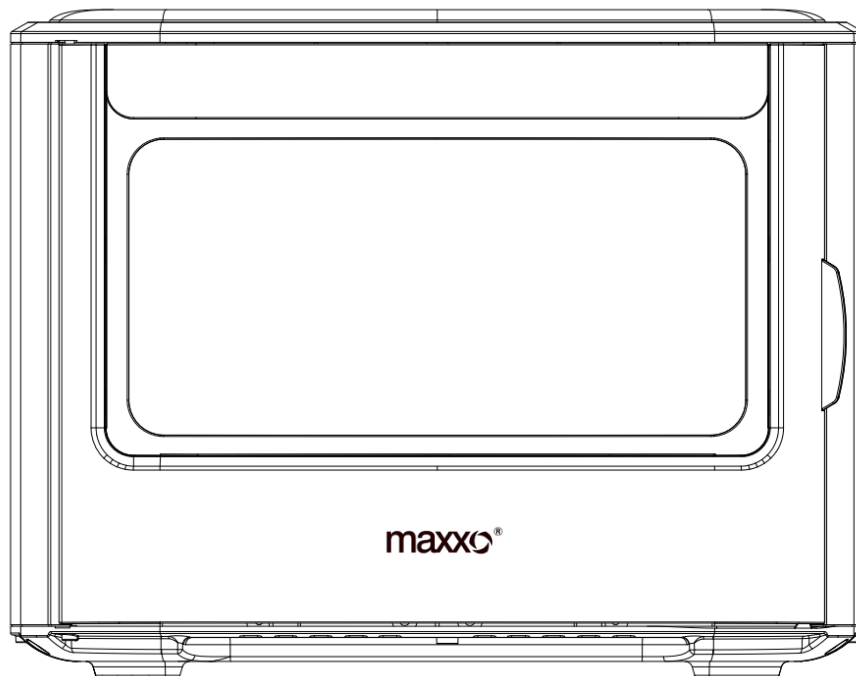


Maxxo NIR Rapid Dry

Uživatelský návod



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

JE NUTNÉ POLOŽIT ŽÁRUVZDORNÝ MATERIÁL (KERAMICKÉ DLAŽDICE, SILNÉ PRKNA ATD.) POD SPOTŘEBIČ BĚHEM JEHO POUŽÍVÁNÍ NEBO SPOTŘEBIČ UMÍSTĚTE NA ŽÁRUVZDORNÝ POVRCH, ABYSTE PŘEDEŠLI MOŽNÉMU VZNÍCENÍ, ČI POŽÁRU.

- Nepoužívejte spotřebič déle než 48 hodin v provozu. Po dokončení provozu spotřebiče vypněte spotřebič, odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej vychladnout.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit jeho poškození a zranění uživatele.
- Používejte spotřebič pouze k určenému účelu a vždy dodržujte pokyny v návodu k použití.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.
- Chraňte základnu před vodou. Nezapínejte spotřebič, pokud je jeho povrch mokrá.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným elektrickým kabelem, zástrčkou, po pádu spotřebiče nebo s jiným poškozením. V takovém případě kontaktujte servisní středisko.
- Nedovolte dětem používat spotřebič bez pečlivého dohledu dospělého.
- Před čištěním spotřebič odpojte ze zásuvky.
- Nikdy neodpojujte kabel od zásuvky tahem, místo toho uchopte zástrčku a zatáhněte za ni.
- Spotřebič používejte pouze v domácnosti, není určeno pro komerční použití.
- Nezakrývejte spotřebič.
- Nenechávejte spotřebič během používání bez dozoru.
- Spotřebič umísťujte pouze na rovný povrch.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

POZOR! Před prvním použitím:

- Vybalte spotřebič.
- Před použitím se ujistěte, že elektrické parametry sušičky potravin, uvedené v tabulce technických charakteristik, odpovídají charakteristikám vaší místní elektrické sítě.
- Umyjte tácy v teplé vodě s pomocí přidání malého množství mycích prostředků na nádobí. *(nesmí být abrazivní)*

PRINCIP FUNGOVÁNÍ

Sušení produktů je účinným způsobem jejich konzervace.

