

Elektrická teplovzdušná sušička potravin • NÁVOD K OBSLUZE

CZ 3-10

Elektrická teplovzdušná sušička potravin • NÁVOD NA OBSLUHU

SK 11-18

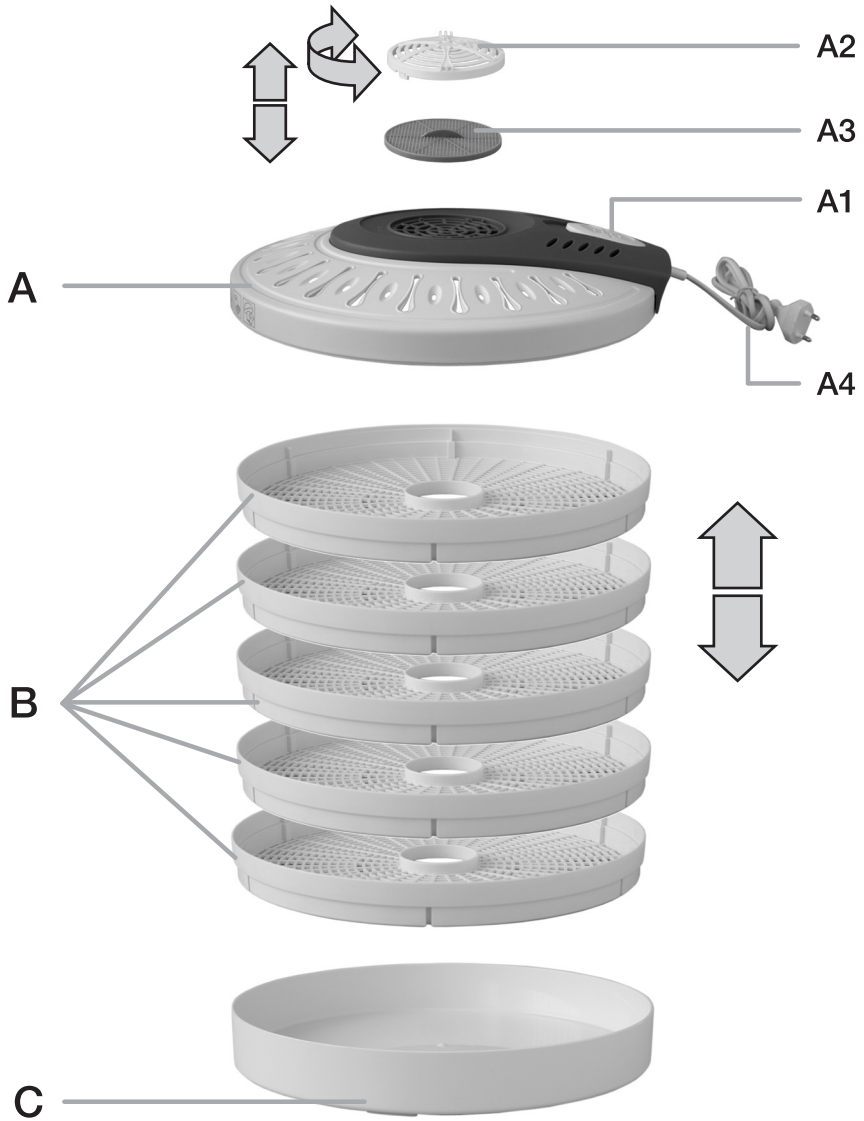
Электрическая сушка продуктов • РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU 19-26

Karina



1



eta 0301 Karina

NÁVOD K OBSLUZE

Sušení je jeden z nejstarších způsobů konzervace potravin. Sušením se většinou zpracovávají běžné druhy ovoce, zeleniny a lesních plodů. Můžete tak zpracovávat i drobné ovoce (např. rybíz, angrešt, jahody). V sušičce se kvalitně usuší i byliny, květiny nebo listy, které si uchovávají léčivé účinky a svoji původní barvu. Velmi dobře a rychle se suší houby, které si zachovávají barvu, chuť i vůni. Na rozdíl od běžného dlouhodobého uchovávání potravin (např. zavařování, zmrazování) se šetrným sušením zachovává až 80 % vitamínů, minerálních a stopových látek a zkoncentrují se aromatické látky, čímž jsou sušené potraviny chutnější. Nejlepší způsob jak být úspěšný, je používat tento návod jako jakousi příručku a poté měnit techniku sušení podle Vašich předchozích výsledků. Je užitečné dělat si záznamy této činnosti a jejich výsledků. Záznamy množství potravin před a po sušení, délka času sušení, výsledek sušení atd. mohou být užitečné informace pro dosažení dobré kvality sušených potravin.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtete návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod uschovejte.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší elektrické zásuvce.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a pro podobné účely! Není určen pro venkovní použití!**
- **Zabraňte v manipulaci dětem a nesvéprávným osobám bez dozoru zodpovědné osoby!**
- **Víko s pohonnou jednotkou nikdy neponořujte do vody ani nemýjte pod proudem vody! Spotřebič ani jeho části nejsou určeny k mytí v myčce nádobí.**
- **Nepoužívejte pohonnou jednotku k vytápění místnosti!**
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokryma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Před každým připojením spotřebiče k el. síti zkontrolujte, zda je přepínač **A1** v poloze **0** (vypnuto) a po ukončení sušení vždy odpojte spotřebič od el. sítě.
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo atd.**), tepelných zdrojů (např. **krb, kamna, sporák, vařič, horkovzdušné trouby, grily**) a vlhkých povrchů (např. **dřezy, umyvadla**).
- Sušičku nepoužívejte k jiným účelům (např. **k sušení výrobků z textilu, obuvi atd.**) než doporučuje výrobce.
- **Spotřebič nikdy nenechávejte v provozu bez dozoru! Kontrolujte ho po celou dobu sušení potravin.**
- Používejte pouze originální příslušenství určené pro tento typ.

CZ

– Při manipulaci se sušičkou a příslušenstvím (sítý) postupujte opatrně, mohou být horké!

- Sušičku nepřenášejte, pokud je horká.
- Otvory pro průchod vzduchu se nesmí zakrývat. Do otvorů nevsunujte ani nevhazujte žádné předměty.
- Nepokládejte zapnutou sušičku na měkké povrchy (např. **postel, podložky, koberce**).
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch sušičky (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie apod.**)!
- Dbejte na to, aby do spotřebiče nevnikly nečistoty (např. **chuchvalce prachu, vlasy apod.**). V případě nasátí a usazení nečistot uvnitř spotřebiče proveďte jeho vyčištění (viz odst. **IV. ÚDRŽBA**).
- Když se spotřebič přehřeje, vstoupí v činnost automatická tepelná pojistka a přeruší přívod el. proudu. Pokud k tomu dojde, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě. Pak odstraňte případné viditelné překážky bránící toku vzduchu a nechejte spotřebič vychladnout.
- Používejte pouze nepoškozené a správné prodlužovací síťové přívody.
- Ujistěte se, že není možné šlápnout na síťový (prodlužovací) přívod.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, požár apod.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE A JEHO FUNKCE (obr. 1)

Sušení (dehydrování) je metoda zahřátí potravin a následné odpaření vody. Většina potravin uvolňuje vlhkost rychle v prvních stádiích sušení. To znamená, že mohou absorbovat velká množství tepla a vytvářet značné množství páry.

Pohonná jednotka nasává vzduchu, který stejnoměrně ohřívá na nastavenou teplotu a následně ho mírným tlakem vhání středovým otvorem do sušičky. Ohřátý vzduch se rozprostře v jednotlivých sušících úrovních a odstraňuje z potravin vlhkost. Vlhkostí nasáklý vzduch se odvádí přes všechna síta a vychází ven otvory ve víku. Před uplynutím času stačí kontrolovat sušící se potraviny pouze vizuálně a ohmatem. Pro rovnoměrnější sušení potravin doporučujeme pořadí jednotlivých sít mezi sebou zaměnit (horní za dolní).

A – víko s pohonnou jednotkou

A1 – vypínač/přepínač teploty

A2 – kryt filtru

A3 – omyvatelný filtr

A4 – napájecí přívod

B – sušící síta (5+4 ks)

C – základna

III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte sušičku a příslušenství. Před prvním použitím ponechte spotřebič zapnutý bez vložených potravin po dobu 30 minut. Následně umyjte síta v teplé vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

Odejměte víko **A** a síta **B** ze základny **C**. Na jednotlivá síta **B** rozložte kousky potravin tak, aby se navzájem nepřekrývaly, ale pouze dotýkaly. Na základnu **C** naskládejte síta **B**.

