



EPD60W | Návod k obsluze

OBSAH

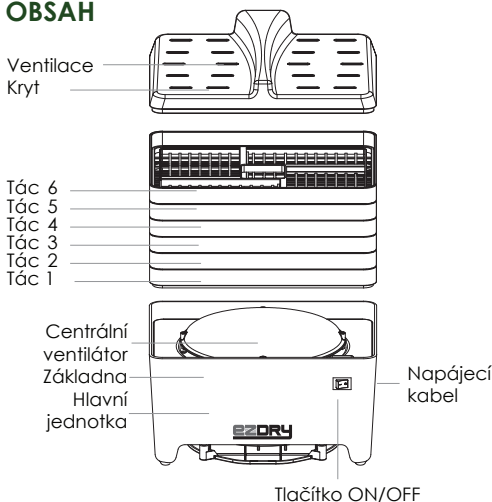
Důležité bezpečnostní pokyny	3
Obsah	3
Před prvním použitím	3
Jak používat sušičku	4
Čištění sušičky	4
Základy sušení	5-7
Předzpracování	5
Máčení	5
Blansírování	6
Teplota	6
Doba sušení	6
Testování sušených surovin	7
Ukladnění	7
Rehydratace	7
Návod k sušení ovoce	8
Návod k sušení zeleniny	9
Další použití sušičky	10-11
Sušené plátky a ovocné rolky	10
Jerky	10
Bylinky a koření	10
Ořechy	10
Těstoviny	10
Výroba pamlsků pro domácí mazlíčky	11
Recepty	13-28
Záruka	30
Poznámky	31



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Přístroj je určen pouze pro domácí použití.
- Neumísťujte zařízení do blízkosti plynového nebo elektrického sporáku.
- Neumísťujte přístroj do trouby či mikrovlnné trouby.
- Nedotýkejte se horkých povrchů.
- Nikdy nenechávejte viset přívodní kabel přes hranu stolu nebo kuchyňské desky.
- Zjistíte-li, že je poškozen přívodní kabel nebo zástrčka, nebo že sušička nepracuje správně či je jinak poškozena, nezapínejte ji a obraťte se na vašeho prodejce nebo autorizované servisní středisko.
- Nikdy neponořujte sušičku ani její části, kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné kapaliny. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Jakmile zařízení nepoužíváte nebo se ho chystáte čistit, odpojte napájecí kabel ze zásuvky.
- Pokud sušičku obsluhují děti nebo se při provozu pohybují v její blízkosti, je potřeba je mít pod bedlivým dohledem.
- Použitím jiných než originálních dílů nebo příslušenství doporučených výrobcem může dojít k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo jinému zranění.
- Přístroj není určen k venkovnímu použití. Nikdy nebraňte proudění vzduchu. Nikdy nezakrývejte celé zařízení. Nikdy zařízení nepokládejte na koberec, utěrku, noviny apod. Pokládejte pouze na vodorovnou plochu.
- Uvnitř sušičky nepoužívejte ostré nástroje.
- Nepoužívejte přístroj k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Přístroj je určen pouze pro domácí použití. **TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE.**

OBSAH



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Sundejte kryt a tácy ze základny.
2. Tácy a kryt umyjte teplou mýdlovou vodou. Důkladně opláchněte. (Tácy i kryt můžete mýt také v horním patře myčky nádobí.)
3. Základnu sušičky otřete vlhkou houbičkou s jemným mycím prostředkem. Do otvorů nevlévejte vodu ani jiné tekutiny. Základnu sušičky nikdy neponořujte do vody či jiné tekutiny.

JAK POUŽÍVAT SUŠIČKU

1. Postavte sušičku na kuchyňskou desku nebo na jiný pevný a rovný povrch. Zapojte přístroj do zásuvky. Ujistěte se, že výstupní napětí zásuvky odpovídá napětí uvedenému na základně.
2. Připravte potraviny podle typu a pokynů na následujících stránkách.
3. Zapnutím přehřejte sušičku 5-10 minut před vložením prvního tácu. Teplota se zvýší na cca 68-74 °C.
4. Rozložte potraviny, které chcete usušit, na každý z táců. Mějte na paměti, že sušení probíhá díky cirkulaci horkého vzduchu - nepřepírhujte tácy a nedávejte potraviny přes sebe. Naplněné tácy vložte na základnu sušičky. Na vrchní tác nasadte kryt.
5. Potraviny sušte po dobu uvedenou v tabulkách. Ke konci procesu sušení potraviny často kontrolujte (každých 30 minut) a vyjměte jednotlivé kousky, které už jsou hotové. Jsou-li potraviny nakrájené na stejně velké a silné kousky, usuší se rovnoměrně a za stejný čas.

ČIŠTĚNÍ SUŠIČKY

1. Před každým čištěním vypojte spotřebič ze zásuvky.
2. Tácy a kryt myjte v teplé mýdlové vodě. K čištění nepoužívejte hrubé nástroje a abrazivní čisticí prostředky. Tácy i kryt můžete mýt také v horním patře myčky nádobí.
3. Základnu čistěte vlhkým hadříkem. Nikdy ji neponořujte do vody.

