

# NÁVOD

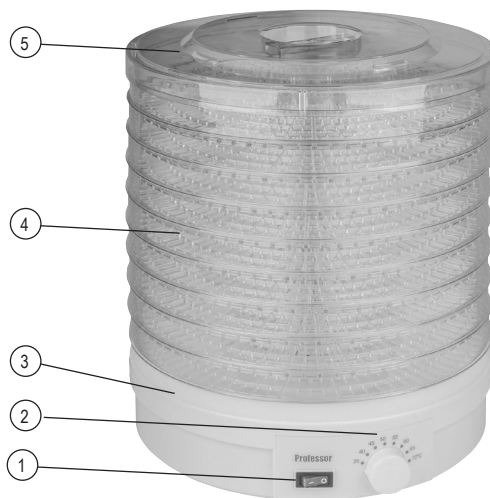
## Sušička potravin **Professor SP4409**



*Dodržujte základní zásady bezpečnosti : přečtěte si pozorně tento návod i bezpečnostní pokyny.  
Dodržujte všechny provozní a bezpečnostní pokyny. Návod uschovejte pro případné pozdější použití.*

## POPIS VÝROBKU

1. Hlavní vypínač se světelnou indikací zapnutí
2. Regulátor teploty
3. Motorová jednotka s topným tělesem
4. Vertikálně nastavitelná sušicí plata
5. Vrchní víko



## DŮLEŽITÉ INFORMACE

- Před prvním použitím důkladně prostudujte návod a uschovejte pro případnou pozdější potřebu.
- V případě používání přístroje v rozporu s návodem k obsluze výrobce nepřebírá záruku a nárok na garanci zaniká.
- Nesprávné použití může způsobit poškození přístroje i zranění uživatele.
- Zkontrolujte, zda napětí na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické síti.
- Elektrický rozvod, na který je přístroj připojen, musí odpovídat příslušným normám státu, kde je používán.
- Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti a není určen pro venkovní použití.
- Nepoužívejte Vaši sušičku k jiným než stanoveným účelům tj. sušení vhodných potravin.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.

- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Přívodní kabel nesmí být veden přes ostrou hranu a nesmí se dotýkat horkých předmětů.
- Přívodní kabel ved'te mimo prostory, kde se chodí a jezdí!
- Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte ho od el. sítě vytažením přívodního kabelu z el. zásuvky.
- Neprovozujte sušičku nepřetržitě déle než 40 hodin. Po skončení sušení přístroj vždy vypněte, odpojte od zásuvky a nechte vychladnout.
- Neprovozujte sušičku s viditelně poškozeným kabelem nebo zástrčkou. Výměnu či opravu poškozeného přívodu smí provádět pouze autorizovaný servis.
- Nikdy nepoužívejte, je-li přístroj poškozen jakýmkoliv způsobem. Riskujete úraz el. proudem nebo požár. V případě poruch či poškození odpojte přístroj od sítě, nechte vychladnout a kontaktujte autorizovaný servis.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru.
- Nikdy nestrejte jakékoliv předměty do víka s motorem a topným tělesem. Nikdy neotevírejte motorovou jednotku.
- Nepoužívejte pohonnou jednotku k vytápění místnosti.
- Sušičku umísťujte v dostatečné vzdálenosti od stěn, záclon a závěsů, na pevný a suchý podklad.
- Sušičku umísťujte vždy mimo dosah dětí. Dbejte na to, aby se děti nemohly dotknout přístroje, pokud je v provozu nebo horký a aby nedosáhly na přívodní šňůru.
- Při vypínání a zapínání el. sítě vždy nejprve přístroj vypněte vypínačem (poloha 0).
- Nikdy neodpojujte přívodní šňůru z el. sítě tahem za kabel.
- Vidlici nezasunujte nebo nevytahujte s mokřýma rukama.
- Neumísťujte Vaši sušičku blízko jakéhokoli tepelného zdroje. Zabraňte, aby se šňůra dotýkala jakéhokoli horkého povrchu, včetně sušičky samé.
- Motorovou jednotku neumísťujte v blízkosti vody (vany, umyvadla, sprch apod.). Nepoužívejte přístroj, je-li jeho povrch vlhký.
- Při čištění a přenášení sušičky ji vždy nechte vychladnout a odpojte ji od sítě.
- Jakékoliv zjištěné závady na přístroji neopravujte sami. Tuto opravu svěřte odbornému servisu.

