



NÁVOD K OBSLUZE



Před použitím sušičky si přečtěte pokyny.

ÚVOD

Gratulujeme! Právě jste se stali hrdým uživatelem sušičky potravin Tribest® Sedona® Supreme. Díky této sušičce můžete využívat výhod účinného a pohodlného sušení vašeho oblíbeného ovoce, zeleniny a masa pomocí nejmodernější digitální sušicí technologie a revoluční funkce dvoufázového časovače (TST). Od jablek po cuketu, od chleba po paštiku a vynikající sušené maso, sušička Sedona Supreme splní všechny vaše potřeby.

Tribest Sedona Supreme nabízí nejnovější inovaci: dvoufázový časovač (TST). Díky TST snadno nastavíte sušičku tak, aby se na začátku sušení spustila na nejvyšší teplotu. Později se automaticky přepne na nižší teplotu, aby dokončila proces bez zvyšování teploty potravin nad požadovanou hodnotu. Jednoduše řečeno TST zkracuje dobu sušení, aniž by došlo ke znehodnocení výživových hodnot. Potraviny zůstanou v raw kvalitě.

Sušička Tribest Sedona Supreme nabízí moderní řešení sušení potravin a přináší všechny možnosti, které potřebujete k tomu, aby byl proces sušení co nejjednodušší a nejpohodlnější. Se sušičkou máte naprostou kontrolu nad nastavením časovače až na 99 hodin nebo ji můžete přepnout na nepřetržitý režim pro bezstarostný provoz bez přerušení po dobu až 120 hodin. Nová sušička Tribest Sedona Supreme obsahuje 7palcový mechanismus ohřevu s jedním ventilátorem, takže ohřátý vzduch rovnoměrně cirkuluje a zajišťuje rovnoměrné sušení potravin.

Další výhodou sušičky Tribest Sedona Supreme je pohodlné sledování potravin přes prosklené dveře v přední části sušičky. Po jejich otevření se rozsvítí vnitřní LED světlo. Vzduchový filtr, který zabraňuje vniknutí prachu na potraviny během sušení, je omyvatelný a lze jej použít opakovaně.

Sušičku Tribest Sedona Supreme opatrně rozbalte a zkontrolujte, zda balení obsahuje všechny díly. Před začátkem sušení se seznáme s funkcemi zařízení. Jejich funkčnost nejlépe zkontrolujete stisknutím jednotlivých tlačítek, abyste zjistili, k čemu slouží.

Doporučujeme vám, abyste před prvním použitím sušičky Tribest Sedona Supreme omyli všechny tácky vodou a jemným mycím prostředkem. Nyní je sušička připravena k použití. Doufáme, že se vám s ní bude dobře pracovat. Díky schopnosti zachovat živiny ve vašem oblíbeném ovoci a zelenině bude mít pozitivní vliv na zachování pevného zdraví.

Pečlivě si přečtěte celý návod k obsluze včetně pokynů k údržbě. Při dodržování pokynů v tomto návodu bude sušička potravin optimálně fungovat mnoho následujících let.

Obsah

ÚVOD	2
DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ.....	4
BEZPEČNOSTNÍ RADY	5
SEZNAM DÍLŮ	6
NASTAVENÍ	7
PROVOZNÍ POKYNY	10
Nastavení DVOUFÁZOVÉHO ČASOVAČE (TST)	10
Nastavení režimu FAST.....	10
Nastavení režimu RAW.....	11
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	11
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	12
TIPY, JAK SUŠIT	13
OVOCE	13
OBILÍ	13
OŘECHY	13
SEMÍNKA.....	14
KOŘENÍ	14
ZELENINA.....	14
TABULKY ČASŮ SUŠENÍ	15
.....	15
INFORMACE O VÝROBKU	15
SERVISNÍ STŘEDISKO	16