ZÁKLADY SUŠENÍ

Suroviny před sušením omyjte. Zbavte se přebytečné vody. Naplňte tácy stejnoměrně nakrájenými potravinami. Tácy s potravinami vložte do sušičky. V polovině sušicího procesu prohodte spodní tácy s vrchními.

PŘEDZPRACOVÁNÍ (VOLITELNÉ)

Neexistuje žádný dobrý nebo špatný způsob přípravy potravin pro sušení. Předzpracování vám však pomáhá zachovat:

Barvu: snižuje oxidaci potravin, jako jsou jablka a brambory, a zabraňuje tím jejich zhnědnutí.

Živiny: zaručuje minimální ztrátu živin, která se projevuje v průběhu sušení.

Strukturu: snižuje se pravděpodobnost poškození vláken potravin.

V zásadě existují dva způsoby předzpracování – máčení a blanšování.

MÁČENÍ

Máčení je postup, který se používá především pro ochranu ovoce a zeleniny před oxidací. Níže jsou uvedeny roztoky, které můžete při předzpracování vyzkoušet.

Ovocná šťáva: Ovocné šťávy, jako je ananasová, citronová nebo limetková, lze rovněž použít jako přírodní antioxidanty. Rozmíchejte 1 šálek šťávy v 1 litru vlažné vody a potraviny do roztoku na 10 minut namočte.

Bisulfát sodíku: Při smíchání s vodou je bisulfát sodíku kapalnou formou síry, použijte proto pouze zdravotně nezávadný bisulfát sodíku (s označením USP). Bisulfát sodíku patří mezi nejúčinnější a nejlevnější antioxidanty. Používejte pouze bisulfát sodíku, který je bezpečný pro potraviny a je určen výhradně pro sušení potravin. Pokud se u vás projevují alergické reakce na síru a její sloučeniny, poraďte se se svým ošetřujícím lékařem ještě předtím, než bisulfát k máčení potravin použijete. K namáčení ovoce rozmíchejte 1,5 čajové lžičky bisulfátu v 3,8 l vody. V roztoku máčejte ovocné plátky po dobu 5-10 minut. Poté opláchněte. U zeleniny se doporučuje pouze blanšování v páře. Přidejte 1 čajovou lžičku bisulfátu do vařící vody a zeleninu blanšujte v páře. Tento způsob je doporučován, pokud chcete zeleninu uchovávat déle než 3 měsíce.

Kyselina askorbová/kyselina citronová: je jednoduchou formou vitamínu C. Připravené potraviny namočte na 2 minuty do roztoku připraveného ze 2 čajových lžiček kyseliny citronové v prášku a 1 l vody.

ZÁKLADY SUŠENÍ

BLANŠÍROVÁNÍ

Tento způsob je nejúčinnější u plodů s tvrdou i voskovitou slupkou, jako jsou hrozny, švestky, brusinky atd. Krátkým povařením (1-2 minuty) slupka popraská a plody se tak snadněji zbaví přebytečné vlhkosti a doba sušení se zkrátí.

Blanšírování ve vodě: Přiveďte vodu k varu a ponořte potraviny přímo do vroucí vody. Přikryjte pokličkou a blanšírujte přibližně 3 minuty. Vyměňte potraviny z vroucí vody a zchlaďte je ponořením do ledové vody. Před sušením vysušte přebytečnou vodu utěrkou.

Blanšírování v páře: K blanšírování v páře použijte pánve s parní vložkou. Naplňte spodní část 150 ml vody. Do horní části vložte potraviny. Nechte vodu vařit zprudka přibližně 4 minuty. Poté potraviny vyměňte a zchlaďte je ponořením do ledové vody. Před sušením vysušte přebytečnou vodu utěrkou.

Elektrické parní hrnce: Elektrické parní hrnce jsou na blanšírování nejlepší. Postupujte podle pokynů pro blanšírování jednotlivých druhů ovoce a zeleniny uvedených v návodu k obsluze vašeho parního hrnce.

TEPLOTA

Zapnutím přehřejte sušičku 5-10 minut před vložením prvního tácu.

DOBA SUŠENÍ

Doba sušení je závislá na několika faktorech. Těmito faktory jsou zejména míra vlhkosti vzduchu, obsah vody obsažené v surovinách a způsob přípravy surovin. Doporučujeme prohodit tácy přibližně v polovině sušicího procesu.

Vlhkost vzduchu: Informujte se u místního meteorologického ústavu a zjistěte si obvyklou vlhkost vzduchu ve vaší lokalitě. Čím více se vlhkost blíží 100 %, tím déle bude sušení potravin trvat.

Obsah vlhkosti: Obsah vody v ovoci nebo zelenině se stejně jako zralost potravin může lišit v závislosti na vegetačním období, množství srážek a životním prostředím. Čím větší je obsah vody v potravinách, tím je proces sušení delší.

Krájení: Potraviny by měly být nakrájeny na rovnoměrné, tenké plátky (ne silnější než 6 mm) a rozloženy na tácech v jedné vrstvě.

TESTOVÁNÍ SUŠENÝCH SUROVIN

Vyjměte jeden vzorek a nechte jej vychladnout. Ovoce by mělo být měkké, tuhé či křehké v závislosti na vašich preferencích. Roztrhněte vzorek sušeného ovoce, zmáčkněte a poté sledujte obsah vlhkosti ve vzorku. Ovocné rolky by měly být tuhé nikoli lepkavé. Zelenina by měla být tuhá či křupavá. Jerky by měly být tuhé nikoli křehké.