- Pozor, přístroj je v průběhu provozu i nějakou dobu po vypnutí horký!!
- Používejte pouze originální příslušenství.
- Pozor!! Nebezpečí ohně. Nikdy nezakrývejte přístroj v provozu nebo horký přístroj ručníky či jinými předměty. Riskujete vznik požáru!

## **Motorovou jednotku s topným tělesem NIKDY NEPONOŘUJTE DO VODY !!!**

**Pozor!! Nebezpečí ohně. Nikdy nezakrývejte přístroj v provozu nebo horký přístroj ručníky či jinými předměty. Riskujete vznik požáru!**

## **ÚVOD**

Sušení potravin je účinný způsob jejich uchování pro pozdější použití při zachování chutě, obsahu vitamínů i jejich nutriční hodnoty.

Pomocí ventilátoru poháněného el. motorkem vzduch cirkuluje zdola přístroje směrem nahoru přes sušicí plata a tím odstraňuje vlhkost z potravin. Usušení čerstvého ovoce nebo zeleniny Vám umožní používat je po celý rok. Pro uložení těchto potravin jsou nejvhodnější sklenice s pevným uzávěrem. Ovoce i zelenina bude vzhledově odlišná od těch, které jsou prodávány v obchodech. Je to proto, že nejsou používány žádné konzervační přísady ani umělé přibarvování. Můžete sušit i byliny, léčivky, koření a květiny jako dekorace nebo vonné směsi.

## **PŘED PRVNÍM POUŽITÍM**

**JE NUTNÉ, ABY BYL POD PŘÍSTROJEM BĚHEM POUŽÍVÁNÍ UMÍSTĚN TEPELNĚ ODOLNÝ MATERIÁL (KERAMICKÉ DLAŽDICE, TEPELNĚ ODOLNÁ DESKA APOD.), ABY SE ZABRÁNILO POŠKOZENÍ ČI DOKONCE VZNÍKENÍ POVRCHU POD SUŠIČKOU.**

Nenechávejte běžet přístroj nepřetržitě déle než 40 hodin. Po 40 hodinách nepřetržitého provozu vypněte přístroj (vypínač do pozice „0“), odpojte od elektrické sítě a nechte úplně vychladnout.

- Přístroj vyjměte z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál
- Zkontrolujte přístroj, zda není poškozen.
- Omyjte sušicí plata a vrchní víko běžným prostředkem na mytí nádobí a důkladně opláchněte vodou a osušte.
- **Plata jsou výškově nastavitelná pootočením o cca 15°. Při transportu jsou poskládána tak, aby zabírala na výšku méně místa. Po omytí a při používání je pootočte, aby prostor mezi patry byl větší.**
- Vložte všechna sušicí plata zpět na sušičku a zavřete víkem.
- Nastavte vypínač na „0“ (vypnuto) a zapojte přívodní šňůru do el. zásuvky.
- Zapněte sušičku naprázdno na dobu asi 30 minut. Během této doby do ní neumísťujte žádné potraviny. Při tomto prvním použití může dojít k vývinu slabého kouře, případně zápachu z vypalování tepelného vinutí. Poté tento jev zmizí.
- Po prvním vypálení znovu omyjte plata a víko. Osušte patra a sušička je připravena k použití.

