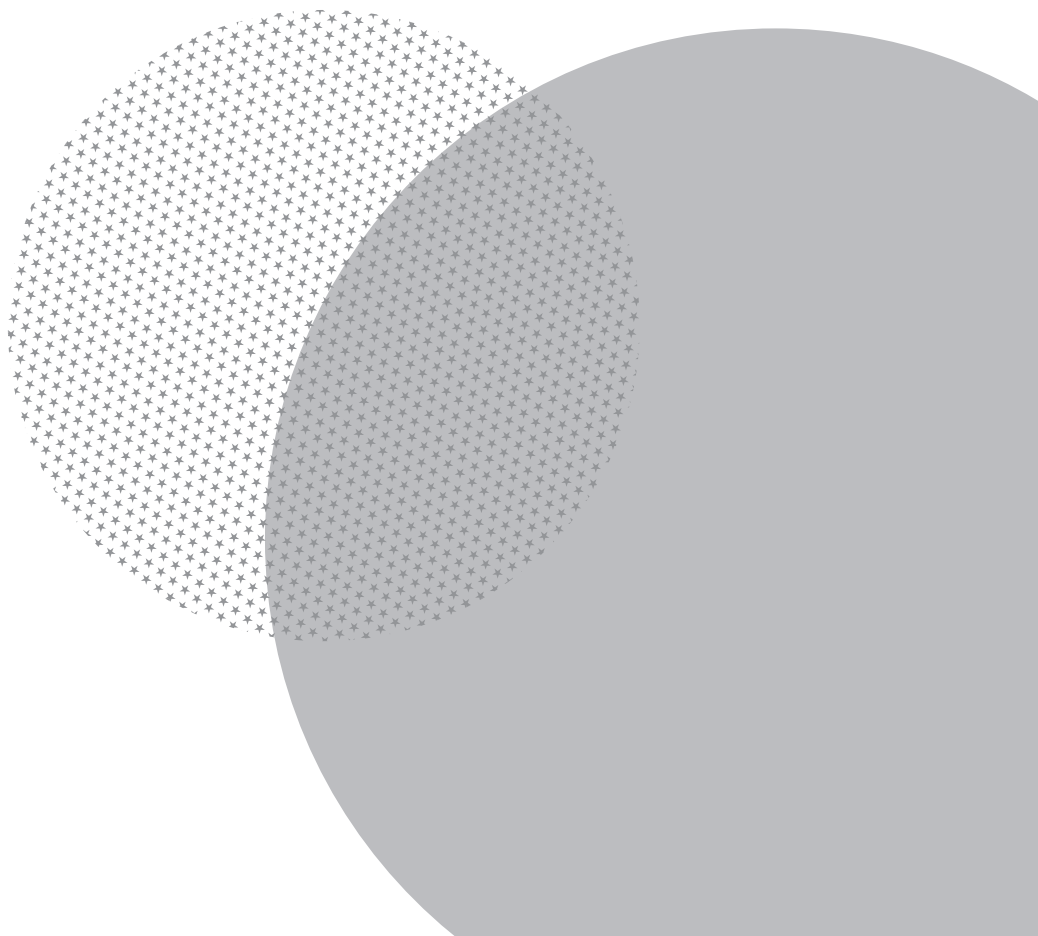


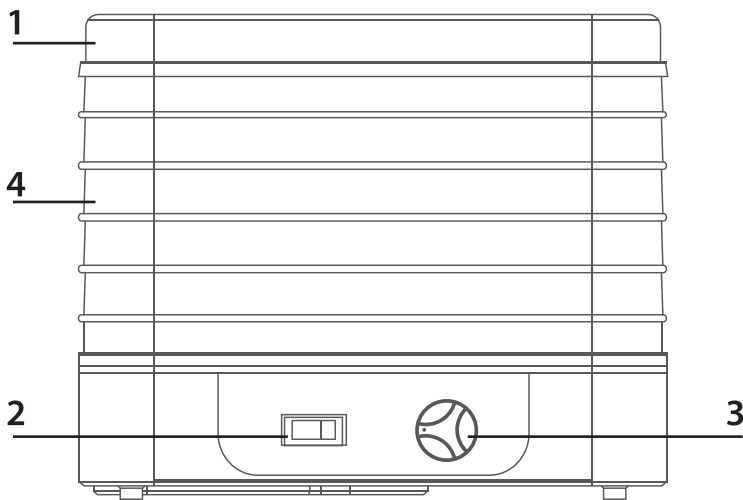
MAGGIO

ЕЛЕКТРОСУШАРКА ДЛЯ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ MG-352

ЭЛЕКТРОСУШИЛКА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ MG-352

ELECTRIC FOOD DEHYDRATOR MG-352





ЛЮБИЙ ПОКУПЕЦЬ!

Колектив компанії «Magio» дякує Вам за зроблений вибір на користь продукції нашої марки і гарантує високу якість роботи придбаного Вами приладу при умові дотримання правил інструкції з експлуатації. Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте інструкцію, в якій міститься важлива інформація, що стосується Вашої безпеки, а також рекомендації по правильному використанню приладу і догляду за ним.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації. Використовуйте пристрій тільки за його прямим призначенням, як викладено у цьому керівництві. Неправильне використання пристрою може привести до його поломки, завдання шкоди користувачеві або його майну. Для зниження ризику виникнення пожежі, для захисту від ураження електричним струмом та захисту від травм дотримуйтеся приведених нижче рекомендацій.