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání elektrospotřebičů vždy dodržujte základní bezpečnostní opatření, včetně těch následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte madla nebo kulovitá zakončení.
3. Abyste předešli zasažení elektrickým proudem, neponořujte kabel a zástrčky do vody nebo jiné tekutiny.
4. Děti mohou používat spotřebič pouze pod dohledem.
5. Pokud spotřebič nepoužíváte a stejně tak před čištěním ho odpojte ze zásuvky. Před vkládáním nebo vyndáváním dílů nechte spotřebič vychladnout.
6. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, nebo pokud je spotřebič vadný nebo jakkoliv poškozený. Odneste spotřebič do servisního střediska na posouzení, opravu nebo seřízení.
7. Použití příslušenství nedoporučeného výrobcem spotřebiče může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění.
8. Nepoužívejte spotřebič venku.
9. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo linky, ani ležet na horkém povrchu.
10. Nepokládejte spotřebič na horký plynový hořák, elektrickou varnou desku nebo do jejich blízkosti, ani do zahřáté trouby.
11. Přesouvání spotřebiče, ve kterém je horký olej nebo jiné horké tekutiny, vyžaduje maximální opatrnost.
12. Vždy nejprve připojte zástrčku k přístroji, teprve pak zapojte kabel do zásuvky. Před odpojením spotřebiče nastavte všechny ovladače do polohy OFF a pak vypojte kabel ze zásuvky.
13. Nepoužívejte spotřebič k jinému účelu, než k jakému je určen.

TYTO POKYNY SI UCHOVEJTE

VAROVÁNÍ

1. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, spotřebič před čištěním vypojte ze zásuvky.
2. Abyste zajistili trvalou ochranu proti úrazu elektrickým proudem, zapojte spotřebič pouze do správně uzemněných zásuvek.
3. Neponořujte do vody.

BEZPEČNOSTNÍ RADY

Abyste zabránili možnému poškození nebo zranění, dodržujte základní bezpečnostní rady:

1. Nečistěte sušičku přímo vodou. Vždy použijte vlhký hadřík.
2. Nepoužívejte spotřebič ve vlhkých místnostech, například v koupelně. Vždy používejte spotřebič v dobře větraném prostředí.
3. Vždy používejte oddělenou zásuvku s minimálně 10 ampéry. Nezapojujte do prodlužovacího kabelu a následně do zásuvky.
4. Během provozu neblokujte větrací otvory.
5. Nevystavujte teplotám vyšším než 80 °C.
6. Zapojte do zásuvky, když je hlavní spínač vypnutý.
7. Nezkoušejte sušit látky s obsahem kovu nebo kovového prášku, prachu nebo úlomků.
8. Ihned po skončení procesu sušení vyndejte nasušené potraviny. Zabráňte tak znehodnocení potravin.
9. Uložte sušené potraviny na vhodné místo.

TIP: Nejlepších výsledků dosáhnete uložením sušených potravin do vhodné vzduchotěsné nádoby.

TIP: Potraviny nakrájené na velmi silné plátky mohou bránit proudění vzduchu. Pokud se potraviny na tácu dotýkají nebo téměř dotýkají spodní části tácu nad nimi, vyndejte horní tác, aby nedocházelo k omezení proudění vzduchu. Během provozu spotřebiče nemusíte používat všechny tácy.

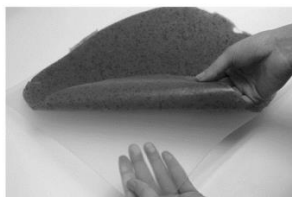
SEZNAM DÍLŮ

- 1 sušička
- 9 sušících táců z nerezové oceli
- 1 odkapávací táč bez bisfenolu A
- 1 odnímatelný napájecí kabel
- 1 návod k obsluze

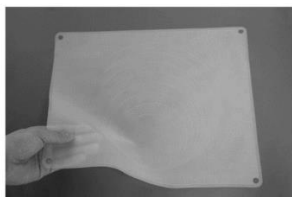


POZNÁMKA: Každý spotřebič je zabalen pomocí pěnových držáků táců. Před použitím sušičky tyto pěnové držáky vyjměte. Pěnové držáky byly navrženy tak, aby zabraňovaly pohybu táců během přepravy. Nejsou navrženy k běžnému použití se sušičkou Sedona.