Dbejte na to, aby prolisy na vnějším obvodu síta přesně zapadly do výstupků na vnitřním obvodu síta. Víko s pohonnou jednotkou **A** vložte na horní síto. Vidlici napájecího přívodu **A4** zasuněte do el. zásuvky. Pomocí přepínače **A1** nastavte optimální teplotu (viz tabulka).

Poznámka: Maximální doporučený počet sušících sít je 9 ks. Náhradní síta zakoupíte v prodejnách ETA-ELEKTRO.

Rady při sušení

- Sušičku umístěte tak, abyste ji v průběhu sušení nemuseli přemísťovat. Nezapomeňte, že při sušení bude v místnosti cítit aroma sušených potravin, které není vždy pro každého příjemné.
- Nejlepších výsledků dosáhnete jen s nezávadnými, čerstvými a zralými plody (ne přezrálé), případná poškozená místa na potravinách odstraňte.
- Před sušením potravin důkladně očistěte. Dodržujte hygienu Vašich rukou a pracovní plochy.
- Proces sušení bude stejnoměrný, když potraviny nakrájíte na stejně silné plátky. Příliš tenké plátky sice schnou rychleji, ale nezapomeňte, že sušením se podstatně zmenší jejich velikost. Množství potravin na jedno sušení by nemělo přesáhnout 3/4 plochy síta a síla plátků by měla být od **0,5 cm** do max. **1 cm**. Síta by se neměla příliš naplnit, aby mohl vzduch volně proudit.
- Před odstraněním pecek a jader, nejprve vysušte ovoce na 50 %, zabráníte tak nadměrnému odkapávání šťáv ze sušeného ovoce. Neloupané ovoce pokládejte slupkou dolů na síto a řeznou plochou nahoru. Také nerovné tvary pokládejte vždy hranou se slupkou na síto, ne na rovnou plochu. Zelenina by se měla pouze položit v jedné vrstvě a rovnoměrně rozložit.
- Byliny sušte velmi šetrně! Odstraňte stonek, byliny dále neporčujte. Listové byliny je třeba během sušení obracet, aby se zabránilo slepování listů. Pokud vznikne příliš silné aroma, přesuňte síto s bylinami výše. Při velmi dlouhém sušení bylin dochází ke ztrátě chuťových látek.
- Sušící síta by měla být vyplněna slabou vrstvou sušených potravin. Pokud je to nutné, vložte čistý jemný krepový papír na síta, aby malé kousky potravin nepropadávaly a nelepily se na povrch.
- Čas sušení nejvíce ovlivňují následující skutečnosti: druh ovoce/zeleniny, vlhkost potravin, vlhkost vzduchu, velikosti nakrájených kousků, rozložení na síto.
- Před ochutnáním potravin, která se suší, odeberte pár kousků a ponechejte je vychladnout. Horké kousky jsou měkčí a vlhčí než ty, které už vychladly. Potraviny sušte dostatečně dlouhý čas tak, aby se při skladování zabránilo jejich zkažení a mikrobiologickému tvoření bakterií. Správně vysušená zelenina musí být tvrdá a křehká s vlastností se lámat. Správně vysušené ovoce nemá být přeschlé, musí být kožovité

CZ a vláčné. Pro krátkodobé skladování nemusí být sušené ovoce vysušené do takové míry jako je např. z obchodu.

– Doporučujeme při sušení potravin dodržovat pokyny uvedené v odborné literatuře (např. Publikace: „**Sušíme ovoce, zeleninu, byliny, houby...**“).

Blanšírování

Enzymy v ovoci a zelenině jsou odpovědné za změnu chuti a barvy. Tyto změny budou pokračovat i při sušení a skladování, pokud sušené potraviny nejsou předem ošetřeny tak, aby se zpomalily aktivity enzymů. Blanšírování (inaktivace enzymů) se používá k omezení porušení vzhledu a chuti tím, že se zelenina povaří na krátký čas ve vodě nebo páře. Připravené potraviny uložte do drátěného koše nebo síta a ponořte do nádoby s vroucí vodou. Od doby, kdy se voda začne opět vařit, počítejte čas nutný k blanšírování (viz tabulka). Potom nechte potravinu okapat, příp. ji osušte.

Namáčení

Mnoho druhů světlého ovoce (např. **jablka, meruňky, broskve, nektarinky, hrušky, švestky**) mají tendenci zhnědnout během sušení a skladování. Aby se tomuto zabránilo, namočte nakrájené řezy ovoce do roztoku ananasové nebo citrónové šťávy (jedna polévková lžíce šťávy/0,25 l vody, viz tabulka) a následně nechte okapat, případně osušte čistým kuchyňským krepovým papírem. Ovoce může být také namočeno do medu, koření, pomerančového džusu. Můžete také vyzkoušet vlastní chutný roztok pro namáčení. Lze také používat roztok soli anebo ovocný sirup. Ovoce jako švestky, hroznové víno, třešně, višně mohou být namočeny do vody, aby popraskala slupka, což urychlí zbavování vlhkosti během sušení.

Čas sušení

Čas se mění podle druhu sušené potraviny, jejího obsahu vody, zralosti a tloušťky. Stejně tak závisí na teplotě a vlhkosti vzduchu v místnosti, ve které se sušička používá (doporučujeme sušičku používat při běžné pokojové teplotě). Když se bylinky a podobně aromatické poživatiny suší příliš dlouho, unikne velmi mnoho aromatických látek. Ovoce určené ke svačinám, nebo aby se ušetřilo místo, není třeba předem namáčet a mělo by se sušit, dokud nebude křehké, ale zároveň žvýkatelné.

Nastavení teploty

stupeň **1** – přibližně 20 °C nad okolní teplotu (pro všechny bylinky a houby)

stupeň **2** – přibližně 40 °C nad okolní teplotu (pro veškerou zeleninu a ovoce)

stupeň **3** – přibližně 60 °C nad okolní teplotu (pro všechny druhy ovoce)

Tabulka

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Časy uvedené v tabulkách jsou pouze přibližné, pohybují se v jednotkách hodin a mohou být dle vlastností sušených potravin velmi rozdílné.

Zelenina	Obsah vody (%)	Příprava	Blanšírování (min.)	Nastavení st. teploty	Čas sušení (hodiny)
chřest	92	nakrájet na 20 mm plátky	2–3	2	6–10
artyčoky	87	očistit, nakrájet na půlky	2–4	2	5–7
květák	89	rozdělit na růžičky, na 1/2 hod. namočit v solném roztoku	3–4	2	5–6
brokolice	89	stejně jako květák	3–4	2	5–6
			+ 1 lžíce octa		
kapusta/zelí	92	očistit, nakrájet na plátky	2–3	2	4–5
mrkev	88	nakrájet šikmo	2–3	2	7–8
celer	94	nakrájet na plátky	2	2	6–8
cibule/pórek	89	nakrájet na plátky	–	2	4–5
paprika/feferonky	93	nakrájet na proužky	–	2	6–7
rajčata	94	oloupat a rozčtvrtit	–	2	8–10
špenát	91	nad párou blanšírovat do zvadnutí, odříznout tvrdé části	1	2	2–3
fazolky (zelené)	90	odstranit konce a vlákna, příčně nakrájet	3–4	2	6–7
okurky	95	nakrájet na plátky	–	2	8–10
petržel	85	odstranit stonky	–	2 (1)	1–3
rebarbora	95	oloupat, namočit do citronového roztoku	–	2	4–6
dýně	92	oloupat, nakrájet na plátky	–	2	5–6
řepa	85	nakrájet na kostičky nebo plátky	3–5	2	4–6
byliny	–	odstranit stonky, nerozměňovat	–	1	1–2
houby	–	nakrájet na plátky/půlky	–	1	6–7

Ovoce	Obsah vody (%)	Příprava	Namáčení	Nastavení st. teploty	Čas sušení (hodiny)
jablka	84	odstranit jádřinec, nakrájet na plátky/čtvrtky	ano	3	6–7
hrušky	83	odstranit jádřinec, příp. oloupat, nakrájet na plátky/čtvrtky	ano	3 (2)	20–24
meruňky	85	nakrájet na plátky/čtvrtky	ano	3 (2)	11–12
broskve	89	nakrájet na plátky/čtvrtky	ano	3 (2)	11–12
banány	65	oloupat, nakrájet na plátky	ne	3	9–10
třešně/višně	82	odstranit stopky, nekrájet, s i bez pecky	ne	3	12–23
švestky	81	nakrájet na půlky, s i bez pecky	ne	3	10–12
jahody	90	nakrájet na plátky, příp. celé	ano	3 (2)	6–12
bobuloviny	88	kromě borůvek se mohou všechny druhy kombinovat s jiným ovocem	ne	3	6–8
borůvky	83	celé	ne	3	5–7
hrozny	81	naříznout (nejlépe nepeckový druh)	ne	3	10–12
citrusy	–	slupka v prouzcích pro aroma	ne	3 (2)	5–7