- Прочитайте інструкцію перед використанням або чищенням електроприладу.
- Перш ніж увімкнути пристрій в електромережу, переконайтеся в тому, що напруга, яка зазначена на пристрої, відповідає напрузі в електромережі у вашому будинку.
- Не залишайте дітей без догляду поряд з електроприладом.
- Уникайте потрапляння води або будь-якої рідини на електроприлад, а також шнур живлення та вилку.
- Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.
- Не використовуйте пошкоджений електроприлад, а також прилад із пошкодженим шнуром живлення або вилкою. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій.
- У випадку виникнення несправностей звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

- Вимикаючи пристрій з електричної мережі, не тягніть за мережевий шнур, а беріться за вилку мережевого шнура.
- Не беріться за мережеву вилку або за корпус приладу мокрими руками.
- Для зниження ризику ураження електричним струмом не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Не накривайте електроприлад металевими конструкціями або одягом, бо це може викликати перегрів обладнання.
- Не використовуйте пристрій у безпосередній близькості від джерел тепла або відкритого полум'я.
- Використовуйте виключно ті аксесуари, які рекомендовані виробником.
- Не занурюйте корпус приладу у воду або будь-які інші рідини.
- Робіть регулярне чищення приладу.
- Будьте особливо уважні, якщо поблизу від працюючого приладу знаходяться діти або особи з обмеженими можливостями.
- Діти старше 8 років і люди з обмеженими фізичними або розумовими можливостями або люди, які не мають досвіду використання подібних приладів, можуть користуватися цим приладом лише під наглядом людини, що відповідає за їх безпеку, або тільки після того, як вони будуть відповідним чином проінструктовані щодо безпечного користування пристроєм і розуміють потенційну небезпеку неправильного використання. Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Очищення і обслуговування не повинні проводити діти молодше 8 років, і можуть робити це тільки під наглядом дорослих.
- Регулярно перевіряйте стан вилки мережевого шнура і сам шнур живлення на наявність пошкоджень.
- Забороняється використовувати пристрій за наявності пошкоджень мережевої вилки або мережевого шнура, якщо пристрій працює з перебоями, а також після падіння пристрою.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння пристрою вимкніть пристрій 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 пристрою не викидайте його разом з побутовими відходами, передайте пристрій у спеціалізований пункт для подальшої утилізації.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.
- Використовуйте прилад тільки у побутових цілях у відповідності до даної інструкції з експлуатації.

- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду, так як це може бути джерелом небезпеки.
- Захищайте прилад від впливу несприятливих кліматичних умов, вологості і джерел тепла.
- Перш ніж прибрати прилад на тривале зберігання, або перед чищенням, відключіть його від мережі та дайте приладу охолонути.
- Не залишайте без нагляду увімкнений в мережу пристрій.
- Пристрій слід використовувати та зберігати на широких непохитних поверхнях.
- Зберігайте пристрій і шнур живлення в недоступному для дітей, які не досягли 8-річного віку, місці.
- Використовуйте пристрій на рівній і стійкій поверхні.
- Щоб уникнути перевантаження електричної мережі, не включайте одночасно декілька приладів з великою споживаною потужністю.
- Не використовуйте прилад поблизу ванн, раковин або інших ємностей, заповнених водою.
- У разі падіння приладу в воду негайно від'єднайте його від мережі. При цьому в жодному разі не занурюйте руки в воду. Перш ніж надалі використовувати прилад, необхідно його перевірити кваліфікованим спеціалістом.
- Прилад може вмикатися тільки в мережу з заземленням. Не користуйтеся нестандартними джерелами живлення чи іншими пристроями для підключення.
- Перед використанням подовжувача, переконайтеся, що він заземлений.
- Перед тим як упакувати прилад дайте йому повністю охолонути.
- У близькості приладу не користуйтеся аерозольними балонами.

УВАГА! Ставте прилад тільки на поверхню, що не нагрівається, щоб уникнути пожежі.

УВАГА! Не користуйтеся приладом більше 72 годин поспіль. По закінченню безперервної роботи приладу протягом 72 годин, вимкніть прилад (перемикач живлення в положення OFF), від'єднайте кабель від мережі і дайте приладу охолонути протягом як мінімум 2 годин.

РОЗПАКУВАННЯ

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

– Повністю розпакуйте пристрій та видаліть будь-які наклейки та пакувальні матеріали що заважають роботі пристрою.

– Перевірте цілісність пристрою, за наявності пошкоджень не користуйтеся пристроєм.

– Перед вмиканням переконайтеся в тому, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.

ОПИС

1. Кришка
2. Вимикач
3. Регулятор температури
4. Секції для сушки

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Розпакуйте виріб.
2. Перед першим увімкненням ретельно протріть всі ємності та деталі теплою вологою тканиною та витріть їх досуха.
3. Переконайтеся, що робоча напруга приладу відповідає напрузі мережі.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1. Установіть сушку на стійку, горизонтальну поверхню.
2. Розкладіть заздалегідь підготовлені продукти.
3. Секції повинні бути встановлені таким чином, щоб надати можливість повітрю вільно циркулювати між ними. Не кладіть забагато продуктів у кожен секцію.
4. Накрийте прилад кришкою. Кришка повинна знаходитись на приладі протягом всього часу його роботи.
5. Підключіть прилад до мережі. Переведіть кнопку увімкнення в положення ON. Засвітиться світловий індикатор.
6. Задайте необхідну температуру за допомогою регулятора.
7. Після завершення сушки, встановіть регулятор температури в мінімальне положення; вимкніть прилад за допомогою кнопки вимкнення і від'єднайте шнур живлення від електромережі.
8. Почекайте, поки продукти охолонуть, після чого упакуйте їх.

ТЕМПЕРАТУРНІ РЕЖИМИ:

- 35-40 °C - трави
- 40-50 °C - хліб
- 50-55 °C - овочі
- 55-60 °C - фрукти
- 50-55 °C - гриби
- 65-70 °C - м'ясо, риба

Увага! Тривалість сушки залежить від бажаного результату.