Volitelné příslušenství



polypropylenové
(PP) sušící vložky

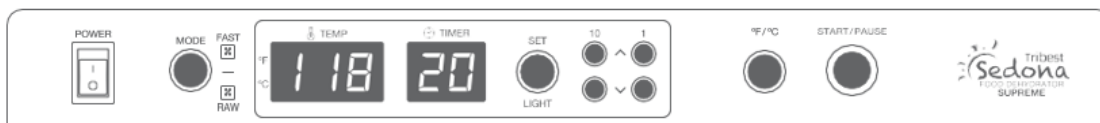


silikonové
sušící vložky



nepřilnavé teflonové
sušící vložky

NASTAVENÍ



1. **POWER** (hlavní spínač) slouží k vypnutí a zapnutí sušičky.
2. Pomocí tlačítka **MODE** (režim) můžete vybírat ze tří režimů sušení. Světla napravo od tlačítka **MODE** označují, který režim je aktivovaný.
 - Když svítí horní ČERVENÉ světlo, je aktivovaný režim **FAST** (rychlý).
 - Když svítí spodní ZELENÉ světlo, je aktivovaný režim **RAW** (syrový).
 - Když svítí horní červené a spodní zelené světlo, je aktivovaný dvoufázový časovač (je aktivovaný režim **FAST** i **RAW**).

Tři nastavení:

a) Režim **FAST**: Průměrná teplota v sušičce bude kolísat těsně okolo vámi nastavené hodnoty. Topný článek se vypíná a zapíná a vnitřní teplota stoupá a klesá.

b) Režim **RAW**: Teplota v sušičce nikdy nepřesáhne vámi nastavenou teplotu. Nastavená hodnota znamená maximální teplotu, které zařízení dosáhne. Tento režim je vhodný na zachování důležitých živin, které se mohou při vysokých teplotách znehodnocovat.

c) Režim **COMBO**: Pomocí dvoufázového časovače nastavíte dvě teploty / dva časy. Na určitou dobu se sušička spustí na vyšší teplotu (režim **FAST**), pak se na určitou nastavenou dobu automaticky přepne na nižší teplotu. Doba sušení se zkrátí a potraviny zůstanou v raw kvalitě.

- Režim **FAST**: První teplotní nastavení. Je nastaveno na vyšší teplotu pro intenzivnější počáteční sušení a menší kazivost/fermentaci potravin.
 - Režim **RAW**: Druhé teplotní nastavení. Je nastaveno na nižší teplotu po delší dobu.
3. Tlačítko **SET** (nastavení) má dvě funkce:
 - Umožňuje nastavit teplotu a čas.
 - Při prvním nastavení teploty stisknete tlačítko **SET** jednou. Tři číslice v okně **TEMP** zablikají.
 - Když stisknete tlačítko **SET** ještě jednou, zablikají 2 číslice v okně **TIMER**.
 - Jakmile nastavíte teplotu a čas, tlačítkem **SET** rozsvítíte dvě vnitřní LED světla, když je spotřebič spuštěný.
 - Jednou stisknete tlačítko **SET**, a když zabliká okno **TEMP**, nastavte požadovanou teplotu pomocí tlačítek **10** nebo **1**.
 - Jakmile se na displeji objeví požadovaná teplota, znovu stisknete tlačítko **SET** a potvrďte nastavení teploty. Nyní jste nastavili požadovanou teplotu a zabliká okno **TIMER**.
 - Když okno **TIMER** bliká, nastavte požadované hodiny pomocí tlačítek **10** nebo **1**, pak znovu stisknete tlačítko **SET**, abyste výběr potvrdili.

POZNÁMKA:

- Doba čekání je 5 vteřin. Pokud po stisknutí tlačítka SET nezačnete nastavovat teplotu nebo čas do 5 vteřin, režim nastavení se zruší.
- Pro rychlejší a přesnější nastavení teploty a času má sušička dvě různá tlačítka označené 10 a 1. Tlačítka pod číslem 10 označují zvýšení o 10 jednotek, zatímco tlačítka pod číslem 1 označují zvýšení o 1 jednotku.
- Čas sušení můžete nastavit až na 99 hodin.
- Sušička má funkci nepřetržitého provozu („Co“), která umožňuje nepřetržitě sušit více než 99 hodin. Pokud chcete tuto funkci zapnout, stiskněte a podržte horní tlačítka 10, dokud se neobjeví „Co“.
- Funkce „Co“ suší maximálně 120 hodin.
- Výchozí nastavení sušičky je 45 °C (113 °F) na 10 hodin.
- Sušička uloží nastavení na příště, i když ji vypnete. Když je sušička spuštěná, tlačítkem SET rozsvítíte dvě vnitřní LED světla, abyste viděli dovnitř spotřebiče, aniž byste museli otevírat dveře. Když je spotřebič spuštěný, stiskněte tlačítka SET. Na 10 vteřin se rozsvítí malé horní LED světlo a dvakrát krátce zapípá. Světlo se vypne automaticky.