Ovoce	Obsah vody (%)	Příprava	Namáčení	Nastavení st. teploty	Čas sušení (hodiny)
meloun	81	oloupat, odpeckovat, nakrájet na plátky	ne	3	10–14
ananas	86	oloupat, nakrájet na plátky	ne	3 (2)	10–14
datle	23	dobře zralé	ne	3	5–7
říky	78	rozpůlit	ne	3	8–12

Použití v kuchyni

Pokud chcete sušené ovoce a zeleninu použít stejným způsobem jako čerstvé, musíte ho změkčit – vrátit mu vlhkost, která byla odstraněna sušením. Budete-li provádět namáčení déle než 1-2 hodiny, doporučujeme potraviny uložit do ledničky, abyste uchovali nutriční hodnotu potravin. Zbylou vodu z namáčení (např. ze zeleniny) použijte pro další úpravu potravin. Nezapomeňte, že namáčením potraviny zvětšují svůj objem (**ovoce cca 1,5krát, zelenina cca 2krát**).

Ovoce

Lze spotřebovat v sušeném stavu. Požadované množství sušeného ovoce namočte do přibližně stejného množství vody a ponechte cca 4 hodiny.

Zelenina

Doporučujeme před další úpravou vždy namočit. Požadované množství sušené zeleniny namočte do přibližně stejného množství vody. Nedávejte však více vody, než bude nutné k přípravě pokrmu. Změklou zeleninu nenechávejte před dalším použitím zbytečně dlouho odstát. Doba tepelné úpravy zeleniny je přibližně stejná jako u zeleniny mražené.

Byliny

Nepotřebují další úpravy kromě rozmělnění nebo umletí a případně odstranění tvrdých částí.

Houby

Shodný postup jako u zeleniny. Houby můžete před použitím, např. do polévek nebo omáček, rozemlít.

Balení a skladování

Sušené potraviny je možné dlouhodobě skladovat zabalené do fólie (ne alobalu), nebo v různých dobře utěsněných kontejnerech a boxech určených pro skladování potravin. Paprika a feferonky se mohou nasekat nebo namlít v kuch. robotu a poté skladovat ve sklenicích jako koření.



Před zabalením nebo uložením potravin je nechejte vychladnout. Balte je po menším množství co nejtěsněji k sobě a uložte nejlépe do chladného, suchého a tmavého místa. Při teplotách nižších 10 °C se doba uskladnění prodlužuje cca 2-3krát. Po otevření spotřebujte celý obsah nejlépe najednou. Skladované sušené potraviny kontrolujte minimálně jedenkrát za měsíc. Pro skladování nepoužívejte kovové nádoby nebo nádoby s kovovým víkem.

IV. ÚDRŽBA

Před jakoukoliv manipulací spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Před čištěním nechte sušičku vychladnout!

Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Víko s pohonnou jednotkou se během sušení může špinit. Provádějte pouze povrchovou údržbu (setřete prach apod.). Pro odstranění zašlého prachu nebo jiné nečistoty použijte měkký vlhký hadřík. Vyčištění prachu a nečistot usazených uvnitř pohonné jednotky můžete provést jejich vysátím nebo vyfouknutím. Síta ihned po použití umyjte v horké vodě s přísadkou saponátu, opláchněte čistou vodou a nechte oschnout. Nepoužívejte myčku nádobí. Některé potraviny mohou určitým způsobem síta zbarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a toto zbarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**). Po očištění spotřebič uložte na bezpečné, bezprašné, čisté a suché místo, mimo dosah dětí.

Čištění filtru (A3)

Pootočením krytu filtru **A2** do polohy  uvolněte aretaci a kryt odejměte. Filtr **A3** vyjměte z víka **A** a očistěte ho pod tekoucí vodou např. pomocí jemného kartáčku. Po oschnutí vložte filtr zpět do víka. Kryt filtru opačným způsobem vložte zpět a zajistěte ho pootočením do polohy .

V. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis!

Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu.

Případné další informace o spotřebiči získáte na Infolince 800 800 000 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

VI. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku
Aktivní sušící plocha 5 / 9 sít (m ²) cca	0,40 / 0,72
Hmotnost (kg) cca	1,85



Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/EC v platném znění)
- NV č. 18/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 89/336/EEC v platném znění).

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy. Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/EC o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

DO NOT COVER – Nezakrývat

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečí udušení. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

VÝROBCE: ETA a.s., Poličská 444, 539 16 Hlinsko, Česká republika.

eta 0301 Karina

NÁVOD NA OBSLUHU

Sušenie je jeden z najstarších spôsobov konzervovania potravín. Dá sa ním spracovať väčšina druhov ovocia, zeleniny a lesných plodov. V sušičke sa kvalitne usušia aj byliny, kvety alebo listy, ktoré si uchovávajú liečivé účinky a pôvodnú farbu. Veľmi dobre a rýchlo sa sušia huby, ktoré si zachovávajú chuť, farbu aj vôňu. Na rozdiel od bežného dlhodobého uchovávanía potravín (napr. zaváraním, mrazením) sa šetrným sušením zachová až 80 % vitamínov, minerálnych a stopových prvkov, aromatické látky sú dokonca koncentrovanejšie a sušené potraviny chutnejšie. Najlepšie úspechy dosiahnete, keď tento návod budete používať ako orientačnú príručku a potom zmeníte svoju techniku sušenia podľa dosiahnutých výsledkov. Záznamy o množstve potravín pred usušením a po ňom, doby sušenia, výsledky sušenia a pod. vám vždy môžu poskytnúť užitočné informácie na dosiahnutie dobrej kvality sušených potravín.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, alebo spadol na zem a poškodil sa. V takýchto prípadoch odnesť spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.
- **Spotrebič je určený len na použitie v domácnostiach a podobné účely! Nie je určený na vonkajšie použitie!**
- **Zabráňte deťom a nesvojprávnym osobám v manipulácii so spotrebičom bez dozoru zodpovednej osoby!**
- **Veko s pohonnou jednotkou nikdy neponárajte (ani čiastočne) do vody a neumývajte pod tečúcou vodou! Spotrebič a jeho časti nie sú určené na umývanie v umývačke riadu.**
- **Pohonnú jednotku nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!**
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Pred každým pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či je prepínač **A1** v polohe **0** (vypnuté), a po skončení sušenia vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Spotrebič používajte iba na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov, dreva**), tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, teplovzdušnej rúry, grilu**) a vlhkých povrchov (**drezov, umývadiel a pod.**).
- Sušičku nepoužívajte na iné účely (napr. **sušenie výrobkov z textilu, obuvi atď.**) než odporúča výrobca.
- **Spotrebič nikdy nenechávajte v činnosti bez dozoru! Kontrolujte ho počas celej doby sušenia potravín.**
- Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre tento typ.

SK

– Pri manipulovaní so sušičkou a príslušenstvom (sitami) postupujte opatrne, môžu byť horúce!

- Sušičku neprenášajte, ak je horúca.
- Otvory na priechod vzduchu sa nesmú zakrývať. Do otvorov nevsúvajte ani nevhadzujte žiadne predmety.
- Zapnutú sušičku neodkladajte na mäkké povrchy (napr. **posteľ, uteráky, bielizeň, koberce**).
- Nie je povolené akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch sušičky (napríklad **samolepiacou tapetou, fóliou**)!
- Dbajte, aby do spotrebiča nevnikli nečistoty, ktoré by umožnili vznik požiaru (napríklad **chuchvalce prachu, vlasov a pod.**). V prípade nasatia takýchto nečistôt spotrebič vyčistíte (pozri text **IV. ÚDRŽBA**).
- Keď sa spotrebič prehreje, zapne sa automatická tepelná poistka a preruší prívod elektrickej energie. Keď sa to stane, spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete. Potom odstráňte prípadné viditeľné prekážky brániace prúdeniu vzduchu a spotrebič nechajte vychladnúť.
- Používajte iba nepoškodené a STN zodpovedajúce predlžovacie sieťové prívody.
- Uistite sa, či nie je možné stúpnuť na sieťový (predlžovací) prívod.
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie byť ponáraný do vody.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, jeho výmenu musí vykonať výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym zaobchádzaním so spotrebičom a príslušenstvom (napr. **za znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS SPOTREBIČA A JEHO FUNKCIA (obr. 1)

Sušenie (dehydrovanie) je metóda zahriatia potravín s následným odparením vody.

