

*Elektrická teplovzdušná sušička potravin • NÁVOD K OBSLUZE*

**CZ** 3-9

*Elektrická teplovzdušná sušička na potraviny • NÁVOD NA OBSLUHU*

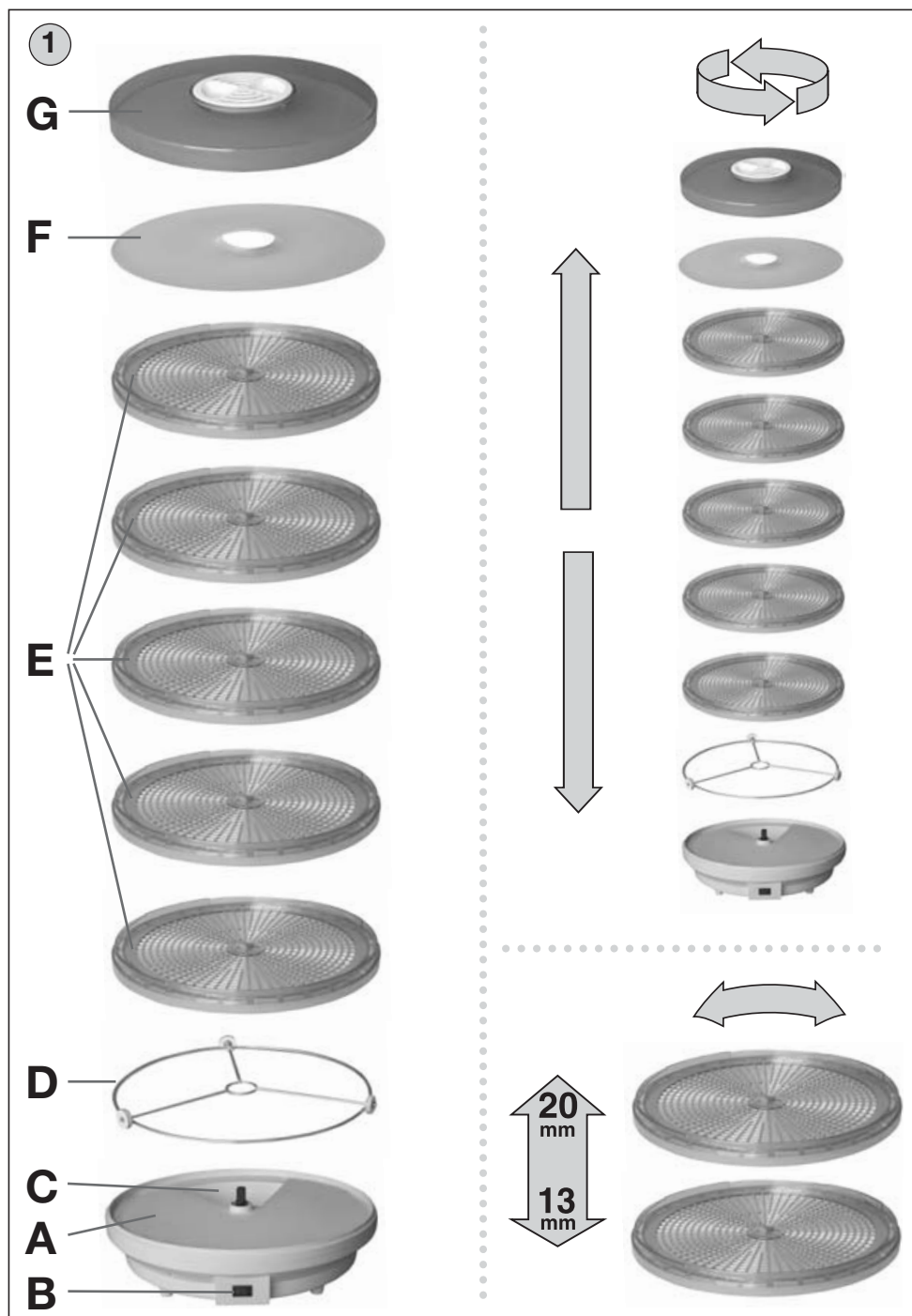
**SK** 10-16

*Электрическая сушка продуктов • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ*

**RU** 17-23

# Kenya Malawi





eta 2300 Kenya eta 3300 Malawi 

## NÁVOD K OBSLUZE

Sušení je jeden z nejstarších způsobů konzervace potravin. Sušením se většinou zpracovávají běžné druhy ovoce, zeleniny a lesních plodů. Dá se, ale sušit i rozmixované ovoce (tzv. ovocné placky) za pomoci speciální fóliové misky. Můžete tak zpracovávat i drobné ovoce (např. rybíz, angrešt, jahody). V sušičce se kvalitně usuší i byliny, květiny nebo listy, které si uchovají 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-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 Vaši techniku sušení podle Vašich předchozích výsledků. Je užitečné dělat si záznamy této činnosti a jejich výsledků. Záznamy množství potravin před a po sušení, délku času pro sušení, výsledek sušení atd. mohou být užitečné informace pro dosažení dobré kvality sušených potravin.

## I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte 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 zaneste spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **Výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti a pro podobné účely!**
- **Zabraňte v manipulaci dětem a nesvéprávným osobám bez dozoru!**
- **Základní jednotku nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!**
- Před prvním použitím omyjte všechny části, které přijdou do styku s potravinami.
- Před každým připojením spotřebiče k el. síti, zkontrolujte, zda je přepínač v poloze vypnuto „0“ a po ukončení sušení vždy odpojte spotřebič od el. sítě.
- Spotřebič nesmí pracovat v blízkosti tepelných zdrojů (**např. el./plynový sporák, kamna, vaříč, horkovzdušné trouby, grily**).
- Při manipulaci se sušičkou a příslušenstvím (sítý) postupujte opatrně, mohou být teplé!
- Otvory pro průchod vzduchu se nesmí zakrývat. Nepokládejte též sušičku na měkké povrchy (např. **postel, podložky, koberce**), mohlo by dojít k zakrytí otvoru. Je třeba zabránit tomu, aby do otvorů vnikl prach, nečistoty, vlákna atd.
- Do otvorů nevsunujte ani nevhazujte žádné předměty.
- 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.
- 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, požár**).

