



SUŠIČKA POTRAVIN SEDONA
NÁVOD K OBSLUZE

MODEL: SD-P9000



ÚVOD

Gratulujeme, právě jste se stali hrdým vlastníkem sušičky potravin Sedona od firmy Tribest. Se Sedonou můžete přesně a efektivně sušit vaše oblíbená jídla, a to s využitím nejnovějších poznatků z oblasti digitální technologie sušení potravin. Od jablek, banánů až po houby a oblíbené jerky - se Sedonou si můžete splnit jakékoliv přání.

Sedona představuje moderní řešení sušení potravin navržené tak, aby proces sušení byl pro vás co nejjednodušší a nejpohodlnější. Se Sedonou můžete nastavit časovač až na 99 hodin nebo zvolit nepřetržitý režim až na 150 hodin bezstarostného provozu. Sedona využívá dvě samostatná topná tělesa, která zajišťují rovnoměrnou cirkulaci ohřátého vzduchu a tím i rovnoměrné sušení potravin. Se Sedonou můžete sušit malé i velké množství potravin. Na sušení ovoce a zeleniny můžete využít až 9 táců nebo lze zařízení rozdělit na dvě 4táčové komory a sušit vaše oblíbené jídlo po menších dávkách.

U obou ventilátorů lze snížit rychlost otáček a zajistit tak tichý provoz, který vám umožní pohodlný způsob sušení potravin i ve večerních hodinách bez zbytečného hluku. Pomocí průhledného skleněného okna v přední části sušičky můžete pohodlně sledovat proces sušení potravin.

Při vybalování zařízení buďte opatrní a ujistěte se, že balení obsahuje veškeré příslušenství. Před prvním spuštěním věnujte čas důkladnému seznámení se s jednotlivými funkcemi sušičky. Doporučujeme stisknout každé tlačítko, zkontrolovat jeho funkčnost a zjistit, co které tlačítko ovládá. Aby sušení potravin bylo co nejjednodušší a nejvšestrannější, obsahuje zařízení velký počet táců.

Před prvním použitím sušičky Sedona doporučujeme tácy umýt v teplé mýdlové vodě. Nyní jste připraveni začít se sušením potravin. Doufáme, že si sušičku potravin Sedona oblíbíte a díky skvělému uchování živin ve vašem oblíbeném ovoci a zelenině vám umožní pokračovat na cestě za zdravějším stravováním.

Věnujte prosím čas pečlivému přečtení celého návodu k obsluze, abyste se seznámili s obsluhou a údržbou zařízení. Budete-li se řídit pokyny uvedenými v tomto návodu, sušička Sedona vám bude věrně sloužit po dlouhá léta.

OBSAH

Úvod	2
Důležitá bezpečnostní opatření	4
Varování	5
Obsah balení	6
Ovládání	7
Nastavení	8
Čištění a údržba	11
Řešení problémů	12
Seznam receptů	13
Informace o produktu	19

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Pro používání přístroje platí všeobecné bezpečnostní pokyny pro zacházení s elektrickými spotřebiči. Dodržovat je potřeba zejména následující zásady.

