з розетки і дайте приладу охолонути.

- Не накривайте прилад.
- Корпус приладу може нагріватися під час роботи. Не торкайтеся гарячих поверхонь руками.

Сфера використання

Електросушарка для харчових продуктів призначена для сушіння овочів, фруктів, ягід, грибів, коренеплодів, трав і зелені, риби, м'ясних продуктів, а також хліба.

Сушарка має в комплекті 5 піддонів із прозорого пластику, тому ви легко можете спостерігати за процесом сушіння.

У сушарці встановлено потужний нагрівальний елемент і вентилятор, що забезпечує рівномірний розподіл нагрітого повітря по всьому об'єму камери.

За допомогою кнопок на панелі керування ви можете встановити температуру в діапазоні 35-70 °C із кроком 1 градус і час у діапазоні від 10 хвилин до 48 годин із кроком 10 хвилин.

Розпакування та збір

Після транспортування або зберігання приладу при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.

1. Перевірте цілісність приладу. За наявності пошкоджень не користуйтеся приладом.

2. Видаліть будь-які наклейки та пакувальні матеріали, що заважають роботі приладу.

Перед першим використанням

1. Промийте всі знімні частини, що будуть контактувати з їжею, теплою водою з миючим засобом та ретельно просушіть їх.

2. Протріть моторну частину м'якою злегка вологою тканиною.

Порядок роботи

1. Вимийте продукти.

2. Вийміть кісточку і відріжте зіпсовані частини.

3. Наріжте на шматочки, які можна вільно розмістити між лотками.

4. Викладіть на лотки підготовлені продукти.

5. Встановіть лотки на корпус сушарки один на одного, закрийте кришку.

6. Підключіть сушарку до мережі електроживлення. Прозвучить короткий звуковий сигнал, на дисплеї загоряться значки «0000».

7. Налаштуйте час роботи і температуру, натиснувши кнопку «Температура/Час».

8. За допомогою кнопок зменшення та збільшення встановіть час і температуру роботи приладу. Параметри встановлюються через 3 секунди, якщо не виконувати жодних дій.

9. Для увімкнення роботи пристрою натисніть на кнопку «Старт/Стоп», при цьому пролунає короткий звуковий сигнал, а на дисплеї відобразиться час до закінчення роботи.

10. Після закінчення сушіння пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї горітиме «End».

Доступні такі налаштування:

Температура - 35-70 °С з кроком 1 градус;

Таймер - 00:10-48:00 (10 хвилин - 48 годин) з кроком 10 хвилин.

Поради щодо температурних режимів:

Тип продукту	Температура приготування, °С
Спеції та трави	35
Горіхи та насіння	41
Фрукти та овочі	58
М'ясо та риба	68
В'ялене м'ясо	68

Увага!

» Вимийте продукти перед тим, як покласти їх у прилад. Не кладіть мокрі продукти в прилад, витріть їх насухо.

» Під час сушіння верхня кришка завжди має бути на приладі.

» Під час закінчення роботи вентилятор вимкнеться не відразу після вимкнення. Це необхідно для того, щоб вентилятор охолодив нагрівальний елемент до кімнатної температури. Не відключайте сушарку від мережі живлення, поки вентилятор не зупиниться.

» Лотки можуть бути гарячими, використовуйте прихватку під час виймання лотків або почекайте, поки лотки охолонуть.

Примітки:

» Для нормальної циркуляції повітря слід встановлювати не менше 5 лотків, навіть якщо частина з них буде порожньою.

» Щоб подивитися встановлену температуру натисніть на кнопку «Температура/Час».

» У процесі праці вентилятор, нагрівальний елемент може вмикатися і вимикатися для вирівнювання температури.

» Ви можете вимкнути сушарку в будь-який момент, натиснувши кнопку «Старт/Стоп», але при цьому налаштування, встановлені вами раніше, скинуться.

Попередня підготовка фруктів

Попередня підготовка фруктів дозволяє зберегти їх природний колір, смак і аромат. Нижче ви можете побачити кілька корисних рекомендацій, як краще підготувати фрукти до сушіння:

Візьміть 1/4 склянки соку (бажано натурального). Пам'ятайте, що сік, який ви берете, повинен відповідати фруктам, які ви готуєте. Наприклад, для приготування яблук ви повинні взяти яблучний сік.

Змішайте сік з 2 склянками води. Потім занурте попередньо оброблені фрукти (див. «таблицю підготовки фруктів до сушіння») у підготовлену рідину на 2 години.

Таблиця підготовки фруктів

Тип продукту	Підготовка	Стан після сушіння	Тривалість сушіння (годин)
Абрикос	Наріжте і вийміть кісточку	М'який	13-28
Апельсинова цедра	Наріжте довгими смужками	Крихкий	8-16
Ананас (свіжий)	Очистіть і наріжте на шматочки або квадратні частини	Твердий	8-36
Ананас (консервований)	Вилийте сік і просушіть	М'який	8-36
Банан	Почистіть і наріжте круглими шматочками (3-4 мм завтовшки)	Хрусткий	10-38
Виноград	Не потрібно різати	М'який	10-26
Вишня	Вийміть кісточку (її можна виняти, коли вишня наполовину висохне)	М'який	7-26
Груша	Очистіть і наріжте	Твердий	10-30
Інжир	Наріжте	М'який	8-26
Журавлина	Не потрібно різати	М'який	8-26
Персик	Розріжте на 2 частини і вийміть кісточку	Твердий	8-26
Фінік	Вийміть кісточку і наріжте	М'якше	8-26
Яблуко	Почистіть, вийміть серцевину, наріжте круглими шматочками або скибочками	М'який	8-10

Попередня підготовка овочів

Рекомендується відварювати стручкову квасолю, цвітну капусту, броколі, спаржу та картоплю, оскільки ці овочі часто готують для перших і других страв, це зберігає їх природний колір.

Як варити: покладіть попередньо підготовлені овочі в каструлю з киплячою водою приблизно на 3-5 хвилин. Потім злийте воду і покладіть овочі в прилад.

Якщо ви хочете додати до стручкової квасолі, спаржі тощо присмак лимона, просто покладіть їх у лимонний сік приблизно на 2 хвилини.