USKLADNĚNÍ

Nádoby na sušené potraviny by měly být odolné proti proniknutí vlhkosti a hmyzu. Pro skladování jsou ideální skleněné nádoby s těsnými patentovými uzávěry, plastové zipové a tepelně uzavíratelné sáčky. Nezávadné kovové nádoby, jako jsou plechovky od kávy či sušenek, mohou být použity jako další ochrana pro jednotlivé sáčky. Sušené potraviny by měly být skladovány na chladném, tmavém a suchém místě, ideálně při teplotě 10 až 16 °C (50 až 60 °F).

REHYDRATACE

Další rozměr rozmanitosti přípravy denního jídelníčku přináší i rehydratace sušených potravin. Správně usušené potraviny se dobře rehydratují. Vracejí se prakticky do své původní velikosti, tvaru i vzhledu. Existuje několik metod pro zpracování sušených potravin, včetně máčení ve vodě nebo ovocné šťávě, ponoření do vroucí vody, vaření nebo napařování v elektrickém parním hrnci. Je důležité si zapamatovat, že v prvních pěti minutách se nesmí přidávat sůl, cukr nebo koření. Tyto látky by bránily procesu absorpce.

NÁVOD K SUŠENÍ

SUŠENÍ OVOCE

Příprava: Ovoce důkladně umyjte a odstraňte všechny poničené a prezrálé části. V případě zájmu ovoce oloupejte. Ze švestek, třešní, meruněk apod. odstraňte pecky.

Ovoce s navoskovanou slupkou by se vždy mělo oloupat. Ostatní druhy ovoce se loupat nemusí.

Většinu ovoce můžete položit přímo na tácy. Nakrájená jablka, meruňky, hrušky a broskve hnědnou, jsou-li vystaveny procesu oxidace a reakce enzymů. Aby se zabránilo zhnědnutí a ztrátě vitamínů A a C, měly by být předzpracovány.

Potravina	Příprava	Vlastnosti	Čas
Jablka	Oloupejte, odstraňte jádřinec a nakrájejte na 6mm plátky nebo kroužky. V případě zájmu můžete posypat skořicí.	Měkké	7-15 hodin
Meruňky	Omyjte, rozpujte, vypeckujte a nakrájejte. Sušte otočené slupkou dolů.	Měkké	20-28 hodin
Banány	Oloupejte a nakrájejte na 3mm plátky.	Tuhé nebo křupavé	6-10 hodin
Lesní plody	Ponechteje vcelku. U bobulovin s voskovitou slupkou předzpracujte blanširováním.	Tuhé	10-15 hodin
Třešně	Odstraňte stopky a pecky. Rozpujte a umístěte na rošt slupkou dolů. Budou jako rozinky, dbejte, aby nedošlo k přesušení.	Tuhé a lepkavé	13-21 hodin
Brusinky	Stejný postup jako u lesních plodů.	Měkké	10-12 hodin
Fíky	Umyjte, odstraňte kazy, rozčtvřte a rozprostřete v jedné vrstvě slupkou dolů.	Měkké	22-30 hodin
Hroznové víno	Umyjte, odstraňte stopky, plody můžete rozpůlit nebo nechat celé. Rozpůlené hrozny umístěte slupkou dolů. Blanširováním zkrátíte dobu sušení na polovinu.	Měkké	22-30 hodin
Nektarinky	Umyjte, odstraňte pecku, v případě zájmu oloupejte. Nakrájejte na cca 1cm plátky. Sušte slupkou dolů.	Měkké	8-16 hodin
Broskve	Umyjte, odstraňte pecku, v případě zájmu oloupejte. Nakrájejte na cca 6mm plátky.	Měkké	8-16 hodin
Hrušky	Umyjte, odstraňte jádřinec, oloupanou hrušku nakrájejte na cca 6mm plátky nebo ji pouze rozčtvřte.	Měkké	8-16 hodin
Kaki	Umyjte, odstraňte stopku a nakrájejte na 6mm plátky.	Tuhé	11-19 hodin
Ananas	Oloupejte a odstraňte očka tuhé vlákniny a jádro. Nakrájejte na 6mm plátky nebo klínky.	Měkké	10-18 hodin
Švestky	Umyjte, rozpujte, vyjměte pecku a propíchněte na zadní straně slupku, aby se zvětšila plocha, která je v kontaktu se vzduchem.	Tuhé	8-16 hodin
Rebarbora	Umyjte a nakrájejte na 2,5cm kousky.	Tuhé	6-10 hodin
Jahody	Umyjte, odstraňte vršek, nakrájejte na 6mm plátky.	Tuhé a lepkavé	7-15 hodin
Meloun	Odstraňte kůru, nakrájejte na půlměsíčky a odstraňte semínka.	Měkké a lepkavé	8-10 hodin

SUŠENÍ ZELENINY

K sušení vybírejte pouze kvalitní, čerstvou a zralou zeleninu. Abyste zeleninu zbavili nečistot a bakterií, vždy ji důkladně omyjte. Většina zeleniny by měla být před sušením oloupána, nakrájena nebo nasekána.