Teplý vzduch s pevně nastavitelnou teplotou volně cirkuluje uvnitř spotřebiče. mezi horní a dolními tácy, proto jsou výrobky, které se nacházejí uvnitř spotřebiče, rovnoměrně sušené s minimální ztrátou zdraví prospěšných vitamínů, díky tomu si můžete vychutnat ovoce, zeleninu nebo i houby, které jsou připraveny bez použití nezdravých látek, po celý rok.

S pomocí Maxxo NIR Rapid Dry si můžete také sušit květiny, léčivé rostliny a připravovat cereálie. či jogurty.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE



1. Zapojte napájecí kabel. Stroj by se měl nacházet v režimu samokontroly.

2. Stiskněte tlačítko  pro **zapnutí, nebo vypnutí přístroje**. Po zapnutí se nastaví automaticky hodnoty sušení na :50°C a 10:00.

3. Stiskněte tlačítko  pro **regulaci teploty**. Na displeji se zobrazí TEMP 50°C. Stisknutím tlačítka +/- upravíte teplotu, každým dotykem zvýšíte nebo snížíte teplotu o 5°C podle typu pokrmu.

4. Následně stiskněte tlačítko  Toto tlačítko slouží pro **nastavení času**. Následně na displeji se zobrazí Čas, stisknutím tlačítek + zvýšíte čas sušení a – snížíte čas sušení. Vždy jeden krok = 1 hodina Rozpětí nastavení času je 1 -48 hodin.

5. Následným znovu stisknutím tlačítka  nastavíte počet minut, jeden krok je 10 minut.

6.Výrobek se z bezpečnostních důvodů vždy přepne do pohotovostního režimu pokud: **otevřete dvířka**. Na displeji se zobrazí: E1, stroj znovu fzačně fungovat jakmile zavřete dvířka.

7.Sušička dokončí sušení podle nastavených hodnot teploty a času a nakonci svého program **pětkrát pípne**, aby uživatele upozornil na dokončení programu. Motor a ventilátor budou nadále běžet ještě 10 sekund. Poté se stroj přepne do pohotovostního režimu a ventilátory motoru se zastaví. Kontrolka zhasne.

Tipy pro nastavení teplot pro dané potraviny:

Koření a bylinky	35 °C
Ořechy a semínka	41 °C
Ovoce a zelenina	58 °C
Maso a ryby	68 °C
Jerky	68 °C

Upozornění: Časy a teploty uvedené v tabulkách v tomto návodu k použití jsou pouze orientační! Doby a teploty sušení závisí na tloušťce plátků a zralosti daného ovoce (zeleniny) či jiných potravin.

TIPY PRO SUŠENÍ

Tipy pro sušení ovoce, zeleniny, ořechů, obilovin, semínek a koření

Při sušení potravin mějte na paměti následující zásady:

- **Používejte sezónní a ideálně lokální bio suroviny** – mají lepší chuť, nižší cenu a jsou snadněji dostupné.
 - **Vybírejte pevné kusy** bez měkkých nebo poškozených míst, která by se během sušení mohla zbarvit nebo zkazit.
 - **Odstraňte nejedlé části** (stonky, jádřince, semínka, slupky apod.) a v případě potřeby ovoce či zeleninu oloupejte.
 - **Krájejte na stejně silné plátky**, aby se vše sušilo rovnoměrně.
 - **Hotové výrobky skladujte ve skleněných nádobách**, které udrží potraviny suché a chráněné.
 - **Pokud se potraviny příliš vysuší**, můžete je zlehka rehydratovat – vložte do nádoby vlhký papírový ubrousek, list salátu, nebo potraviny lehce postříkejte vodou, dokud nezískají požadovanou strukturu.
-