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

Sušení (dehydrování) je metoda zahřátí potravin a následného odpaření vody. Většina potravin uvolňuje vlhkost rychle v prvních stádiích sušení. To znamená, že mohou absorbovat velká množství tepla a vytvářet značné množství páry. Sacími otvory ve spodní části základní jednotky je nasáván vzduch, ohřívá se na předem nastavenou teplotu a následně je vhnán do vnitřních prostorů jednotlivých sít. Středovým otvorem sít a otvorem ve víku je vlhký vzduch vytlačována ven ze sušičky.

Při sušení se síta pomalu otáčejí což napomáhá rovnoměrnějšímu sušení potravin. Síta se mohou otáčet v libovolném směru (platí pro **ETA 2300**).

A - základní jednotka

E - sušicí síta

B - spínač/vypínač

F - fóliová miska

C - výstup teplého vzduchu

G - víko

D - otočný kroužek (platí pro **ETA 2300**)

**Poznámka:** Maximálně doporučený počet sušících sít je 10 ks. Náhradní síta zakoupíte v prodejnách ETA-ELEKTRO.

## III. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Odejměte víko **G** a síta **E** ze základní jednotky **A**. Na jednotlivá síta rozložte kousky potravin tak, aby se navzájem nepřekrývaly, ale pouze dotýkaly. U typu **ETA 2300** na základní jednotku **A** položte otočný kroužek **D**. Síto **E** se čtyřhranem mírným tlakem nasuňte na hřídel, tak aby dosedlo na kolečka otočného kroužku. U typu **ETA 3300** vložte přímo na základní jednotku první síto. Následně síta naskládejte v potřebném množství (2-5 ks) na první síto a přikryjte víkem. Vzdálenost mezi jednotlivými sítí (13 - 20 mm) můžete nastavit jejich vzájemným natočením. Přepnutím spínače **B** do polohy „I“ uvedete sušičku do provozu. Doporučujeme v průběhu první dekády sušení nechat otevřené odvětrávání víka tak, aby mohla být co nejrychleji odváděna vznikající vlhkost. Pro rovnoměrnější sušení potravin můžete pořadí jednotlivých sít mezi sebou zaměnit (horní za dolní).

### Rady při sušení

- Sušičku umístěte tak, aby jste ji v průběhu sušení nemuseli přemísťovat. Nezapomeňte, že při sušení bude v místnosti cítit aroma sušených potravin, které není vždy pro každého příjemné.

- Nejlepší výsledky dosáhnete jen s nezávadnými, čerstvými a zralými plody (ne přezrálé), případná poškozená místa na potravinách odstraňte.
- Před sušením důkladně očistěte potraviny. 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**.
- 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.
- Byliny sušte velmi šetrně! Odstraňte stonek, byliny dále neporcuje. 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.
- Čas sušení nejvíce ovlivňují následující skutečnosti: druh ovoce/zeleniny, vlhkost potravin, vlhkost vzduchu, velikosti nakrájených kousků, rozložení na platu.
- Před ochutnáním potravin, která se suší, odeberte pár kousků a ponechte 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 a vláčné. Pro krátkodobé skladování nemusí být sušené ovoce vysušené do takové míry jako je např. z obchodu.
- Pokud si chcete udělat tzv. ovocné placky použijte k tomu účelu fóliovou misku, kterou vložíte na síto a ve cca 5 mm vrstvě rozprostřete po fólii rozmixované ovoce.
- 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).

### 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 namočení. Lze také používat roztok soli anebo ovocný sirup. Ovoce jako švestky,

**CZ** hroznové víno, třešně, višně mohou být namočeny do vody, aby popraskala slupka, což urychlí zbavování vlhkosti během sušení. Sušicí 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.

### **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, aby jste 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 1,5 krát, zelenina cca 2 krát**).

### **Ovoce**

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

### **Zelenina**

Doporučujeme před další úpravou vždy namočit. Požadované množství sušené zeleniny namočte do přibližně stejného nebo nepatrně menšího 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 (nelobal), nebo v různých dobře utěsněných kontejnerech a boxech určených pro skladování potravin. 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 2-3 krát. 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.