4. Tlačítka **nahoru/dolů** (10 a 1) slouží k nastavení teploty nebo hodin časovače. Tlačítka 10 nahoru/dolů změni nastavení o 10 hodin nebo stupňů. Tlačítka 1 nahoru/dolů změni nastavení o 1 hodinu nebo stupeň. Stisknutím a podržením tlačítek zrychlíte procházení.

5. Displej **TEMPERATURE** (teplota) má dvě funkce:

- Nastavení požadované teploty – při nastavování slouží tento displej k nastavení požadované teploty uvnitř sušičky.

POZNÁMKA: Stav přiváděného vzduchu může mít nepříznivý vliv na skutečnou teplotu uvnitř sušičky. Skutečná teplota uvnitř sušičky se může lišit o +/- 5 °C (9 °F). Teplotní snímač zaznamená rozdíl a upraví činnost mechanismu ohřívání.

- Teplotní displej zobrazí požadované nastavení teploty.

POZNÁMKA: Přestože je teplota na teplotním displeji nastavená na požadovanou hodnotu, skutečná teplota uvnitř sušičky může kolísat až o ±5 °C (41 °F).

6. Displej **TIMER** (časovač) uvádí celkový počet hodin nastavených pro jednotlivé požadované teploty. Časovač automaticky odpočítává a zobrazuje zbývající čas sušení.

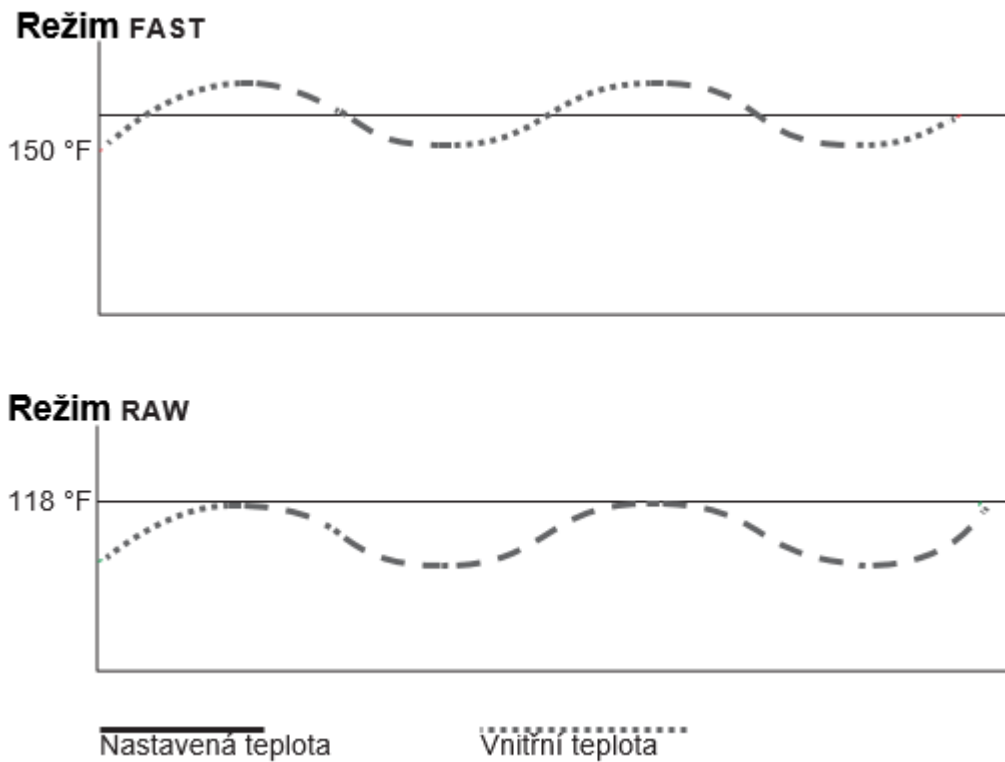
7. Pomocí tlačítka **°F/°C** vyberete režim teplotního displeje (stupně Fahrenheit nebo Celsius).