Väčšina potravín uvoľňuje vlhkosť rýchlo v prvých stupňoch sušenia. To znamená, že môžu absorbovať veľké množstvo tepla a vytvárať veľké množstvo pary.

Pohonná jednotka nasáva vzduch, ktorý rovnomerne ohrieva na nastavenú teplotu a následne ho miernym tlakom vháňa stredovým otvorom do sušičky. Ohriaty vzduch sa rozloží v jednotlivých sušiacich úrovniach a odstraňuje z potravín vlhkosť. Vlhkosťou nasiaknutý vzduch sa odvádza späť cez všetky sitá a odchádza von otvormi vo veku. Pred uplynutím času stačí kontrolovať sušiacu sa potraviny výhradne vizuálne alebo dotykom. Pre rovnomernejšie sušenie potravín môžete jednotlivé sitá prekladať (horné za dolné), zabezpečíte tým rovnomernejšie sušenie.

A – veko s pohonnou jednotkou

A1 – vypínač/prepínač teploty

A2 – kryt filtra

A3 – umývateľný filter

A4 – napájací prívod

B – sušiacie sitá (5+4 kusy)

C – základňa

III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál, vyberte sušičku a príslušenstvo. Pred prvým použitím nechajte spotrebič zapnutý bez vložených potravín po dobu 30 minút. Následne umyte sitá v teplej vode s pridaním saponátu, dôkladne ich opláchnite čistou vodou a osušte do sucha, prípadne nechajte oschnúť.

Odoberte veko **A** a sitá **B** zo základne **C**. Na jednotlivé sitá **B** rozložte kúsky potravín tak, aby sa navzájom neprekryvali, ale iba dotýkali. Na základňu **C** naskladajte sitá **B**. **Dbajte na to, aby prelisy na vonkajšom obvode sita zapadli presne do výstupkov na vnútornom obvode sita.** Veko s pohonnou jednotkou **A** vložte na horné sito. Vidlicu napájacieho prívodu **A4** zasunite do el. zásuvky. Pomocou prepínača **A1** nastavte optimálnu teplotu (pozri tabuľku).

Poznámka: Maximálne odporúčaný počet sušiacich sít je 9 kusov. Náhradné sitá môžete zakúpiť v elektro predajniach.

Rady pri sušení

- Sušičku umiestnite tak, aby ste ju počas činnosti nemuseli premiestňovať. Nezabudnite, že pri sušení bude v miestnosti cítiť arómu sušených potravín, ktorá nemusí byť pre každého príjemná.
- Najlepšie výsledky dosiahnete len s bezchybnými, čerstvými a zrelými (nie prezretými) plodmi. Prípadné poškodené miesta potravín pred sušením odstráňte.
- Pred sušením potraviny dôkladne očistite. Dodržiavajte hygienu rúk a pracovnej plochy.
- Proces sušenia bude rovnomerný, ak potraviny budú mať rovnakú hrúbku. Príliš tenké plátky síce uschnú rýchlejšie, ale nezabudnite, sušením sa podstatne zmenšia. Množstvo potravín na jedno sušenie by nemalo presiahnuť 3/4 plochy sita a hrúbka plátkov by mala byť od **0,5** do **1 cm**. Sušiacie sitá by sa nemali príliš naplniť, aby mohol vzduch voľne prúdiť.
- Pred odstránením kôstok a jadriek najskôr vysušte ovocie asi na 50 %, zabránite tak nadmernému odkvapkávaniu šťavy z ovocia. Neošúpané ovocie poukladajte šupkou dole na sito a reznou plochou navrch. Nerovné tvary ukladajte na sito vždy plochou so šupkou, nie rovnou reznou plochou. Zelenina by sa mala len položiť v jednej vrstve a rovnomerne rozložiť.
- Byliny sušte veľmi opatrne! Odstráňte stonku a ďalej ich nedeľte. Listy počas sušenia obracajte, aby sa nezlepili. Ak je vôňa bylín príliš výrazná, presuňte sitá vyššie. Pri veľmi dlhom sušení byliny strácajú chuťové látky.
- Na sušiacich sitách by mala byť len nízka vrstva sušených potravín. Ak treba, položte na sitá jemný čistý krepový papier, aby drobné kúsky potravín sitom neprepadávali, prípadne sa nelepili na jeho povrch.
- Čas sušenia najviac ovplyvňujú nasledujúce skutočnosti: druh ovocia/zeleniny, vlhkosť potravín, vlhkosť vzduchu, veľkosť nakrájaných kúskov, ich rozloženie.
- Pred ochutnaním sušenej potraviny najskôr niekoľko kúskov odoberte a nechajte ich vychladnúť. Horúce kúsky sú mäkšie a vlhšie ako tie, ktoré už vychladli. Potraviny sušte dostatočne dlho, tak aby sa zabránilo mikrobiologickej tvorbe baktérií a aby sa pri skladovaní nepokazili. Správne vysušená zelenina musí byť tvrdá, krehká, so sklonom sa lámať. Správne vysušené ovocie nemá byť preschnuté, musí byť kožovité a vláčne. Na krátkodobé skladovanie nemusí byť ovocie vysušené do takej miery ako napríklad z obchodu.

– Pri sušení potravín odporúčame dodržiavať pokyny uvedené v odbornej literatúre (napr. **publikácia Sušíme ovocie, zeleninu, byliny, huby...**).

Blanširovanie

Enzýmy v ovocí a zelenine sú zodpovedné za zmenu chuti a farby. Tieto zmeny budú pokračovať aj pri sušení a skladovaní, ak sušené potraviny nie sú ošetrené vopred tak, aby sa spomalila aktivita enzýmov. Blanširovanie (inaktivácia enzýmov) sa používa na obmedzenie porušenia vzhľadu a chuti tým, že zelenina sa krátko povarí vo vode alebo v pare.

Pripravené potraviny uložte do drôteného košíka alebo sita a ponorte do nádoby s vriacou vodou. Od doby, keď voda opäť začne vriieť, rátajte čas potrebný na blanširovanie (pozri tabuľku). Potom nechajte potravinu odkvapkať, prípadne ju osušte.

Namáčanie

Mnoho druhov svetlého ovocia (napr. **jablká, marhule, broskyne, hrušky, ringloty**) počas sušenia a skladovania zhnednú. Aby sa tomu predišlo, nakrájané rezy ovocia ponorte do roztoku ananásovej alebo citrónovej šťavy (jedna polievková lyžica šťavy/0,25 l vody, pozri tabuľku) a potom ich nechajte odkvapkať, alebo ich osušte čistými kuchynskými papierovými utierkami. Ovocie môže byť namočené aj do medu, korenia alebo pomarančového džúsu. Môžete použiť aj vlastný roztok, podľa vašej chuti, ovocný sirup alebo roztok soli. Ovocie, ako sú napríklad slivky, hrozno, čerešne, višne, môžete ponoriť do vody, aby mu popraskala šupka. Urýchli sa tým strata vlhkosti počas sušenia.

Čas sušenia

Čas sa mení podľa druhu sušenej potraviny, obsahu vody, zrelosti a hrúbky. Taktiež závisí na teplote a vlhkosti vzduchu v miestnosti, v ktorej sa sušička používa (odporúčame sušičku používať pri bežnej izbovej teplote). Keď sa bylinky a podobné aromatické potraviny sušia príliš dlho, unikne veľmi mnoho aromatických látok. Ovocie určené k priamej konzumácii, alebo aby sa ušetrilo miesto, nie je potrebné vopred namáčať a malo by sa sušiť, dokiaľ nebude krehké, ale zároveň sa bude dať žuvať.

Nastavenie teploty

stupeň **1** – približne 20 °C viac než je teplota prostredia (pre všetky bylinky a huby)

stupeň **2** – približne 40 °C viac než je teplota prostredia (pre všetky druhy zeleniny a ovocia)

stupeň **3** – približne 60 °C viac než je teplota prostredia (pre všetky druhy ovocia)

Tabuľka

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Časy uvedené v tabuľkách sú iba odporúčané, pohybujú sa v jednotkách hodín a môžu byť podľa vlastností jednotlivých sušených potravín veľmi rozdielne.