### **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.) | Čas sušení (hod.) |
|------------------|--------------|-------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|
| brambory         | 93           | nakrájet na plátky<br>(možno s i bez slupky)                | -                   | 7 - 18            |
| artyčoky         | 87           | očistit, nakrájet na půlky                                  | 5 - 10              | 12 - 18           |
| květák           | 89           | rozdělit na kousky                                          | 3 - 4               | 15 - 18           |
| brokolice        | 89           | stejně jako květák                                          | 3 - 4               | 15 - 18           |
| fazole (zelená)  | 90           | začátek a konec odříznout<br>příčně nakrájet                | 3 - 4               | 20 - 23           |
| špenát           | 91           | nad párou blanšírovat<br>do zvadnutí, odříznout tvrdé části | 1                   | 8 - 12            |
| hrášek           | 88           |                                                             | 2 - 3               | 8 - 10            |
| kukuřice         | 87           | blanšírovat a poté vyloupat                                 | 2 - 3               | 6 - 20            |
| okurky           | 95           | nakrájet na plátky                                          | -                   | 10 - 12           |
| kapusta/zelí     | 92           | očistit, nakrájet na plátky                                 | 2 - 3               | 12 - 18           |
| pastinák/mrkev   | 88           | nakrájet šikmo                                              | 2 - 3               | 8 - 10            |
| řepa             |              | nakrájet na plátky                                          | -                   | 13 - 16           |
| paprika/feferony | 93           | nakrájet na proužky                                         | -                   | 6 - 15            |
| celer            | 94           | nakrájet na plátky                                          | 2                   | 12 - 18           |
| cibule/pórek     | 89           | nakrájet na plátky                                          | -                   | 6 - 15            |
| česnek           | 88           | oddělit na stroužky, oloupat<br>a nakrájet na plátky        | -                   | 15 - 18           |
| chřest           | -            | nakrájet na plátky                                          | -                   | 36 - 38           |
| petržel          | 85           | odstranit stonky                                            | -                   | 4 - 15            |
| rajčata          | 94           | nejdříve blanšírovat poté<br>oloupat a rozčtvrtit           | 30 - 45 sek         | 9 - 36            |
| dýně             | 92           | oloupat, nakrájet na plátky                                 | -                   | 7 - 22            |
| houby            | -            | nakrájet na plátky/půlky                                    | -                   | 12 - 16           |
| byliny           | -            | odstranit stonek, nerozmělnovat                             | -                   | 4 - 6             |
| Ovoce            | Obsah vody % | Příprava                                                    | Máčení              | Čas sušení (hod.) |
| ananas           | 86           | oloupat, nakrájet na plátky                                 | ne                  | 12 - 54           |
| banány           | 65           | oloupat, nakrájet na plátky                                 | ne                  | 10 - 36           |
| broskve          | 89           | nakrájet na plátky/čtvrtky                                  | ano                 | 10 - 36           |
| meruňky          | 85           | nakrájet na plátky/čtvrtky                                  | ano                 | 12 - 54           |
| pomeranče        | 89           | oloupat, nakrájet na plátky                                 | ano                 | 9 - 23            |
| citrusy          | -            | slupka v proužcích pro aroma                                | ne                  | 9 - 23            |
| melouny          | 81           | oloupat, odpeckovat,<br>nakrájet na plátky                  | ne                  | 36 - 54           |
| hrušky           | 83           | příp. oloupat, nakrájet<br>na plátky/čtvrtky                | ano                 | 8 - 36            |
| jablka           | 84           | nakrájet na plátky/čtvrtky                                  | ano                 | 8 - 36            |
| švestky          | 87           | nakrájet na půlky s i bez pecky                             | ano                 | 10 - 36           |
| blumy            | 81           | naříznout (nejlépe nepeckový druh)                          | ne                  | 36 - 54           |

| Ovoce          | Obsah vody % | Příprava                           | Máčení | Čas sušení (hod.) |
|----------------|--------------|------------------------------------|--------|-------------------|
| třešně/višně   | 82           | nekrájet, s i bez pecky            | ne     | 9 - 54            |
| jahody         | 90           | nakrájet na plátky, příp. celé     | ano    | 8 - 36            |
| borůvky        | 83           | celé                               | ne     | 8 - 36            |
| brusinky       | 79           | nasekat nebo ponechat v celku      | ne     | 6 - 30            |
| hrozny/rozinky | 81           | naříznout (nejlépe nepeckový druh) | ne     | 9 - 54            |
| datle          | 23           | dobře zralé                        | ne     | 3 - 27            |
| fíky           | 78           | rozpůlit                           | ne     | 3 - 27            |

#### IV. ÚDRŽBA

**Před kteroukoliv manipulací spotřebič vypněte a vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky!** Čištění základní jednotky provádějte vlhkým hadříkem s přidavkem saponátu. Síta ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu (můžete použít i myčku nádobí). Otočný kroužek alespoň jednou týdně vyndejte a vyčistěte v horké vodě se saponátem. Dále je třeba udržovat v čistotě vodící plochu, aby nečistoty nebránily otáčení koleček, jinak se může zvýšit hluchost sušičky (platí pro **ETA 2300**). Některé potraviny mohou určitým způsobem síta zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**).

#### V. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Po ukončení životnosti spotřebiče zlikvidujte tyto komponenty prostřednictvím k tomu určených sběrných sítí. Pokud má být přístroj definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný.

**Výměnu součástí, které vyžadují zásah do elektrické části spotřebiče, může provádět jen odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!**

Případné další informace o spotřebiči získáte na Infolince 800 800 000 nebo internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

#### VI. TECHNICKÁ DATA

|                                         |                            |
|-----------------------------------------|----------------------------|
| Napětí (V)                              | uvedeno na typovém štítku. |
| Příkon (W)                              | uveden na typovém štítku.  |
| Aktivní sušící plocha (m <sup>2</sup> ) | 0,35                       |
| Hmotnost (kg) cca                       | 3,25                       |

Z hlediska elektromagnetické kompatibility výrobek odpovídá NV č. 18/2003 Sb. v platném znění (Směrnici Rady 89/336/EEC včetně dodatků) a z hlediska elektrické bezpečnosti odpovídá NV č. 17/2003 Sb. v platném znění (Směrnici Rady 73/23/EEC včetně dodatků). Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě dle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Na výrobek bylo dále vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. v platném znění, výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanovených vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. v platném znění. Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci, si výrobce vyhrazuje.

*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. Odkládejte mimo dosah dětí. Igelitový sáček není na hraní.*

eta 2300 Kenya eta 3300 Malawi 

## NÁVOD NA OBSLUHU

Sušenie je jeden z najstarších spôsobov konzervovania potravín. Týmto spôsobom sa dá spracovať väčšina druhov ovocia, zeleniny a lesných plodov. Okrem toho je možné sušiť i rozmixované ovocie (tzv. ovocné placky) za pomoci špeciálnej fóliovej misky. Môžete tak spracovávať i drobné ovocie (napríklad ríbezle, egreše, jahody).