POZNÁMKA: Výchozí nastavení sušičky je ve stupních Celsius (°C). Když nastavíte stroj na stupně Celsius nebo Fahrenheit, sušička si nastavení zapamatuje i po vypnutí.

8. Pomocí tlačítka **START/PAUSE** spustíte nebo zastavíte činnost sušičky.

POZNÁMKA:

- Pokud otevřete dveře, když je sušička spuštěná, napájení topné spirály i ventilátoru se přeruší. Když dveře zavřete, sušička se znovu automaticky spustí.
- Při stisknutí tlačítek, otevření dveří a vypršení nastaveného času uslyšíte pípnutí.
- Pokud chcete změnit teplotu a/nebo nastavení, když je sušička spuštěná, stiskněte tlačítko START/ PAUSE, abyste sušičku zastavili, pak stiskněte tlačítko SET a změňte teplotu nebo čas. Následně stiskněte tlačítko START/PAUSE, abyste sušičku znovu spustili.



PROVOZNÍ POKYNY

Pro vaši bezpečnost a kvůli ochraně sušičky dodržujte níže uvedené pokyny:

1. Vždy pokládejte sušičku na rovný povrch. Umístěte sušičku alespoň 10 cm od zdi, jiných spotřebičů nebo nábytku.
2. Před vložením tácu otevřete dveře sušičky. Držte tácu ve vodorovné poloze a zasuňte ho do správných drážek. Rozprostřete potraviny rovnoměrně na každý tácu co nejbližší k sobě (sušením se vypařuje voda a potraviny se zmenšují). Nejlepších výsledků dosáhnete, když nakrájíte potraviny na rovnoměrné plátky. Vhodné je také nemíchat různé druhy potravin na jednom tácu.
3. Zapojte spotřebič do elektrické sítě.
4. Zapněte hlavní spínač.
5. U sušičky můžete vybírat ze tří nastavení (dvoufázový časovač, režim FAST, režim RAW):

Nastavení DVOUFÁZOVÉHO ČASOVAČE (TST)

Dvoufázový časovač (TST) je režim duálního časovače, který umožňuje nastavit režim FAST a RAW po sobě. Jedná se o výchozí nastavení po zapnutí stroje. Jako první je nastaven režim FAST a pak režim RAW. Když program začne, režim FAST zahájí proces sušení a režim RAW ho dokončí.

1. Zapněte sušičku. Rozsvítí se jak ČERVENÉ, tak ZELENÉ světlo vpravo od tlačítka MODE (červená = režim FAST, zelená = režim RAW).
2. Stisknutím tlačítka F°/C° vyberete stupně Fahrenheit nebo Celsius.
3. Stiskněte tlačítko SET a nastavte požadovanou teplotu režimu FAST pomocí tlačítka 10 nebo 1 nahoru/dolů.
4. Znovu stiskněte SET a nastavte požadovaný čas pro režim FAST pomocí tlačítka 10 nebo 1 nahoru/dolů.
5. Znovu stiskněte SET a nastavte požadovanou teplotu pro režim RAW pomocí tlačítka 10 nebo 1 nahoru/dolů.
6. Znovu stiskněte SET a nastavte požadovaný čas pro režim RAW pomocí tlačítka 10 nebo 1 nahoru/dolů.
7. Stisknutím tlačítka SET potvrdíte nastavení.
8. Stisknutím tlačítka START/PAUSE spustíte sušičku.

POZNÁMKA: Během režimu FAST bliká horní červené světlo. V režimu RAW bliká dolní zelené světlo. Sušička se z režimu FAST přepne do režimu RAW automaticky a zůstane v něm po zbývající dobu sušení.

Nastavení režimu FAST

Při tomto nastavení se udržuje vyšší teplota (např. 68 °C) pro rychlejší sušení.

1. Režim FAST nastavíte jedním stisknutím tlačítka MODE = výchozí dvoufázový časovač se přepne na režim FAST (vpravo nad tlačítkem MODE se rozsvítí ČERVENÉ světlo, které označuje, že je sušička nastavena na režim FAST).
2. Stisknutím tlačítka F°/C° vyberete stupně Fahrenheit nebo Celsius.
3. Stiskněte tlačítko SET a nastavte požadovanou teplotu pomocí tlačítka 10 nebo 1 nahoru/dolů.
4. Stiskněte tlačítko SET a nastavte požadovaný čas pomocí tlačítka 10 nebo 1 nahoru/dolů.
5. Dalším stisknutím tlačítka SET potvrdíte nastavení. Čísla přestanou blikat.