Zelenina	Objem vody (%)	Príprava	Blanširovanie (min.)	Nastavenie st. teploty	Čas sušenia (hodín)
špargľa	92	nakrájať na 20 mm plátky	2–3	2	6–10
artičoka	87	očistiť, nakrájať na polovice	2–4	2	5–7
karfiol	89	rozdeliť na ružičky na 1/2 hod. namočiť v slanom roztoku	3–4 +1 lyžicu octu	2	5–6
brokolica	89	rozdeliť na ružičky na 1/2 hod. namočiť v slanom roztoku	3–4 +1 lyžicu octu	2	5–6
kel/kapusta	92	očistiť, nakrájať na plátky	2–3	2	4–5
paštrnák/mrkva	88	šikmo nakrájať	2–3	2	7–8
zeler	94	nakrájať na plátky	2	2	6–8
cibuľa/pór	89	nakrájať na plátky	–	2	4–5
paprika/feferónky	93	nakrájať na prúžky	–	2	6–7
paradajky	94	potom ošúpať a rozštvrtiť	–	2	8–10
špenát	91	blanširovať nad parou, kým nezvädne, odrezáť tvrdé časti	1	2	2–3
fazuľka (zelená)	90	začiatok a koniec odstrániť, prične nakrájať	3–4	2	6–7
uhorky	95	nakrájať na plátky	–	2	8–10
petržlenová vňať	85	odstrániť stonky	–	2 (1)	1–3
rebarbora	95	olúpať, namočiť do citrónového roztoku	–	2	4–6
tekvica	92	ošúpať, nakrájať na plátky	–	2	5–6
repa	85	nakrájať na drobné kocky alebo plátky	3–5	2	4–6
byliny	–	odstrániť stonku, nedrobiť	–	1	1–2
huby	–	nakrájať na plátky/polovice	–	1	6–7

Ovocie	Objem vody (%)	Príprava	Namáčanie	Nastavenie st. teploty	Čas sušenia (hodín)
jablká	84	odstrániť jadrovník, nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	3	6–7
hrušky	83	odstrániť jadrovník, príp. ošúpať, nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	3 (2)	20–24
marhule	85	nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	3 (2)	11–12
broskyne	89	nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	3 (2)	11–12
banány	65	ošúpať, nakrájať na plátky	nie	3	9–10
čerešne/višne	82	odstrániť stopky, nekrajať, s kôstkou aj bez nej	nie	3	12–23
slivky/ringloty	81	rozpoliť, s kôstkou aj bez nej	nie	3	10–12
jahody	90	nakrájať na plátky, príp. celé	áno	3 (2)	6–12
bobuľové plody	88	okrem čučoriedok sa môžu všetky druhy kombinovať s iným ovocím	nie	3	6–8
čučoriedky	83	celé	nie	3	5–7
hrozno	81	narezať, najlepšie druh bez zrníka	nie	3	10–12

Ovocie	Objem vody (%)	Príprava	Namáčanie	Nastavenie st. teploty	Čas sušenia (hodín)
citrusy	–	prúžky šupky, kvôli aróme	nie	3 (2)	5–7
melóny	81	ošúpať, odstrániť semiačka, nakrájať na plátky	nie	3	10–14
ananas	86	ošúpať, nakrájať na plátky	nie	3 (2)	10–14
datle	23	dobře vyzreté	nie	3	5–7
figy	78	rozpoliť	nie	3	8–12

Použitie v kuchyni

Ak chcete sušené ovocie a zeleninu použiť rovnakým spôsobom ako čerstvé, musíte ho zmäkčiť – vrátiť mu vlhkosť, ktorá mu sušením bola odstránená. Ak budete potraviny namáčať dlhšie ako 1 až 2 hodiny, odporúčame ich uložiť do chladničky, aby si uchovali nutričné hodnoty. Zvyšnú vodu z namáčania (napr. zeleniny) použite pri ďalšej úprave potravín. Nezabudnite, že namáčaním potraviny zväčšujú svoj objem (**ovocie asi 1,5 -krát, zelenina asi 2 -krát**).

Ovocie

Možno ho spotrebovať v sušenom stave. Požadované množstvo sušeného ovocia namočte do približne rovnakého množstva vody a ponechajte ho v nej asi 4 hodiny.

Zelenina

Odporúčame ju pred ďalšou úpravou vždy namočiť. Požadované množstvo sušenej zeleniny namočte do približne rovnakého množstva vody. Nedávajte však väčšie množstvo, ako bude treba na prípravu pokrmu. Zmäknutú zeleninu nenechávajte pred ďalšou úpravou zbytočne dlho odstáť. Doba tepelnej úpravy sušenej zeleniny je približne rovnaká ako mrazenej zeleniny.

Byliny

Nepotrebnú ďalšiu úpravu, iba rozmrvanie alebo pomletie, prípadne odstránenie tvrdých častí.

Huby

Rovnaký postup ako pri zelenine. Huby môžete pred použitím (napr. do polievok alebo omáčok) pomlieť.

Balenie a skladovanie

Sušené potraviny možno dlhodobo skladovať zabalené do fólie (nie alobalu) alebo v rôznych dobre tesniacich nádobách či boxoch určených na skladovanie potravín. Paprika a feferónky sa môžu nasekať alebo pomlieť v kuchynskom robote a následne skladovať v sklenených nádobách ako korenie.

Pred zabalením alebo uložením potraviny nechajte vychladnúť. Menšie množstvá balte čo najtesnejšie k sebe a uložte najlepšie na chladné, suché a tmavé miesto. Pri teplote nižšej ako 10 °C sa doba uskladnenia predlžuje asi 2 - až 3 -krát. Po otvorení je najlepšie spotrebovať celý obsah naraz. Skladované sušené potraviny kontrolujte minimálne raz za

mesiac. Na skladovanie nepoužívajte kovové nádoby alebo nádoby s kovovým vekom.



SK

IV. ÚDRŽBA

Pred akoukoľvek manipuláciou spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky! Pred čistením nechajte sušičku vychladnúť! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky!

Veko s pohonnou jednotkou sa počas sušenia môže veľmi špiniť. Na odstránenie silného alebo staršieho znečistenia použite navlhčenú špongiu. Usadený prach alebo prípadné nečistoty z pohonnej jednotky vysajte vysávačom alebo ich vyfúknite. Sitá ihneď po použití umyte v teplom roztoku vody a saponátu, opláchnite čistou vodou a nechajte oschnúť. Nepoužívajte umývačku riadu. Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom sitá zafarbiť. Nemá to však žiadny vplyv na funkciu spotrebiča a toto zafarbenie sa zvyčajne po určitom čase stratí. Plastové výlisky nikdy nesaďte nad zdrojom tepla (napr. **kachlami, el./plynovým sporákom**). Po očistení spotrebič uložte na bezpečné, bezprašné, čisté a suché miesto, mimo dosahu detí.

Čistenie filtra (A3)

Pootočením krytu filtra **A2** do polohy  uvoľníte aretáciu a kryt odnímate. Filter **A3** vyberte z veka **A** a očistite ho pod tečúcou vodou napríklad pomocou jemnej kefy. Po oschnutí vložte filter späť do veka. Kryt filtra opačným spôsobom vložte späť a zaistite ho pootočením do polohy .

V. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis!

Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči získate na internetovej adrese www.eta.sk.

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkion (W)	uvedený na typovom štítku
Aktívna sušiacia plocha 5 / 9 sit (m ²) asi	0,40 / 0,72
Hmotnosť (kg) asi	1,85

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 62 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z.z. v platnom znení. Výrobok spĺňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:

- NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/EC v platnom znení)
- NV č. 245/2004 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 89/336/EEC v platnom znení).

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/EC o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami. Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

DO NOT COVER — Nezakrývať

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečenstvo udusenía. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

VÝROBCA: ETA a.s., Poličská 444, 539 16 Hlinsko, Česká republika.

VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR: ETA — Slovakia, spol. s r.o., Stará Vajnorská 17, 831 04 Bratislava 3

eta 0301 Karina

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сушка является одним из старейших способов консервации продуктов. Сушением в основном перерабатывают обычные виды фруктов и овощей, лесные плоды. В сушке можно высушить и травы, цветы или листья, которые сохраняют свои лечебные свойства и свой первоначальный цвет. Очень хорошо и быстро сушатся грибы, которые сохраняют цвет, вкус и запах. В отличие от обычного долговременного сохранения продуктов (например, консервации, замораживания), бережным сушением сохраняется до 80 % витаминов и минеральных веществ, концентрируются ароматические вещества, поэтому сушеные продукты вкуснее. Самый лучший способ как быть успешным, использовать это руководство как пособие, а потом менять Вашу технику сушения в соответствии с Вашими предыдущими результатами. Полезно делать записи о процессе сушения и полученных результатах (например, количество продуктов до и после сушения, время сушения, результат сушения). Эта информация может быть полезна для достижения хорошего качества высушенных продуктов.