V sušičke sa kvalitne usušia aj bylinky, 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 uchovávania 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.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak správne nepracuje, alebo ak spadol na zem a poškodil sa. V takomto prípade odnesť spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.
- **Výrobok je určený len na použitie v domácnostiach a podobné účely!**
- **Zabráňte deťom a nesvojprávnym osobám v manipulácii so spotrebičom bez dozoru!**
- **Základnú jednotku nikdy neponárajte do vody, ani ju neumývajte prúdom vody!**
- Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, v teplej vode s pridaním saponátu a dôkladne ich osušte.
- Pred každým pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či je prepínač v polohe vypnuté **0**, a po skončení sušenia vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Spotrebič nesmie pracovať v blízkosti tepelných zdrojov (napr. **el./plynového sporáka, kachlí**).
- Pri manipulovaní so sušičkou a príslušenstvom (sitami) postupujte opatrne, môžu byť teplé!
- Otvory na priechod vzduchu sa nesmú zakrývať. Zapnutý sušič neodkladajte na mäkké povrchy (napr. **postele, uteráky, bielizeň, koberce**), otvory by sa mohli zakryť. Do vetracích otvorov nesmie vniknúť prach, nečistoty, vlákna a podobne.

- Do otvorov nevsúvajte žiadne predmety.
- 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 prírody.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie byť ponorený do vody.
- Ak je napájací prívod spotrebiča poškodený, jeho výmenu musí vykonať výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na iný účel, ako je opísaný v tomto návode!
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym zaobchádzaním so spotrebičom a príslušenstvom (napr. **znehodnotenie potravín, požiar**).

## 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. Sacími otvormi v spodnej časti základnej jednotky je nasávaný vzduch, ktorý sa ohrieva na vopred zvolenú teplotu, a potom sa vháňa do vnútorných priestorov jednotlivých sít. Stredovými otvormi sít a otvormi vo veku je vlhký vzduch vytláčaný von zo sušičky. Pri sušení sa sitá pomaly otáčajú, to napomáha rovnomernejšiemu sušeniu potravín. Sitá sa môžu otáčať v ľubovoľnom smere (platí pre **ETA 2300**).

- |                                                |                   |
|------------------------------------------------|-------------------|
| A — Základná jednotka                          | E — Sušiace sitá  |
| B — Spínač/Vypínač                             | F — Fóliová miska |
| C — Výstup teplého vzduchu                     | G — Veko          |
| D — Otočný krúžok (platí pre <b>ETA 2300</b> ) |                   |

**Poznámka:** Maximálne doporučený počet sušiacich sít je 10 kusov. Náhradné sitá môžete zakúpiť v elektro predajniach.

## III. PRÍPRAVA NA POUŽITIE

Snímte veko **G** a sitá **E** zo základnej jednotky **A**. Na jednotlivé sitá rozložte kúsky potravín tak, aby sa navzájom neprekrývali, ale len dotýkali. U typu **ETA 2300** na základnú jednotku **A** položte otočný krúžok **D**. Sito **E** so štvorhranom miernym tlakom nasuňte na hriadeľ, tak aby dosadlo na kolieska otočného krúžku. U typu **ETA 3300** vložte priamo na základnú jednotku prvé sito. Následne sitá naskladajte v potrebnom množstve (2 až 5 kusov) na prvé sito a prikryte vekom. Vzdialenosť medzi jednotlivými sity (13 — 20 mm) môžete nastaviť ich natáčaním. Prepnutím spínača **B** do polohy **I** uvedte sušičku do činnosti. Odporúčame počas prvej dekády sušenia nechať otvorené odvetrávanie veka tak, aby mohla byť čo najrýchlejšie odvádzaná vznikajúca vlhkosť. Pre rovnomernejšie sušenie potravín môžete jednotlivé sitá prekladať (horné za dolné), zabezpečíte tým rovnomernejšie sušenie.

## 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**.
- Pred odstránením kôstok a jadier 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.
- Byliny sušte veľmi opatrne! Odstráňte stonku a ďalej ich nedeľte. Listy počas sušenia obracajte, aby sa nezlepili. Ak je vôňa bylín príliš výrazná, presuňte sita vyššie. Pri veľmi dlhom sušení byliny strácajú chuťové látky.
- 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 mäkkšie 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.
- Pokiaľ si chcete urobiť tzv. ovocné placky použite k tomuto účelu fóliovú misku, ktorú vložíte na sito a v cca 5 mm vrstve rozprestriede po fólii rozmixované ovocie.
- Pri sušení potravín odporúčame dodržiavať pokyny uvedené v odbornej literatúre (napr. **publikácia Sušíme ovocie, zeleninu byliny, huby...**).

## Blanšírovanie

Enzymy v ovoci 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. Blanšírovanie (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 blanšírovanie (pozri tabuľku).

## 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.

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.

### **Použitie v kuchyni**

Ak chcete sušené ovocie a zeleninu použiť rovnakým spôsobom ako čerstvé, musíte ho zmäknúť (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 alebo trošku väčšieho 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 alebo trošku väčšieho 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**

Nepotrebujú ďalšiu úpravu, iba rozmrvenie 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. Pred zabalením alebo uložením ich nechajte vychladnúť. Menšie množstvá baľte čo najtesnejšie k sebe a uložte najlepšie na chladné, suché 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.