1. Přečtěte si veškeré pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů. K manipulaci používejte držadla.
3. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani sušičku do vody či jiné kapaliny.
4. Používejte pouze schválený napájecí kabel, který je součástí zařízení nebo je dodáván výrobcem.
5. Napájecí kabel zapojujte pouze do zásuvky, která je kompatibilní se zařízením. Pokud tak neučiníte, můžete poškodit ventilátor motoru a/nebo topné těleso, čímž dojde k porušení záručních podmínek.
6. Nikdy se zástrčky nedotýkejte mokřima rukama.
7. Pohybují-li se během sušení v blízkosti přístroje děti, je nutný pečlivý dohled dospělé osoby.
8. Neumísťujte zařízení na nebo do blízkosti plynového či elektrického sporáku nebo do horké trouby.
9. Sušičku umístěte na rovný povrch alespoň 10 cm od ostatních spotřebičů či nábytku.
10. Jakmile zařízení nepoužíváte nebo se ho chystáte čistit, odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Před sestavením či rozložením sušičky nechte zařízení vychladnout.
11. Nesnažte se zařízení rozebrat či jinak upravit. Mohlo by dojít ke vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem či poruše zařízení. Jakýkoliv pokus o zásah do zařízení bude považován za porušení záručních podmínek.
12. Otevřením dvířek sušičky zastavíte činnost zařízení. Jakmile dvířka zavřete, provoz sušičky se opět obnoví. Jestliže sušička pracuje i po otevření dvířek, vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky a obraťte se na nejbližší záruční servis.
13. Jakmile je zařízení v provozu, v žádném případě nestrkejte prsty či jiné předměty jako lžice, nože či jiné kuchyňské náčiní do ventilátoru. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem, popálení nebo dokonce ke vzniku požáru.
14. Jakmile je zařízení v provozu, nehybujte s ním.
15. Zařízení nespouštějte, je-li poškozený napájecí kabel nebo zástrčka nebo v případě, že zařízení má poruchu či je jakýmkoliv jiným způsobem poškozeno. V případě, že je zařízení poškozeno nebo z nějakého důvodu vyžadujete jeho opravu, obraťte se na své nejbližší servisní středisko.
16. Použitím neautorizovaného příslušenství či jiných doplňků, které nejsou výrobcem doporučeny či schváleny, si můžete způsobit úraz.
17. Nepoužívejte venku. Toto zařízení je určeno pro použití pouze v interiéru.
18. Napájecí kabel nenechávejte viset přes hranu stolu nebo kuchyňské desky. Zabraňte kontaktu s horkými povrchy.
19. Buďte extrémně opatrní při manipulaci se zařízením ve chvíli, kdy obsahuje horký olej či jiné horké tekutiny.
20. Vždy nejprve připevněte napájecí kabel do zařízení a až poté do zásuvky. Chcete-li zařízení odpojit, nejprve celý spotřebič vypněte pomocí hlavního vypínače a poté vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.
21. Zařízení používejte jen pro účely, pro které je určeno.
22. Zabraňte kontaktu s pohyblivými částmi.
23. Zařízení není určeno pro používání osobami (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou či duševní schopností. Pokud zařízení používají nebo je používáno v jejich blízkosti, je nezbytný pečlivý dozor. Dohlédněte na děti, aby si se zařízením nehrály.

****TYTO POKYNY SI UCHOVEJTE****

Abyste předešli možnému poškození přístroje či zranění, dodržujte prosím následující bezpečnostní doporučení:

- Sušičku neoplachujte ve vodě. K čištění vždy používejte vlhký hadřík.
- Nikdy sušičku nepoužívejte ve vlhké místnosti, jako je například koupelna. Sedonu používejte v dobře odvětrávané místnosti.
- Vždy používejte samostatný výstup, který má minimálně 10 A.
- Jakmile je zařízení v provozu, dejte pozor, aby ventilační otvory nebyly zakryté.
- Sušičku nevystavujte vysokým teplotám přes 80 °C.
- Při zapojování napájecího kabelu do zásuvky se ujistěte, že je hlavní vypínač (POWER) vypnutý.
- Nepokoušejte se sušit žádné kapaliny, sklo, kovy, nebo suroviny nadrcené na jemný prášek (sušením se promění v prach).
- Abyste zabránili znehodnocení potravin, nenechávejte sušičku dlouho vypnutou ve chvíli, kdy v ní sušíte potraviny. Sušené potraviny nechte po ukončení sušení ideálně chvilku odpočinout (cca půl hodiny) a teprve po tom je co nejdříve vyndejte. Sušené potraviny skladujte ve vzduchotěsných nádobách na tmavém místě při pokojové nebo nižší teplotě.

OBSAH BALENÍ SUŠIČKY POTRAVIN SEDONA



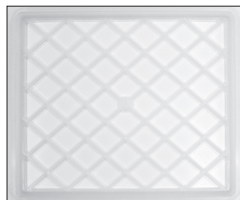
Hlavní jednotka

Balení obsahuje:

- 1x hlavní jednotka
- 9x BPA free plastový otevřený táč
- 1x BPA free plastový uzavřený táč (oddělovač komor)
- 9x BPA free plastová síťka
- 1x odnímatelný napájecí kabel



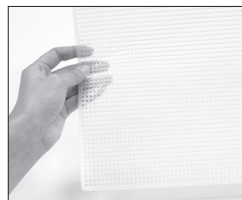
Napájecí kabel



Otevřený táč



Uzavřený táč



Plastová síťka

Postupujte prosím v souladu s následujícími pokyny pro zajištění bezpečnosti a prodloužení životnosti sušičky Sedona.