6. Stisknutím tlačítka START/PAUSE spustíte sušičku.

Nastavení režimu RAW

Režim RAW funguje tak, že jakmile teplotní senzor dosáhne nastavené teploty, ohřev se přeruší, aby se zachovala nižší než nastavená teplota prostředí sušení a nedocházelo k přehřívání potravin.

1. Abyste přepnuli do režimu RAW, dvakrát stiskněte tlačítko MODE. Vpravo pod tlačítkem MODE se rozsvítí zelené světlo, které označuje, že je spotřebič nastaven do režimu RAW.
2. Stisknutím tlačítka F°/C° vyberete stupně Fahrenheit nebo Celsius.
3. Stiskněte tlačítko SET a nastavte požadovanou teplotu pomocí tlačítka 10 nebo 1 nahoru/dolů.
4. Znovu stiskněte tlačítko SET a nastavte požadovaný čas pomocí tlačítka 10 nebo 1 nahoru/dolů.
5. Dalším stisknutím tlačítka SET potvrdíte nastavení. Čísla přestanou blikat.
6. Stisknutím tlačítka START/PAUSE spustíte sušičku.
7. Sušička zapípá a po uplynutí nastaveného času se automaticky přepne do pohotovostního režimu (stand-by).
8. Po dokončení sušení vypněte hlavní spínač.

POZNÁMKA:

- Sušička je navržena tak, aby rovnoměrně rozváděla teplý vzduch ze zadní do přední části spotřebiče. Podle klimatu a teploty vzduchu proudícího ze zadní části do jednotky může být drobný rozdíl v teplotě mezi jednotlivými tácy nebo v různých částech sušičky.
- Protože teplo stoupá přirozeně nahoru, je normální, že jsou horní tácy vystaveny většímu teplu než prostřední nebo spodní tácy. Nejlepších výsledků dosáhnete občasným prostřídáním táců.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Po každém použití vyčistěte tácy a vložky táců jemným mycím prostředkem pod teplou vodou. **VAROVÁNÍ:** Tácy není možné mýt v myčce.
2. Pokud chcete sušičku vyčistit, nejprve ji odpojte a pak ji očistěte vlhkým hadříkem. Nemyjte sušičku pod tekoucí vodou ani ji neponořujte do vody.
3. Pro snazší čištění přikryjte síto/tác mokrou papírovou utěrkou a nechte ho chvíli odmočit.
4. Před vložením zpět do sušičky zkontrolujte, že jsou tácy a vložky táců zcela suché.
5. Udržujte sušičku a díly na bezpečném místě mimo dosah dětí.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

ZÁVADA	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVA
Sušička nejde zapnout.	<ul style="list-style-type: none"> • Zástrčka není správně zapojená do elektrické zásuvky. • Stroj není zapnutý. 	<ul style="list-style-type: none"> • Znovu ho zapojte. • Zapněte spínač.
Světlo displeje nesvítí.	<ul style="list-style-type: none"> • Příklad není zapnutý. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zapněte spínač.
Ventilátor funguje, ale nefunguje ohřev.	<ul style="list-style-type: none"> • Systém ohřevu nefunguje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vypněte přístroj a kontaktujte servis.
Ohřev funguje, ale ventilátor nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilátor nefunguje. • Do ventilátoru se zasekl cizí předmět. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vypněte přístroj a kontaktujte servis. • Odstraňte cizí předmět.
Sušička nesusí.	<ul style="list-style-type: none"> • Na tácu je příliš velké množství potravin. • Potravin na tácu se překrývají. • Ventilátor nefunguje správně. 	<ul style="list-style-type: none"> • Snižte množství potravin. • Rozložte potraviny rovnoměrně. • Vypněte přístroj a kontaktujte servis.
Voda teče na zem.	<ul style="list-style-type: none"> • Na tácu je příliš velké množství potravin. • Potraviny obsahují příliš velké množství vody. 	<ul style="list-style-type: none"> • Snižte množství potravin. • Snižte množství potravin a zvýšte dobu sušení.
Přehřívání nebo nedostatečné zahřívání.	<ul style="list-style-type: none"> • Systém řízení teploty nefunguje správně. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vypněte přístroj a kontaktujte servis.
Potravin nejsou rovnoměrně usušené.	<ul style="list-style-type: none"> • Potraviny nejsou stejně silné. • Na tácu je příliš velké množství potravin. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nakrájejte potraviny rovnoměrně. • Snižte množství potravin na tácu. • Vyberte správný tác.
Ventilátor vydává neobvyklý zvuk.	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilátor nefunguje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vypněte přístroj a kontaktujte servis.

