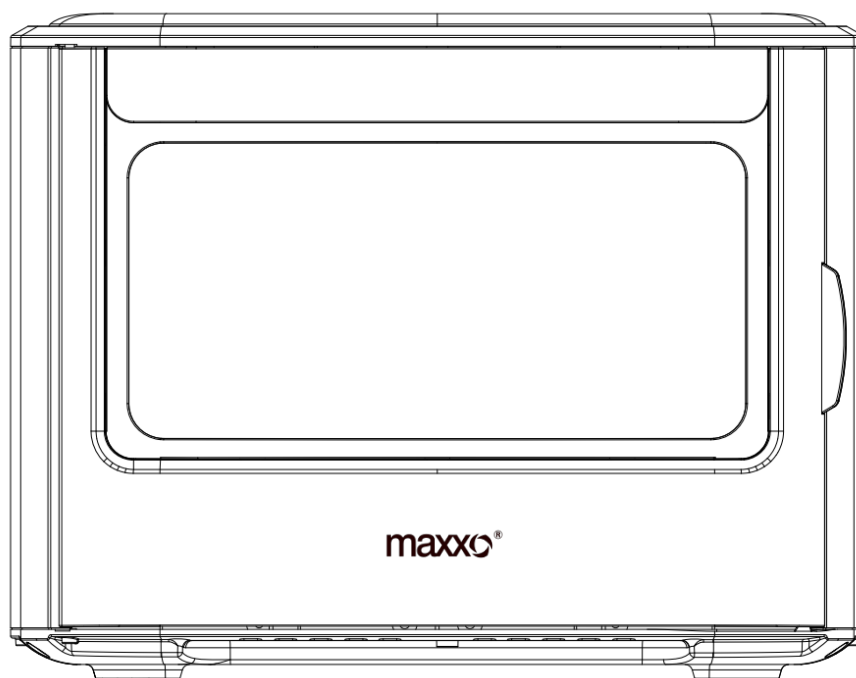


Maxxo NIR Rapid Dry

Uživatelský návod



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

JE NUTNÉ POLOŽIŤ ŽIARUVZDORNÝ MATERIÁL (KERAMICKÉ DLAŽDICE, SILNÉ DOKY ATD.) POD SPOTREBIČ POČAS JEHO POUŽÍVANIA ALEBO SPOTREBIČ UMIESTNITE NA ŽIARUVZDORNÝ POVRCH, ABY STE PREDŠLI MOŽNÉMU VZNIČENIU, ČI POŽIARU.

- Nepoužívajte spotrebič dlhšie ako 48hodín v prevádzke. Po dokončení prevádzky spotrebiča vypnite spotrebič, odpojte spotrebič zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
- Nesprávne používanie spotrebiča môže spôsobiť jeho poškodenie a zranenie užívateľa.
- Používajte spotrebič iba na určený účel a vždy dodržiujte pokyny v návode na použitie.
- Pokiaľ spotrebič nepoužívate, odpojte ho zo zásuvky.
- Chráňte základňu pred vodou. Nezapínajte spotrebič, pokiaľ je jeho povrch mokrý.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným elektrickým káblom, zástrčkou, po páde spotrebiča alebo s iným poškodením. V takom prípade kontaktujte servisné stredisko.
- Nedovoľte deťom používať spotrebič bez starostlivého dohľadu dospelého.
- Pred čistením spotrebič odpojte zo zásuvky.
- Nikdy neodpájajte kábel od zásuvky ťahom, namiesto toho uchopte zástrčku a zatiahnite za ňu.
- Spotrebič používajte iba v domácnosti, nie je určené na komerčné použitie.
- Nezakrývajte spotrebič.
- Nenechávajte spotrebič počas používania bez dozoru.
- Spotrebič umiestňujte iba na rovný povrch.

POUŽITIE SPOTREBIČA

POZOR!Pred prvým použitím:

- Vybaľte spotrebič.
- Pred použitím sa uistite, že elektrické parametre sušičkypotravín, uvedené v tabuľke technických charakteristík, zodpovedajú charakteristikám vašej miestnej elektrickej siete.
- Umyte tácky v teplej vode s pomocou pridania malého množstva umývacích prostriedkov na riad. (nesmie byť abrazívne)

PRINCÍP FUNGOVANIA

Sušenie produktov je účinným spôsobom ich konzervácie.