1. Sušičku umístěte na rovný povrch.
 - Dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od okolních spotřebičů či nábytku.
2. Potraviny umístěte na tácy podle pokynů uvedených v tomto návodu k použití.
 - Potraviny nakrájejte na stejně velké kousky.
 - Potraviny vzájemně nepřekrývejte.
 - Potraviny můžete sušit až na 9 tácech současně.
3. Otevřete dvířka sušičky a vložte do ní tácy. Tácy musíte držet v horizontální poloze a umístit je do správných drážek.
 - Ještě jednou se prosím ujistěte, že jsou všechny tácy správně umístěné.
4. Zařízení zapojte do zásuvky 10 A.
5. Zapněte hlavní vypínač (POWER) do polohy ON.
6. Nastavte teplotu a čas sušení. Stiskněte tlačítko Start/Pause.
 - Pro podrobnější pokyny viz kapitolu Nastavení na str. 8.
 - Po 10 hodinách sušení zařízení pípne a přepne se do pohotovostního režimu.
 - Po skončení sušení zařízení pomocí hlavního spínače (POWER) vypněte.
7. Sedona je navržena tak, aby teplý vzduch rovnoměrně cirkuloval. Vezměte ovšem na vědomí, že mezi jednotlivými tácy mohou existovat menší rozdíly. Pro dosažení lepšího výsledku můžete během sušení měnit pořadí táců.

NASTAVENÍ



Funkce jednotlivých tlačítek a vypínačů.

1. Pomocí tlačítka „**POWER**“ sušičku Sedona zapnete či vypnete.
2. S tisknutím tlačítka „**°F/°C**“ zvolíte, v jakých jednotkách bude zobrazená teplota na displeji (stupně Celsia nebo Fahrenheita).
Základní nastavení je pro stupně Celsia. Jakmile stupně jednou nastavíte, sušička si nastavení zapamatuje i po vypnutí přístroje hlavním vypínačem.
3. Na displeji „**TEMP**“ se při nastavování zobrazí požadovaná teplota. Aktuální teplota se na displeji zobrazuje i v průběhu procesu sušení.

Další rady:

- Dva symboly zobrazené na levém okraji displeje „TEMP“ značí, pro kterou část sušičky platí uvedená teplota.
- Pokud se rozsvítí symbol v levém horním rohu, uvedená hodnota uvádí teplotu v horní části sušičky.
- Rozsvítí-li se symbol v levém dolním rohu, uvedená hodnota uvádí teplotu v dolní části sušičky.
- Pokud se symboly střídavě zobrazují, znamená to, že teplota je v obou částech sušičky stejná.

4. Na displeji „**TIMER**“ se při nastavování zobrazí požadovaná doba sušení. Kromě toho se zde zobrazí i zbývajíc čas sušení.

Další rady:

- Pokud se rozsvítí symbol puntíku těsně nad spodním okrajem displeje, je časovač zapnutý a sušička je v provozu.
- Jestliže puntík na displeji nesvítí, časovač se zastavil. To znamená, že zařízení ukončilo/zastavilo veškeré funkce. Stiskněte tlačítko „**START**“, nastavte funkce a časovač a pokračujte v procesu sušení. Pokud chcete obnovit nebo změnit nastavení, postupujte prosím podle uvedených pokynů.

5. Tlačítko „**SET**“ vám umožní nastavit teplotu a čas. Jakmile stisknete tlačítko „**SET**“, rozsvítí se 3číselný displej „TEMP“. Stisknete-li tlačítko „**SET**“ ještě jednou, rozsvítí se 2číselný displej „TIMER“.

- (1) Stiskněte jednou tlačítko „**SET**“ - Jakmile se rozsvítí displej „TEMP“, nastavte pomocí tlačítek 1 a 10 požadovanou teplotu. Pokud je na displeji „TEMP“ zobrazena správná teplota, stiskněte tlačítko „**SET**“ a nastavení potvrďte. Nyní je nastavena požadovaná teplota a rozblíká se displej „TIMER“.

- (2) Stiskněte dvakrát tlačítko „SET“ - Jakmile se rozsvítí displej „TIMER“, nastavte pomocí tlačítek 1 a 10 požadovanou dobu sušení. Pokud je na displeji zobrazen správný čas, stiskněte tlačítko „SET“ a nastavení potvrďte.