Potravina	Příprava	Vlastnosti	Čas
Chřest	Umyjte a nakrájejte na 2,5cm kousky.	Křehké	5-6 hodin
Fazol obecný, zelené fazolky	Umyjte, odkrojte konce, nakrájejte na 2,5cm kousky.	Křehké	8-12 hodin
Červená řepa	Odstraňte horní část v tloušťce cca 1,5 cm. Důkladně oškrábejte, a vařte v páře, dokud nezměkne. Zchlaďte, oloupejte a nakrájejte na 6mm plátky nebo 3mm kostičky.	Tuhé	8-12 hodin
Brokolice	Umyjte a ořezejte. Nakrájejte stonky na 6mm kousky. Růžičky sušte vcelku.	Křehké	10-14 hodin
Hlávkové zelí	Umyjte a ořezejte. Nakrájejte stonky na 3mm proužky.	Křehké	7-11 hodin
Mrkev	Umyjte, odřízněte vršek, v případě zájmu oškrábejte. Nakrájejte na 3mm kostičky nebo kolečka.	Tuhé	6-10 hodin
Celer	Pečlivě umyjte. Oddělte listy a stonky. Stonky nakrájejte na 6mm proužky.	Tuhé	3-10 hodin
Kukuřice	Kukuřici oloupejte. Ořezejte vlákna a vařte v páře, dokud se nesrazí mléko. Odkrájejte zrna od klasu a rozložte na tác. Během sušení několikrát promíchejte.	Křehké	6-10 hodin
Okurka	Umyjte, nakrájejte na 3 mm silné plátky.	Tuhé	4-8 hodin
Lilek	Umyjte, oloupejte, nakrájejte na 6 mm silné plátky.	Tuhé	4-8 hodin
Houby	Oškrábejte nečistoty nebo je ořete vlnkým hadříkem. Nakrájejte na cca 1 cm silné plátky od kloboučku po konec nohy. Rozložte na tác v jedné vrstvě.	Tuhé	3-7 hodin
Okra (ibišek jedlý)	Umyjte, ořízněte, nakrájejte na 6mm kolečka.	Tuhé	4-8 hodin
Cibule	Odstaňte kořen a slupku. Nakrájejte na 6mm plátky, 3mm kolečka nebo nasekejte.	Tuhé	4-8 hodin
Hrášek	Hrášek vyloupejte. Umyjte a vařte v páře, dokud se nevytvorí vroubky. Propláchněte studenou vodou a vysušte papírovým ubrouskem.	Křehké	4-8 hodin
Paprika	Odstaňte stonky, semena a bílé části. Umyjte a osušte. Nasekejte nebo nakrájejte na 6mm proužky nebo kroužky.	Tuhé	4-8 hodin
Pražená kukuřice	Zrna kukuřice ponechejte na klasích dokud nejsou dobře proschlá. Poté je od klasu oddělte a zrna dále sušte, dokud se nescvrknou.	Scvrklá	4-8 hodin
Brambory	Použijte nové brambory. Umyjte, popřípadě oloupejte. Špařte 4 – 6 minut. Nakrájejte na 6mm plátky, 3mm kolečka nebo nastrouhejte.	Křehké nebo tuhé	6-14 hodin
Dýně	Nakrájejte na kousky a odstraňte všechna semínka. Pečte nebo vařte v páře doměčka. Oloupejte slupku a dužinu rozmixujte v mixéru. Nalijte na sušicí vložku Paraflexx® nebo na pečicí papír. Po vyschnutí překryjte plastovou fólií a srolujte.	Tuhé	7-11 hodin
Tykev obecná	Umyjte, v případě zájmu oloupejte. Nakrájejte na 6mm plátky.	Tuhé	10-14 hodin
Rajčata	Umyjte a odstraňte stopku. Nakrájejte na 6mm kolečka. Cherry rajčátka přepulte a sušte slupkou dolů.	Tuhé nebo křehké	5-9 hodin
Zimní dýně	Umyjte a nakrájejte na kousky. Pečte nebo vařte v páře doměčka. Dužinu rozmixujte v mixéru a nalijte na sušicí vložku Paraflexx®.	Křehké	7-11 hodin
Sladké brambory	Umyjte a špařte doměčka. Oloupejte a nakrájejte na 6mm plátky.	Křehké	7-11 hodin
Cuketa	Umyjte a nakrájejte na 6mm plátky nebo na 3mm chipsy.	Křehké	7-11 hodin

DALŠÍ POUŽITÍ SUŠIČKY

SUŠENÉ PLÁTKY A OVOCNÉ ROLKY

Z jogurtu, zbylého ovoce nebo zeleniny je možné udělat pyré, to osladit a okořenit a vyrobit tak výživnou svačinku s vysokým obsahem energie. Natřete tenkou vrstvu pyré na pečicí papír a usušte. Dehydratace promění tekutou hmotu ve svačinku se spoustou energie!