I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым применением электроприбора следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки и инструкцию сохранить.
- Убедитесь в том, что данные на типовом щитке электроприбора соответствуют напряжению Вашей электрической сети.
- Никогда не пользуйтесь прибором у которого поврежден кабель питания или вилка кабеля питания, а также в случае его неправильной работы (упал на пол и повредился). В таком случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и правильной работы.
- **Электроприбор предназначен исключительно для бытовых нужд и подобных целей!**
- **Не позволяйте без присмотра манипулировать с прибором детям или другим недееспособным лицам!**
- **Ни в коем случае не погружайте приводной элемент изделия в воду или не мойте его под проточной водой! Электроприбор и его части не разрешается мыть в посудомоечной машине.**
- **Не пользуйтесь приводным элементом для отопления помещения!**
- **Штепсельную вилку кабеля питания не вставляйте в штепсельное гнездо эл. сети и не вынимайте ее из эл. розетки мокрыми руками или выдергиванием кабеля питания!**
- Перед каждым подключением сушки к электрической сети следует проверить, если переключатель находится в положении **0** (выключено), и после окончания сушения необходимо обязательно отсоединить изделие от розетки электрической сети.
- Электроприбором пользуйтесь лишь в местах, где он не может опрокинуться и на достаточном расстоянии от горючих предметов (напр., занавесок, гардин,

деревя и т.п.), источников тепла (напр., **комина, печи, плиты, плитки, тепловоздушной духовки, гриля**) и влажных поверхностей (напр., **раковины**).

- Сушкой не пользуйтесь для других целей (напр., **для сушки текстильных изделий, обуви и т.д.**) кроме тех, которые рекомендованы производителем.
- **Не оставляйте прибор включенным без присмотра, следите за прибором в течении целого процесса сушки продуктов.**
- Пользуйтесь только принадлежностями предназначенными для этого типа изделия.
- С изделием и его принадлежностями (сита) следует обращаться осторожно, так как они могут быть горячие!
- Сушку не переносите в горячем состоянии.
- Отверстия для прохода воздуха не должны закрываться. В отверстия не суйте и не вбрасывайте какие либо предметы.
- Для предотвращения закрытия отверстия не ставьте сушку на мягкие поверхности (напр., **постель, ковры**).
- Ни в коем случае нельзя поверхность сушки обклеивать, напр., **самоклеющимися обоями, пленками, и т.д.!**
- Следите за тем, чтобы во внутрь прибора не попали такие загрязнения, как напр., **комочки пыли, волосы и т.п.** В случае попадания и оседания загрязнений во внутрь прибора, необходимо провести его очистку (см. абзац **IV. УХОД**).
- При перегреве прибора автоматически срабатывает тепловой предохранитель и отключится подача эл.тока. В таком случае прибор выключите и отсоедините от розетки эл. сети. Затем удалите вероятные препятствия мешающие проходу воздуха и оставьте прибор остыть.
- Используйте только соответствующие и неповрежденные удлинительные кабели.
- Убедитесь, что не угрожает опасность наступления на кабель питания сушки (или удлинительный кабель).
- Регулярно проверяйте состояние кабеля питания электроприбора.
- Кабель питания не должен быть поврежден острыми или горячими предметами, открытым огнем и не должен погружаться в воду.
- В случае повреждения кабеля питания прибора его необходимо заменить у производителя или у его сервисного техника, или у другого квалифицированного специалиста. Так предотвратите возникновение опасной ситуации.
- Прибором никогда не пользуйтесь для других целей кроме тех, для которых он предназначен!
- Производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией изделия (напр., **порча продуктов, получение травмы, ожоги, пожар и т.п.**).

II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ЕГО ФУНКЦИЯ (рис. 1)

Сушка (обезвоживание) это метод нагревания продуктов с последующим испарением воды. Большинство продуктов выделяет влажность сразу в начале сушки. Это значит, что они могут абсорбировать большое количество тепла и создают значительное количество пара.

Приводной элемент всасывает воздух, который равномерно нагревается до установленной температуры. Затем под небольшим давлением воздух нагнетает через центральное отверстие в сушку. Нагретый воздух распределяется во внутренние емкости отдельных сит и из продуктов удаляет влажность. Влажный

воздух уходит обратно через все сита, а вытесняется отверстиями в крышке. Перед истечением времени достаточно проверить сушеные продукты только визуально и наощупь. Для обеспечения равномерной сушки рекомендуется во время сушки отдельные сита поменять местами (верхний за нижний).

А – крышка с приводным элементом

A1 – выключатель / переключатель температуры

A3 – очищаемый фильтр

A2 – крышка фильтра

A4 – кабель питания

В – сита для сушки (5+4 шт.)

С – основание

III. ПОДГОТОВКА И УПОТРЕБЛЕНИЕ

Удалите весь упаковочный материал и достаньте сушку. Перед первым применением включите электроприбор без продуктов на 30 минут. Затем помойте сита в теплой воде с добавкой моющего средства, тщательно ополосните чистой водой, вытерите на сухо или оставьте высохнуть.

Снимите крышку **А** и сита **В** из основания **С**. Кусочки продуктов положите на отдельные сита **В** так, чтобы не перекрывались, а только касались.

На основание **С** складывайте сита **В**. **Старайтесь, чтобы углубления внешнего периметра одного сита точно совпали с выступами внутреннего периметра другого сита.** Крышку с приводным элементом **А** наденьте на верхнее сито. Вилку кабеля питания **A4** вставьте в розетку эл. тока. Помощью переключателя **A1** установите оптимальную температуру (см. табличку).

Примечание: Максимальным рекомендуемым количеством сит для сушки является 9 шт.

Рекомендация

- Тепловоздушную сушку поместите так, чтобы во время сушки не надо было ее передвигать. Не забывайте, что во время сушки в комнате будет чувствоваться аромат сушеных продуктов, который может быть не для всех приятен.
- Самых лучших результатов можно достичь только с безвредными, свежими и спелыми плодами (не перезрелыми), возможные поврежденные места в продуктах устранили.
- Перед началом сушки основательно очистите продукты. Соблюдайте гигиену Ваших рук и рабочей доски.
- Если продукты порежете на одинаковые по толщине кусочки, то процесс сушки будет равномерный. Слишком тонкие ломтики сушатся побыстрее, но не забывайте, что сушка существенно уменьшит их размер. Количество продуктов одной сушки не должно превышать 3/4 поверхности сита и толщина ломтиков должна быть от **0,5 см** до максимально **1 см**. Для того, чтобы воздух смог свободно циркулировать, сита не должны быть слишком заполненными.
- Для предотвращения чрезмерного вытекания сока из сушеных фруктов следует перед удалением косточек и ядер сначала высушить фрукты на 50 %. Нечищенные фрукты ложите на сито кожурой вниз и разрезанной поверхностью вверх. Также неровные формы кладите всегда краем с кожурой на сито, не на



ровную поверхность. Овощи необходимо только положить одним слоем и равномерно разложить.

- Траву сушите очень бережно! Удалите стебель, траву далее не разделяйте. Для предотвращения слипания листьев необходимо траву с листьями во время сушки переворачивать. Если появится очень сильный аромат, передвиньте сито с травой выше. При слишком долговременной сушке трава теряет вкусовые качества.
- Для предотвращения проваливания мелких кусочков продуктов и их прилипания к поверхности можно, если необходимо, положить наверх сита чистую тонкую гофрированную бумагу.
- На время сушки влияют следующие обстоятельства: вид фруктов/овощей, влажность продуктов, влажность воздуха, размер нарезанных кусков, расположение на сито.
- Перед тем как попробовать сушеные фрукты, возьмите несколько кусочков и оставьте остывать. Горячие кусочки мягче и в них больше влажности чем в остывших. Для предотвращения порчи и микробиологического возникновения бактерий во время хранения, продукты сушите достаточно длительное время. Правильно высушенные овощи должны быть твердые и хрупкие. Правильно высушенные фрукты не должны быть пересохшие и должны быть мягкие. После коротковременного хранения могут быть сушеные фрукты высохшими не до такой степени как например, из магазина.
- Рекомендуем при сушке продуктов соблюдать инструкции специальной литературы.