**Tabuľka**

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

| <b>Zelenina</b>   | <b>Objem vody %</b> | <b>Príprava</b>                                             | <b>Blanšírovanie (min.)</b> | <b>Čas sušenia (h)</b> |
|-------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| zemiaky           | 93                  | nakrájať na plátky<br>(so šupkou aj bez nej)                | —                           | 7 — 18                 |
| artičoka          | 87                  | očistiť, nakrájať na polovice                               | 5 — 10                      | 12 — 18                |
| karfiol           | 89                  | rozdeliť na ružičky                                         | 3 — 4                       | 15 — 18                |
| brokolica         | 89                  | rozdeliť na ružičky                                         | 3 — 4                       | 15 — 18                |
| fazuľka (zelená)  | 90                  | začiatok a koniec odstrániť,<br>priechne nakrájať           | 3 — 4                       | 20 — 23                |
| špenát            | 91                  | blanšírovať nad parou,<br>kým nezvädne, odrezať tvrdé časti | 1                           | 8 — 12                 |
| hrášok            | 88                  | vylúskat', potom blanšírovať                                | 2 — 3                       | 8 — 10                 |
| kukurica          | 87                  | blanšírovať, potom oddeliť                                  | 2 — 3                       | 6 — 20                 |
| uhorky            | 95                  | nakrájať na plátky                                          | —                           | 10 — 12                |
| kel/kapusta       | 92                  | očistiť, nakrájať na plátky                                 | 2 — 3                       | 12 — 18                |
| paštrnák/mrkva    | 88                  | šikmo nakrájať                                              | 2 — 3                       | 8 — 10                 |
| repa              | —                   | nakrájať na plátky                                          | —                           | 13 — 16                |
| paprika/feferónky | 93                  | nakrájať na prúžky                                          | —                           | 6 — 15                 |
| zeler             | 94                  | nakrájať na plátky                                          | 2                           | 12 — 18                |
| cibuľa/pór        | 89                  | nakrájať na plátky                                          | —                           | 6 — 15                 |
| cesnak            | 88                  | oddeliť strúčiky, ošúpať<br>a nakrájať na plátky            | —                           | 15 — 18                |
| špargľa           | —                   | nakrájať na plátky                                          | —                           | 36 — 38                |
| petržlenová vňať  | 85                  | odstrániť stonky                                            | —                           | 4 — 15                 |
| paradajky         | 94                  | najskôr blanšírovať,<br>potom ošúpať a rozštvrtiť           | 30 — 45 s                   | 9 — 36                 |
| tekvica           | 92                  | ošúpať, nakrájať na plátky                                  | —                           | 7 — 22                 |
| huby              | —                   | nakrájať na plátky/polovice                                 | —                           | 12 — 16                |
| byliny            | —                   | odstrániť stonku, nedrobiť                                  | —                           | 4 — 6                  |
| <b>Ovocie</b>     | <b>Objem vody %</b> | <b>Príprava</b>                                             | <b>Namáčanie</b>            | <b>Čas sušenia (h)</b> |
| ananas            | 86                  | ošúpať, nakrájať na plátky                                  | nie                         | 12 — 54                |
| banány            | 65                  | ošúpať, nakrájať na plátky                                  | nie                         | 10 — 36                |
| broskyne          | 89                  | nakrájať na plátky/štvrtiny                                 | áno                         | 10 — 36                |
| marhule           | 85                  | nakrájať na plátky/štvrtiny                                 | áno                         | 12 — 54                |
| pomaranče         | 89                  | ošúpať, nakrájať na plátky                                  | áno                         | 9 — 23                 |
| citrusy           | —                   | prúžky šupky, kvôli aróme                                   | nie                         | 9 — 23                 |
| melóny            | 81                  | ošúpať, odstrániť semiačka,<br>nakrájať na plátky           | nie                         | 36 — 54                |

|               |    |                                    |     |         |
|---------------|----|------------------------------------|-----|---------|
| hrušky        | 83 | prip. ošúpať, nakrájať             |     |         |
|               |    | na plátky/štvrtiny                 | áno | 8 — 36  |
| jablká        | 84 | nakrájať na plátky/štvrtiny        | áno | 8 — 36  |
| slivky        | 87 | rozpoliť, s kôstkou aj bez nej     | áno | 10 — 36 |
| ringloty      | 81 | narezať, odkôstkovať               | nie | 36 — 54 |
| čerešne/višne | 82 | nekrájať, s kôstkou aj bez nej     | nie | 9 — 54  |
| jahody        | 90 | nakrájať na plátky, prip. celé     | áno | 8 — 36  |
| čučoriedky    | 83 | celé                               | nie | 8 — 36  |
| brusnice      | 79 | nasekať alebo ponechať celé        | nie | 6 — 30  |
| hrozno        | 81 | narezať, najlepšie druh bez zrníek | nie | 9 — 54  |
| datle         | 23 | dobře vyzreté                      | nie | 3 — 27  |
| figy          | 78 | rozpoliť                           | nie | 3 — 27  |

#### IV. ÚDRŽBA

**Pred akoukoľvek manipuláciou spotrebič vypnite a odpojte vidlicu napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky. Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky!**

Základnú jednotku čistíte vlhkou handričkou, namočenou do roztoku saponátu. Sitá ihneď po použití umyte v teplom roztoku vody a saponátu (môžete použiť aj umývačku riadu).

Otočný krúžok aspoň jeden krát týždenne vyberte a vyčistite v horúcej vode so saponátom. Ďalej je treba udržiavať v čistote vodiacu plochu, aby nečistoty nebránili otáčaniu koliesok, inak sa môže zvýšiť hlučnosť sušičky (platí pre **ETA 2300**).

Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom sitá zafarbiť. Nemá to žiadny vplyv na funkciu spotrebiča a toto zafarbenie sa zvyčajne po určitom čase stratí. Plastové výlisky nikdy nesaďte nad zdrojom tepla (napr. **kachľami, el./plynovým sporákom**).