Таблиця підготовки овочів

Тип продукту	Підготовка	Стан після сушіння	Тривалість сушіння (годин)
Артишок	Наріжте смужками (3-4 мм)	Крихкий	8-13
Баклажан	Почистіть і наріжте на шматочки (6-12 мм)	Крихкий	8-18
Брокколі	Почистіть і наріжте. Готуйте на пару 3-5 хвилин.	Крихкий	8-20
Гриби	Наріжте або висушіть цілими (маленькі гриби)	Твердий	8-14
Стрючкова квасоля	Наріжте та відваріть до напівготовності	Крихкий	10-26

Тип продукту	Підготовка	Стан після сушіння	Тривалість сушіння (годин)
Кабачки	Наріжте на шматочки (товщиною 6 мм)	Крихкий	8-18
Капуста	Почистіть і наріжте смужками (3 мм завтовшки), вийміть серцевину	Твердий	8-14
Брюссельська капуста	Розріжте стебла на 2 частини	Хрусткий	10-30
Цвітна капуста	Відваріть до м'якості	Твердий	8-16
Картопля	Наріжте, відваріть приблизно 8-10 хвилин	Хрусткий	10-30
Цибуля	Наріжте тонкими круглими шматочками	Хрусткий	10-14
Морква	Відваріть до м'якості. Подрібніть або наріжте круглими шматочками	Хрусткий	10-14
Огірок	Почистіть і наріжте круглими шматочками (товщиною 12 мм)	Твердий	8-18
Перець солодкий	Наріжте смужками або круглими шматочками (6 мм завтовшки). Вийміть серцевину	Хрусткий	8-14
Гострий перець	Не потрібно різати	Хрусткий	8-10
Помідор	Почистіть. Наріжте на шматочки або на круглі шматочки	Твердий	10-24
Ревінь	Почистіть і наріжте на шматочки (товщиною 3 мм)	Випаровування вологи	10-38
Буряк	Відваріть, дайте охолонути, відріжте коріння і верхівки. Наріжте круглими шматочками	Хрусткий	10-26
Селера	Наріжте на шматочки (товщиною 6 мм)	Хрусткий	8-14
Зелена цибуля	Подрібніть	Хрусткий	8-10
Спаржа	Наріжте на шматочки (2,5 мм завтовшки)	Хрусткий	8-14
Часник	Почистіть і наріжте круглими шматочками	Хрусткий	8-16
Шпинат	Варіть до тих пір, поки він не потьмяніє	Хрусткий	8-16
Печериці	Наріжте на шматочки або висушіть цілими	Твердий і хрусткий	8-10



Примітки:

Час і температура сушіння - орієнтовні, вони можуть сильно відрізнятися для різних сортів фруктів і овочів, ступеня їхньої свіжості, терміну зберігання. Також сушіння може займати різний час за різної температури та вологості навколишнього середовища. Перші кілька разів рекомендується ретельно контролювати процес сушіння.

Час сушіння інгредієнтів варіюється залежно від таких факторів:

- » товщина шматків або скибочок;
- » кількість піддонів з висушуваними інгредієнтами;
- » обсяг інгредієнтів;
- » вологість навколишнього середовища;
- » ваших особистих уподобань щодо ступеня сухості інгредієнтів.

Попередня обробка м'яса, риби, домашньої птиці і дичини

Попередня підготовка м'яса обов'язкова до застосування і необхідна для збереження здоров'я споживача. Для ефективної сушки використовуйте тільки пісне м'ясо (без жиру). Для збереження натурального присмаку, а також для додання м'якої консистенції, перед сушінням м'ясо рекомендується маринувати. До складу маринаду повинна обов'язково входити сіль, яка допомагає екстрагувати вільну воду з м'яса і тим самим зберегти його.

Стандартний маринад:

1/2 склянки соєвого соусу

1 головка часнику, дрібно поріzana

2 столові ложки цукру + 2 столові ложки кетчупу

1 і 1/4 чайної ложки солі

1/2 чайної ложки приправи з цибулі (порошку) + 1/2 чайної ложки сушеного

перцю.

Всі інгредієнти потрібно ретельно перемішати.

Домашня птиця

Перед початком сушіння будь-яка домашня птиця повинна бути попередньо приготована. Свійську птицю найкраще відварити або посмажити.

Сушити приблизно від 2 до 8 годин або до моменту, коли вся волога з м'яса випарується.

Риба

Перед початком сушіння рибу рекомендується відварити або запекти в печі (випікати 20 хвилин при температурі близько 200 градусів або до моменту, коли риба стане злегка пухкою)

Сушити приблизно від 2 до 8 годин або до моменту, коли вся волога з риби випарується.

М'ясо та дичина

Приготуйте, поріжте на невеликі шматочки і покладіть в прилад на 2-8 годин або до того моменту, поки вся волога з м'яса не випарується.

Цілющі трави

Рекомендується сушити тільки молоді листки.

Після сушіння, лікувальні трави потрібно зберігати в паперових пакетах або в скляних банках в холодному і темному місці.

Поради та рекомендації

- Для швидшого сушіння поріжте продукти на шматочки. Що дрібніші шматочки, то швидше вони висохнуть. Однак пам'ятайте, що під час сушіння продукти всихають і зменшуються в розмірах, тож занадто дрібні шматочки можуть почати провалюватися крізь отвори лотка. Під час сушіння ягід або інших дрібних продуктів покладіть на піддони марлю, щоб ягоди не провалювалися крізь отвори лотка.
- Продукти з товстою шкіркою поріжте на частини, проткніть шкірку в кількох місцях або зніміть шкірку.
- Якщо ви сушите різнотипні продукти, то продукти, з яких капає сік, розміщуйте на нижніх лотках, щоб сік від них не потрапив на продукти іншого типу, інакше смак продуктів може змішатися.
- Продукти різного типу викладайте на різні лотки, щоб вони не змішалися між собою.
- На початку сушіння встановіть мінімальну температуру і поступово збільшуйте її в процесі сушіння. Якщо відразу встановити високу температуру, свіжі продукти можуть зваритися.
- Не кладіть на лотки занадто багато продуктів, щоб не порушувати циркуляцію повітря всередині сушарки. Не укладайте продукти занадто щільно, залишайте проміжок 5-10 мм між шматочками для більш ефективної циркуляції повітря. Для нормальної циркуляції повітря слід встановлювати щонайменше 5 лотків, навіть якщо частина з них буде порожньою.
- Не закривайте вхідні та вихідні вентиляційні отвори.

Зберігання сушених продуктів

- Ємності для зберігання сушених продуктів повинні бути чистими і сухими.
- Для кращого зберігання сухофруктів використовуйте скляну тару з металевими кришками і ставте її в темне сухе місце, де температура повинна бути 5-20 градусів.
- Протягом першого тижня після сушіння краще перевірити, чи немає вологи в контейнері.
- Якщо так, то це означає, що продукти погано просушені, і їх потрібно висушити ще раз.



Не кладіть гарячу і навіть теплу продукцію в контейнери для її подальшого зберігання.

Чищення та догляд

1. Вимкніть прилад від мережі електроживлення і дочекайтеся його повного охолодження.
2. Протріть корпус спочатку вологою, а потім сухою тканиною.
3. Якщо на піддони налипли продукти, замочіть їх на деякий час у теплій воді. Після миття протріть піддони рушником і просушіть.

Увага!

- » Не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи агресивних рідин для чищення, таких як спирт, бензин чи ацетон.
- » Не занурюйте пристрій у воду!
- » Не використовуйте гострі або абразивні елементи при очищенні пристрою.
- » Забороняється занурювати моторний блок у будь-які рідини, промивати його під струменем води або поміщати у посудомийну машину.

Зберігання

1. Відключіть пристрій від мережі.
2. Перш ніж забрати пристрій на тривале зберігання, зробіть чищення пристрою і ретельно його просушіть.
3. Змотайте шнур живлення.
4. Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.

Примітка

Не залишайте продукти на лотках під час зберігання.

Технічні характеристики

Електроживлення: 220-240 В~ 50-60 Гц

Потужність: 245 Вт

Клас захисту від ураження електричним струмом: II

Термін придатності - необмежений до початку використання

Термін використання - 3 роки з дня продажу

Умови зберігання - не потребує спеціальних умов зберігання

Не містить шкідливих речовин

Більше інформації: www.magio.ua

Запитання, що пов'язані з використанням продукції MAGIO: info@magio.ua

Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн і технічні характеристики, комплектацію, колірну гаму товару, гарантійний період і т.п. без попереднього повідомлення.

Примітка

Внаслідок постійного процесу внесення змін і поліпшень, між інструкцією і виробом можуть спостерігатися деякі відмінності. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.



Szanowny Kliencie, zespół firmy „Magio” dziękuje za wybór produktów naszej marki i gwarantuje wysoką jakość zakupionego urządzenia pod warunkiem przestrzegania zasad zawartych w instrukcji obsługi.

Środki ostrożności i przestrogi

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją przez cały okres użytkowania. Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji. Niewłaściwe użycie instrumentu może spowodować nieprawidłowe działanie, obrażenia użytkownika lub uszkodzenie mienia.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego i komercyjnego, a także do użytku:
 - w pomieszczeniach kuchennych dla personelu sklepów, biur i innych pomieszczeń przemysłowych;
 - w gospodarstwach rolnych;
 - przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych podobnych miejscach zamieszkania.
- Używaj urządzenia tylko w pomieszczeniach.
- Nie dotykaj obudowy urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki przewodu zasilającego mokrymi rękoma.
- Unikaj dostania się wody lub innych płynów na urządzenie, przewód zasilający i wtyczkę.
- Nie zanurzaj obudowy urządzenia w wodzie ani żadnych innych płynach.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody, należy je natychmiast odłączyć. Przy tym w żadnym wypadku nie zanurzaj rąk w wodzie. Przed dalszym użyciem urządzenie musi zostać sprawdzone przez wykwalifikowanego specjalistę.
- Temperatura w pomieszczeniu, w którym urządzenie jest użytkowane, powinna mieścić się w zakresie od +5°C do +40°C.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu odpowiada napięciu w domowej sieci elektrycznej.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie dotyka ostrych krawędzi i gorących powierzchni.
- Zabrania się rozciągania, zginania lub przedłużania przewodu zasilającego, może to doprowadzić do jego załamania.
- W czasie pracy urządzenia przewód zasilający musi być rozwinięty na pełną długość.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez specjalistę.
- Odłącz urządzenie od sieci, jeśli nie będzie używane przez dłuższy czas lub przed czyszczeniem. Podczas odłączania urządzenia od sieci elektrycznej nie należy ciągnąć za przewód zasilający, lecz chwycić za wtyczkę przewodu zasilającego.
- Zabrania się używania urządzenia z uszkodzoną wtyczką lub przewodem zasilającym, gdy urządzenie pracuje z przerwami, a także po upuszczeniu urządzenia.
- Urządzenie należy użytkować i przechowywać na szerokich, nienachylonych powierzchniach.
- Użytkownik nie powinien pozostawiać urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- Urządzenie należy regularnie czyścić.
- Nie zostawiaj dzieci bez opieki w pobliżu urządzeń elektrycznych.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych lub umysłowych (a także przez małoletnie dzieci), lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że w bezpośredniej obecności upoważnionych osób doglądających lub osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, które udzielą niezbędnych instrukcji użytkowania urządzenia.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, jeśli są pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją możliwe zagrożenia. Dzieci nie

powinny bawić się urządzeniem. Sprzątanie i konserwacja jest możliwa dla dzieci powyżej 8 roku życia pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

- Dla bezpieczeństwa dzieci nie należy pozostawiać bez nadzoru plastikowych toreb służących do pakowania.
- Używaj tylko tych akcesoriów, które są zalecane przez producenta.
- Chroni urządzenie przed upadkami i uderzeniami.
- Zabrania się samodzielnej naprawy urządzenia. Nie należy samodzielnie demontować urządzenia. W przypadku wystąpienia jakichkolwiek usterek, jak również po upadku urządzenia należy wyłączyć urządzenie z gniazdka elektrycznego i skontaktować się z najbliższym autoryzowanym (autoryzowanym) serwisem pod adresami kontaktowymi wskazanymi w karcie gwarancyjnej oraz na stronie www.magio.ua
- Aby chronić środowisko, po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenia nie należy go wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Oddaj urządzenie do specjalistycznego punktu w celu dalszej utylizacji.
- Urządzenie powinno być transportowane wyłącznie w opakowaniu fabrycznym.
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci, jeśli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Urządzenie wraz z przewodem należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia oraz osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych lub umysłowych, jeśli znajduje się pod napięciem.
- Nie zanurzaj części silnikowej urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie.
- Nie wkładaj urządzenia do zmywarki.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie umyj tacki, które będą miały kontakt z produktami.
- Podczas korzystania z urządzenia należy umieścić pod nim termoodporny materiał (płytkę ceramiczną, grubą deskę itp.) lub umieścić urządzenie na termoodpornej powierzchni, aby uniknąć ewentualnego pożaru.
- Nie wolno używać urządzenia dłużej niż 48 godzin bez przerwy. Po 48 godzinach ciągłej pracy należy wyłączyć urządzenie (przełącznik musi znajdować się w pozycji «OFF»), wyjąć wtyczkę z gniazdka i dać urządzeniu ostygnąć.
- Nie wolno przykrywać urządzenia.
- Obudowa urządzenia może nagrzewać się. Nie dotykać gorących powierzchni.

Zakres zastosowania

Elektryczna suszarka do żywności jest przeznaczona do suszenia warzyw, owoców, jagód, grzybów, warzyw korzeniowych, ziół i zieleni, ryb, produktów mięsnych, a także chleba.

Suszarka zawiera 5 przezroczystych plastikowych tacek, dzięki czemu można łatwo obserwować proces suszenia.

Suszarka wyposażona jest w potężny element grzejny i wentylator zapewniający równomierne dostarczanie ogrzanego powietrza do całego wnętrza suszarki.

Za pomocą przycisków na panelu sterowania można ustawić temperaturę w zakresie 35-70°C w skokach co 1 stopień oraz czas w zakresie od 10 minut do 48 godzin w skokach co 10 minut.

Rozpakowywanie i składanie

Po przetransportowaniu lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze konieczne jest utrzymać je w temperaturze pokojowej przez co najmniej trzy godziny.

1. Sprawdź integralność urządzenia. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone.
2. Usuń wszelkie naklejki i materiały opakowaniowe, które przeszkadzają w działaniu urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

1. Wszystkie wyjmowane części, które będą miały kontakt z żywnością, umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu i dokładnie wysusz.

2. Wytrzyj część silnikową miękką, lekko wilgotną ściereczką. Przed montażem i instalacją dyszy upewnij się, że urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej.

Procedura pracy

1. Umyj żywność.
2. Usuń pestki i odetnij wszelkie zepsute części.
3. Pokrój na kawałki, które można swobodnie umieścić między tacami.
4. Umieść przygotowaną żywność na tacach.
5. Umieść tace jedna na drugiej na korpusie suszarki i zamknij pokrywę.
6. Podłącz suszarkę do zasilania sieciowego. Zabrzmi krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się «0000».
7. Ustaw czas pracy i temperaturę, naciskając przycisk «Temperatura/Czas»
8. Za pomocą przycisków zmniejszania i zwiększania ustaw czas pracy i temperaturę roboczą urządzenia. Parametry zostaną ustawione po 3 sekundach, jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność.
9. Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk «Start/Stop», zabrzmie krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się czas do zakończenia pracy.
10. Po zakończeniu suszenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis «End».

Dostępne są następujące ustawienia:

Temperatura – 35-70 °C w krokach co 1 stopień;

Timer – 00:10-48:00 (10 minut - 48 godzin) w odstępach co 10 minut.

Wskazówki dotyczące warunków temperaturowych:

Typ produktu	Temperatura gotowania, °C
Przyprawy i zioła	35
Orzechy i nasiona	41
Owoce i warzywa	58
Mięso i ryby	68
Wędliny	68



Uwaga!

- » Przed włożeniem żywności do urządzenia należy ją umyć. Nie wkładaj mokrej żywności do urządzenia, wytrzyj ją do sucha.
- » Podczas suszenia górna pokrywka powinna zawsze znajdować się na urządzeniu.
- » Wentylator nie wyłączy się natychmiast po zakończeniu pracy urządzenia. W ten sposób wentylator ochłodzi element grzejny do temperatury pokojowej. Nie odłączaj suszarki od sieci, dopóki wentylator się nie wyłączy.
- » Tace mogą być gorące, podczas wyjmowania tac należy użyć uchwytu do garnków lub poczekać, aż tace ostygną.



Notatka:

- » Aby zapewnić normalną cyrkulację powietrza, należy zamontować co najmniej 5 tac, nawet jeśli niektóre z nich są puste.
- » Aby sprawdzić ustawioną temperaturę, naciśnij przycisk «Temperatura/czas».
- » Podczas pracy wentylator i element grzejny mogą się włączać i wyłączać, aby wyrównać temperaturę.
- » Suszarkę można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając przycisk „Start/Stop”, jednak wcześniejsze ustawienia zostaną zresetowane.

Wstępne przygotowanie owoców

Wstępne przygotowanie owoców pozwala zachować ich naturalny kolor, smak i aromat. Poniżej znajduje się kilka praktycznych wskazówek, jak przygotować owoce do suszenia:

Weź 1/4 szklanki soku (najlepiej naturalnego).

Należy pamiętać, że używany sok musi odpowiadać rodzajowi gotowanych owoców. Na przykład, do gotowania jabłek należy użyć soku jabłkowego.

Zmieszaj sok z 2 szklankami wody. Następnie zamocz wcześniej przygotowane owoce (patrz «Tabela przygotowania owoców do suszenia») w przygotowanym roztworze na 2 godziny.

Tabela przygotowania owoców

Typ produktu	Przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Czas suszenia (godziny)
Morela	Wyjąć pestkę i pokroić	Miękka	13-28
Skórka pomarańczowa	Pokroić w długie paski	Kruchy	8-16
Ananas (świeży)	Obierać i pokroić na kawałki lub w kostkę	Twardy	8-36
Ananas (w puszcze)	Wylać sok i wysuszyć	Miękka	8-36
Banan	Obrać i pokroić na okrągłe plasterki	Chrupiący	10-38
Winogrono	Nie wymagają krojenia	Miękka	10-26
Wiśnia	Wyjąć pestkę (można ją wyjąć, gdy wiśnia jest w połowie wysuszona)	Miękka	7-26
Gruszka	Obrać i pokroić w plasterki	Twardy	10-30
Figa	Pokroić	Miękka	8-26
Żurawina	Nie wymaga krojenia	Miękka	8-26
Brzoskwinia	Pokroić na 2 części i wyjąć pestkę	Twardy	8-26
Daktyl	Wyjąć pestkę i pokroić	Miękka	8-26
Jabłko	Obrać, wydrążyć gniazda nasienne, pokroić na okrągłe kawałki lub plasterki	Miękka	8-10

Wstępne przygotowanie warzyw

Zaleca się gotować fasolkę szparagową, kalafior, brokuły, szparagi i ziemniaki, ponieważ warzywa te są często przygotowywane na pierwsze i drugie danie, co pozwala zachować ich naturalny kolor.