Ovoce

- Ovocné chipsy jsou chutné, zdravé a praktické – ideální na výlety, turistiku nebo jako zásoba na později.
 - Nejlepších výsledků dosáhnete s pevným, nepřežrálým ovocem.
 - Po dehydrataci bývá ovoce méně sladké (např. banánové lupínky), proto můžete přidat koření (skořici, muškátový oříšek, vanilku) nebo sladidlo (agáve, stévií, javorový sirup).
 - Nezapomeňte odstranit jádřince, semínka a nejedlé části.
 - Pokud sušíte větší kusy (např. jablka, banány nebo vypeckované ovoce), udržujte je stejně velké pro rovnoměrné sušení.
-

Obiloviny

- Před sušením je vhodné obiloviny **namočit nebo nechat naklíčit** (stačí 2–3 dny).
 - Takto naklíčené obiloviny můžete následně usušit a umlít na **naklíčenou mouku**.
 - Z obilovin lze vytvořit **slané i sladké kreky či chleby** – stačí přidat koření, bylinky, zeleninu, sušené ovoce nebo dužinu z lisované šťávy. Můžete improvizovat, není potřeba přesně měřit jako při klasickém pečení.
-

Ořechy

- Ořechy nejprve **namočte do vody**, aby byly zcela ponořené. Do vody můžete přidat trochu **peroxidu vodíku**, po 5 minutách je důkladně opláchněte – odstraní tak případnou plíseň.
 - **Měkčí ořechy** (např. kešu, pekanové) stačí jen krátce namočit a opláchnout.
 - **Tvrdší ořechy** (mandle, para ořechy) potřebují delší namáčení – asi 6 až 12 hodin.
 - Sušením namočených ořechů prodloužíte jejich trvanlivost a odstraní enzymy, které brání trávení. Úplné vysušení může trvat až 48 hodin – podle velikosti, vlhkosti prostředí a délky namáčení.
 - Usušené ořechy lze rozemlít na **ořechovou mouku** a použít v dalších receptech.
-

Semínka

- Namočte semínka, abyste odstranili přirozený ochranný povlak, který brání klíčení. Některá (např. slunečnicová) můžete nechat i naklíčit.

- Usušená semínka můžete umlít na **mouku**, nebo je použít v kombinaci s ovocem, zeleninou, ořechy či obilovinami – skvěle zahušťují a dodávají receptům příjemnou chuť.
- Smíchejte je podle chuti a vytvořte **granolu nebo domácí cereálie**.

Koření a bylinky

- U čerstvých bylinek **odstraňte stonky** a jiné nejedlé části.
- Zkoušejte vlastní kombinace nebo se inspirujte směsmi, které už máte doma.

Zelenina

- Sušená zelenina (např. mrkev, kukuřice, cuketa, houby) je skvělá do polévek, směsí i jako zásoba mimo sezónu – nebo na cesty.
- Krájejte ji na **rovnoměrné kousky**, odstraňte slupky a semínka.
- Po usušení může zelenina **změnit chuť** – cibule bývá ostřejší, jiná zelenina zase sladší. Zkoušejte různé druhy a objevujte nové chutě.

Na závěr

Buďte kreativní a experimentujte!

Staňte se svým vlastním „alchymistou“ a vytvářejte nové kombinace podle vlastní chuti. Inspirujte se recepty – a pak si vymyslete své vlastní.

TABULKY DOBY SUŠENÍ POTRAVIN

Doporučená teplota sušení: 48 °C (118 °F)

Zelenina			
Aparagus	5–6 hodin	Cibule	4–8 hodin
Fazole, zelené nebo	8–12 hodin	Pastinák	7–11 hodin
Řepa	8–12 hodin	Hrášek	4–8 hodin
Brokolice	10–14 hodin	Papriky / Pálivé	4–8 hodin
Zelí	7–11 hodin	Popcorn	4–8 hodin
Mrkve	6–10 hodin	Brambory	6–14 hodin
Celer	3–10 hodin	Dýně	7–11 hodin
Kukuřice	6–10 hodin	Letní squash	10–14 hodin
Okurka	4–8 hodin	Rajčata	5–9 hodin

Lilek	4–8 hodin	Tuřín	8–12 hodin
Zelenina	3–7 hodin	Zimní squash	7–11 hodin
Houby	3–7 hodin	Jamy	7–11 hodin
Okra	4–8 hodin	Cuketa	7–11 hodin

Ovoce			
Jablka	7–15 hodin	Nektarinky	8–16 hodin
Meruňky	20–28 hodin	Broskve	8–16 hodin
Banány	6–10 hodin	Hrušky	8–16 hodin
Bobule	10–15 hodin	Kaki	11–19 hodin
Třešně	13–21 hodin	Ananas	10–18 hodin
Brusinky	10–12 hodin	Prořezávejte	22–30 hodin
Fíky	22–30 hodin	Rebarbora	6–10 hodin
Hrozny	22–30 hodin	Jahody	7–15 hodin
Kiwi	7–15 hodin	Vodní meloun	8–10 hodin

Ostatní	
Kožené a ovocné rolky	4–6 hodin
Jerky	4–6 hodin
Rybí sušené ryby	12–14 hodin
Bylinky a koření	2–4 hodiny
Ořechy	10–14 hodin
Rekripping	1 hodina

Technické specifikace:

Napětí:	220 ~ 240 V, 50 ~ 60 Hz
Výkon:	500 W
Technologie sušení:	NIR (infračervené sušení)
Počet sušících plátů:	Počet sušících plátů: 5 ks
Materiál sušících plátů:	Nerez
Hlučnost:	Hlučnost: <47 dB

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

POZOR! Před čištěním zařízení vždy odpojte napájecí kabel ze síťové zásuvky. Před manipulací se ujistěte, že je přístroj vychladlý! Povrch jednotky lze čistit pouze vlhkým hadříkem. Nepoužívejte žádné čisticí prostředky ani tvrdé předměty, protože by mohly poškodit povrch jednotky! Vysušovací síto umyjte v teplé vodě s trochou saponátu. Pokud jsou velmi špinavé, nechte je odmočit ve vodě a poté použijte měkký kartáč. Nikdy nečistěte podstavec s ventilátorem pod tekoucí vodou a neponořujte do vody! Sušící plata udržujte v čistém stavu. Jsou vyrobeny z nerez (SS304) a jejich údržba je velmi snadná. Je možné je mýt i v myčkách nádobí.

SERVIS

Každou rozsáhlejší údržbu nebo opravu vyžadující přístup k vnitřním částem produktu musí provádět pouze autorizované servisní středisko. Opravou svépomocí jakékoli části výrobku hrozí poškození přístroje, úraz elektrickým proudem a zneplatnění záruky! Zároveň používáním výrobku v rozporu s nařízením výrobce či dovozcem hrozí zneplatnění záruky. Více informací a kontakty naleznete na webové stránce www.mujspramen.cz.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalové materiály a zastaralé spotřebiče by měly být recyklovány. Převravní box může být zlikvidován jako tříděný odpad, polyethylenové sáčky se recyklují jako plasty. Symbol na výrobku nebo na jeho obalu znamená, že by tento produkt neměl být vhozen do domovního odpadu. Musí být odvezen do sběrného místa elektrických zařízení a elektronických zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto produktu pomůžete zabránit negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak vznikly nevhodnou likvidací tohoto produktu. Další informace o recyklaci tohoto produktu získáte od místních úřadů, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste tento produkt zakoupili.



Tento produkt splňuje veškeré základní požadavky předpisů EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických specifikacích mohou nastat bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na tyto změny. Tiskové chyby vyhazeny. Prohlášení o shodě a více informací naleznete na internetové adrese www.mujspramen.cz

Dovozce do ČR a SR: Expro Mobil s.r.o., Kampelíkova 888, Hradec Králové, 500 04, Česká republika, tel.: +420737164165, e-mail: info@mujspramen.cz, www.mujspramen.cz