#### 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. Po skončení životnosti spotrebiča zlikvidujte tieto komponenty prostredníctvom zberných surovín. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Prístroj tak bude nepoužiteľný.

**Výmenu súčiastok, ktorá vyžaduje zásah do elektrických častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis!**

**Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!**

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči získate na čísle 02/52 49 14 19 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

#### VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

|                                           |                           |
|-------------------------------------------|---------------------------|
| Napätie (V)                               | uvedené na typovom štítku |
| Príkon (W)                                | uvedený na typovom štítku |
| Aktívna sušiacia plocha (m <sup>2</sup> ) | 0,35                      |
| Hmotnosť (kg) asi                         | 3,25                      |

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 41 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.



Z hľadiska elektromagnetickej kompatibility výrobok zodpovedá Smernici Rady 89/336/EEC vrátane dodatkov a z hľadiska elektrickej bezpečnosti Smernici Rady 73/23/EEC vrátane dodatkov. Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona SR č. 264/1999 Z. z. v aktuálnom znení, č. 272/1994 Z.z. v aktuálnom znení a zodpovedá nariadeniu vlády SR č. 392/1999 Z. z. v znení neskorších predpisov a č. 394/1999 Z. z. v znení neskorších predpisov.

Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny od štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

*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. Odkladajte mimo dosahu detí. Igelitové vrečko nie je na hranie.*

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

**VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR:** ETA – Slovakia, spol. s r.o., Stará Vajnorská 17,  
810 05 Bratislava.

**eta 2300** Kenya 

**eta 3300** Malawi 

## 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 длительного 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 так же 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 изделием детям и другим несвоеправным лицам !**
- **Ни в коем случае не погружайте основной элемент изделия в воду (даже частично)!**
- Перед первым применением прибора следует помыть все части, входящие в контакт с продуктами питания.
- Перед каждым подключением сушки в электрическую сеть следует проверить, если переключатель находится в положении выключен " 0 " и после окончания сушения необходимо обязательно отключить изделие от электрической сети.
- Прибор не должен работать и находиться рядом с источниками тепла (напр. печи, эл./газовой плиты, плитки, тепловоздушной печи, гриля).



– С изделием и его принадлежностями (сита) следует обращаться осторожно, так как они могут быть горячие!

- Отверстия для прохода воздуха не должны закрываться. Для предотвращения закрытия отверстия не ставьте сушку на мягкие поверхности (напр. **постель, ковры**). Необходимо предотвращать попаданию пыли, грязи и волокон в отверстия.
- В отверстия не вбрасывайте и не суйте никаких предметов.
- При перегреве прибора автоматически срабатывает тепловой предохранитель и отключится подача эл.тока. В таком случае прибор выключите и отсоедините от эл. сети. Затем удалите вероятные препятствия мешающие проходу воздуха и оставьте прибор остыть.
- Используйте только соответствующие и неповрежденные удлинительные кабели.
- 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 прибора.

## II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ЕГО ФУНКЦИИ (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. Всасывающими отверстиями в нижней части основного элемента прибора набирается воздух, нагревается на заранее определенную температуру а затем системой направляющих каналов по контуру сит вдувается во внутренние емкости отдельных сит. Влажный воздух вытесняется из сушилки центральным отверстием сит и отверстиями в крыше. Во время сушки сита потихоньку поворачиваются, это помогает равномерной сушке продуктов. Сита могут поворачиваться в любом направлении (для типа **ETA 2300**).

A – основной элемент

B – включатель/выключатель

C – выход теплого воздуха

D – вращательное кольцо (для типа **ETA 2300**)

E – сита для сушки

F – миска

G – крышка

**Примечание:** Максимальным рекомендуемым количеством сит для сушки является 10 шт.

### III. ПОДГОТОВКА К УПОТРЕБЛЕНИЮ

Снимите крышку **G** и сита **E** из основного элемента **A**. Кусочки продуктов положите на отдельные сита так, чтобы не перекрывались, а только касались. У типа **ETA 2300** на основной элемент **A** положите вращательное кольцо **D**. Сито **E** с четырехгранником наденьте на ось так, чтобы село на колесика вращательного кольца. У типа **ETA 3300** положите первое сито прямо на основной элемент. Затем сита сложите в необходимом количестве (2–5 шт) на первое сито и закройте крышкой. Расстояние между отдельными ситами (13 – 20 мм) можно установить их взаимным поворотом. Переключением включателя **B** в положение "I" введете сушку в эксплуатацию. Во время первой трети сушки рекомендуем оставить открытую вентиляцию крышки для более быстрого отвода возникающей влажности. Для обеспечения равномерной сушки рекомендуется во время сушки отдельные сита поменять местами (**верхний за нижний**).

#### Рекомендация

- Тепловоздушную сушку поместите так, чтобы во время сушки не надо было ее передвигать. Не забывайте, что во время сушки будет в комнате чувствоваться аромат сушеных продуктов, который может быть не для всех приятен.
- Самых лучших результатов можно достигнуть 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 порежем 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 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.
- 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 плато с травой выше. При слишком долговременной сушке трава теряет вкусовые качества.
- 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.

- Для приготовления так называемой фруктовой лепешки используйте миску, которую положите на сито и приблизительно в 5 мм слое распределите на миске миксованные фрукты.
- 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.

Бланшировка используется к ограничению повреждения вида и вкуса, овощи поварят 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).

### **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. Для предотвращения проваливания мелких кусочков продуктов и их прилипания к поверхности можно, если необходимо, положить наверх сита чистую тонкую креповую бумагу.