Další rady:

- Pohotovostní režim trvá 5 s. Jestliže nezačnete nastavovat teplotu či časovač během těchto 5 s, režim nastavení se zruší.
- Pro rychlejší a přesnější nastavení teploty a doby sušení má Sedona dvě samostatná tlačítka 10 a 1. Pomocí tlačítka 10 zvyšujete hodnoty po desítkách, zatímco použitím tlačítka 1 zvýšíte hodnoty po jednotkách.
- Doba sušení lze nastavit až na 99 hodin.
- Sedona disponuje funkcí kontinuálního sušení potravin, která vám umožní nepřetržité sušení po dobu delší než 99 hodin. Pro aktivaci této funkce stiskněte a podržte horní tlačítko 10, dokud se na displeji nezobrazí symbol CO. S funkcí CO můžete sušit potraviny po dobu až 150 hodin.
- Základní nastavení je na 10 hodin sušení při teplotě 45 °C. 45 °C odpovídá 113 °F.
- Po vypnutí se nastavení uloží pro příští použití.

6. Tlačítko **NAHORU/DOLŮ** (10, 1) slouží k nastavení teploty a doby sušení. Jedním krátkým stiskem tlačítka se číslo změní o jednu hodnotu, delším podržením tlačítka se hodnota čísla bude plynule měnit.

7. Tlačítko **„TRAY“** se používá k výběru části sušičky, která bude v provozu. Na sušení potravin můžete využít až 9 táců nebo lze zařízení rozdělit na dvě 4táčové komory a sušit po menších dávkách v horní či dolní části. Sedona je navržena tak, aby sušení mohlo probíhat v celém zařízení nebo jen v jeho horní či spodní části s cílem ušetřit energii při menším množství potravin.

Další rady:

- Základní nastavení je pro sušení v celé sušičce (horní i spodní část zároveň).
- Po vypnutí sušičky se nastavení neuloží a při dalším zapnutí se automaticky opět nastaví sušení v celém prostoru sušičky.
- V případě sušení maximálně 4 táců doporučujeme použít horní polovinu sušičky. K rozdělení sušičky na dvě samostatné komory použijte oddělovač komor. Zajistíte tím efektivní a rovnoměrnou cirkulaci teplého vzduchu.

8. Tlačítko **„MODE“** vám umožní zvolit denní či noční režim. Přestože je Sedona v denním režimu velice tichá, noční režim je ještě tišší.

Další rady:

- V nočním režimu se sníží otáčky ventilátoru, čímž se sníží hluk způsobený ventilátorem i samotným prouděním vzduchu. V důsledku toho se ovšem rychlost sušení v porovnání s denním režimem mírně zpomalí.

- Základní nastavení je pro denní režim, do kterého se zařízení po vypnutí a opětovném uvedení do provozu vrátí.

9. Tlačítko „**START/PAUSE**“ slouží k opětovnému spuštění či pozastavení sušičky. Otevřete-li dvířka ve chvíli, kdy je sušička v provozu, přeruší se napájení topného tělesa i ventilátoru. Jakmile dvířka zavřete, sušička se automaticky znovu spustí.

Další rady:

- Jakmile stisknete tlačítko, otevřete dvířka nebo vyprší nastavený čas, uslyšíte pípnutí.
- Pro změnu teploty a/nebo doby sušení během procesu sušení, stiskněte tlačítko „**START/PAUSE**“, poté stiskněte tlačítko „**SET**“ a upravte teplotu a/nebo čas na požadovanou hodnotu. Následně stiskněte tlačítko „**START/PAUSE**“ a sušička se opět spustí.

POZNÁMKA: Vzhledem k tomu, že je sušička vybavena dvěma samostatnými topnými tělesy a ventilátory, lze ji rozdělit na dvě komory a sušit potraviny jen v horní či dolní části.

1. Vložte oddělovač komor do prostřední drážky a rozdělte sušičku na dvě samostatné komory.
2. Stiskněte tlačítko „**TRAY**“ a vyberte, který ventilátor si přejete zapnout.
3. Poté do požadované komory vložte tácy s potravinami.