JERKY

Existuje mnoho receptů, jak si vyrobit jerky. Vy si ale můžete vytvořit vlastní. V podstatě můžete použít jakékoliv kombinace níže uvedených ingrediencí: sóju, worcestrovou omáčku, rajčatovou či barbecue omáčku, česnek, cibuli nebo kari koření, sůl nebo pepř. Vyberte libový plátek syrového masa s co možná nejnižším obsahem tuku; čím vyšší je obsah tuku v mase, tím kratší je možná doba uskladnění sušeného masa. Maso můžete nakrájet buď po vláčknech nebo přes vlákna. Stejněměrné krájení je klíčem k úspěchu. Sušené maso nakrájené po vláčknech bude tuhé. Pokud maso nakrájíte přes vlákna, bude křehké a jemné. Krájejte maso na proužky zhruba 2,5 cm široké a 0,5 cm silné a dlouhé jak si budete přát. Nakonec odkrojte všechen viditelný tuk.

BYLINKY A KOŘENÍ

Nasušte si své vlastní čerstvé bylinky! Vytvořte si speciální čaje a koření. Odstraňte všechny poškozené a odumřelé části rostlin. Stonky a lístky omyjte studenou vodou. Ubrouskem vysušte co nejvíce vlhkosti. Rostliny rozložte v jedné vrstvě na tácy. Sušte 2-4 hodiny.

OŘECHY

Ořechy lze doma sušit v jejich přirozené podobě nebo nakrájené a ochucené. Rozprostřete ořechy v jedné vrstvě na tácy. Celé ořechy sušte 10–14 hodin, jádra by měla být suchá za 8–12 hodin. **Poznámka: Vzhledem k vysokému obsahu oleje mohou jádra žluknout, pokud nejsou skladována v lednici.**

TĚSTOVINY

Rozložte proužky právě vyrobených těstovin v jedné vrstvě na sušicí tácy. Sušte 2-4 hodiny.

Pamlsky pro vaše domácí mazlíčky

Výroba pamlsků pro domácí mazlíčky	12
Pamlsky pro psy	13-16
Pamlsky pro kočky	17-20
Pamlsky pro králíky	21-22
Pamlsky pro ptáčky	23-24
Pamlsky pro koně	25-28



Výroba pamlsků pro domácí mazlíčky

Základy sušení

Doba sušení a kvalita potravin se může měnit v závislosti na vlhkosti vzduchu, druhu potravin a jejich zpracování.

- Pro kvalitně usušené pamlsky sušte potraviny nepřetržitě, dokud nejsou zcela vysušené. Nenechávejte částečně vysušené potraviny ve vypnuté sušičce. Mohly by se zkazit.
- Potraviny krájejte stejnoměrně a na tácy je rozložte vždy v jedné vrstvě. Pokud se překrývají, sušení může trvat delší dobu.

Označování & Uskladnění

Nádoby či sáček, ve kterém jsou usušené pamlsky skladovány, označte názvem a datem sušení. Skladujte na studeném, suchém a tmavém místě. Doporučená teplota pro skladování je 18 °C (65 °F). Při této teplotě vydrží usušené potraviny déle. Průměrně při každém poklesu skladovací teploty o 10 °C (18 °F) se životnost sušených potravin prodlouží. Životnost se prodlouží i díky tomu, že jsou pamlsky vysušené úplně. Ideálním místem pro skladování je mraznička či lednice.

Doba sušení

Doba sušení se může měnit v závislosti na druhu potravin, tloušťce a pravidelnosti připravených kousků, obsahu vody, vlhkosti a teplotě vzduchu. Abyste mohli lépe odhadnout dobu sušení, doporučujeme dělat si o procesu sušení záznamy (denní doba apod.).

Testování sušených surovin

Přesušením potravin může dojít ke ztrátě živin a chuti. Nedosušené potraviny se mohou rychle zkazit.

Abyste zjistili, zda jsou pamlsky dobře vysušené, vyjměte jeden kousek ze sušičky, nechte jej vychladnout a prsty vyzkoušejte. Pamlsky můžete uchovávat také v plastovém uzavíratelném sáčku. Pokud se v sáčku sráží vlhkost, potraviny nejsou vysušené úplně.

- **Ryby:** Tvrdé.
- **Ovoce:** Měkké a tuhé. Pro kontrolu roztrhněte kousek ovoce napůl a podívejte se, zda v něm nejsou malé kapičky. Pokud ne, ovoce je vysušeno správně.
- **Ovocné rolky:** Tuhé bez lepkavých stop.
- **Jerky:** Tuhé, ale ne křehké.
- **Zelenina:** Tuhá nebo křupavá.

Fidův oblíbený pamlsek



Ingredience

- 1 šálek celozrnné mouky • 1 šálek kukuřičné mouky
- 2 šálky sušených jater • 1/4 šálku sádla (nebo rostlinného oleje)
- 4 syrová vejce • horký vývar (hovězí, kuřecí nebo z jater)

Postup

V misce smíchejte všechny ingredience a vytvořte hladké těsto. Rozválejte těsto do 2,5 cm silného pruhu. Nakrájejte na kousky o velikosti od 0,5 do 1,5 cm.

Sušte 8-16 hodin. Kousky by měly být velmi suché. Pro svěžší chuť pamlsků přidejte sušenou nebo čerstvou petržel.

Alfíkovy jerky



Ingredience

- 3 šálky mletého libového masa (hovězí, kuřecí, krůtí)
- 1 šálek mouky • 2 čajové lžičky pivovarských kvasnic
- 1 šálek cottage síry • 1 bujon v kostce

Postup

Důkladně rozmixujte všechny ingredience.

Rozprostřete pyré na pečicí papír nebo sušicí vložku Paraflexx® v prouzcích, které jsou 3 mm silné, 2,5 cm široké a 10 cm dlouhé.

Sušte 8-16 hodin.



Žvýkáci tyčinky s kuřecí příchutí



Ingredience

- 1 nasekané vařené kuřecí prso bez kostí
- 2 lžice rostlinného glycerinu
- 1 čajová lžička rozmarýnového extraktu
- 0,5 lžice přírodního uzeného aromatu
- 0,5 šálku bramborové mouky

Postup

Vložte kuřecí prso do mixéru a mixujte 1 minutu. Přidejte další 3 ingredience a směs mixujte 1 minutu. Do rozmixované směsi zapracujte mouku. Důkladně promíchejte.

Rolujte do 6 mm silných a 7,5 cm dlouhých tyčinek. Rozprostřete tyčinky na pečicí papír nebo sušicí vložku Paraflexx®. Sušte 8-16 hodin nebo dokud nejsou tyčinky křupavé a dají se žvýkat.

Neodolatelné kostičky



Ingredience:

- 1 kuřecí prso bez kostí
- 3 menší vařené brambory nakrájené na kostičky
- 2 lžice rostlinného glycerinu
- 0,5 šálku hrášku
- 0,5 šálku želatiny
- špetka soli
- 0,5 lžice přírodního uzeného aromatu
- 1 lžice drceného rozmarýnu
- 1 lžice tokoferolu (vitamin E)

Postup

Kuřecí prso nakrájejte na malé kousky. Spolu s bramborami je vložte do mixéru a mixujte po dobu 2 minut. Přidejte ostatní ingredience a mixujte 1 minutu, dokud nevznikne hutné těsto. Na pečicí papír nebo sušicí vložku Paraflexx® těsto rozválejte tak, aby bylo 3 mm silné. Nakrájejte na 2,5cm kostičky a vložte na táč. Sušte 8-16 hodin nebo dokud nejsou kostičky křupavé a dají se žvýkat.

Pamlsky z arašídového másla, banánů a karobu



Ingredience

- 1/3 šálku přírodního arašídového másla • 1/4 šálku teplé vody
- 1/3 šálku rozmačkaného nebo rozmixovaného banánu • 0,5 lžičky medu
- 1 vejce • 1 šálek celozrnné mouky • 1/4 šálku karobových kousků

Postup

Ve velké míse rozmíchejte vidličkou arašídové máslo s teplou vodou, dokud nedostanete hladkou směs. Rozmíchejte banán, med a vejce a přidejte do větší mísy. Přimíchejte 0,5 šálku mouky. Důkladně promíchejte. Přidejte karobové kousky. Vsypte zbývající mouku a vytvořte tuhé těsto. Nechte těsto zchladnout v lednici a poté jej roztvářejte tak, aby bylo 6 mm silné. Rozkrájejte na 2,5cm kousky a rozložte blízko sebe na pečicí papír nebo sušicí vložku Paraflexx®. Sušte 8-16 hodin.

Při podávání přidejte trochu medu.

Výtečné masové sušenky



Ingredience

- Použijte jakékoli zbytky masa od včerejší večeře. (Ujistěte se, že neobsahuje příliš mnoho koření.) • 1 šálek uvařeného masa (kuřecí, krůtí, hovězí či slanina; nebo směs dvou mas)
- 1/3 - 1/2 šálku vody • 0,5 šálku nevařených ovesných vloček • 0,5 šálku ovesných otrub nebo pšeničné mouky

Postup

Nakrájejte maso na malé kousky a rozmixujte. Přidejte do mixéru 1/3 šálku vody. Rozmíchejte směs na hutné těsto. Přelijte do mísy. Přidejte ovesné vločky a mouku. Důkladně promíchejte. Pokud je směs příliš tuhá a nedá se míchat, zpracujte je ručně, dokud se přísady nespojí. Roztávejte těsto na pomoučeném válu tak, aby bylo silné 6-8 mm. Pro nakrájení použijte vykrájecí formy na sušenky. Rozmístěte na táč a vložte do sušičky. Sušte 8-16 hodin nebo dokud nejsou pamlsky křupavé.

Mourkovy sýrové rolky



Ingredience

- 2 šálky celozrnné mouky
- 1/4 šálku kukuřičné mouky • 0,5 šálku sýra (jakýkoli nastrohaný sýr) • 1 vejce • 3/4 šálku vody • 0,5 najemno nastrohaného parmazánu (zvlášť)

Postup

Smíchejte všechny ingredience kromě parmazánu. Důkladně těsto uhněťte. Těsto rozválejte a nakrájejte na malé kousky (tyčinky nebo čtverečky). Obalte v parmazánu a rozložte na tác. Sušte 8-16 hodin nebo dokud nejsou pamlsky křupavé.