### **Использование на кухне**

При использовании сушеных фруктов и овощей тем же способом как и свежих, необходимо их смягчить (вернуть им влажность устраненную 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 или немного меньшем 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 оттаивать. 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. 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 °C 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.

## 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 приблизительно, в пределах единиц часов и может по свойствам сушеных продуктов очень отличаться.

| Овощи            | Содержание воды в % | Приготовление                               | Бланшировка (минут) | Время сушки (часов) |
|------------------|---------------------|---------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| Картофель        | 93                  | Нарезать на ломтики (можно и без кожуры)    | –                   | 7 – 18              |
| Артишок          | 87                  | Почистить, нарезать на половинки            | 5 – 10              | 12 – 18             |
| Цветная капуста  | 89                  | Разделить на кусочки                        | 3 – 4               | 15 – 18             |
| Брокколи         | 89                  | Разделить на кусочки                        | 3 – 4               | 15 – 18             |
| Фасоль (зелёная) | 90                  | Начало и конец отрезать, поперечно нарезать | 3 – 4               | 20 – 23             |
| Шпинат           | 91                  | Бланшировать, затем отрезать твердые части  | 1                   | 8 – 12              |
| Горох            | 88                  | Целый                                       | 2 – 3               | 8 – 10              |
| Кукуруза         | 87                  | Бланшировать, потом очистить                | 2 – 3               | 6 – 20              |
| Огурцы           | 95                  | Нарезать на ломтики                         | –                   | 10 – 12             |
| Капуста          | 92                  | Почистить, нарезать на ломтики              | 2 – 3               | 12 – 18             |
| Морковь          | 88                  | Нарезать наискось                           | 2 – 3               | 8 – 10              |

| Овоши     | Содержание<br>воды в % | Приготовление                                       | Бланшировка<br>(минут) | Время сушки<br>(часов) |
|-----------|------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------|------------------------|
| Свекла    | –                      | Нарезать на ломтики                                 | –                      | 13 – 16                |
| Перец     | 93                     | Нарезать на полоски                                 | –                      | 6 – 15                 |
| Сельдерей | 94                     | Нарезать на ломтики                                 | 2                      | 12 – 18                |
| Лук/пор   | 89                     | Нарезать на ломтики                                 | –                      | 6 – 15                 |
| Чеснок    | 88                     | Отделить зубчики, почистить,<br>нарезать на ломтики | –                      | 15 – 18                |
| Спаржа    | –                      | Нарезать на ломтики                                 | –                      | 36 – 38                |
| Петрушка  | 85                     | Удалить стебель                                     | –                      | 4 – 15                 |
| Помидоры  | 94                     | Бланшировать, очистить,<br>нарезать на четвертинки  | 30–45 сек.             | 9 – 36                 |
| Тыква     | 92                     | Очистить, нарезать на ломтики                       | –                      | 7 – 22                 |
| Грибы     | –                      | Нарезать на ломтики, половинки                      | –                      | 12 – 16                |
| Травы     | –                      | Удалить стебель, не размельчивать                   | –                      | 4 – 6                  |

| Фрукты          | Содержание<br>воды в % | Приготовление                                       | Замачивание | Время сушки<br>(часов) |
|-----------------|------------------------|-----------------------------------------------------|-------------|------------------------|
| Ананас          | 86                     | Очистить, нарезать на ломтики                       | нет         | 12 – 54                |
| Бананы          | 65                     | Очистить, нарезать на ломтики                       | нет         | 10 – 36                |
| Персики         | 89                     | Нарезать на ломтики, четвертинки                    | да          | 10 – 36                |
| Абрикосы        | 85                     | Нарезать на ломтики, четвертинки                    | да          | 12 – 54                |
| Апельсины       | 89                     | Очистить, нарезать на ломтики                       | да          | 9 – 23                 |
| Лимоны          | –                      | Кожура в полосках для аромата                       | нет         | 9 – 23                 |
| Арбузы          | 81                     | Очистить, нарезать на ломтики,<br>без косточек      | нет         | 36 – 54                |
| Груши           | 83                     | Можно очистить, нарезать<br>на ломтики, четвертинки | да          | 8 – 36                 |
| Яблоки          | 84                     | Нарезать на ломтики, четвертинки                    | да          | 8 – 36                 |
| Сливы           | 87                     | Нарезать на половинки, без косточки                 | да          | 10 – 36                |
| Сливы большие   | 81                     | Надрезать (лучше всего тип<br>без косточек)         | нет         | 36 – 54                |
| Черешня / вишня | 82                     | Нерезать, без косточки                              | нет         | 9 – 54                 |
| Клубника        | 90                     | Нарезать на ломтики или<br>оставить целые           | да          | 8 – 36                 |
| Черника         | 83                     | Целые                                               | нет         | 8 – 36                 |
| Брусника        | 79                     | Порезать или оставить целые                         | нет         | 6 – 30                 |
| Виноград/ изюм  | 81                     | Надрезать (лучше всего тип<br>без косточек)         | нет         | 9 – 54                 |
| Финики          | 23                     | Спелые                                              | нет         | 3 – 27                 |
| Инжир           | 78                     | Нарезать на половинки                               | нет         | 3 – 27                 |

## IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

**Перед началом ухода за прибором следует отключить прибор и отсоединить вилку сетевого кабеля от розетки электрической сети!**

Основной элемент сушки очистите мягкой влажной тряпкой с моющими средствами. Сита сразу после окончания работы очистите горячей водой с моющим средством (можете использовать автоматическую посудомоечную машину).

Вращательное кольцо хотя бы один раз в неделю вытащите и очистите в горячей воде с моющим средством. Также необходимо содержать в чистоте направляющую поверхность так, чтобы нечистоты не препятствовали поворачиванию колес и тем не повышался уровень шума сушки (для типа **ETA 2300**). 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).