TIPY, JAK SUŠIT

Při sušení ovoce, zeleniny, ořechů nebo koření myslete na následující:

- Ideální je používat sezónní a ekologicky/lokálně pěstované ovoce a zeleninu (kvůli intenzivnější chuti, nižší ceně, dostupnosti atd.)
- Používejte ovoce a zeleninu, které jsou tak akorát zralé a bez změkklých míst.
- Odstraňte nežádoucí části: stonky, ohryzky, nežádoucí semínka a kůru nebo slupku, v případě potřeby oloupejte.
- Krájejte potraviny na stejně velké plátky, díky tomu bude doba sušení stejná.
- Při použití koření (např. grilovacího nebo slané příchuti) potřete potraviny něčím vlhkým, lepivým nebo mastným, co udrží koření na potravinách. Vhodný je olivový olej, tekuté marinády nebo sladidla jako med či agáve.
- Sušené potraviny skladujte ve vzduchotěsných nádobách, aby déle vydržely.
- Pokud jste potraviny přesušili a chcete je rehydratovat, vložte k nim do nádoby vlhkou papírovou utěrku nebo list hlávkového salátu, případně je lehce postříkejte vodou, aby získaly zpět požadovanou texturu.

OVOCE

- Ovocné čipsy dobře chutnají a jsou ideální na kempování, turistiku nebo pro pozdější použití.
- Nejlepších výsledků dosáhnete při použití nepřezrálého ovoce.
- Některé druhy ovoce ztrácí při sušení sladkou chuť, zejména banány. Usušenou potravinu můžete tedy dosladit libovolným kořením (např. skořice, muškátový oříšek, vanilka) nebo sladidlem (např. agáve, stévie, javorový sirup).
- Odstraňte ohryzky, semínka a další nepoživatelné části (slupky atd.).
- Pokud sušíte větší kousky (např. malá jablka, vypeckované ovoce nebo banány), nechte je stejně velké, abyste zachovali stejnou dobu sušení.

OBILÍ

- Obilí před sušením namočte nebo nakličte, stačí dva až tři dny.
- Obilí můžete nakličít, pak usušit a s pomocí mixéru si umlít mouku z naklíčených zrn.
- Slané nebo sladké sušenky nebo chleba můžete připravit zkombinováním různých druhů koření, bylinek, zeleniny, sušeného ovoce nebo dokonce odpadu z odšťavňování. Nejlepší na přípravě těchto potravin je, že můžete improvizovat. Není to jako pečení, kdy musíte znát přesné míry.
- Obilné pokrmy nejlépe připravíte v režimu COMBO.

OŘECHY

- Ořechy nejprve zcela namočte do dostatečného množství vody, pak do vody přidejte trochu peroxidu vodíku a po 5 minutách důkladně propláchněte (tímto se zbavíte nežádoucí plísně).
- Měkčí ořechy (např. kešu nebo pekanové) nepotřebují moc namáčet, stačí první namočení/propláchnutí (peroxidem vodíku, jak je uvedeno výše), abyste je zbavili nežádoucí plísně.
- Tvrdší ořechy (např. mandle, para ořechy) musíte namočit na delší dobu (6 až 12 hodin) po prvním namočení/propláchnutí.
- Po namočení vydrží sušené ořechy déle čerstvé. Může trvat až 48 hodin, než se zcela usuší, podle velikosti ořechu, počasí (větší vlhkost vzduchu vyžaduje delší sušení) a toho, jak dlouho byl ořech namočený.
- Po namočení a usušení můžete ořechy namlít na „mouku“ (v mixéru) a použít do dalších receptů.