Další rady:

- Pokud se rozhodnete sušit jen v jedné komoře, ventilátor a topné těleso v druhé komoře se vypnou.
- Použijete-li k sušení horní komoru, můžete použít až 5 táců včetně oddělovače komor (uzavřený tácy). Symbol v levém horním rohu displeje se rozsvítí.
- V případě využití jedné komory doporučujeme použít horní část sušičky; teplý vzduch přirozeně stoupá.
- Zvolíte-li spodní komoru, můžete použít až 4 tácy. Symbol v levém dolním rohu displeje se rozsvítí.
- Pokud na displeji svítí oba symboly, zvolili jste sušení v obou komorách současně (v celé sušičce). Pokuste se znovu navolit požadovanou komoru.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Po každém použití umyjte tácy a mřížky v teplé mýdlové vodě. Tácy NEVKLÁDEJTE do myčky nádobí.
2. Chystáte-li se čistit hlavní jednotku, nejdříve zařízení odpojte ze zásuvky a poté jej otřete vlhkým hadříkem. Sušičku neoplachujte ve vodě.
3. Ujistěte se, že tácy i mřížky jsou zcela suché před tím, než je vložíte zpět do sušičky. Zařízení včetně příslušenství udržujte na bezpečném místě mimo dosah dětí.

ŘEŠENÍ PROBLÉMU

Projev	Pravděpodobná příčina	Řešení
Zařízení nelze zapnout.	- zástrčka napájecího kabelu není správně zapojená do zásuvky - hlavní vypínač není zapnutý	- zapojte zástrčku ještě jednou - zapněte hlavní vypínač
Nesvítí displej.	hlavní vypínač není zapnutý	zapněte hlavní vypínač
Ventilátor pracuje, ale topné těleso nehřeje.	topné těleso je poškozené	vypněte zařízení hlavním vypínačem a kontaktujte nejbližší servisní středisko
Topné těleso hřeje, ale ventilátor nepracuje.	- ventilátor je poškozený - na ventilátoru ulpěly nečistoty	- vypněte zařízení hlavním vypínačem a kontaktujte nejbližší servisní středisko - odstraňte nečistoty
Potraviny se nesusí.	- tácy jsou přeplněné - jednotlivé kousky se vzájemně překrývají - nízké otáčky ventilátoru	- odejměte z tácu část potravin - potraviny na tácech rovnoměrně rozprostřete - vypněte zařízení hlavním vypínačem a kontaktujte nejbližší servisní středisko
Voda skapává na dveře sušičky.	- tácy jsou přeplněné - potraviny obsahují příliš velké množství vody	- odejměte z tácu část potravin - odejměte z tácu část potravin a prodlužte dobu sušení
Přehřívání nebo nedostatečné zahřívání.	regulace teploty nefunguje	vypněte zařízení hlavním vypínačem a kontaktujte nejbližší servisní středisko
Potraviny nejsou rovnoměrně usušené.	- kousky mají různou tloušťku - tácy jsou přeplněné - potraviny v horní části se mohou přirozeně usušit rychleji než ve spodní části	- jídlo nakrájejte na stejně tlusté plátky - odejměte z tácu část potravin - během sušení průběžně měňte pořadí tácu
Ventilátor vydává divné zvuky.	ventilátor je poškozený	vypněte zařízení hlavním vypínačem a kontaktujte nejbližší servisní středisko

SEZNAM RECEPTŮ

*Recepty od Jenny Ross, majitelky a šéfkuchařky restaurace 118 Degrees, Costa Mesa, Kalifornie. Více informací o Jenny Ross získáte na webových stránkách www.shop118degrees.com

Tortilly	14
Tortilla s naklíčenými zrný	
Základní tortilla z drceného lněného semínka	
Krekry	15
Zahradní krekry	
Základní krekry z lněného semínka	
Marinovaná zelenina	16
Dezerty	17
Sladké sušenky Sedona	
Jednoduché brownies s polevou	

***Tortilla s naklíčenými zrny**

2 šálky naklíčené pšenice, žita nebo pšenice kamut
1 šálek drceného zlatého lněného
semínka 1 cuketa
2 čajové lžičky práškového chilli
1 lžíce mořské soli
2 šálky vody

Do výkonného mixeru vložte nejprve naklíčená zrna, cuketu, koření a poté přidejte drcené lněné semínko. Všechny ingredience důkladně rozmixujte, dokud se nevytvoří hustá pasta. Hmotu okamžitě rozprostřete na pokrytý tác do tvaru kola o průměru asi 15 cm a tloušťce 3-6 mm a sušte při 115 °C podobu 6 hodin. Po 3 hodinách tortillu obraťte, abyste zkrátili dobu sušení. Skladujte ve vzduchotěsných nádobách po dobu až 14 dní, z jedné dávky vyrobíte 8-10 tortill.

***Základní tortilla z drceného lněného semínka**

2 šálky na kostičky nakrájené tykve pižmové
2 šálky drcených lněných semínek
1,5 šálku vody
1 čajová lžička mořské soli
2 čajové lžičky sušeného koření vlastního
výběru (italské bylinky, práškové chilli apod.)

Do mixéru vložte na kostky nakrájenou tykev, vodu a bylinky. Všechny suroviny rozmixujte do podoby zeleninového vývaru a poté přidejte drcené lněné semínko. Opět rozmixujte, dokud se nevytvoří hustá pasta. Hmotu okamžitě rozprostřete na pokrytý tác do tloušťky asi 3-6 mm a sušte při 115 °C podobu 6 hodin. Opatrně sundejte z tácu a nakrájejte na čtverce; lze použít k řadě pokrmů na způsob tortilly. Jedna dávka vystačí na 2-3 tácy. *Rozmíchanou směs musíte okamžitě zpracovat, jinak ztuhne a už ji neroztěrete. Pokud se tak stane, přidejte do směsi 1 šálek vody, abyste směs mohli rozprostřít na tácy. Učiňte tak pouze jednou. V opačném případě ohrozíte kvalitu směsi.

Krekry

*Zahradní krekry

- 4 šálky drceného zlatého lněného semínka
- 2 šálky mrkvové šťávy i s dužinou
- 2 šálky vody
- 4 rajčata
- 1 stroužek česneku
- 1 jamí cibulka
- 1 čajová lžička sušeného kopru nebo italského koření
- 1 lžíce mořské soli

Do mixéru vložte mrkvovou šťávu, vodu, rajčata, zelenou cibulku, mořskou sůl a koření a mixujte, dokud se nevytvoří pyré. Přidejte do směsi drcené lněné semínko a opět mixujte, dokud se nevytvoří hustá pasta. Dva šálky dužiny z mrkve (případně z jakékoliv další zeleniny, kterou budete chtít použít - řepa, celer i listová zelenina chutnají výborně!) nasype do středně velké mísy a přelijte směsí z lněného semínka. Pomocí špachtle směs důkladně promíchejte. Hmotu rozprostřete na pokrytý tác do tloušťky asi 6 mm a sušte při 115 °C po dobu 12 hodin nebo dokřupava. Směs však musí být zcela suchá. Pro dosažení lepších výsledků můžete směs na tácech nožem rozkrájet do požadovaného tvaru kreků (čtverečky, obdélníčky, trojúhelníčky). Skladujte ve vzduchotěsných nádobách. Jedna dávka vystačí na dva tácy.

*Základní krekry z lněného semínka

- 4 šálky namočeného lněného semínka
- 2 celá rajčata typu Roma
- 2 čajové lžičky sušené bazalky
- 1 stroužek česneku
- 1 čajová lžička mořské soli
- 2 šálky pokrájených rajčat

Lněné semínko nechte 4 hodiny namáčet, dokud není lepkavé. V mixéru rozmixujte rajčata, mořskou sůl, bazalku a česnek. Vzniklou směs promíchejte s lněným semínkem a pokrájeným rajčetem, dokud se nevytvoří hustá hmota. Pomocí špachtle směs rozetřete na tácy sušičky do tloušťky asi 6-12 mm a sušte při teplotě 115 °C po dobu 14 hodin, dokud není směs dokonale suchá. V polovině sušení můžete směs obrátit, abyste zkrátili dobu sušení. Jedna dávka vystačí na dva tácy. Skladujte ve vzduchotěsných nádobách.

Marinovaná zelenina

***Marinovaná zelenina**

Zelenina usušená v sušičce na potraviny chutná výborně. Můžete ji potřít extra panenským olivovým olejem, posypat kořením a zelenina jako tykev, červená paprika a houby budou během hodiny krásně měkké a zachovají si výraznou chuť. Vyzkoušejte následující marinádu a zeleninovou směs a udělejte si představu o tom, čeho všeho můžete se sušičkou dosáhnout.

Zelenina:

2 cukety nebo tykve
2 žampiony
1 červená paprika nakrájená na tenké plátky

Marináda:

2 na slunci sušená rajčata
2 rajčata typu Roma
1 stroužek česneku
1 lžíce medu či sirupu z agáve
1/2 šálku čerstvě posekané bazalky nebo 2 čajové lžičky sušené bazalky
1/2 šálku extra panenského olivového oleje

Příprava zeleniny:

Rozkrojte tykev na půl a poté ji nakrájejte na půlměsíčky silné asi 6 mm. Dejte do velké mísy. Žampiony očistěte, nakrájejte na kostičky a přidejte do mísy. Červenou papriku nakrájejte podélně na tenké plátky a přidejte do směsi.

Příprava marinády:

Všechny ingredience s výjimkou olivového oleje promíchejte v mixéru. Směs míchejte, dokud se nevytvoří pyré, a poté pomalu přilévejte olivový olej, až se vytvoří emulze.

Příprava zeleniny:

Zeleninu s marinádou dobře promíchejte. Marinovanou zeleninu rozložte na pokrytý tác do vrstvy silné asi 2,5 cm. Sušte při teplotě 118 °C po dobu 1-4 hodiny. Okamžitě spotřebujte. Jedna dávka vystačí na 1-2 tácy.

*Rajčata i papriky podléhají rychlému kvašení, proto aby se fermentaci zabránilo, je třeba marinovanou zeleninu zkonzumovat do 4 hodin od sušení, případně ji nechat vychladnout, uskladnit v lednici a zkonzumovat následující den.

Dezert

***Sladké sušenky Sedona**

4 šálky makadamových či kešu ořechů

1 šálek raw kakaa (volitelně)

2/3 šálku medu či sirupu z agáve

1 lžíce skořice

1 lžíce mořské soli

1 mletý muškátový oříšek

Na ozdobu - kokos, namočené plody kustovnice nebo konopné semínko

Do mixéru přidejte ořechy, kakao, skořici, muškátový oříšek a mořskou sůl. Směs řádně promíchejte. Dejte si však pozor, abyste směs nepřešlehali a nevytvořilo se máslo. Je důležité vytvořit takovou konzistenci, aby se ze směsi mohly vytvarovat sušenky. Poté postupně přilévejte med či sirup z agáve, dokud se nezačne tvořit jednolitě těsto. Vypněte mixér a těsto vyndejte do mísy. Připravte si na talíř semínka či kakao, do kterých budete sušenky obalovat, vytvarujte z těsta kuličky o váze 55-115 g a obalte je ve vybrané směsi. Obalené kuličky položte na pokrytý táč, jemně je stlačte a vytvořte z nich tenké placky. V případě chuti můžete sušenky ještě jednou posypat semínky. Při teplotě 115 °C sušte podobu 12 hodin. Z jedné dávky vytvoříte 12-18 sušenek.

***Jednoduché brownies s polevou**

2 šálky pekanových nebo vlašských ořechů

3/4 šálku sirupu z agáve či medu nebo 1/2 šálku datlové pasty

1 šálek kakaa

1 lžíce skořice

1 lžíce mořské soli

Poleva:

1 šálek kakaa

1/4 šálek medu či sirupu z agáve

2 čajové lžičky kokosového másla

1 lžíce mořské soli

Příprava brownies:

Ořechy pořádně rozmixujte. Dejte si však pozor, abyste směs nepřeshlehali a nevytvořilo se máslo. Poté do směsi přidejte kakao, koření a opět promíchejte. Za stálého míchání do směsi pomalu přilévejte med, sirup z agáve či datlovou pastu, dokud se nevytvoří jednolitě těsto. Těsto vyndejte z mixéru a rozprostřete ho na táč sušičky do vrstvy silné asi 2 cm. Sušte při teplotě 115 °C po dobu 8 hodin.

Příprava polevy:

Všechny ingredience dobře promíchejte, dokud se nevytvoří hustá omáčka.

Dokončení:

Rovnoměrně potřete brownies polevou a na 30 minut nechte odležet v lednici. Brownies rozkrájejte a nechte si chutnat. V lednici i při pokojové teplotě vydrží až 15 dní. Z jedné dávky uděláte 10 kousků o velikosti 2x2 cm.

INFORMACE O PRODUKTU

Název produktu:	Sušička potravin Sedona
Technické parametry:	220-240 V ac, 50/60 Hz, 550-650 W
Rozměry výrobku:	433 mm (š) x 370 mm (v) x 500 mm (h)

Mipam bio s.r.o.
Rudolfovská 11
370 01 České Budějovice
+420 386 351 961 | info@susicka-potravin.cz
www.susicka-potravin.cz