## V. ЭКОЛОГИЯ



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 сушки из строя, следует ее компоненты ликвидировать посредством предназначенной для этой цели сети сбора утиль-сырья. Для полного вывода прибора из эксплуатации рекомендуется после отключения сушки 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 (V)                  | Указано на типовом щитке изделия |
| Потребляемая мощность (W)       | Указана на типовом щитке изделия |
| Активная площадь для сушки (м2) | 0,35                             |
| Масса (kg)                      | 3,25                             |

С точки зрения электромагнитной совместимости изделие удовлетворяет требованиям Директивы 89/336/EEC и с точки зрения электрической безопасности Директиве 73/23/EEC.

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

**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 удушья. 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:***

**Brno - ETA a.s.,** Cejl 43, 602 00, tel.: 545 246 533, e-mail: eta-servis.brno@cbox.cz

**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,** 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: novak@perfektservis.cz

**České Budějovice - ELMOT v.o.s.,** Blahoslavova 1, 370 01, tel.: 387 438 911, e-mail: elmotcb@seznam.cz

**Havířov - 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 - **Opava,** Husova 16, 746 01, tel.: 553 711 379

- 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

**Ostrava - Mar. Hory - V. ELEKTRONIK,** Sušilova 3, 709 00, tel.: 596 627 790, e-mail: velektronik@volny.cz

**Ostrov n. Ohří - S+M elektro servis,** Nejda 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

**Pízeň (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, 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 zasílejte všechny opravy na adresu: **ETA a.s., servis, Poličská 444, 539 16 Hlinsko.**

Informace o aktuální servisní síti získáte na Infolince 800 800 000 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

***V Slovenskej republike opravy v záručnej lehote vykonávajú tieto opravovne:***

**Bratislava — ETA - Slovakia, s.r.o.,** Mýtna 17, 810 05, tel.: 02/5249 1419, e-mail: servis@mytna.eta.sk

**Banská Bystrica — ELSPO - Eva Šianková,** 974 01, Spojová 19, tel.: 048/4135 535, email: elspo@slovanet.sk

**Martin — X-TECH ,** Andreja Kmeťa, 036 01, tel.: 043/4288 211, e-mail: servis@x-tech.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.djservis@stonline.sk

- zberňa opráv - **Prešov - Elkur,** Sabinovská 7, 080 01, tel.: 051/7714 805

**Spišská Nová Ves — VILLA MARKET,** s.r.o., Duklianska 6, 052 01, tel.: 053/4421 857, e-mail: villamarket@stonline.sk

- zberňa opráv - **Košice – VILLA MARKET,** s.r.o., Komenského 39, 040 01, tel.: 0907/950 758

**Trenčín — ESON SERVIS,** Nám. Sv. Anny 20, 911 01, tel.: 032/6586 385, e-mail: eson@host.sk

**Vavrečka — ZMJ - elektro servis,** Vavrečka 240, 029 01, tel.: 043/5522 056, e-mail: zmj@stonline.sk

**Žilina — SERVIS elektrospotrebičov,** Dolný Val 132, 010 01, tel.: 041/5643 188, e-mail: baucekservis@host.sk

***Všetky opravy v záručnej lehote z iných miest zasielajte na adresu:***

**ETA - Slovakia, s.r.o., servis, Mýtna 17, 810 05 Bratislava 1.**

**Opravy po záručnej lehote** zverte špecializovaným elektroopravovniam.

**S otázkami a pripomienkami sa obracajte na:**

**ETA - Slovakia, s.r.o., servis, Mýtna 17, 810 05 Bratislava 1, tel.: 02/5249 1419**

Informácie o aktuálnej servisnej sieti získate na čísle 02/5249 1419 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

## Postup při reklamaci

Při reklamaci v záruční době se obračejte na servisy podle adres v návodu k obsluze. Výrobek odešlete nebo předejte osobně **vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list.** Na dodatečně zaslané nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU.** Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

## Postup pri reklamácii

Pri reklamácii v záručnej lehote sa obračajte na opravovne podľa adries uvedených v návode na obsluhu. Výrobok odosielaťte poštou, alebo odovzdajte osobne **vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list.** Dodatočne zaslané alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU.** Pri reklamácii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabaľte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijímame do opravy znečistené výrobky.

## Záznamy o záručných opravách • Záznamy o záručných opravách

|                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Výrobek byl v záruční opravě<br/>Výrobok bol v záručnej opravě</p> <p>od do</p> <p>Zakázka číslo      Zákazka číslo</p> <p>Razítko a podpis opravny<br/>Pečiatka a podpis pracovníka</p> | <p>Výrobek byl v záruční opravě<br/>Výrobok bol v záručnej opravě</p> <p>od do</p> <p>Zakázka číslo      Zákazka číslo</p> <p>Razítko a podpis opravny<br/>Pečiatka a podpis pracovníka</p> | <p>Výrobek byl v záruční opravě<br/>Výrobok bol v záručnej opravě</p> <p>od do</p> <p>Zakázka číslo      Zákazka číslo</p> <p>Razítko a podpis opravny<br/>Pečiatka a podpis pracovníka</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                              |                                                                                                              |                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Kupon č. 3</b></p>  | <p><b>Kupon č. 2</b></p>  | <p><b>Kupon č. 1</b></p>  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba  
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli  
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ  
Typ

2300/3300

Série (výrobní číslo)  
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V

Datum a TK závodu  
Dátum a TK závodu

Lc = 41 dB (A) (re 1 pW)

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 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 „Osvädčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

## Kupon č. 1



Typ **ETA 2/3300**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

## Kupon č. 2



Typ **ETA 2/3300**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

## Kupon č. 3



Typ **ETA 2/3300**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis