

**Sušička potravín MAXXO se
systémom rotujúcich sušiacích
plat ROTO DRY+**



SUŠIČKA POTRAVIN MAXXO ROTO DRY+ NÁVOD K OBSLUZE

Aby jste předešli poškození přístroje, před prvním použitím si pečlivě přečtěte tuto příručku a uchovejte si ji pro případné budoucí použití.

Bezpečnostní pokyny

Je nezbytné umístit sušičku na pevný, rovný a žáruvzdorný podklad (např. na keramickou dlažbu, desku z nehořlavého materiálu apod.) abyste předešli případnému poškození přístroje.

- Sušičku nenechávejte v provozu bez přerušení déle než 48 hod. Po ukončení déletrvajícího provozu sušičku vypněte (stisknutím tlačítka “ON/OFF”), odpojte od sítě a nechte vychladnout.
- Nevhodné použití přístroje může způsobit uživateli škody, nebo dokonce újmu na zdraví.
- Používejte sušičku vždy pouze k účelům, ke kterým byla vyrobena a v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Odpojte přístroj od sítě vždy, když jej nepoužíváte.
- Základnu sušičky s připojením k síti udržujte vždy v bezpečné vzdálenosti od vody. Nikdy nezapínejte přístroj, pokud je jeho povrch mokrá, nebo vlhký.
- Nikdy nepoužívejte přístroj, pokud přírodní elektrická šňůra, nebo jakékoliv jiné části sušičky vykazují poškození, nebo deformace. V takovém případě kontaktujte příslušné servisní středisko, nebo Vašeho prodejce.
- Pokud je sušička v provozu, nedovolte dětem přístup k přístroji.
- Přístroj před čištěním vždy odpojte od sítě.
- Nevytahujte kabel ze zásuvky vytrhnutím za přírodní šňůru. Uchopte zástrčku a tahem vysuňte ze zásuvky.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití.
- Sušičku během provozu nezakrývejte!
- Nenechávejte přístroj za provozu bez dozoru.
- V zájmu zachování bezpečnosti nesmí být tento spotřebič obsluhován dětmi, nebo osobami se sníženou rozpoznávací schopností a duševní způsobilostí).
- Neumísťujte sušičku blízko plynových, nebo elektrických hořáků, kamen, trub atd.

Nedovolte dětem manipulovat s přístrojem.

Čištění ani údržba tohoto spotřebiče nesmí být prováděna dětmi.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vyjměte sušičku z krabice a rozbalte.
- Očistěte všechny části přístroje – viz. odstavec “ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA”.
- Zkontrolujte, zda parametry Vaší elektrické sítě v místě použití odpovídají požadavkům přístroje (naleznete na štítku umístěném ve spodní části přístroje).
- Umyjte pečlivě víko a jednotlivá plata teplou vodou s malým množstvím přípravku na mytí nádobí. Očistěte bázi přístroje navlhčeným hadříkem, (NIKDY NEPONOŘUJTE BÁZI DO VODY ANI JINÉ KAPALINY).

FUNKCE

Jednou z velkých výhod systému ROTO DRY+ je rovnoměrná distribuce horkého vzduchu mezi jednotlivými patry bez nutnosti otravného, pravidelného překládání jednotlivých plat (jak je nutné u běžných sušiček) a výrazně lepší sušící efekt i při nižších teplotách (úroveň teploty je nastavitelná). Tím dochází pouze k minimálním ztrátám zdraví prospěšných vitamínů. Vychutnáte si ovoce, zeleninu a houby bez přidání nezdravých konzervačních látek a to skutečně po celý rok.

Záleží opravdu jen na Vaší fantazii – v sušičce lze sušit nejen ovoce a zelenina, ale třeba i květiny jako dekoraci, bylinky (součástí je speciální táč na bylinky), maso, obilniny, na pečícím papíru lze připravovat oblíbená tzv. ovocná kůže atd.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

1. Potravinu, kterou máte v úmyslu sušit nakrájejte na tenčí plátky požadované velikosti a tvaru. Pak umístěte potravinu na jednotlivá sušící plata. Ujistěte se, že se jednotlivé plátky nepřekrývají a je mezi nimi alespoň minimální volný prostor.
2. Vložte plata na sušící bázi.
3. Horní plato přiklopte poklopem. Během sušení musí být horní poklop vždy na sušičce přiklopen.
4. Připojte sušičku k elektrické síti a stiskněte tlačítko “**ON/OFF**” a sušící plata se začnou zvolna otáčet – to znamená, že sušička zahájila sušící proces. Sušička má automaticky přednastavenou teplotu 50st. Celsia a dobu sušení 10hod.

Časovač lze nastavit na dobu sušení od 10. Min. do 48 hod. následujícím způsobem: stiskněte tlačítko "**TIMER**" (časovač), pak stiskem tlačítek "+", nebo "-" nastavíte požadovanou dobu sušení v minutách. Po nastavení hodnoty minut stiskněte znovu tlačítko "**TIMER**" a přepnete na nastavení požadovaného času v hodinách (opět použijete tlačítka "+", nebo "-")
Přidržením tlačítek "+", nebo "-" nastavení časového údaje zrychlíte.

Nastavení teploty: lze nastavit v rozmezí od 35 do 70st. Celsia – nejdříve stiskněte tlačítko "**TEMP**" a pak nastavte stisknutím tlačítek "+", nebo "-".
Přidržením tlačítek "+", nebo "-" nastavení požadované teploty významně zrychlíte.

Po ukončení sušícího procesu vypněte sušičku stiskem tlačítka "**ON/OFF**" a nechte přístroj zchladit. Uchovávejte sušené potraviny např. ve skleněných, nebo plastových dózách na potraviny.

5. Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

POZNÁMKA: Doporučujeme při sušení vložit do sušičky vždy všech 5 táců, i pokud nejsou zcela zaplněné potravinami.

Příklad:

1. Potraviny jsou umístěny pouze v jednom horním platě, zbylá 4 plata jsou prázdná. Horní víko musí být během sušení vždy přiklopené.
2. Potraviny jsou umístěny pouze v horních dvou platech, spodní 3 plata jsou prázdná. Horní víko je vždy přiklopené.

DALŠÍ POKYNY

Potraviny před sušením musí být vždy umyté a suché.

Potraviny pro sušení nesmí být nahnílé. Síla jednotlivých plátků potravin musí umožnit volné proudění vzduchu mezi jednotlivými platy. Mějte také na paměti, že síla plátků ovlivňuje dobu sušení – čím silnější plátky, tím je doba sušení delší.

Některé druhy ovoce mohou být pokryty přírodní ochrannou vrstvou, která prodlužuje dobu sušení. V takových případech doporučujeme potravinu před sušením lehce povařit (např. po dobu cca 1-3 minut), pak vložit do studené vody a pečlivě osušit.

DŮLEŽITÉ : DOBA SUŠENÍ UVEDENÁ V TOMTO NÁVODU JE POUZE ORIENTAČNÍ.

Doba sušení také záleží na teplotě a vzdušné vlhkosti v místě sušení, dale pak

na úrovni vlhkosti potravin atd.

SUŠENÍ OVOCE

- Ovoce umyjte a usušte.
- Odpeckujte a odkrojte stopku, jadřinec atd.
- Ovoce pokrájete na přiměřeně silné plátky a rovnoměrně rozložte na jednotlivá sušící plata.
- Namočením ovoce do citronové šťávy zabrání jeho vyblednutí
- Přidáním skořice, nebo kokosového prášku získá sušené ovoce příjemnou vůni.

SUŠENÍ ZELENINY

- Zeleninu umyjte a osušte.
- Odstraňte ze zeleniny všechny pevné části, svrchní listy, košťál atd.
- Zeleninu pokrájete na přiměřeně silné plátky a rovnoměrně rozložte na sušící plata.
- Zeleninu je vhodné před sušením krátce povařit (např. po dobu cca 1-3 min.), pak vložit do studené vody a pečlivě osušit.

SUŠENÍ BYLINEK

- Usušené bylinky skladujte v papírových, nebo látkových sáčcích, případně ve skleněných dozách, které umístíte na tmavé a chladné místo.

USKLADNĚNÍ SUŠENÉHO OVOCE

- Dózy pro uskladnění sušeného ovoce musí být vždy čisté a suché.
- Doporučujeme používat skleněné dozy s víčkem, vhodné pro umístění je suché a tmavé místo s teplotou nejlépe od 5-20st. Celsia.
- Během prvního týdne uskladnění doporučujeme zkontrolovat, zda se v dóze netvoří vlhkost. Pokud ano, znamená to, že potravina není ještě dostatečně usušena a doporučujeme proces sušení obnovit.

UPOZORNĚNÍ! Nevkládejte sušené potraviny do dózy ještě teplé, nebo dokonce horké. Nechte vždy po sušení dostatečně vychladnout.

PŘÍPRAVA OVOCE PŘED SUŠENÍM

Název	Příprava	Stav po sušení	Doba sušení (v hodinách)
Meruňky	Vypeckujte a nakrájejte na plátky	jemné	13-23
Pomeranče bez kůry	Nakrájejte na delší proužky, či plátky	křehké	8-16
Ananas (čerstvý)	Oloupejte a nakrájejte na plátky	Tvrďší	8-16
Ananas (nakládáný)	Osušte a nakrájejte na plátky	Jemný	8-16
Banány	Oloupejte a nakrájejte na plátky silné 3-4mm	Křupavé	8-16
Hrozny	Není nutné krájet	Jemné	8-16
Třešně	Není nutné vypeckovat (lépe se vypeckují, pokud jsou zpola usušené)	záleží na odrůdě	záleží na odrůdě
Hrušky	Oloupejte a nakrájejte	jemné	8-16
Fíky	Nakrájejte	tvrdší	8-26
Brusinky	Není nutné krájet	jemné	8-16
Broskve	Rozkrojte na 2 půlky a vypeckujte	jemné	8-16
Datle	Vypeckujte a nakrájejte na plátky	tvrdší	8-16
Jablka	Vykrojte jadřinec a nakrájejte na plátky	jemné	8-12

PŘÍPRAVA ZELENINY PŘED SUŠENÍM

1. Některé druhy zeleniny (např. fazole, květák, brokolice, chřest a

brambory) doporučujeme velmi krátce (3-5 minut) povařit. Před vložením do sušičky zeleninu jemně osušte.

2. Doba sušení záleží na zvolené odrůdě zeleniny a může se lišit.

Název	Příprava	Stav po sušení	Doba sušení (v hodinách)
Artyčoky	Nakrájejte na proužky 3-4mm silné	křehké	8-13
Lilek	Oloupejte a nakrájejte na plátky 6-12mm	křehké	8-12
Brokolice	Zbavte listů a košťálu, a pokrájejte. Krátce pověřte.	křehké	8-16
Houby	Nakrájejte na plátky	tvrdší	8-14
Zelené fazole	Nakrájejte a krátce povařte	křehké	8-20
Dýně, tykev	Nakrájejte na plátky cca 6mm	křehké	8-14
Zelí	Odstraňte svrchní listy a košťál a nakrájejte na proužky cca 3mm	tvrdší	8-14
Růžičková kapusta	Rozkrojte na dvě půlky	křupavá	8-30
Květák	Vařte dokud nezměkne, pak pokrájejte	tvrdší	8-16
Brambory	Pokrájejte a vařte cca 8-10min	křupavé	8-16
Cibule	Nakrájejte na kroužky	křupavá	8-14
Mrkev	Vařte do kud nezměkne, pak nakrájejte na plátky	křupavá	8-14
Okurky	Oloupejte a nakrájejte na plátky cca 12mm	tvrdší	8-18
Papriky	Odstraňte jadřinec a nakrájejte na plátky, nebo proužky cca 6mm.	křupavé	8-14

Feferonky	Sušte v celku	tvrdší	8-14
Petrželka	Rozložte listy na táč	křupavá	6-10
Rajčata	Oloupejte a nakrájejte na plátky	tvrdší	8-24
Rebarbora	Oloupejte a nakrájejte na plátky cca 3mm	tvrdší	8-18
Červená řepa	Odstraňte kořen a svrchní listy, krátce povařte a nakrájejte na plátky	křupavá	8-16
Celer	Nakrájejte na plátky cca 6mm	křupavý	8-14
Jarní cibulka	Nakrájejte na hrubo	křupavá	8-10
Chřest	Pokrájejte na plátky cca 2.5mm	křupavý	8-14
Česnek	Oloupejte a nakrájejte na plátky	křupavý	8-16
Špenát	Krátce povařte a rozložte listy na táci	křupavý	8-16
Žampiony	Dle velikosti – pokrájejte na kousky, nebo sušte celé	tvrdší	6-10

UPOZORNĚNÍ: Doba a způsob sušení jsou pouze orientační a můžou se lišit dle zvolených odrůd zeleniny. Řiďte se podle Vaší individuální chuťové preference!

PŘÍPRAVA MASA, DŮBEŽE, RYB A ZVĚŘINY PŘED SUŠENÍM

Úprava masa před sušením je důležitá a nezbytná zejména ze zdravotních důvodů. Zejména doporučujeme tepelnou úpravu masa. Maso můžete také před sušením marinovat.

Běžná marináda:

- 1/2 sklenice sojové omáčky
 - 1 palička česneku pokrájeného na menší kousky
 - 2 polévkové lžíce ketčupu
 - 1 a 1/4 čajové lžičky soli
 - 1/2 čajové lžičky pepře
- Všechny ingredience smíchejte.

DRŮBEŽ

Před sušením povařte, nebo osmažte na oleji. Kousky drůbeže sušte cca 2-8 hod.

RYBY

Před sušením rybí maso krátce povařte, nebo pečte v troubě (cca. 20 min. při teplotě 200 st.). Ryby sušte cca 2-8 hod.

MASO A ZVĚŘINA

Doporučujem maso před sušením tepelně upravit, následně nakrájejte na tenké plátky a sušte po dobu cca. 2-8 hod.

UPOZORNĚNÍ: Doba a způsob sušení masa a zvěřiny jsou pouze orientační a můžou se lišit dle zvolených druhů mas. Řiďte se podle Vaší individuální chuťové preference!

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před zahájením čištění spotřebiče se ujistěte, zda je sušička odpojená od sítě a je vychladlá.
- Těleso sušičky čistěte vlhkou houbičkou, nebo hadříkem a poté osušte a nechte dostatečně vyschnout.
- Sušící plata můžete umývat stejným způsobem, jako běžné nádobí. Lze umývat i v myčce na nádobí.
- Pro čištění nepoužívejte drátěnku ani abrasivní či agresivní čisticí prostředky, riskujete poničení povrchu sušičky.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Výkon	500 Watů
Napětí	220-240V
Frekvence	50Hz

Dovozce do ČR a SR:

Expro Mobil s.r.o.
Březhradská 148
50332 Hradec Králové
Česká republika