Бланшировка

Энзимы в фруктах и овощах являются ответственными за изменение вкуса и цвета. Если сушеные продукты не будут заранее обработаны для замедления активности энзимов, то эти изменения будут продолжаться и во время сушки и хранения. Бланшировку используют для ограничения повреждения вида и вкуса, овощи варят короткое время в воде или на пару. Приготовленные продукты вложите в проволочную корзину или сито и окуните в сосуд с горячей водой. С момента нового закипания воды считайте время необходимое к бланшировке (см. табличку). С продуктов дайте стечь воду или их осушите.

Замачивание

Разные виды светлых фруктов (например, **яблоки, абрикосы, персики, нектарины, груши, сливы**) приобретают в процессе сушки коричневый оттенок. Для предотвращения этого замочите нарезанные куски фруктов в растворе ананасового или лимонного сока (одна столовая ложка сока/0,25 л воды, смотри табличку) и потом оставьте откapatь или высушите чистым бумажным полотенцем. Фрукты также можно замачивать в мед, приправы, апельсиновый сок или можете попробовать сделать собственный вкусный раствор для замачивания. Можно также использовать раствор соли или фруктовый сироп. Для ускорения избавления влажности во время сушки можно такие фрукты как сливы, виноград, черешни, вишни замочить в воду.

Время сушки

Время сушки меняется в зависимости от вида сушеного продукта, содержания в нем воды, спелости и толщины. Также зависит от температуры и влажности

помещения, в котором сушка используется (рекомендуется эксплуатировать сушку при нормальной комнатной температуре). Если травы или ароматические продукты сушатся слишком долго, уходит при этом очень много ароматических веществ. Фрукты предназначенные для завтрака или для сбережения места, не надо заранее замачивать. Их необходимо сушить до тех пор, пока не станут хрустящими, но жевательными.

Установка температуры

степень 1 – приблизительно на 20 °С выше окружающей температуры (для всех видов трав и грибов)

степень 2 – приблизительно на 40 °С выше окружающей температуры (для всех овощей и фруктов)

степень 3 – приблизительно на 60 °С выше окружающей температуры (для всех фруктов)

Табличка

Ниже указанные способы обработки считайте примерами для инспирации, их целью не является дать инструкцию, а познакомить с различными возможностями обработки продуктов. Время показанное в табличках только приблизительное, в пределах единиц часов и может по свойствам сушеных продуктов очень отличаться.

Овощи	Содержание воды (%)	Приготовление	Бланшировка (минут)	Настройка ст. темпер.	Вр. сушки (часов)
Спаржа	92	Нарезать на ломтики 20 мм	2–3	2	6–10
Артишок	87	Почистить, нарезать на половинки	2–4	2	5–7
Цветная капуста	89	Разделить на кусочки, на полчаса замочить в соленом растворе	3–4 + 1 ложка уксуса	2	5–6
Брокколи	89	Так же как цветную капусту	3–4 + 1 ложка уксуса	2	5–6
Капуста	92	Почистить, нарезать на ломтики	2–3	2	4–5
Морковь	88	Нарезать наискось	2–3	2	7–8
Сельдерей	94	Нарезать на ломтики	2	2	6–8
Лук/пор	89	Нарезать на ломтики	–	2	4–5
Перец	93	Нарезать полосками	–	2	6–7
Помидоры	94	Очистить, нарезать на четвертинки	–	2	8–10
Шпинат	91	Бланшировать, затем отрезать твердые части	1	2	2–3
Фасоль (зелёная)	90	Начало и конец отрезать, поперечно нарезать	3–4	2	6–7
Огурцы	95	Нарезать на ломтики	–	2	8–10
Петрушка	85	Удалить стебель	–	2 (1)	1–3
Ревень	95	Очистить, замочить в лимонный раствор	–	2	4–6
Тыква	92	Очистить, нарезать на ломтики	–	2	5–6
Свекла	85	Нарезать на ломтики	3–5	2	4–6
Травы	–	Удалить стебель, не размельчивать	–	1	1–2
Грибы	–	Нарезать на ломтики, половинки	–	1	6–7

Фрукты	Содержание воды (%)	Приготовление	Замачивание	Настройка ст. темпер.	Вр. сушки (часов)
Яблоки	84	Нарезать на ломтики, четвертинки	да	3	6–7
Груши	83	Можно очистить, нарезать на ломтики, четвертинки	да	3 (2)	20–24
Абрикосы	85	Нарезать на ломтики, четвертинки	да	3 (2)	11–12
Персики	89	Нарезать на ломтики, четвертинки	да	3 (2)	11–12
Бананы	65	Очистить, нарезать на ломтики	нет	3	9–10
Черешня / вишня	82	Нерезать, без косточки	нет	3	12–23
Сливы	81	Нарезать на половинки, без и с косточками	нет	3	10–12
Клубника	90	Нарезать на ломтики или оставить целые	да	3 (2)	6–12
Ягоды	88	За исключением черники могут все виды комбинироваться с другими фруктами	нет	3	6–8
Черника	83	Целая	нет	3	5–7
Виноград / изюм	81	Надрезать (лучше всего тип без косточек)	нет	3	10–12
Цитрусовые	–	Кожура полосками для запаха	нет	3 (2)	5–7
Арбузы	81	Очистить, нарезать на ломтики, без косточек	нет	3	10–14
Ананас	86	Очистить, нарезать на ломтики	нет	3 (2)	10–14
Финики	23	Спелые	нет	3	5–7
Инжир	78	Нарезать на половинки	нет	3	8–12

Использование на кухне

При использовании сушеных фруктов и овощей тем же способом как и свежих, необходимо их смягчить (вернуть им влажность устранившую сушкой). Если проводите замачивание более 1–2 часов, рекомендуем для сохранения в продуктах содержания усваиваемых углеводов положить продукты в холодильник. Оставшуюся воду после замачивания (например, из овощей) можно использовать в дальнейшей обработке продуктов. Не забывайте, что при замачивании продукты увеличивают свой объем (**фрукты в 1,5 раза, овощи в 2 раза**).

Фрукты

Можно употреблять в сушеном виде. Необходимое количество сушеных фруктов замочите в приблизительно одинаковом количестве воды и оставьте на 4 часа.

Овощи

Рекомендуем перед последующей обработкой всегда замочить. Необходимое количество сушеных овощей замочите в приблизительно одинаковом количестве воды. Не наливайте больше воды, чем необходимо для подготовки блюда. Смягченные овощи не оставляйте перед следующим использованием

долго отстаивать. Время тепловой обработки овощей приблизительно одинаковое как и овощей замороженных.

Травы

Не нуждаются в дальнейшей обработке кроме измельчения, помолы или удаления твердых частей.

Грибы

Так же, как и при сушке овощей. Грибы можно перед использованием, например, в суп или соус, размолоть.

Упаковка и хранение

Сушеные продукты можно длительное время хранить упакованные в фольгу (не алюминиевую) или в разной хорошо уплотненной посуде, предназначенной для хранения продуктов. Перец можно порезать или намолоть при помощи кухонного комбайна и после этого хранить в банке в виде приправы.



Перед упаковкой или укладкой продукты оставьте остыть. Упаковывайте в небольших количествах плотно друг к другу и положите лучше всего в прохладное, сухое и темное место. При температуре ниже 10 °С время хранения продлевается в 2–3 раза. После открытия лучше всего употребить все содержание одновременно. Хранящиеся сушеные продукты контролируйте минимально 1 раз в месяц. Для хранения не пользуйтесь металлической посудой или посудой с металлической крышкой.

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед началом ухода за прибором следует отключить прибор и отсоединить вилку сетевого кабеля от розетки электрической сети! Перед очисткой дайте сушку остыть! Не применяйте абразивные и агрессивные чистящие средства!

Крышка с приводным элементом во время процесса сушки может сильно пачкаться. Проводите только поверхностный уход (вытрите пыль и т.п.). После удаления пыли или других нечистот используйте мягкую влажную тряпку. Чистку пыли и других нечистот внутри приводного элемента можете провести высасыванием или выдуванием. Сита сразу после окончания работы очистите горячей водой с моющим средством. Не применяйте посудомоечную машину. Некоторые продукты могут сита слегка окрасить. Это не является дефектом прибора. Окраска через некоторое время исчезает. Пластмассовые принадлежности ни в коем случае не сушите над источником тепла (напр., **печкой, эл./газовой плитой**). После очистки поставьте электроприбор на безопасное, беспыльное, чистое и сухое место, недоступное для детей.

Очистка фильтра (A3)

Поворотом крышки фильтра **A2** в положение  освободите арретировку и крышку фильтра снимите. Фильтр **A3** выньте из крышки **A** и очистите его под струей воды, например, с помощью тонкой щетки. После высыхания фильтр вложите обратно в крышку **A**. Крышку фильтра в обратном порядке поставьте на место и закрепите поворотом в положение .