Teplý vzduch s pevne nastaviteľnou teplotou voľne cirkuluje vo vnútri spotrebiča. medzi hornou a dolnými táckami, preto sú výrobky, ktoré sa nachádzajú vo vnútri spotrebiča, rovnomerne sušené s minimálnou stratou zdraviu prospešných vitamínov, vďaka tomu si môžete vychutnať ovocie, zeleninu alebo aj huby, ktoré sú pripravené bez použitia nezdravých látok, po celý rok.

S pomocou Maxxo NIR Rapid Dry si môžete tiež sušiť kvety, liečivé rastliny a pripravovať cereálie. či jogurty.

POUŽITIE SPOTREBIČA



1.Zapojte napájací kábel. Stroj by sa mal nachádzať v režime samokontroly.



2.Stlačte tlačítko pre zapnutie, alebo vypnutie prístroja. Po zapnutí sa nastaví automaticky hodnoty sušenia na :50°C a 10:00.



3.Stlačte tlačidlo pre reguláciu teploty.Na displeji sa zobrazí TEMP 50°C. Stlačením tlačidla +/- upravíte teplotu, každým dotykom zvýšite alebo znížite teplotu o 5°C podľa typu pokrmu.



4.Následne stlačte tlačidlo Toto tlačidlo slúži na nastavenie času. Následne na displeji sa zobrazí Čas, stlačením tlačidiel + zvýšite čas sušenia a – znížite čas sušenia. Vždy jeden krok = 1 hodina Rozpätie nastavenia času je 1 -48 hodín.



5.Následným znovu stlačením tlačidla nastavíte počet minút, jeden krok je 10 minút.

6.Výrobok sa z bezpečnostných dôvodov vždy prepne do pohotovostného režimu pokiaľ: otvoríte dvierka. Na displeji sa zobrazí:E1, stroj znovu fzačne fungovať akonáhle zatvorte dvierka.

7.Sušička dokončí sušenie podľa nastavených hodnôt teploty a času a nakonci svojho programu päťkrát pípne, aby používateľa upozornil na dokončenie programu. Motor a ventilátor budú naďalej bežať ešte 10 sekúnd. Potom sa stroj prepne do pohotovostného režimu a ventilátory motora sa zastavia. Kontrolka zhasne.

Tipy na nastavenie teplôt pre dané potraviny:

Korenie a bylinky	35 °C
Orechy a semienka	41 °C
Ovocie a zelenina	58 °C
Mäso a ryby	68 °C
Jerky	68 °C

Upozornenie: Časy a teploty uvedené v tabuľkách v tomto návode na použitie sú iba orientačné! Doby a teploty sušenia závisia od hrúbky plátkov a zrelosti daného ovocia (zeleniny) či iných potravín.

TIPY NA SUŠENIE

Tipy na sušenie ovocia, zeleniny, orechov, obilnín, semienok a korenia

Pri sušení potravín majte na pamäti nasledujúce zásady:

- **Používajte sezónne a ideálne lokálne bio suroviny**– majú lepšiu chuť, nižšiu cenu a sú ľahšie dostupné.
- **Vyberajte pevné kusy**bez mäkkých alebo poškodených miest, ktoré by sa počas sušenia mohli sfarbiť alebo pokaziť.
- **Odstráňte nejedlé časti**(stonky, jadrovníky, semienka, šupky a pod.) av prípade potreby ovocie či zeleninu olúpte.
- **Krájajte na rovnako silné plátky**, aby sa všetko sušilo rovnomerne.
- **Hotové výrobky skladujte v sklenených nádobách**, Ktoré udržia potraviny suché a chránené.
- **Ak sa potraviny príliš vysušia**, môžete ich zľahka rehydratovať – vložte do nádoby vlhký papierový obrúsok, list šalátu, alebo potraviny zľahka postriekajte vodou, kým nezískajú požadovanú štruktúru.