ПОПЕРЕДНЯ ОБРОБКА ФРУКТІВ

Попередня обробка фруктів дозволяє зберегти натуральний колір, смак і аромат фруктів.

Ось кілька корисних порад як правильно підготувати фрукти до сушіння:

Візьміть 1/4 склянки соку (бажано натурального). Пам'ятайте сік, що використовується повинен відповідати фрукту, що готується. Наприклад, для яблук використовуйте яблучний сік. Сік змішайте з 2 склянками води. Потім занурьте попередньо оброблені

фрукти в приготовану рідину на 2 хвилини.

СУШКА ФРУКТІВ

Вимити фрукти.

Усунути всі кістки, гнилі частини та ін.

Розділити фрукти на шматки так, щоб вони вільно помістилися між знімними секціями.

Щоб фрукти не стали коричневими, можна їх покропити або занурити в натуральний сік лимона або ананаса.

Щоб фрукти приємно пахли, їх можна посипати корицею або кокосовою стружкою.

Деякі фрукти покриті натуральним захисним шаром, який продовжує час їх сушки. Щоб його прибрати їх потрібно спочатку занурити в киплячу воду на 1-2 хвилини, а потім в холодну воду і осушити.

ТАБЛИЦЯ СУШКИ ФРУКТІВ

Фрукти	Підготовка	Ступінь сушіння	Приблизний час (години) сушіння
Яблуко	Очистіть, витягніть насіння і наріжте шматочками. На 2 хв. помістіть в маринад. Висушіть і покладіть на секцію	Гнучкі	4-15
Абрикос	Розріжте навпіл або начетверо і висушіть. Щоб зберегти колір, їх потрібно на деякий час покласти в маринад	Гнучкі	8-36
Ананас (свіжий)	Очистіть, наріжте шматочками або кубиками	Тверді	6-36
Ананас (з банки)	Процідити, висушити, а потім викласти на секцію	Гнучкі	6-36
Слива	Вимити, залишити цілими або нарізати навпіл і витягнути кісточку	Вологість не помітна	5-25
Банан	Очистити, нарізати шматочками по 3 мм	Тверді	6-36
Полуниця	Вимити і порізати на шматочки 9 мм	Гнучкі	5-25
Вишня	Перед сушінням з вишень потрібно видалити кісточку	Тверді	6-36
Журавлина	Добре вимити і залишити цілою	Вологість не помітна	4-20
Виноград (родзинки)	Вимити, видалити плодоніжки і залишити цілим	Гнучкі і тверді	6-36
Нектарин	Видалити кісточку і шкірку, порізати навпіл або начетверо	Гнучкі	6-24

Шкурка апельсина	Очищену шкірку апельсина поріжте шматочками і викладіть на секцію. Після сушіння потріть на тертці	Крихкі	6-15
Персик	Виконайте те ж саме, що і з нектаринами	Гнучкі і тверді	5-24
Груша	Очистіть, витягніть насіння і наріжте шматочками	Гнучкі і тверді	5-24

ПОПЕРЕДНЯ ОБРОБКА ОВОЧІВ

1. Рекомендується бланшувати (коротко обробляти гарячою водою або паром) зелені боби, цвітну капусту, броколі, спаржу і картоплю. Так як ці продукти часто використовуються при приготуванні перших і других страв, бланшування збереже первісний колір цих овочів.

Як бланшувати: покладіть попередньо оброблені овочі в каструлю з киплячою водою на 3-5 хвилин. Потім злийте відвар, а овочі покладіть в сушку.

2. Якщо Ви хочете додати присмак лимона до таких овочів, як зелені боби, спаржа та ін., просто змочіть їх в натуральному лимонному соці на 2 хвилини.

Примітка: дані поради носять рекомендаційний характер і не є обов'язковими до застосування.

СУШКА ОВОЧІВ

Вимийте овочі.

Усуньте всі кісточки, гнілі частини та ін.

Овочі, які варяться довго, необхідно обробити паром.

Щоб це зробити, потрібно їх покласти в сито або друшляк і помістити в каструлю з киплячою водою на 1-5 хв., А потім кинути в холодну воду і осушити.

ТАБЛИЦЯ СУШКИ ОВОЧІВ

Овочі	Підготовка	Ступінь сушіння	Приблизний час (години) сушіння
Серцевина артишоку	Нарізати серцевину шматками товщиною 3 мм. Варити 5-8 хвилин у воді з додаванням соку лимона, висушити	Крихкі	4-12
Спаржа	Вимити і порізати на шматки 2,5 мм. Найкраще для сушіння використовувати кінцівки спаржі. Інші просушені і покришені частини є чудовою приправою	Крихкі	4-10

Гриби	Вибрати гриби з загорнутими в середину капелюшками, усунути пісок або шкурку. Сушити порізаними або цілими	Тверді і крихкі	3-10
Петрушка	Викласти пелюстки на секції	Крихкі	2-10
Квасоля	Порізати на шматки 2,5 см. Бланшувати поки вона не стане слизькою. Під час сушіння весь час переміщайте овочі з середини секції на її край і навпаки	Крихкі	4-14
Буряк	Порізати, вимити, усунути верхівку, відрізати корінці, очистити і порізати, а потім бланшувати	Крихкі	4-12
Брюссельська капуста	Відрізати стебла від капусти і розрізати навпіл	Крихкі	5-15
Морква	Для сушки вибрати молоді, тендітні коріння. Пропарити	Тверді	4-12
Бадилля селери	Відрізати стебла листків і ретельно вимити. Стебла порізати на шматки 6 мм. Листки сохнуть швидко, тому їх потрібно усунути, якщо вони вже будуть сухими. Покришені можна додавати до супу	Крихкі	4-12
Цибуля та цибуля порей	Очистити і нарізати шматками або покрити. Під час сушіння кілька разів розмішати	Крихкі	2-10
Пастернак	Виконуйте ті ж дії, що і у випадку з морквою	Тверді	4-12
Горох	Використовувати тільки солодкі, тендітні сорти. Вилущити і бланшувати протягом 3-5 хвилин, а потім процідити	Тверді	4-12
Ревінь	Висушити тільки м'які стебла	Крихкі	4-16
Зелена цибуля	Посікти і викласти на секції	Крихкі	4-10

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 ефективною 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 входить 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 приготова-на. 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.