На всех частях поставляемого изделия, размеры которых это допускают, указано обозначение материала, использованного для изготовления упаковки, компонентов и принадлежностей с указанием способа их переработки. В случае окончательного выхода тепловоздушной сушики из строя, следует ее компоненты ликвидировать посредством предназначенной для этой цели сети сбора утиль-сырья.

Для полного вывода прибора из эксплуатации рекомендуется после отключения сушики из электрической сети отрезать кабель питания. После этого прибором нельзя пользоваться.

Техническое обслуживание капитального характера или требующее вмешательства во внутренние части изделия может проводить только специализированная ремонтная мастерская!

Не соблюдение указаний производителя лишает потребителя права на гарантийный ремонт!

VI. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение (В)	Указано на типовом щитке изделия
Потребляемая мощность (Вт)	Указана на типовом щитке изделия
Активная площадь для сушики 5 / 9 сит (м ²)	0,40 / 0,72
Масса (кг)	1,85

С точки зрения электромагнитной совместимости изделие удовлетворяет требованиям Директивы 89/336/ЕЕС и с точки зрения электрической безопасности Директиве 2006/95/ЕС.

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия несущественные изменения, не влияющие на его работу.

DO NOT COVER – Не закрывать

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Опасность удушения. Не давайте детям, возможность доступа к полиэтиленовому пакету. Пакет не предназначен для игры.

ETA a.s., Poličská 444, 539 16 Hlinsko, Czech Republic







V České republice opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených provádí:
Praha 8 - ETA a.s., Křížkova 75, 186 00, tel.: 224 815 906, e-mail: eta-servis.praha@cbox.cz

Opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených i zaslaných poštou provádí:

Hlinsko - ETA a.s., Poličská 444, 539 16, tel.: 469 802 493, 469 802 176, e-mail: vanickova@eta.cz
Blatná - ELEKTRO Jankovský s.r.o., Náměstí Míru 204, 388 01, tel.: 383 422 554, e-mail: elektro@jankovsky.cz
Brno - PERFEKT SERVIS, Václavská 1, 603 00, tel.: 543 215 059, e-mail: servis@perfektservis.cz
České Budějovice - ELMOT v.o.s., Blahoslavova 1A, 370 04, tel.: 387 438 911, e-mail: elmotcb@seznam.cz
Havířov - ELEKTRO-UNIVERSAL, Junácká 1, 736 01, tel.: 596 410 413, e-mail: universervis@volny.cz
- sběrna oprav - **Karviná - Nové Město,** Osvobození 1722, 735 06, tel.: 596 322 438
Hradec Králové - ELEKTROSERVIS, Chelčického 279, 500 02, tel.: 495 537 521, e-mail: sperk-elektro@volny.cz
Karlovy Vary - S+M elektro servis, Nám. E. Destinové 10, 360 09, tel.: 353 228 021, e-mail: zchvatal@volny.cz
Krnov - HROTA, Bartulovická 1, 794 01, tel.: 554 611 756, e-mail: info@hrota-elektro.cz
- sběrna oprav - **Krnov,** Albrechtická 39, 794 01, tel.: 554 617 600
- sběrna oprav - **Bruntál - Elektrocentrum Chlachula,** Revoluční 18, 792 01, tel.: 554 717 942
Liberec - VEKO-ELEKTRONIK, Rumjancevova 127/22, 460 01, tel.: 485 101 488, e-mail: vekoelektronik@volny.cz
Mladá Boleslav - 3M ELEKTRO, Staré Město 9, 293 01, tel.: 326 324 721, e-mail: 3melektro@seznam.cz
Olomouc - ELEKTRO SERVIS ŠTĚPÁNEK, Hodolanská 41, 772 00, tel.: 585 313 685, 604 983 006,
e-mail: servisele@volny.cz
Olomouc - Mar. Hory - V. ELEKTRONIK, Sušilova 3, 709 00, tel.: 596 627 790, e-mail: velektronik@volny.cz
Ostrov n. Ohří - S+M elektro servis, Nejdla 29, 363 01, tel.: 353 844 514, e-mail: libor.sobotka@volny.cz
Planá nad Lužnicí - ELEKTROSERVIS, Průmyslová 458, 391 11, tel.: 381 261 831, e-mail: elservis@iol.cz
Plzeň (Roudná) - MVS sdružení, Plánská 2, 301 64, tel.: 377 522 240, 377 542 300, e-mail: mvsservis@volny.cz
Praha 5 - Barrandov - ELEKTROSERVIS MIK, Voskovcova 983/26, 152 00, tel.: 251 812 488,
e-mail: info@elektroservismik.cz
Tábor - ELEKTROSERVIS, Chýnovská 533, 390 02, tel.: 381 274 749, e-mail: maleninsky@hptronic.cz
Třebíč - ELEKTROSERVIS, Smila Osovského 21, 674 01, tel.: 568 843 453, e-mail: elektro.brezina@mybox.cz
Ústí n. L. - ERCÉ-ELEKTROINSTALA, Masarykova 153, 400 01, tel.: 475 600 880, 472 743 635, e-mail: 140@erce.cz
Zlín - Louky - KOFR-ELSPO, U Dráhy 144, 763 02, tel.: 577 102 424, e-mail: kofr.zlin@vol.cz

Odjinud zaslejte všechny opravy na adresu: **ETA a.s.,** servis, Poličská 444, 539 16 **Hlinsko.**

Informace o aktuální servisní síti získáte na Infoline 800 800 000 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

V Slovenskej republike opravy v záručnej lehote vykonávajú tieto servisné firmy:

Banská Bystrica — ELSPO - Viliam Šlank, 974 01, Spojová 19, tel.: 048/4135 535, email: elspo@slovanet.sk
Martin — X-TECH, 29. augusta 13, 036 01, tel.: 043/4288 211, e-mail: servis@x-tech.sk
Námestovo — ZMJ - elektro servis, Vavrečka 240, 029 01, tel.: 043/5522 056, e-mail: zmj@orava.sk
Nitra — ABC SERVIS, Štefánikova 50, 949 03, tel.: 037/6526 063, e-mail: abc@abc-servis.sk
Prešov — DJ Servis, Šebastovská 17, 080 01, tel.: 051/7767 666, email: grejtak.djervis@stonline.sk
- zberňa opráv - **Prešov — Elkur,** Sabinovská 7, 080 01, tel.: 051/7714 805
Rimavská Sobota — J.R.A., s.r.o., Povstania 10, 979 01, tel.: 047/5811 416, e-mail: bieltech@stonline.sk
Spišská Nová Ves — VILLA MARKET, s.r.o., Duklianska 6, 052 01, tel.: 053/4421 857,
e-mail: villamarket.eta@stonline.sk
- zberňa opráv - **Košice — VILLA MARKET, s.r.o.,** Komenského 39, 040 01, tel.: 0907/950 758
Tomášov — Viva servis, 1. Mája 19, 900 44, tel.: 0905/722 111, e-mail: vivaservis@zoznam.sk
- zberňa opráv - **Bratislava — Viva servis,** Mýtna 17, 810 05, tel.: 02/5249 1419,
e-mail: servis@mytna.eta.sk
Trenčín — ESON, s.r.o., Nám. Sv. Anny 20, 911 01, tel.: 032/6586 385, e-mail: eson@stonline.sk
Žilina — SERVIS elektrospotrebičov, Dolný Val 132, 010 01, tel.: 041/5643 188, e-mail: baucekservis@orangemail.sk

Všetky opravy v záručnej lehote z iných miest zasielajte na záručný servis (viď zoznam vyše), ktorý sa nachádza vo vašom okolí, alebo spotrebič zanešte do predajne, kde ste ho zakúpili.

Opravy po záručnej lehote zverte špecializovaným servisným firmám.

Informácie o aktuálnej servisnej sieti získate na čísle 02/5249 1419 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

0301

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Lc = 62 dB (A)

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

Guarantee certificate is valid only for Czech Republic and Slovak Republic.

Kupující byl seznámem s funkcí a se zacházením s výrobkem.
Kupujúci bol oboznámený s funkčnosťou a s obsluhou výrobku.

Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. **Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu.** Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny v návodu k obsluze. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku“.

Výrobok bol pred odoslaním zo závodu preskúšaný. **Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu.** Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevzťahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené v návode na obsluhu. Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej opravě. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

Kupon č. 1



Typ **ETA 0301**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2



Typ **ETA 0301**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3



Typ **ETA 0301**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