Ovocie

- Ovocné chipsy sú chutné, zdravé a praktické - ideálne na výlety, turistiku alebo ako zásoba na neskôr.
 - Najlepšie výsledky dosiahnete s pevným, neprezretým ovocím.
 - Po dehydratácii býva ovocie menej sladké (napr. banánové lupienky), preto môžete pridať korenie (škoricu, muškátový oriešok, vanilku) alebo sladidlo (agáve, stéviu, javorový sirup).
 - Nezabudnite odstrániť jadrovníky, semienka a nejedlé časti.
 - Pokiaľ sušíte väčšie kusy (napr. jablká, banány alebo vykôstkované ovocie), udržiajte ich rovnako veľké pre rovnomerné sušenie.
-

Obilniny

- Pred sušením je vhodné obilniny **namočiť alebo nechať naklíčiť** (stačí 2–3 dni).
 - Takto naklíčené obilniny môžete následne usušiť a pomlieť **nanaklíčenú múku**.
 - Z obilnín je možné vytvoriť **slané aj sladké krekry či chleby** – stačí pridať korenie, bylinky, zeleninu, sušené ovocie alebo dužinu z lisovanej šťavy. Môžete improvizovať, nie je potrebné presne merať ako pri klasickom pečení.
-

Orechy

- Orechy najprv **namočte do vody**, aby boli úplne ponorené. Do vody môžete pridať trochu **peroxidu vodíka**, po 5 minútach ich dôkladne opláchnite – odstránite tak prípadnú pleseň.
 - **Mäkšie orechy** (napr. kešu, pekanové) stačí len krátko namočiť a opláchnuť.
 - **Tvrďšie orechy** (mandľa, para orechy) potrebujú dlhšie namáčanie - asi 6 až 12 hodín.
 - Sušením namočených orechov predĺžite ich trvanlivosť a odstránite enzýmy, ktoré bránia tráveniu. Úplné vysušenie môže trvať až 48 hodín – podľa veľkosti, vlhkosti prostredia a dĺžky namáčania.
 - Usušené orechy možno rozomlieť na **orechovú múku** a použiť v ďalších receptoch.
-

Semienka

- Namočte semienka, aby ste odstránili prirodzený ochranný povlak, ktorý bráni klíčeniu. Niektoré (napr. slnečnicové) môžete nechať aj naklíčiť.
 - Usušené semienka môžete pomlieť **namúku**, alebo ich použiť v kombinácii s ovocím, zeleninou, orechmi či obilninami – skvele zahusťujú a dodávajú receptom príjemnú chuť.
 - Zmiešajte ich podľa chuti a vytvorte **granolu alebo domáce cereálie**.
-

Korenie a bylinky

- U čerstvých bylín **odstráňte stonky** a iné nejedlé časti.
 - Skúšajte vlastné kombinácie alebo sa inšpirujte zmesami, ktoré už máte doma.
-

Zelenina

- Sušená zelenina (napr. mrkva, kukurica, cuketa, huby) je skvelá do polievok, zmesí aj ako zásoba mimo sezóny – alebo na cesty.
 - Krájajte ju **narovnomerné kúsky**, odstráňte šupky a semienka.
 - Po usušení môže zelenina **zmeniť chuť** – cibuľa býva ostrejšia, iná zelenina zase sladšia. Skúšajte rôzne druhy a objavujte nové chute.
-

Na záver

Buďte kreatívni a experimentujte! Staňte sa svojim vlastným „alchymistom“ a vytvárajte nové kombinácie podľa vlastnej chuti. Inšpirujte sa receptami – a potom si vymyslite svoje vlastné.

TABUĽKY DOBY SUŠENIA POTRAVÍN

Odporúčaná teplota sušenia: 48 °C (118 °F)

Zelenina			
Aparagus	5–6 hodín	Cibuľa	4–8 hodín
Fazuľa, zelená alebo	8–12 hodín	Pastinák	7–11 hodín
Repa	8–12 hodín	Hrášok	4–8 hodín
Brokolica	10–14 hodín	Papriky / Pálivé	4–8 hodín

Kapusta	7–11 hodín	Popcorn	4–8 hodín
Mrkvy	6–10 hodín	Zemiaky	6–14 hodín
Zeler	3–10 hodín	Tekvica	7–11 hodín
Kukurica	6–10 hodín	Letné squash	10–14 hodín
Uhorka	4–8 hodín	Paradajky	5–9 hodín
Baklažán	4–8 hodín	Kvaka	8–12 hodín
Zelenina	3–7 hodín	Zimné squash	7–11 hodín
Huby	3–7 hodín	Jamy	7–11 hodín
Okra	4–8 hodín	Cuketa	7–11 hodín

Ovocie			
Jablká	7–15 hodín	Nektárinky	8–16 hodín
Marhule	20–28 hodín	Broskyne	8–16 hodín
Banány	6–10 hodín	Hrušky	8–16 hodín
Bobule	10–15 hodín	Kaki	11–19 hodín
Čerešne	13–21 hodín	Ananás	10–18 hodín
Brusnice	10–12 hodín	Prerezávajúce slivky	22–30 hodín
Figy	22–30 hodín	Rebarbora	6–10 hodín
Hrozno	22–30 hodín	Jahody	7–15 hodín
Kivi	7–15 hodín	Vodný melón	8–10 hodín

Ostatné	
Kožené a ovocné rolky	4–6 hodín
Jerky	4–6 hodín
Rybie sušené ryby	12–14 hodín
Bylinky a korenie	2–4 hodiny
Orechy	10–14 hodín
Rekripping	1 hodina

Technické špecifikácie:

Napätie:	220~240 V, 50~60 Hz
Výkon:	500 W
Technológia sušenia:	NIR (infračervené sušenie)
Počet sušiacich plátov:	Počet sušiacich plátov: 5 ks
Materiál sušiacich plátov:	Nerez
Hlučnosť:	Hlučnosť: <47 dB

ČISTENIE A ÚDRŽBA

POZOR! Pred čistením zariadenia vždy odpojte napájací kábel zo sieťovej zásuvky. Pred manipuláciou sa uistite, že je prístroj vychladnutý! Povrch jednotky je možné čistiť iba vlhkou handričkou. Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky ani tvrdé predmety, pretože by mohli poškodiť povrch jednotky! Vysušovacie sito umyte v teplej vode s trochou saponátu. Ak sú veľmi špinavé, nechajte ich odmočiť vo vode a potom použite mäkkú kefu. Nikdy nečistite podstavec s ventilátorom pod tečúcou vodou a neponárajte do vody! Sušiacie plata udržiavajte v čistom stave. Sú vyrobené z nerez (SS304) a ich údržba je veľmi jednoduchá. Je možné ich umývať aj v umývačkách riadu.

SERVIS

Každú rozsiahlejšiu údržbu alebo opravu vyžadujúcu prístup k vnútorným častiam produktu musí vykonávať iba autorizované servisné stredisko. Opravou svojpomocne akejkoľvek časti výrobku hrozí poškodenie prístroja, úraz elektrickým prúdom a zneplatnenie záruky! Zároveň používaním výrobku v rozpore s nariadením výrobcu či dovozcom hrozí zneplatnenie záruky. Viac informácií a kontakty nájdete na webovej stránke www.mujspramen.cz.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Obalové materiály a zastarané spotrebiče by mali byť recyklované. Prepravný box môže byť zlikvidovaný ako triedený odpad, polyetylénové vrecká sa recyklujú ako plasty. Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že by tento produkt nemal byť vhozený do domového odpadu. Musí byť odvezený do zberného miesta elektrických zariadení a elektronických zariadení. Zaistením správnej likvidácie tohto produktu pomôžete zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak vznikli nevhodnou likvidáciou tohto produktu. Ďalšie informácie o recyklácii tohto produktu získate od miestnych úradov, služby na likvidáciu domového odpadu alebo v obchode, kde ste tento produkt zakúpili.



Tento produkt spĺňa všetky základné požiadavky predpisov EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách môžu nastať bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradzuje si právo na tieto zmeny. Tlačové chyby vyhradené. Vyhlásenie o zhode a viac informácií nájdete na internetovej adrese www.mujspramen.sk

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