ЗБЕРІГАННЯ ВИСУШЕНИХ ПРОДУКТІВ

Ємності, в яких будуть зберігатися висушені продовольчі продукти, повинні бути чистими і сухими.

Найкращим способом збереження висушених продуктів є скляні банки з металевими кришками, розміщені в темному сухому місці при температурі 5-20 градусів.

Протягом першого тижня після сушіння продуктів потрібно перевіряти, чи немає в ємностях вологи. Якщо вона існує, це означає, що продукти не просушені повністю і потрібно їх ще раз висушити.

УВАГА! У ємності не можна вкладати гарячі і теплі продукти.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Від'єднайте пристрій від мережі.
2. Дайте пристрою охолонути.
3. Протріть пристрій вологою тканиною, використовуючи м'який миючий засіб, а потім витріть насухо.
4. Ніколи не занурюйте пристрій у воду!
5. Уникайте попадання вологи в пристрій.
6. Ніколи не використовуйте гострі або абразивні елементи при очищенні пристрою.

ЗБЕРІГАННЯ

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

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240В 50/60Гц

Потужність: 350Вт

Об'єм (5 рівнів): 11л

Клас захисту: II

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

Рекомендований термін використання – 3 роки

Більше інформації: www.magio.ua

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

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

ДОРОГОЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Коллектив компании «Magio» благодарит Вас за сделанный выбор в пользу продукции нашей марки и гарантирует высокое качество работы приобретенного Вами прибора при соблюдении правил его эксплуатации. Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу. Для снижения риска возникновения пожара, для защиты от поражения электрическим током и защиты от травм следуйте приведённым ниже рекомендациям.

- Прочитайте инструкцию перед использованием или чисткой электроприбора.
- Прежде чем подключить устройство к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на устройстве, соответствует напряжению электросети в вашем доме.
- Не оставляйте детей без присмотра рядом с электроприборами.
- Избегайте попадания воды или какой-либо жидкости на электроприбор, а также на провод и вилку.
- Не допускайте расположения провода на углу стола, а также его контакта с горячей поверхностью.
- Не используйте поврежденный электроприбор, а также электроприбор с поврежденной вилкой или проводом. Если электроприбор поврежден или сломан, не пытайтесь починить его самостоятельно.
- В случае повреждения электроприбора обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта или обслуживания прибора.
- Отключая устройство от электрической сети, не тяните за сетевой шнур, а беритесь за вилку сетевого шнура.
- Не беритесь за сетевую вилку или за корпус прибора мокрыми руками.
- Для снижения риска удара электрическим током не используйте прибор вне помещений.
- Не накрывайте электроприбор металлическими конструкциями или одеждой, так как это может привести к возгоранию или выхода прибора из строя.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от источников тепла или открытого пламени.
- Используйте только рекомендованные производителем аксессуары.

- Не погружайте корпус прибора в воду или в любые другие жидкости.
- Проводите регулярную чистку прибора.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Дети старше 8 лет и люди с ограниченными физическими или умственными возможностями или люди, не имеющие опыта использования подобных устройств, могут пользоваться данным устройством только под присмотром человека, отвечающего за их безопасность, или только после того, как они будут соответствующим образом проинструктированы о безопасном использовании устройства и поймут потенциальную опасность неправильного использования. Не позволяйте детям играть с устройством. Очистку и обслуживание не должны проводить дети младше 8 лет, и делать это можно только под присмотром взрослых.
- Регулярно проверяйте состояние вилки сетевого шнура и сам сетевой шнур на отсутствие повреждений.
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или сетевого шнура, если устройство работает с перебоями, а также после падения устройства.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор и обратитесь в любой авторизированный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.magio.ua
- В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами, передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.
- Используйте прибор только в бытовых целях, указанных в этой инструкции.
- Не оставляйте прибор без присмотра, когда он включен, так как это может быть источником опасности.
- Защищайте прибор от воздействия неблагоприятных климатических условий, влажности и источников тепла.
- Прежде чем убрать прибор на длительное хранение или перед чисткой, отключите его от сети и дайте прибору остыть.
- Не оставляйте без присмотра включенное в сеть устройство.
- Прибор следует использовать и хранить на широких устойчивых поверхностях.
- Храните устройство и шнур питания в недоступном для детей, не достигших 8-летнего возраста, месте.

- Используйте прибор на ровной и устойчивой поверхности.
- Во избежание перегрузки электрической сети, не включайте одновременно несколько приборов с большой потребляемой мощностью.
- Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, наполненных водой.
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Прежде чем продолжить использовать прибор, необходимо его проверить квалифицированным специалистом.
- Прибор может включаться только в сеть с заземлением. Не используйте нестандартные источники питания или другие устройства для подключения.
- Перед использованием удлинителя, убедитесь, что он заземлен.
- Перед тем как упаковать прибор дайте ему полностью остыть.
- В близости прибора не пользуйтесь аэрозольными баллонами.

ВНИМАНИЕ! Ставьте прибор только на ненагревающуюся поверхность, во избежание возгорания.

ВНИМАНИЕ! Не работайте с прибором более 72 часов подряд. По окончании непрерывной работы прибора в течение 72 часов, выключите прибор (переключатель питания в положение OFF), отсоедините кабель от сети и дайте прибору остыть в течение как минимум 2 часов.

РАСПАКОВКА

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.

— Полностью распакуйте устройство и удалите любые наклейки и упаковочные материалы мешающие работе устройства.

— Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.

— Перед включением убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

ОПИСАНИЕ

1. Крышка
2. Выключатель
3. Регулятор температуры
4. Секции для сушки

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Выньте прибор из упаковки.
2. Перед первоначальным включением тщательно протрите все ёмкости и части теплой влажной тканью и насухо вытрите.
3. Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Установите сушку на устойчивую, горизонтальную поверхность.
2. Разложите заранее подготовленные продукты.
3. Секции должны быть установлены таким образом, чтобы давать возможность воздуху свободно циркулировать между ними. Не кладите слишком много продуктов в каждую секцию.
4. Накройте прибор крышкой. Крышка должна находиться на приборе в течении всего времени его работы.
5. Подключите прибор к сети. Переведите кнопку включения в положение ON. Загорится световой индикатор.
6. Задайте необходимую температуру с помощью регулятора.
7. После завершения сушки, установите регулятор температуры в минимальное положение, выключите прибор с помощью кнопки выключателя и отсоедините шнур питания от электросети.
8. Подождите пока продукты остынут и, затем, можете их упаковывать.

ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ:

- 35-40 °C - травы
- 40-50 °C - хлеб
- 50-55 °C - овощи
- 55-60 °C - фрукты
- 50-55 °C - грибы
- 65-70 °C - мясо, рыба

Внимание! Продолжительность сушки зависит от желаемого результата.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ФРУКТОВ

Предварительная обработка фруктов позволяет сохранить натуральный цвет, вкус и аромат фруктов.

Вот несколько полезных советов как правильно подготовить фрукты к сушке:

Возьмите 1/4 стакана сока (желательно натурального). Помните, что используемый сок должен соответствовать приготавливаемому фрукту. Например, для яблок используйте яблочный сок. Сок смешайте с 2 стаканами воды. Затем погрузите предварительно обработанные фрукты в приготовленную жидкость на 2 минуты.

СУШКА ФРУКТОВ

Вымыть фрукты.

Устранить все косточки, гнилые части и др.

Разделить фрукты на куски так, чтобы они свободно поместились между съемными секциями.

Чтобы фрукты не стали коричневыми, можно их покропить или окунуть в натуральный сок лимона или ананаса.

Чтобы фрукты приятно пахли, их можно посыпать корицей или кокосовыми стружками. Некоторые фрукты покрыты натуральным защитным слоем, который продлевает время их сушки. Чтобы его убрать их нужно сначала окунуть в кипящую воду на 1-2 минуты, а затем в холодную воду и осушить.

ТАБЛИЦА СУШКИ ФРУКТОВ

Фрукты	Подготовка	Степень сушки	Примерное время (часы) сушения
Яблоко	Очистьте, вытащите семечки и нарежьте кусочками. На 2 мин. поместите в маринад. Высушите и положите на секцию	Гибкие	4-15
Абрикос	Разрежьте пополам или начетверо и высушите. Чтобы сохранить цвет, их нужно на некоторое время положить в маринад	Гибкие	8-36
Ананас (свежий)	Очистьте, нарежьте кусочками или кубиками	Твердые	6-36
Ананас (из банки)	Процедить, высушить, а потом выложить на секции	Гибкие	6-36
Слива	Вымыть, оставить целыми или нарезать пополам и вытащить косточки	Влажность не заметна	5-25
Банан	Очистить, нарезать кусочками по 3 мм	Твердые	6-36
Клубника	Вымыть и порезать на кусочки по 9 мм	Гибкие	5-25
Вишня	Перед сушкой из вишен нужно удалить косточки	Твердые	6-36
Клюква	Хорошо вымыть и оставить целой	Влажность не заметна	4-20
Виноград (изюм)	Вымыть, удалить плодоножки и оставить целым	Гибкие и твердые	6-36
Нектарин	Удалить косточки и шкурку, нарезать пополам или начетверо	Гибкие	6-24
Шкурка апельсина	Очищенную шкурку апельсина порежьте кусочками и выложите на секции. После сушки потрите на терке	Хрупкие	6-15
Персик	Проделайте то же самое, что и с нектаринами	Гибкие и твердые	5-24
Груша	Очистьте и удалите семечки. Нарежьте кусочками, пополам или начетверо	Гибкие и твердые	5-24

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

1. Рекомендуется бланшировать (кратко обрабатывать горячей водой или паром) зеленые бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу и картошку. Так как эти продукты часто используются при приготовлении первых и вторых блюд, бланширование сохранит первоначальный цвет этих овощей.

Как бланшировать: положите предварительно обработанные овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3-5 минут. Затем слейте отвар, а овощи уложите в сушку.

2. Если Вы хотите добавить привкус лимона к таким овощам, как зеленые бобы, спаржа и др., просто смочите их в натуральном лимонном соке на 2 минуты.

Примечание: данные советы носят рекомендательный характер и не обязательны к применению.

СУШКА ОВОЩЕЙ

Вымойте овощи.

Устраните все косточки, гнилые части и др.

Овощи, которые варятся долго, необходимо обработать паром.

Чтобы это сделать, нужно их положить в сито или дуршлаг и поместить в кастрюлю с кипящей водой на 1-5 мин., а потом кинуть в холодную воду и осушить.

ТАБЛИЦА СУШКИ ОВОЩЕЙ

Овощи	Подготовка	Степень сушки	Примерное время (часы) сушки
Сердцевина артишока	Нарезать сердцевину кусками толщиной 3 мм. Варить 5-8 минут в воде с добавлением сока лимона, высушить	Хрупкие	4-12
Спаржа	Вымыть и порезать на куски 2,5 мм. Лучше всего для сушки употреблять конечности спаржи. Другие просушенные и покрошенные части являются замечательной приправой	Хрупкие	4-10
Грибы	Выбрать грибы с завернутыми в середину шляпками, устранить песок или шкурку. Сушить порезанными или целыми	Твердые и хрупкие	3-10
Петрушка	Выложить лепестки на секции	Хрупкие	2-10
Фасоль	Порезать на куски 2,5 см. Бланшировать пока она не станет скользкой. Во время сушки все время перемещайте овощи с середины секции на ее край и наоборот	Хрупкие	4-14

Свекла	Порезать, вымыть, устранить верхушки, отрезать корешки, очистить и порезать, а затем бланшировать	Хрупкие	4-12
Брюссельская капуста	Отрезать стебли от капусты и разрезать пополам	Хрупкие	5-15
Морковь	Для сушки выбрать молодые, хрупкие корни. Пропарить	Твердые	4-12
Ботва сельдерея	Отрезать стебли листов и тщательно вымыть. Стебли порезать на куски 6 мм. Листки сохнут быстро, поэтому их нужно устранить, если они уже будут сухими. Покрошенные можно добавлять к супу	Хрупкие	4-12
Лук и лук порей	Очистить и нарезать кусками или покрошить. Во время сушки несколько раз размешать	Хрупкие	2-10
Пастернак	Выполняйте те же действия, что и в случае с морковью	Твердые	4-12
Горох	Использовать только сладкие, хрупкие сорта. Вылущить и бланшировать в течение 3-5 минут, а затем процедить	Твердые	4-12
Ревень	Высушить только мягкие стебли	Хрупкие	4-16
Зеленый лук	Посечь и выложить на секцию	Хрупкие	4-10

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА, РЫБЫ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Предварительная подготовка мяса обязательна к применению и необходима для сохранения здоровья потребителя. Для эффективной сушки используйте только постное мясо (без жира). Для сохранения натурального привкуса, а также для придания мягкой консистенции, перед сушкой мясо рекомендуется мариновать. В состав маринада должна обязательно входить соль, которая помогает экстрагировать свободную воду из мяса и тем самым сохраняет его.

Стандартный маринад:

1/2 стакана соевого соуса

1 головка чеснока, мелко порезанная

2 столовые ложки сахара + 2 столовые ложки кетчупа

1 и 1/4 чайной ложки соли

1/2 чайной ложки луковичной приправы (порошка) + 1/2 чайной ложки сушеного перца.

Все ингредиенты нужно тщательно перемешать.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

Перед началом сушки любая домашняя птица должна быть предварительно приготовлена. Домашнюю птицу лучше всего отварить или пожарить.

Сушите приблизительно от 2 до 8 часов или до момента, когда вся влага из мяса уйдет.

РЫБА

Перед началом сушки рыбы рекомендуется отварить либо испечь в печи (выпекать 20 минут при температуре около 200 градусов или до момента, когда рыба станет слегка рыхловатой)

Сушите приблизительно от 2 до 8 часов или до момента, когда вся влага из рыбы уйдет.

МЯСО И ДИЧЬ

Приготовьте, порежьте на небольшие кусочки и положите в прибор на 2-8 часов или до того момента, пока вся влага из мяса не уйдет.

ЦЕЛЕБНЫЕ ТРАВЫ

Рекомендуется сушить только молодые листья.

После сушки, лечебные травы нужно хранить в бумажных пакетах или в стеклянных банках в холодном и затемненном месте.

ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ

Емкости, в которых будут сохраняться сушеные продовольственные продукты, должны быть чистыми и сухими.

Наилучшим способом сохранения сушеных продуктов являются стеклянные банки с металлическими крышками, размещенные в темном сухом месте при температуре 5- 20 градусов.

В течении первой недели после сушения продуктов нужно проверять, нет ли в емкостях влаги. Если она существует, это значит, что продукты не просушены полностью и нужно их еще раз высушить.

ВНИМАНИЕ! В емкости нельзя вкладывать горячие и теплые продукты.

ЧИСТКА И УХОД

1. Отключите устройство от сети.
2. Дайте устройству остыть.
3. Протрите прибор влажной тканью, используя мягкое моющее средство, а затем вытрите насухо.
4. Никогда не погружайте устройство в воду!
5. Избегайте попадания влаги в устройство.
6. Никогда не используйте острые или абразивные элементы при чистке устройства.

ХРАНЕНИЕ

1. Отключите устройство от сети.
2. Дайте устройству остыть.
3. Перед тем как убрать устройство на хранение, выполните чистку устройства.

4. Смотайте шнур питания.

5. Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Электропитание: 220-240В 50/60Гц

Мощность: 350Вт

Объем (5 уровней): 11л

Класс защиты: II

Примечание: вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

Рекомендуемый срок использования – 3 года

Больше информации: www.magio.ua

По вопросам, связанным с использованием продукции MAGIO: support@magio.ua

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики, комплектацию, цветовую гамму товара, гарантийный период и т.п. без предварительного уведомления.

DEAR CUSTOMER!

The staff of the company "Magio" thanks you for the choice you have made in favor of the products of our brand and guarantees a high quality of working of the purchased items if you follow the manual. Before using electrical appliances, carefully read this manual which contains important information regarding care and operation for your safety.

SAFETY INFORMATION

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period. Use the unit for its intended purpose only, as specified in this manual. Mishandling of the unit may lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property. To avoid the risk of fire, electric shock and to prevent injury, observe the following safety measures:

- Read all instructions before use or cleaning.
- Before connecting the unit to the mains, make sure that the voltage specified on the unit corresponds to your home mains voltage.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Do not immerse cord, plug, or any part of the appliance in water or other liquids.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. If the appliance is damaged or broken, do not repair yourself.
- If the power cord or the plug is broken or damaged, do not repair or change yourself, please send the appliance to qualified service center for repair or service.
- When unplugging the unit, pull the plug but not cord.
- Do not touch the plug or the body of the appliance with wet hands.
- To prevent the risk of electric shock, do not use the appliance outdoors.
- Do not cover any part of the appliance with metal or cloth, it may cause overheating.
- Do not use the unit near heat sources or open flame.
- Do not use any accessories other than manufacturer recommended accessories.
- Do not immerse the unit body into water or any other liquids.
- Clean the appliance regularly.
- Close supervision is necessary when children or disabled persons are near the operating unit.
- Children over 8 years old and people with limited physical or mental abilities, or people who have not experienced using such appliance, can use this appliance only under the supervision of a person responsible for their safety, or only after they have been properly instructed about safe use devices and understand the potential danger of misuse. Do not allow children to play with the device. Cleaning and maintenance should not be carried out by children under 8 years old, and this can only be done under the supervision of an adult.

ENGLISH:

- Regularly check the power plug and power cord integrity for damages.
- Never use the unit if the power cord or the power plug is damaged, if the unit works improperly or after it was dropped.
- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website www.magio.ua.
- For environment protection do not throw out the unit with usual household waste after its service life expiration; apply to the specialized center for further recycling.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.
- Do not use this appliance for any use other than its intended use. This appliance is for household use only.
- Never leave the appliance unattended in working.
- Protect the device from the effects of adverse climatic conditions, humidity and heat sources.
- Before putting the appliance for long-time storage or before cleaning. Plug it off an outlet and let the appliance cool down.
- Do not leave the device unattended when it is switched on.
- The appliance should be used and stored on wide sustainable surfaces.
- Keep the device and power cord out of the reach of children under 8 years of age.
- Use the appliance on an even and stable surface.
- To avoid overloading the electrical power supply, do not switch on multiple power supplies at the same time.
- Do not use the appliance near baths, sinks or other containers filled with water.
- If the appliance falls to the water, immediately disconnect it from the mains. In this case, do not immerse your hands in water. Before using the appliance further, it must be checked by a qualified technician.
- The appliance can only be switched on to a grounded network. Do not use non-standard power supplies or other connecting devices.
- Before using the extension cord, make sure it is grounded.
- Before you pack the appliance let it cool completely.
- Do not use aerosol cans in the vicinity of the device.

ATTENTION! Put the appliance on a non-heated surface to prevent fire.

ATTENTION! Do not work with the appliance for more than 72 consecutive hours. At the end of the continuous operation of the device for 72 hours, turn off the device (power switch to OFF position), disconnect the cable from the mains and allow the device to cool for at least 2 hours.

UNPACKING

ENGLISH:

After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least three hours at room temperature before switching on.

- Unpack the unit completely and remove any stickers and packaging materials that can prevent unit operation.
- Check the unit for damages; do not use it in case of damages.
- Before switching the unit on, make sure that your home mains voltage corresponds to the unit operating voltage.

DESCRIPTION

1. Steaming lid
2. Power switch
3. Temperature control knob
4. Sections for drying

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Pull the appliance out of the package.
2. Wipe all the containers and parts with warm moist cloth and wipe them dry.
3. Make sure the operating voltage of the appliance corresponds to the mains voltage.

EXPLOITATION

1. Place the drier on a steady horizontal surface.
2. Lay out the food items.
3. The sections should be positioned so that the air can easily circulate between the sections. Do not put too many food items in each section.
4. Cover the device with the lid. The lid should cover the device for the whole period of operation
5. Plug the device into the socket. Move the power switch button to ON position. The light indicator will turn on.
6. Set the necessary temperature using temperature control knob.
7. After the drying of food is done adjust the temperature control knob to the lowest position, switch off the power and pull out the plug.
8. Wait until the food is cool, and then pack the food.

TEMPERATURE MODES:

- 35-40 °C - herbs
- 40-50 °C - bread
- 50-55 °C - vegetables
- 55-60 °C - fruits
- 50-55 °C - mushrooms
- 65-70 °C - meat, fish

Warning! The drying time depends on the desired result.

PREPARATION OF FRUITS

Pre-processing of fruits allows you to preserve the natural color, taste and aroma of fruits. Here are some helpful tips on how to properly prepare fruits for drying:
 Take 1/4 cup juice (preferably natural). Remember the juice used should match the prepared fruit. For example, apple juice use apple juice. Mix the juice with 2 cups of water. Then immerse the pre-processed fruit in the cooked liquid for 2 minutes.

DRYING OF FRUITS

Wash the fruits

Remove all ossicle, rotten parts, and so on.

Divide the fruits into pieces so that they fit freely between the removable sections.

To make the fruits not brown, you can pepper them or immerse them in natural lemon juice or pineapple.

To make the fruit smell pleasantly, you can sprinkle them with cinnamon or coconut chips.

Some fruits are covered with a natural protective layer that extends the drying time. To remove it you must first immerse in boiling water for 1-2 minutes, and then in cold water and drain.