Sposób gotowania: Włóż wstępnie przygotowane warzywa do rondla z wrzącą wodą na 3-5 minut. Następnie odcedź wodę i umieść warzywa w urządzeniu.

Jeśli chcesz dodać smak cytryny do zielonej fasolki, szparagów itp., po prostu włóż je do cytrynowego soku na około 2 minuty.

Tabela przygotowania warzyw

Typ produktu	Przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Czas suszenia (godziny)
Karczoch	Pokroić w paski (3-4 mm)	Kruchy	8-13
Bakłażan	Obrać i pokroić na kawałki (6-12 mm)	Kruchy	8-18
Brokuł	Obrać i pokroić. Gotować na parze przez 3-5 minut	Kruchy	8-20
Grzyby	Pokroić lub wysuszyć całe (małe grzyby)	Twardy	8-14
Zielona fasola	Ugotować przed suszeniem	Kruchy	10-26
Kabaczek	Pokroić w plasterki (o grubości 6 mm)	Kruchy	8-18
Kapusta	Obrać, wydrążyć i pokroić w paski (o grubości 3 mm)	Twardy	8-14
Brukselka	Przekroić na pół	Chrupiąca	10-30
Kalafor	Ugotować przed suszeniem	Twardy	8-16
Ziemniaki	Pokroić, gotować przez 8-10 minut	Chrupiąca	10-30
Cebula	Pokroić w cienkie, okrągłe plasterki	Chrupiąca	10-14
Marchew	Gotować do miękkości. Pokroić na okrągłe kawałki	Chrupiąca	10-14
Ogórek	Obrać i pokroić w okrągłe kawałki (o grubości 12 mm).	Twardy	8-18
Słodka papryka	Pokroić w plasterki (6 mm grubość). Oczyścić z nasion.	Chrupiąca	8-14
Ostra papryka	Nie wymaga krojenia	Chrupiąca	8-10
Pomidor	Obrać. Pokroić w plasterki lub na okrągłe kawałki	Twardy	10-24
Rabarbar	Obrać i pokroić na kawałki (o grubości 3 mm)	Wyparowywanie wilgoci	10-38
Burak	Ugotować, wystudzić, usunąć korzenie i wierzchołki. Pokroić na okrągłe kawałki	Chrupiąca	10-26
Seler	Pokroić na kawałki (o grubości 6 mm)	Chrupiąca	8-14
Zielona cebula	Pokroić	Chrupiąca	8-10
Szparagi	Pokroić na kawałki (2,5 mm)	Chrupiąca	8-14
Czosnek	Obrać i pokroić na okrągłe plasterki	Chrupiąca	8-16
Szpinak	Gotować, dopóki nie zblednie	Chrupiąca	8-16
Pieczarki	Pokroić lub wysuszyć całe	Twarde i chrupiące	8-10



Uwaga:

Czasy i temperatury suszenia są orientacyjne i mogą się znacznie różnić dla poszczególnych rodzajów owoców i warzyw, ich stopnia świeżości i okresu przydatności do spożycia. Suszenie może trwać dłużej lub krócej w zależności od temperatury i wilgotności otoczenia. Zalecamy dokładne monitorowanie procesu suszenia przez pierwsze kilka razy.

Czas suszenia składników różni się w zależności od następujących czynników:

- » grubość kawałków lub plasterków
- » liczba tac ze składnikami do suszenia
- » objętość składników
- » wilgotność otoczenia;
- » osobiste upodobania dotyczące stopnia wysuszenia składników.

Obróbka wstępna mięsa, ryb, drobiu i dziczyzny

Wstępne przygotowanie mięsa jest obowiązkowe i niezbędne dla zdrowia konsumenta. Do skutecznego suszenia należy używać wyłącznie chudego mięsa (bez tłuszczu). Aby zachować naturalny smak i nadać mu miękką konsystencję, zaleca się marynowanie mięsa przed suszeniem. Marynata powinna zawsze zawierać sól, która pomaga odvodnić mięso i w ten sposób je zakonserwować.

Standardowa marynata:

1/2 szklanki sosu sojowego

1 główka czosnku, drobno posiekana

2 łyżki cukru + 2 łyżki ketchupu

1 i 1/4 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki cebuli w proszku + 1/2 łyżeczki suszonej papryki.

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

Drób

Przed suszeniem drób należy poddać obróbce termicznej. Najlepiej ugotować lub upiec.

Suszyć przez około 2 do 8 godzin lub do momentu całkowitego odparowania wilgoci z mięsa.

Ryba

Przed suszeniem zaleca się ugotowanie lub upieczenie ryby w piekarniku (piec przez 20 minut w temperaturze około 200 stopni lub do momentu, gdy ryba stanie się lekko puszysta). Następnie suszyć przez około 2 do 8 godzin lub do momentu, gdy cała wilgoć z ryby wyparuje.

Mięso i dziczyzna

Ugotować, pokroić na małe plasterki i umieścić w urządzeniu na 2-8 godzin lub do momentu, gdy z mięsa całkowicie odparuje wilgoć.

Zioła lecznicze

Zaleca się suszenie wyłącznie młodych liści.

Po wysuszeniu zioła powinny być przechowywane w papierowych torebkach lub w szklanych słoikach w chłodnym i ciemnym miejscu.

Porady i wskazówki

• Aby przyspieszyć suszenie, pokrój żywność na mniejsze kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej wyschną. Należy jednak pamiętać, że żywność wysycha i kurczy się podczas suszenia, więc zbyt małe kawałki mogą zacząć wypadać przez otwory tacy. Podczas suszenia jagód lub innych drobnych produktów żywnościowych, umieść gazę na tacach, aby zapobiec wypadaniu jagód przez otwory tac.

- Żywność z grubą skórką należy pokroić na kawałki, nakłuć w kilku miejscach lub obrać ze skórki.
- Podczas suszenia różnych rodzajów żywności, żywność z wyciekającym sokiem należy umieszczać na niższych tacach, aby sok nie przedostał się na inne rodzaje żywności, w przeciwnym razie smak żywności może ulec zmieszaniu.
- Należy umieszczać różne rodzaje żywności na różnych tacach, aby zapobiec ich mieszaniu się.
- Ustaw minimalną temperaturę na początku suszenia i stopniowo zwiększaj ją w trakcie suszenia. Ustawienie zbyt wysokiej temperatury na początku może spowodować ugotowanie żywności.
- Nie umieszczaj na tacach zbyt dużej ilości żywności aby uniknąć przeszkadzania w cyrkulacji powietrza wewnątrz suszarki. Nie układaj żywności zbyt ciasno, pozostaw odstęp 5-10 mm między kawałkami, aby zapewnić bardziej wydajną cyrkulację powietrza. Aby zapewnić prawidłową cyrkulację powietrza, należy zainstalować co najmniej 5 tac, nawet jeśli niektóre z nich będą puste.
- Nie wolno zasłaniać otworów wlotowych i wylotowych powietrza.

Przechowywanie suszonych produktów

- Pojemniki do przechowywania suszonej żywności powinny być czyste i suche.
- Dla lepszego przechowywania suszonych owoców należy używać szklanych pojemników z metalowymi pokrywkami i umieszczać je w ciemnym, suchym miejscu, gdzie temperatura powinna wynosić 5-20 stopni.
- W ciągu pierwszego tygodnia po suszeniu należy sprawdzić, czy w pojemniku nie ma wilgoci.
- Jeśli tak, oznacza to, że żywność nie została prawidłowo wysuszona i należy ją ponownie wysuszyć.



Nie należy umieszczać gorących lub nawet ciepłych produktów w pojemnikach przeznaczonych do przechowywania.

Czyszczenie i konserwacja

1. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i poczekaj, aż całkowicie ostygnie.
2. Przetrzyj obudowę najpierw wilgotną, a następnie suchą szmatką.
3. Jeśli żywność przywarła do tacek, zanurz je na chwilę w ciepłej wodzie. Po umyciu wytrzyj tace ręcznikiem i wysusz je.



Uwaga!

- » Do czyszczenia urządzenia nie należy używać twardych gąbek, materiałów ściernych ani agresywnych płynów czyszczących, takich jak alkohol, benzyna lub aceton.
- » Nie zanurzaj urządzenia w wodzie!
- » Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych ani ściernych elementów.
- » Nie zanurzaj bloku silnika w żadnych płynach, nie myj jej pod bieżącą wodą ani nie wkładaj do zmywarki.

Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie od sieci.
2. Przed zabraniem urządzenia na długoterminowe przechowywanie należy je dokładnie wyczyścić i wysuszyć.
3. Nawiń przewód zasilający.
4. Przechowuj urządzenie w chłodnym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci i osób niepełnosprawnych.



Notatka

Nie wolno pozostawiać żywności na tacach podczas przechowywania.

Dane techniczne

Zasilanie: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Moc: 245 W

Klasa ochrony przed porażeniem prądem: II

Okres trwałości jest nieograniczony do momentu rozpoczęcia użytkowania.

Okres użytkowania – 3 lata od dnia sprzedaży.

Warunki przechowywania — nie wymaga specjalnych warunków przechowywania

Nie zawiera szkodliwych substancji

Więcej informacji: www.magio.ua

Pytania związane z użytkowaniem produktów MAGIO: info@magio.ua

Producent zastrzega sobie prawo do zmian designu i parametrów technicznych, wyposażenia, gamy kolorystycznej wyrobu, okresu gwarancji itp. bez uprzedniego powiadomienia.



Uwaga

W wyniku ciągłego procesu wprowadzania zmian i ulepszeń, mogą wystąpić pewne różnice pomiędzy instrukcją a produktem. Producent ma nadzieję, że użytkownik zwróci na to uwagę.



Dear customer, Magio thanks you for making your choice in favor of our brand products and guarantees the high quality of the appliance you purchased, subject to meeting the requirements of the user's manual.

Safety precautions and warnings

Before use, please read this user's manual carefully and keep it for the entire period of use. Use the appliance only for its intended purpose, as specified in this manual. Improper use of the appliance may lead to its breakdown, causing harm to the user or their property.

• The appliance is intended for domestic use only. The appliance is not intended for industrial or commercial use, as well as for use:

- in kitchen areas for staff in shops, offices and other production facilities
- in farmhouses
- by clients in hotels, motels, boarding houses, and other similar places of residence

• Use the appliance indoors only.

• Do not touch the appliance body, power cord and power plug with wet hands.

• Do not spill water or any liquid on the appliance, its power cord and plug.

• Do not immerse the body of the appliance in water or any other liquid.

• If the appliance falls into water, unplug it immediately. In this case, do not put your hands in the water. Before further use, the appliance must be checked by a qualified specialist.

• The temperature in rooms where the appliance is used must be in the range from +5 °C to +40 °C.

• Before connecting the appliance to the mains, make sure that the voltage indicated on the appliance matches the voltage of the mains supply in your house.

• Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.

• Do not stretch, bend, or lengthen the power cord as this may result in its break.

• During operation of the appliance, the power cord must be unrolled to its full length.

• If the power cord is damaged, it must be replaced by a specialist.

• Unplug the appliance from the mains when you do not use it or before its cleaning. When unplugging the appliance, do not pull on the power cord but pull directly on the plug.

• Do not use the appliance if the mains plug or power cord is damaged, if the appliance operates intermittently, or after the appliance has been dropped.

• Place the appliance on a flat dry and stable surface.

• The appliance must not be left unattended when connected to power.

• Do regular cleaning of the appliance.

• Do not leave children unattended near electrical appliances.

• This appliance is not intended for use by persons (including minors) with reduced physical or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

• This appliance can be used by children aged 8 and over provided they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance and understand the resulting risk. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities if they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance can make children older than 8 years under the supervision of. The appliance and its cord must be kept out of the reach of children under 8 years of age.

• For the safety of children, do not leave plastic bags that are used as packaging unattended.

• Use only the accessories that are recommended by the manufacturer.

• Protect the appliance from drops and bumps.

• Do not repair the appliance yourself. Do not disassemble the appliance yourself, if any

malfunctions occur, or after the appliance has been dropped, unplug the appliance and contact the nearest (authorized) service center at the contact addresses specified in the warranty card and at www.magio.ua.

- To protect the environment at the end of its service life, do not dispose of the appliance with household waste, but take it to a specialized recycling center for further disposal.
- The unit should only be transported in its original packaging.
- Always unplug the appliance if it is left unattended and before assembling and disassembling or cleaning it.
- Keep the appliance with the cord in a place not accessible to children under the age of 8 and persons with physical or mental disabilities if it is under voltage.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not place the device into dishwasher.
- Before using the device, flush the trays thoroughly, which will contact the products.
- It is necessary to put heat-resisting material (ceramic tiles, thick board etc.) Under the appliance during using it or put the appliance on to the heat-resisting surface to avoid possible inflammation.
- Do not work the appliance longer than 48 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 48 hours, turn off the appliance (the switch should be in the position "OFF"), unplug the appliance and let it cool down.
- Do not cover the appliance.
- The body of the device may become hot during operation. Do not touch hot surfaces with your hands.

Sphere of use

Food dehydrator is designed for drying vegetables, fruits, berries, mushrooms, root vegetables, herbs and greens, fish, meat products, as well as bread.

It comes with 5 trays of transparent plastic, so you can easily watch the drying process.

The dryer has a powerful heating element and a fan, ensuring even distribution of heated air throughout the chamber.

With the buttons on the control panel you can set the temperature in the range of 35-70 °C in increments of 1 degree and time in the range from 10 minutes to 48 hours in increments of 10 minutes.

Unpacking and assembly

After transporting or storing the appliance at a low temperature, keep it at room temperature for at least three hours.

1. Check the integrity of the appliance; if damaged, do not use the appliance.
2. Remove any stickers and packing materials that interfere with the operation of the appliance.

Before using for the first time

1. Before use, wash all removable parts, that will contact food, with warm water and detergent and dry them thoroughly.
2. Wipe the motor part with a soft, slightly damp cloth.

Operating procedure

1. Wash the products.
2. Take out the pit and cut off the spoiled parts.
3. Slice into pieces which you can place freely between the trays.
4. Place the products on trays.
5. Stack the trays on top of each other on the body of the dryer and close the lid.

6. Connect the appliance to the power supply. A short beep will sound, and the display will show the «0000».

7. Set the operating time and temperature by pressing the «Temperature/Time» button.

8. Use the decrease and increase buttons to set the appliance operating time and temperature. The settings will be applied after 3 seconds if no further actions are taken.

9. Press the « Start/Stop» button to start the operating. A short beep will sound, and the display will show the remaining time.

10. At the end of the drying process, the appliance will emit a sound signal, and the display will show «End».

The following settings are available:

Temperature - 35-70 °C with a 1 degree increment;

Timer - 00:10-48:00 (10 minutes - 48 hours) with a 10 minute increment.

Recommendations for temperature control:

Product type	Cooking temperature, °C
Spices and herbs	35
Nuts and seeds	41
Fruits and vegetables	58
Meat and fish	68
Cured meat	68



Warning!

» Wash products before putting in the appliance. Do not put wet products into appliance, rub it dry.

» During drying, the top lid should always be on the appliance.

» The fan will not immediately turn off after the device is switched off. This is necessary to cool the heating element to room temperature. Do not disconnect the dryer from the power supply until the fan stops.

» The trays may be hot, use oven mitts when removing them or wait for the trays to cool down.



Notes:

» For proper air circulation, it is recommended to use at least 5 trays, even if some of them are empty.

» To view the set temperature, press the «Temperature/Time» button.

» The fan operates during the process, and the heating element may turn on and off to maintain the temperature.

» You can turn off the appliance at any time by pressing the «Start/Stop» button, but it will reset the previously set settings.

Preliminary preparing of the fruits

Preliminary preparing of the fruits saves its natural color, taste and flavor. Below you can see some useful recommendations how is better to prepare fruits for drying:

Take 1/4 glass of juice (natural preferably). Remember that the juice, which you take, should correspond to the fruit which you prepare . For example for preparing apples you should take apple juice.

Mix the juice with 2 glasses of water. Than immerse preliminary processed fruits(see “table of preparing the fruits for drying” into prepared liquid for 2 hours.

Table of preparing the fruits for drying

Product type	Preparing	Condition after drying	Duration of drying (hours)
Apricot	Slice it and take out the pit	Soft	13-28
Orange peel	Cut it to long stripes	Fragile	8-16
Pineapple (fresh)	Peel it and slice into pieces or square parts	Hard	8-36
Pineapple (tinned)	Pour out the juice and dry it	Soft	8-36
Banana	Peel it and slice to round pieces (3-4 mm thickness)	Crispy	10-38
Grapes	No need to cut it	Soft	10-26
Cherry	It is not necessary to take out the pit (you can take it out when cherry is half-dried)	Soft	7-26
Pear	Peel it and slice	Hard	10-30
Fig	Slice it	Soft	8-26
Cranberry	No need to cut	Soft	8-26
Peach	Cut into 2 pieces and take out the pit	Hard	8-26
Date-fruit	Take out the pit and slice	Soft	8-26
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments	Soft	8-10

Preliminary preparing of the vegetables

It is recommended to boil green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato, because those vegetables often are preparing for first and second dishes, it saves its natural color.

How to boil: put the preliminary prepared vegetables into a saucepan with boiling water for about 3-5 minutes. Then pour out the water and put vegetable into the appliance.

If you want to add a smack of lemon to green beans, asparagus etc., just put it into a lemon juice for about 2 minutes.

Table of preparing the vegetables for drying

Product type	Preparing	Condition after drying	Duration of drying (hours)
Artichoke	Cut it to stripes (3-4mm thickness)	Fragile	8-13
Egg-plant	Peel it and slice it into pieces (6-12mm thickness)	Fragile	8-18
Broccoli	Peel it and cut it. Steam it for about 3-5min.	Fragile	8-20
Mushrooms	Slice it or dry it whole (small mushrooms)	Hard	8-14
Green beans	Cut it and boil till become transparent	Fragile	10-26

Product type	Preparing	Condition after drying	Duration of drying (hours)
Vegetable marrows	Slice it into pieces (6mm thickness)	Fragile	8-18
Cabbage	Peel it and cut into stripes (3mm thickness) Take out the heart	Hard	8-14
Brussels sprouts	Cut the stems into 2 pieces	Crispy	10-30
Cauliflower	Boil till becomes soft	Hard	8-16
Potato	Slice it, boil for about 8-10 min	Crispy	10-30
Onion	Slice it into thin round pieces	Crispy	10-14
Carrot	Boil till becomes soft. Shred it or slice into round pieces	Crispy	10-14
Cucumber	Peel it and slice into round pieces (12mm thickness)	Hard	8-18
Sweet pepper	Cut it to stripes or to round pieces (6mm thickness). Take out the heart	Crispy	8-14
Piquant pepper	No need to cut	Crispy	8-10
Tomato	Peel it. Cut it into pieces or into round pieces	Hard	10-24
Rhubarb	Peel it and slice it into pieces (3mm thickness)	Loss of humidity	10-38
Beetroot	Boil it, let it cool down, cut off the roots and the tops. Slice it to round pieces	Crispy	10-26
Celery	Slice it into pieces (6mm thickness)	Crispy	8-14
Spring onion	Shred it	Crispy	8-10
Asparagus	Slice it into pieces (2,5mm thickness)	Crispy	8-14
Garlic	Peel it and slice into round pieces	Crispy	8-16
Spinach	Boil till it becomes fade	Crispy	8-16
Champignons	Cut into pieces or dry whole	Hard and crispy	8-10



Notes:

Drying time and temperature are approximate and may vary greatly for different types of fruits and vegetables, their degree of freshness, and shelf life. Also, drying may take different times at different ambient temperatures and humidity. It is recommended to carefully monitor the drying process the first few times.

Drying time for ingredients varies depending on the following factors:

- » thickness of the pieces or slices;
- » number of trays with ingredients to be dried;
- » volume of ingredients;
- » the humidity of the environment;
- » your personal preference for the degree of dryness of the ingredients.

Previous processing of meat, fish, poultry and wildfowl

Preliminary preparation of meat is mandatory for use and is necessary to maintain the health of the consumer. For effective drying, use only lean meat (no fat). To preserve the natural flavor, as well as to give a soft consistency, it is recommended to marinate before drying the meat. The composition of the marinade must necessarily include salt, which helps to extract free water from the meat and thereby preserve it.

Standard Marinade:

1/2 cup soy sauce

1 head of garlic, finely chopped

2 tablespoons sugar + 2 tablespoons ketchup

1 and 1/4 teaspoon salt

1/2 teaspoon spinach onion (powder) + 1/2 teaspoon dried pepper.

All ingredients need to be mixed thoroughly.

Poultry

Before starting drying, any poultry must be pre-cooked. Poultry is best boiled or fried.

Dry about 2 to 8 hours or until all the moisture from the meat evaporates.

Fish

Before starting drying the fish it is recommended to boil or bake in the oven (bake for 20 minutes at a temperature of about 200 degrees or until the fish becomes slightly fluffy)

Dry about 2 to 8 hours or until all moisture from the fish evaporates.

Meat and wildfowl

Prepare, cut into small pieces and place in the device for 2-8 hours or until the whole moisture from the meat is not evaporated.

Drying herbs

It is recommended to dry only young leaves.

After drying, the herbs should be stored in paper bags or in glass jars in a cold and dark place.

Advice and recommendations

- For faster drying, cut foods into pieces. The smaller the pieces, the faster they will dry. Remember, however, that drying causes foods to shrink and become smaller, so too small pieces may begin to fall through the holes in the tray. When drying berries or other small foods, place gauze on the trays to prevent the berries from falling through the tray holes.
- Cut foods with thick rinds into pieces, pierce the rinds in several places, or peel them off.
- If you are drying different types of foods, place the foods that drip juice on the lower trays so that the juice from them does not get onto the other types of foods, otherwise the taste of the foods may be mixed.
- Place different types of food on different trays so that they do not mix with each other.
- Set the minimum temperature at the beginning of the drying process and increase it gradually during the drying process. If you immediately set a high temperature, fresh foods may boil over.
- Do not place too much food on the trays so as not to disturb air circulation inside the dryer. Do not stack the food too tightly, but leave 5-10 mm space between pieces for better air circulation. For proper air circulation, at least 5 trays should be installed, even if some of them are empty.
- Do not cover the inlet and outlet vents.

Storage of drying products

- Containers for storage the dried products should be clean and dry.
- For better storage of dried fruits use glass containers with metal lids and put it into a dark dry place where the temperature should be 5-20 degrees.
- During first week after drying it is better to check if it is any moisture in container.
- If yes, it means that products are not dried well and you should dry it again.



Do not place hot place hot and even warm products into containers for its further storage.

Clean and care

1. Disconnect the appliance from the power supply and wait for it to cool completely.
2. Wipe the body with a damp and then a dry tissue.
3. If food sticks to the trays, soak them in warm water for a while. After soaking, wipe the trays with a towel and dry them.



Warning!

- » Do not use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as alcohol, petrol or acetone to clean the appliance.
- » Don't immerse the unit into water.
- » Don't use sharp or abrasive to clean the appliance.
- » Do not move the motor block in any liquid, washing it under water jet or place in a dishwasher.

Storage

1. Unplug the unit.
2. Clean it and thoroughly dry the unit before taking the unit for storage.
3. Wind the power cord.
4. Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.



Note

Do not leave food on the trays during storage.

Technical specifications

Supply voltage: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Power: 245 W

Protection class against electric shock: II

Service lifetime: 3 years

Does not contain harmful substances

Additional information: www.magio.ua

Questions related to the use of MAGIO products: info@magio.ua

The manufacturer reserves the right to change the design and specifications, packaging, product colors, warranty period, etc. without prior notice.



Note

Due to the continuous process of making changes and improvements, there may be some differences between the manual and the product. The manufacturer hopes that the user will pay attention to this.



Додаткові аксесуари

Ви можете придбати додаткові лотки для сушіння продуктів (Magio MG-353/T), лоток для сушіння дрібних трав (Magio MG-353/H), або лоток для пастили (Magio MG-353/P). Всю необхідну інформацію ви знайдете на сайті magio.ua



MG-353/H



MG-353/T



MG-353/P



Italy Design