Tuňáková pochoutka



Ingredience

- 1 plechovka tuňáka v oleji (cca 170 g)
- 1/4 šálku oleje z tuňáka • 1 lžička vařeného a rozmixovaného mrkve s ciznou
- 0,5 šálku celozrnné mouky • 1/4 šálku kukuřičné mouky
- 1 lžice sušené drcené šanty (volitelné)

Postup

Smíchejte tuňáka, vodu a zeleninu. Přidejte kukuřičnou i celozrnnou mouku a šantu. Důkladně promíchejte, dokud není těsto jednolité. Prohněťte těsto a rozválejte jej tak, aby bylo silné 6 mm. Nakrájejte na dlouhé proužky a zarolujte do kulatých tyčinek. Tyčinky nakrájejte na menší kousky. Sušte 8-16 hodin nebo dokud nejsou kousky křupavé a dají se žvýkat.



Konzerva na jiný způsob (pro kočky i psy)



Ingredience

- 1 konzerva oblíbeného krmiva pro kočky či psy

Postup

Otevřete plechovku a vysypte jeho obsah na krájecí desku. Nakrájejte krmivo na 6mm kolečka.

Kolečka pak rozkrájejte na čtvrtiny. Vložte na pečicí papír nebo sušicí vložku Paraflexx®.

Sušte 8-16 hodin nebo dokud nejsou pamlsky křupavé.

Lososová odměna



Ingredience

- 170g plechovka lososiho masa (bez šťávy)
- 0,5 šálku sýra

Postup

Vložte maso do mísy a nasekejte jej na malé kousky.

Na malé kousky nakrájejte i sýr.

Přidejte sýr do mísy a promíchejte s lososem. Směs kladte na pečicí papír nebo sušicí vložku Paraflexx® v jakémkoli tvaru. Sušte 8-16 hodin nebo dokud nejsou lososové kousky křupavé.

Sušené krevety se šantou



Ingredience

- 120 g menších loupáných krevet
- (je možné použít i krevetový salát)
- 1/3 šálku čerstvé šanty (volitelné)

Postup

Vložte krevety do mísy. Nasekejte šantu nahrubo. Odstraňte stonky. Přidejte šantu ke krevetám a lehce promíchejte, abyste nezlomili krevety. Bylinky se na krevety nalepí.

Položte krevety (s bylinkami) na pečicí papír nebo sušicí vložku Paraflexx®. Sušte 8-10 hodin, dokud nejsou krevety zcela usušené.

Tuňáková mňamka



Ingredience

- 60-170 g tuňáka ve vlastní šťávě
- 1 šálek kukuřičné mouky • 1 a 1/3 šálku celozrnné mouky
- 0,5 šálku vody

Postup

Všechny suroviny smíchejte v misce.

Vložte těsto na pečicí papír nebo sušicí vložku Paraflexx®. Rozválejte těsto tak, aby bylo silné 6 mm. Nakrájejte na menší kousky nebo použijte formičky na vykrajování sušenek.

Sušte 8-16 hodin, dokud nejsou kousky zcela usušené.

Králíčkův mix



Ingredience

- 1 rozmixovaná menší mrkev
- 1 rozmačkaný banán • 1 lžička medu
- 1/4 šálku nejmenno namletých králíčích granulí • 1/3 šálku celozrnné mouky

Postup

V míse smíchejte mrkev, banán a med. Přidejte namleté králíčí granule a mouku. Míchejte tak dlouho, dokud se směs nespojí. Těsto hnětte 1,5 minuty a poté jej rozválejte tak, aby bylo 6 mm silné. Vytvarujte do malých kuliček. Sušte 8-16 hodin, dokud nejsou kousky zcela usušené.

Chlupáčův mís



Ingredience

- 1 menší nakrájená mrkev • 2 vlašské ořechy nasekané na kousky • 1 menší meruňka nakrájená na kousky • 1/4 šálku slunečnicových semínek • 1/4 šálku cereálií
- 1 celer nakrájený na 1,2cm plátky • hrstka brusinek nebo rozinek

Postup

Všechny ingredience rozprostřete na pečicí papír nebo sušicí vložku Paraflexx®. Abyste dosáhli rovnoměrného vysušení, vyskládejte ingredience na pečicí tácy po jednotlivých druzích. Sušte 8-10 hodin nebo dokud nejsou pamlsky zcela usušené. Sušení meruněk může trvat déle. Před podáváním usušené pamlsky smíchejte.



Ptačí zobání



Ingredience

- 2 a 1/4 šálku drceného ovsu • 2 a 1/4 šálku drcených ptačích granulí
- 2 šálky směsi semínek pro ptáky • 1,5 šálku medu

Postup

Ve velké míse smíchejte všechny sypké ingredience. Přidávejte med, dokud není směs spojená, nesmí z ní ale kapat. Rozprostřete směs na pečicí papír nebo sušicí vložku Paraflexx®. Sušte 8-12 hodin. Usušenou směs nalámejte na malé kousky a pro déle trvající čerstvost skladujte ve vzduchotěsném obalu.

Zrníčková dobrota



Ingredience

- 2 a 1/4 šálku drceného ovsu (bez zinku) • 2 a 1/4 šálku drcených ptačích granulí
- 2 šálky směsi semínek pro ptáky • 1,5 šálku medu

Postup

Ve velké míse smíchejte všechny sypké ingredience. Přidávejte med, dokud není směs spojená, nesmí z ní ale kapat. Přizpůsobte množství medu, abyste získali správnou konzistenci. Rozprostřete směs na pečicí papír nebo sušicí vložku Paraflexx®. Sušte 8-12 hodin. Usušenou směs nalámejte na malé kousky.