TABLE OF FRUIT DRYING

Fruit	Preparation	Degree of drying	Approximate time (hours) drying
Apple	Clean, remove the seeds and cut the bits. For 2 min put in marinade Dip it and place it on the section	Pliable	4-15
Apricot	Cut in half or four times and dry. To save color, they need to be put in a marinade for some time	Pliable	8-36
Pineapple (fresh)	Clean, cut into pieces or cubes	Solid	6-36
Pineapple (from cans)	Strain, dry, and then lay out on the section	Pliable	6-36
Plum	Leave it whole or cut in half and remove the stones	Humidity isn't noticeable	5-25
Banana	Clean, cut into pieces of 3 mm	Solid	6-36
Strawberries	Wash and cut into pieces 9 mm	Pliable	5-25
Cherry	Before drying from a cherry it is necessary to remove bones	Solid	6-36
Cranberries	Good to wash and leave the whole	Humidity isn't noticeable	4-20
Grapes (raisins)	Wash, remove pedestals and leave whole	Pliable and solid	6-36

Nectarine	Remove ossicle and peel, cut in half or four times	Pliable	6-24
Orange peel	Clean the peeled orange cut into pieces and place it on a section. After drying, rub on a grater	Fractures	6-15
Peach	Do the same thing as with nectarines	Pliable and solid	5-24
Pear	Cleanse, pull out the seeds and cut the pieces	Pliable and firmly	5-24

PREVIOUS PROCESSING OF VEGETABLES

1. It is recommended to blanch (shortly treat hot water or steam) green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potatoes. Since these products are often used in the preparation of the first and second dishes, blanching will preserve the original color of these vegetables.

How to blanch: put pre-processed vegetables in a saucepan with boiling water for 3-5 minutes. Then drain the broth and put the vegetables in dry.

2. If you want to add a flavor of lemon to vegetables such as green beans, asparagus, etc., just moisten them in natural lemon juice for 2 minutes.

Note: these tips are advisory and non-mandatory.

DRYING OF VEGETABLES

Wash the vegetables.

Remove all the ossicle, rotten parts, etc.

Long-cooled vegetables need to be steamed.

To do this, you need to put them in a sieve or colander and put in a pan with boiling water for 1-5 minutes. And then throw in cold water and drain.

TABLE OF VEGETABLES DRYING

Vegetables	Preparation	Degree of drying	Approximate time (hours) of drying
Choke	Cut the core into pieces of 3 mm thick. Cook for 5-8 minutes in water with the addition of lemon juice, then dry	Brittle	4-12
Asparagus	Wash and cut into pieces 2.5 mm. It is best to use asparagus limbs to dry. Other dried and cracked parts are a great seasoning	Brittle	4-10
Mushrooms	Choose mushrooms wrapped in the middle of the hats, remove the sand or skin. Drying whole or chopped	Solid and brittle	3-10
Parsley	Put petals on the section	Brittle	2-10

ENGLISH:

Bean	Cut into pieces 2.5 cm. Blanch until it becomes slippery. While drying, always move vegetables from the middle of the section to its edge and vice versa	Brittle	4-14
Beet	Cut, wash, remove the tip, cut the roots, clean and cut, and then blanch	Brittle	4-12
Brussels sprouts	Cut the stems from cabbage and cut it in half	Brittle	5-15
Carrot	For drying, choose young, soft roots. Steamed	Solid	4-12
Celery tops	Cut the stems of the leaves and wash thoroughly. Stems cut into pieces 6 mm. The leaves dry quickly, so they need to be removed if they are dry already. Crashes can be added to soup	Brittle	4-12
Onions and leeks	Clean and cut into pieces or crumble. When drying, stir several times	Brittle	2-10
Parsnip	Follow the same steps as in carrots	Solid	4-12
Pea	Use only sweet, fragile varieties. Remove and blanch for 3-5 minutes, then strain	Solid	4-12
Rhubarb	Dry only soft stems	Brittle	4-16
Green onion	Cut and lay out on the section	Brittle	4-10

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.

STORAGE OF DRIED PRODUCTS

The containers in which the dried food products will be stored should be clean and dry.
The best way to preserve dried products is to place glass jars with metal lids, placed in a dark, dry place at a temperature of 5-20 degrees.

During the first week after drying the products, it is necessary to check if there is any moisture in the containers. If it does, it means that the products have not dried completely and need to be dried again.

WARNING! You can't put hot and warm foods in the container.

CLEAN AND CARE

1. Unplug the appliance.
2. Allow the device to cool down.
3. Clean the appliance with a damp cloth/sponge.
4. Never immerse the unit into water!
5. Avoid moisture getting into parts of this appliance.
6. Never use sharp or abrasive to clean the appliance.

STORAGE

1. Unplug the unit.
2. Allow the device to cool down .
3. Clean the unit before taking the unit for storage.
3. Empty and allow to dry out the water tank.
4. Wind the power cord.
5. Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240V 50/60Hz

Power: 350W

The volume (5 layers tray): 11L

Protection class: II

ENGLISH:

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

Recommended usage period - 3 years

More info: www.magio.ua

Questions regarding exploitation of MAGIO appliances: support@magio.ua Manufacturer reserves the right to change design and specifications, complete set, color scheme of the item, warranty period, etc. without prior notice.

MAGIO

Виготовлено на замовлення
Прем'єр Пасіфік ХК ЛТД.803, 8Ф, Юї Ксі Білдінг
160-174 Локхарт Род, Ван Чай, Гонконг.
Виготовлено в КНР

Produced for Premier Pacific HK LTD. Room 803, 8F, Yue Xiu Building 160-174 Lockhart
Road, Wan Chai, Hong Kong. Made in PRC.