SEMÍNKA

- Namočte semínka, abyste je zbavili povlaku, který je automaticky chrání před vyklíčením. Pokud chcete, můžete některá semínka naklíčit (např. slunečnicová).
- Pokud chcete vyrobit mouku, semínka namočte a usušte, abyste je mohli namlít (v mixéru).
- Namočená semínka můžete zkombinovat s jakoukoliv potravinou (zeleninou, ovocem, ořechy nebo obilím) do spousty receptů ze sušených potravin. Fungují jako zahušťovadlo a dodávají skvělou chuť.
- Zkombinováním získáte müsli nebo granolu.
- Režim RAW se hodí na jídla z jednoho typu semínek.
- Na krekry/müsli/chleba použijte režim COMBO.

KOŘENÍ

- Pokud používáte čerstvé bylinky, odstraňte stonky a všechny nepoživatelné části.
- Najděte nebo si vymyslete vlastní kombinace, případně se podívejte na vaše oblíbené kořenící směsi pro inspiraci.
- Sušené bylinky nejlépe připravíte v režimu RAW.

ZELENINA

- Sušená zelenina: mrkev, kukuřice, cuketa, houby atd. se skvěle hodí například do polévek během zbytku roku, když nejsou čerstvé k dispozici, nebo jako svačinka na kempování/turistiku.
- Před sušením je nakrájejte na stejně velké kousky/tvary.
- Před sušením odstraňte slupku, semínka a jiné nežádoucí části.
- Některé druhy zeleniny (např. cibule) získají po usušení ostřejší/pikantnější chuť a některé sladší. Zkoušejte různé potraviny, které máte rádi, abyste zjistili, co se s nimi stane.
- Zeleninové čipsy nejlépe připravíte v režimu RAW.

Proměňte se v alchymisty a vymýšlejte vlastní skvělé recepty. Inspirujte se jinými recepty a pak si vytvořte vlastní.

TABULKY ČASŮ SUŠENÍ

Doporučená teplota sušení pro režim RAW: 47 °C

Chřest	5–6 hodin
Zelené nebo žluté fazolky	8–12 hodin
Řepa	8–12 hodin
Brokolice	10–14 hodin
Zelí	7–11 hodin
Mrkev	6–10 hodin
Řapíkatý celer	3–10 hodin
Kukuřice	6–10 hodin
Okurky	4–8 hodin
Lilek	4–8 hodin
Listy salátu	3–7 hodin
Houby	3–7 hodin
Okra	4–8 hodin

Cibule	4–8 hodin
Pastinák	7–11 hodin
Hrášek	4–8 hodin
Paprika/pálivá paprika	4–8 hodin
Popcorn	4–8 hodin
Brambory	6–14 hodin
Dýně	7–11 hodin
Tykev obecná	10–14 hodin
Rajčata	5–9 hodin
Tuřín	8–12 hodin
Tykev velkoplodá	7–11 hodin
Sladké brambory	7–11 hodin
Cuketa	7–11 hodin

Jablka	7–15 hodin
Meruňky	20–28 hodin
Banány	6–10 hodin
Bobulovité ovoce	10–15 hodin
Třešně	13–21 hodin
Brusinky	10–12 hodin
Fíky	22–30 hodin
Hroznové víno	22–30 hodin
Kiwi	7–15 hodin

Nektarinky	8–16 hodin
Broskve	8–16 hodin
Hrušky	8–16 hodin
Kaki	11–19 hodin
Ananas	10–18 hodin
Švestky	22–30 hodin
Rebarbora	6–10 hodin
Jahody	7–15 hodin
Vodní meloun	8–10 hodin

Ovocný pergamen a rolky	4–6 hodin
Jerky	4–6 hodin
Rybí jerky	12–14 hodin

Bylinky a koření	2–4 hodin
Ořechy	10–14 hodin
Obnovení křupavosti	1 hodina

INFORMACE O VÝROBKU

POLOŽKA	Sušička Sedona
MODEL	SDC-S101
Výkon	Modely NRTL: 120 V~, 60 Hz, 570 W
	Modely CE: 220–240 V~, 50/60 Hz, 570 W
	Model PSE: 100 V~, 50/60 Hz, 570 W
VELIKOST	310 mm x 370 mm x 500 mm
HMOTNOST	10,9 kg

SERVISNÍ STŘEDISKO

Mipam bio s.r.o.

České Vrbné 2405
370 11 České Budějovice

+420 386 351 961

+420 776 584 237

servis@mipam.cz