Keksy pro koně



Ingredience

- 4-5 šálků ovesné mouky
- 2 šálky melasy • 3 šálky obilí • 2-3 šálky mouky
- trocha kukuřičného oleje • 1 šálek vody • sůl na dochucení

Postup

Smíchejte všechny sypké ingredience a poté přidejte mokré přísady.

Důkladně míchejte, dokud není celá směs jednolitá a nedají se vytvořit malá kolečka silná 6 mm. Jemně osolte a poté vložte na pečicí papír nebo sušicí vložku Paraflexx®.

Sušte 10-16 hodin.

Jablečné potěšení



Ingredience

- 2 šálky kukuřičného sirupu
- 6 na kousky nakrájených jablek • 1 a 1/3 šálku cukru
- 2 šálky kukuřičné mouky • 2 šálky sweet feed

Postup

Na mírném ohni smíchejte kukuřičný sirup a cukr. Míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Přidejte kousky jablek, kukuřičnou mouku a sweet feed.

Míchejte, dokud se směs zcela nespojí. Nalijte na pečicí papír nebo sušicí vložku Paraflexx®. Sušte 10-16 hodin, dokud nejsou kousky křupavé.

Pamlsky zavěste na provázek v dosahu vašich koní.



Mátová pochoutka



Ingredience:

- 2 nastrouhané mrkve • 1 nastrouhané jablko
- 5 rozdrcených mátových bonbonů • 0,5 šálku melasy

Postup

Nejprve nastrouhejte mrkve a jablko.

Rozdrťte mátové bonbony na velmi malé kousky (téměř na prášek).

Přidejte melasu. Smíchejte všechny suroviny dohromady. Pomocí čajových lžiček ze směsi vytvářejte malé kuličky a ty vložte do sušičky. Sušte 8-10 hodin. Na vrchní část sušeného pamlsku položte celý mátový bonbon.

Jablečné sušenky



Ingredience:

- 2 nastrouhaná jablka
- 0,5 šálku melasy • 1 šálek ovesné mouky

Postup

Nejprve nastrouhejte jablka.

Poté smíchejte dohromady všechny suroviny. Rozdělte na 6 mm silné a 5 cm dlouhé kousky.

Vložte na sušicí tácy.

Sušte 8-10 hodin.

Mrkvové sušenky



Ingredience:

- 2 nastrouhané mrkve • 1,5 šálku mouky
- 0,5 šálku ovsa • 0,5 šálku mléka

Postup

Připravte si suroviny a nejprve nastrouhejte mrkve. Poté smíchejte všechny suroviny dohromady. Přidávejte mléko, abyste dosáhli těstovité konzistence. Rozválejte těsto tak, aby bylo 3 mm silné. Vykrajujte čtverečky o velikosti 2,5 cm. Vložte na sušicí tácy. Sušte 8-10 hodin, dokud nejsou sušenky křupavé.

Banánová pochoutka s arašídovým máslem



Ingredience:

- 1 rozmačkaný banán • 1/4 šálku arašídového másla
- 1 šálek mouky • 1/4 šálku ovsa

Postup

Nejprve rozmačkejte banán a přidejte arašídové máslo. Smíchejte mouku a oves a přimíchejte k banánu s arašídovým máslem. Vzniklou směť rolujte do 2,5cm ruliček. Vložte na sušicí tácy. Sušte 6-8 hodin nebo dokud se pamlsky dají žvýkat.



ZÁRUKA

Záruka je platná ode dne prodeje koncovému uživateli. Sušička není určena pro komerční využití. Záruka se vztahuje pouze na závady způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Nevztahuje se na opotřebení vzniklé běžným provozem a užíváním sušičky. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení řádně vyplněného záručního listu vystaveného v okamžiku prodeje. Nárok lze uplatnit u prodejce nebo v autorizovaném servisu. Do záruční opravy se přijímají pouze kompletní zařízení. V případě oprávněné reklamace se zákonná záruční doba prodlužuje o dobu od okamžiku uplatnění reklamace do okamžiku převzetí sušičky uživatelem nebo okamžiku, kdy je uživatel povinen sušičku převzít. Dokladem o této době jsou přepravní listy.

Nárok na bezplatnou záruční opravu zaniká zejména v případech:

Sušička byla používána v nesouladu s návodem k obsluze | byla poškozena přetěžováním, znečištěním, zanedbanou údržbou | zásahem do sušičky neautorizovanou osobou | byla používána pro jiné účely než obvyklé | byla mechanicky poškozena | byla poškozena zpracováváním nevhodných látek nebo materiálu | byla poškozena zásahem vyšší moci.

Sériové číslo:

Záruční doba (let):

Datum prodeje:

Razítko a podpis prodejce:





SERVISNÍ STŘEDISKO

MIPAM bio s.r.o.

Rudolfovská 11

370 01 České Budějovice

Telefon: +420 386 351 961

Mobil: +420 776 584 237

E-mail: servis@mipam.cz

www.sana-store.cz