## **PŘÍPRAVA SUROVIN**

Nejllepší výsledky dosáhnete pouze při použití kvalitních surovin. Ovoce i zeleninu je nejlepší zpracovávat v době její plné zralosti. Nezralé plody nejsou chuťově dobré, přezrálé jsou kašovité. Chuťové vlastnosti jsou v

době plné zralosti nejlepší a obsah vitamínů je maximálně zachován. Sušit lze samozřejmě i přezrálé plody, pokud odstraníte poškozené části. Potraviny před sušením důkladně umyjte, odstraňte měkké a poškozené části. Odpeckujte nebo zbavte jádřinců, kořenů a jiných nepoživatelných částí. Dbejte na čistotu Vašich rukou i použitého nádobí. Rozkrájejte suroviny na tenké plátky, ideální jsou o tloušťce cca 2 mm (max. 4 mm). Osušte plátky utěrkou nebo ubrouskem.

## PŘEDZPRACOVÁNÍ

Předzpracováním dosáhnete lepšího vzhledu i chuti, rychlejšího usušení, zastavení zrajícího procesu a prodloužení trvanlivosti.

### Některé z metod:

**Přírodní** - Před sušením ovoce můžete použít citrónovou nebo ananasovou šťávu, zabráníte tím zhnědnutí některých potravin. Ponořte plátky na dvě minuty do citronové nebo ananasové šťávy.

**Solení** – nakrájenou zeleninu namočte do slané vody.

**Blanšírování** - Některé druhy ovoce nebo zeleniny s tuhou přírodní slupkou je třeba namočit do vřelé vody na dobu 1-2 min, poté ihned ponořit do studené vody a osušit.

**Napařování** - Některé druhy zeleniny s dlouhou dobou vaření vyžadují napařování v horké páře.

**Krájení** - Větší kusy potravin před sušením nakrájejte na plátky (nejlépe na tl. max. 4 mm) nebo kostky.

## DOBA SUŠENÍ

Doba sušení je ovlivňována vlhkostí, tloušťkou plátků, vlhkostí vzduchu a obsahem vody v sušených potravinách. Doba sušení u mnoha potravin přesahuje 12 hodin. Přehled surovin a přibližnou dobu sušení najdete v další části návodu.

## OBSLUHA SUŠIČKY

Přístroj umístěte na suchou, rovnou, pevnou plochu s horku vzdornou podložkou. Plátky ovoce nebo zeleniny pokládejte rovnoměrně na plata tak, aby se nepřekrývaly a aby zakryly cca 80-90% plochy plata. Zaplněná plata pokládejte na sebe tak, aby do sebe zapadala. Zaplněná plata umístěte na motorovou jednotku. Na poslední plato vždy umístěte víko.

Poznámka: Doporučujeme umístit na motorovou jednotku všech 9 dodávaných plat bez ohledu na to, zda jsou všechna zaplněná.

Příklad:

1. Sušené potraviny jsou v nejvrchnějším patře, ostatní patra pod ním jsou prázdná. Ujistěte se, že jste patro navrchu přikryli víkem.
2. Sušené potraviny jsou ve vrchních patrech a ostatní jsou volná.

Potřebujete-li další plata, je možno je dokoupit. **Maximální počet užitých plat je 12!**

Připojte sušičku k zásuvce el. sítě, nastavte požadovaný stupeň teploty a zapněte. V průběhu sušení je vhodné plata několikrát (2-3x) přerovnat – prohodit spodní a horní – zlepšit se rovnoměrnost sušení. Po dokončení sušení přístroj vypněte a odpojte od sítě. Sejměte plata a odložte mimo sušičku. Nechte sušený materiál ještě po dobu cca 15-30 minut vlastním teplem „dojít“. V žádném případě nenechávejte teplé rošty na motorové jednotce bez chodu ventilátoru, mohlo by dojít ke zkroutení plastů sušičky.

## Nastavení teploty

Regulátor teploty umožňuje správné vysušení různých druhů surovin.

Zde uvádíme základní hrubé nastavení teplot pro jednotlivé suroviny:

Bylinky 35-40°C

Zelenina 40°C

Chléb, pečivo 40-50°C

Ovoce 55-60°C

Pozor: Doby a teploty sušení uvedené v tomto návodu jsou pouze orientační!

Nebojte se experimentovat, brzy budete mít jasnou představu a zkušenosti, jaký stupeň nastavení použít pro kterou surovinu.

## TIPY:

### Sušení ovoce

- Ovoce umyjte a dobře osušte.
- Odstraňte všechny kazy, jádra a pecky.
- Větší ovoce nakrájejte na plátky o síle max 4 mm.
- Pokud ovoce namočíte na 2-3 minuty do citrónové nebo ananasové šťávy, zabráníte zhnědnutí. Pro získání zajímavé chuti můžete ovoce pokapat medem, posypat cukrem, skořicí nebo kokosem.
- Ovoce s přirozenou tuhou slupkou (hrozny, švestky nebo i fíky) můžete pro urychlení sušícího procesu namočit do vařící vody na 1-2 minuty. Poté je ihned ponořte do studené vody, ochlaďte, osušte a nakrájejte na plátky.
- Jestliže je ovoce správně usušeno, je měkké a ohebné. Pozor na přesušení! Před zkouškou ovoce nechte zcela vychladnout.

### Sušení zeleniny

- Zeleninu důkladně očistěte a umyjte.
- Vykrájejte povrchové kazy.
- Zeleninu, která vyžaduje dlouhodobé vaření je vhodné před sušením napařit. V hrnci uveďte do varu vodu. Zeleninu v cedníku umístěte nad vroucí vodu a zakryjte poklicí. Napařujte po dobu 2-5 minut. Zchlaďte ve studené vodě, nakrájejte a sušte.
- Jestliže je zelenina správně usušená, je tuhá a tvrdá, bez jakýchkoli měkkých částí. Před zkouškou zeleninu zcela ochlaďte.

### Sušení bylinek, koření a květín

- Listy pro sušení trhejte mladé a křehké, lusky se semeny sbírejte dřív než se otevřou. Květiny sbírejte mladé a polootvřené.
- Vybrané části bylin, koření a květín umístěte na sušící plát, lehké a drobné části uložte do spodní misky (na plátech by vířily a nakonec propadly dolů).
- Sušte 8-10 hodin, až jsou jednotlivé části dobře suché, křehké.
- Byliny a koření neuskladňujte v papírových sáčkích, protože oleje v nich obsažené by absorboval papír a došlo by k znehodnocení. Nejlepší nádobou pro uskladnění jsou opět skleněné lahve s pevným uzávěrem, v případě květín skleněné nádoby s širokým hrdlem pro snadnou manipulaci.

### Výroba vonných směsí

Sušené květiny, listy a okvětní lístky vložte do skleněných nádob s širokým hrdlem.

Kápněte podle potřeby 3 - 4 kapky vonného oleje pro oživení vůně a nádobu uzavřete.

Obsah protřepejte a uložte na chladném místě. Vonný obsah Vám bude stále k dispozici.

## Zkouška výsledku sušení

Předtím než začnete zkoušet stav sušených potravin, nechte je zcela vychladnout.

Kousek rozkrojte, uvnitř by neměly být žádné viditelné stopy vlhkosti. Plátek ovoce lze snadno ohnout bez toho, aby praskl. Zelenina a bylinky jsou tvrdé a po ohnutí se zlomí.

### Nerovnoměrné sušení

Jestliže si všimnete nerovnoměrného sušení, vyměňte mezi sebou sušící plata.

### Skladování sušených potravin

Usušené potraviny ukládejte do nádob úplně vychladlé. Nádoby na uskladnění potravin musí být zcela suché. Ideální jsou sklenice s pevně uzavíratelnými uzávěry. Pokud potraviny skladujete v plastických sáčcích, vložte je ještě do nádob bezpečných před hmyzem.

Usušené potraviny skladujte v suchém, chladném a tmném prostředí.

Usušené potraviny neskladujte v alobalu nebo kovových nádobách.

Usušené bylinky před skladováním nedrtěte.

### Důležité pro ukládání potravin !!!

**Několikrát během prvního týdne po usušení zkontrolujte vlhkost protřepáním obsahu v nádobě. Pokud se nádoba uvnitř rosí, je třeba potraviny ještě dosušit.**

## Množství sušených surovin v jedné várce

Množství přirozeně závisí na typu suroviny a na počtu použitých pater.

Následující tabulka poskytuje základní hrubý přehled:

Surovina	Hmotnost sušené suroviny (5 pater)
Jablka, hrušky	2,0 kg
Meruňky, švestky, broskve	1,8 kg
Houby	1,0 kg
Červená paprika (proužky)	1,8 kg
Zelenina, jemně krájená do polévek a omáček	1,0 kg
Fazole, hrášek v lusku	1,3 kg
Bylinky, lipový květ apod.	220 g
Šípky, brusinky, borůvky	650 g

## Doba sušení :

Obecně - doba sušení závisí na druhu sušené suroviny, síle plátků, obsahu vody, množství suroviny na platu, okolní teplotě a vlhkosti v místnosti, kde sušičku používáte.

Abychom Vám pomohli naplánovat si Váš „sušicí den“, sestavili jsme Vám přehled důležitých rad a informací.

### Jablka

Vyjměte jádřinec, nakrájejte na plátky nebo kroužky, opláchněte ihned v citronové vodě, osušte.

Doba sušení : cca 6-7 h

Tip : Pro udržení bílé barvy sušených jablek, blanširujte v osolené vodě (1 lt vody, 10 g soli)

### Meruňky, broskve

Dobře odhrňte, rozkrojte na půlku, vyjměte pecku. Vařte v cukrové vodě s citrónovou šťávou až mírně změkne (0,5 lt vody, polovina citronu, 200 g cukru). Nechte okapat a oschnout.

Doba sušení : cca 13-28 h

### **Banány**

Oloupejte a podélně rozřízněte (můžete rozříznout i příčně napůl nebo nakrájet na plátky).

Doba sušení : cca 8-38 h

### **Hrušky**

Odstraňte jádřinec, rozpulte nebo rozčtvřte (záleží na velikosti). Malé hrušky mohou být sušeny celé. Neloupejte. Tvrdší odrůdy blanširujte před sušením až trochu změkknou.

Doba sušení : 8-30 h

### **Květák a kapusta**

Rozdělte květák na malé růžice (kapustu pokrájte). Omyjte v silně osolené vodě, krátce blanširujte. Velší růžice kvěťáku rozpulte. Nechte dobře oschnout.

Doba sušení : cca 6-14 h

### **Mladá fazolka, hrášek**

Sušte jen mladou fazolku nebo hrách. Před sušením odstraňte z mladých fazolových lusků nitky. Krátce ponořte do neo-solené vařící vody.

Důležité : Sušená fazolka i hrášek se mají před použitím namočit přes noc.

Doba sušení : cca 8-26 h

### **Fenykl**

Odstraňte spodní část (košťál), rozkrojte napůl nebo na čtvrtiny, nakrájejte na jemné proužky. Omyjte ve slané vodě a krátce povařte. Dobře osušte.

Doba sušení : cca 5-6 h

### **Třešně, višně**

Odstraňte stopku. Celé vložte na plato.

Doba sušení : cca 12-23 h

### **Bylinky**

Petržel a pažitku jemně nakrájejte.

Odstraňte stopky z kopru, majoránky, bazalky apod. Sušte vcelku.

Na plato podložte tyl, gázu nebo papírové ubrousky, aby jemné kousky nepropadávaly sítem.

Doba sušení : cca 1-2 h

### **Červená paprika**

Odstraňte semena, nakrájejte na jemné proužky (sušená paprika je výborná do polévek a omáček).

Doba sušení : cca 6-7 h

### **Houby**

Čerstvé žampiony a hříby omyjte v citrónové vodě, neloupané nakrájejte na plátky a dobře osušte. Pokropte citrónovou šťávou a rozmístěte volně na plato. Smrži apod. mohou být sušeny vcelku.

Důležité : Nesušte lišku jedlou, po sušení ztuhne.

Doba sušení : cca 6-14 h

### **Mrkev**

Oloupejte a nakrájejte na plátky nebo proužky. Krátce povařte.

Doba sušení : cca 8-14 h

### **Špenát**

Listy špenátu omyjte, krátce povařte, nechte okapat a lehce vymačkejte.

Doba sušení : cca 6-16 h

### **Zelenina do polévek a omáček**

Zeleninu nakrájejte na jemné proužky nebo kostičky. Omyjte v silně osolené vodě. Krátce blanširujte.

Doba sušení : Mrkev, celer, kedlubny – cca 6-12 h

Pórek, zelí, kadeřavá kapusta a cibule – cca 4-10 h

### ***Rajčata***

Masitá rajčata rozpulte, mírně osolte a sušte rozkrojeným povrchem nahoru.

Doba sušení : cca 8-30 h

### ***Švestky***

Nesušte švestky přezrálé nebo s příliš vysokým obsahem vody. Otřete je, rozpulte a vyjměte pecku. Rozmístěte na plato slupkou dolů.

Doba sušení : cca 10-20 h

### ***Cibule***

Nakrájejte na jemné proužky, dobře omyjte a vysušte v utěrce.

Doba sušení : cca 8-14 h

## **ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

- 1. Sušičku vždy odpojte od el.sítě a nechte úplně vychladnout.
- 2. Motorovou jednotku neponořujte do vody ! Očistěte jej měkkou vlhkou houbou s neabrasivním čistícím přípravkem. Dejte pozor, aby voda nevnikla dovnitř víka.
- Sušící patra a víko umyjte teplou vodou se saponátem. K odstranění přischlých zbytků lze použít měkký kartáč.
- Nevkládejte do myčky nádobí!
- **NEPOUŽÍVEJTE DRÁTĚNKU NEBO ABRASIVNÍ ČISTÍCÍ PRÁŠKY !!!**

## **Uložení přístroje**

Přístroj vždy ukládejte mimo dosah dětí. Jestliže sušičku nebudete delší dobu používat, chraňte ji před zaprášením či ušpiněním.

## **Technické parametry**

Příkon: 245W

Napětí: 220-240 V ~ 50 Hz

Rozsah nastavení teplot: 35 - 70°C



## **Zpětný odběr elektroodpadu**

### **Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (z domácnosti)**

Uvedený symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, 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 přijata 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, nejbližšího sběrného místa, v Zákonu o odpadech příslušné země, v ČR č. 185/2001 Sb. v platném znění. Dále rovněž na [www.zasobovani.cz/odber](http://www.zasobovani.cz/odber) a na internetových stránkách [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz) a [www.asekol.cz](http://www.asekol.cz) (likvidace elektroodpadu).

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

## **Záruční prohlášení**

Děkujeme Vám za důvěru v tento výrobek. Věříme, že s ním budete maximálně spokojeni. Jestliže jste se rozhodli zakoupit některý výrobek z oblasti drobných kuchyňských spotřebičů, péče o tělo nebo spotřební elektroniky, dovolujeme si Vás upozornit na několik skutečností.

- Při výběru přístroje pečlivě zvažte, jaké funkce od přístroje požadujete. Pokud Vám nebude výrobek v budoucnu vyhovovat, není tato skutečnost důvodem k reklamaci.
- Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený návod a důsledně se jím řiďte.
- Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců.
- Všechny doklady o koupi a o případných opravách Vašeho výrobku doporučujeme uschovat po dobu 3 let pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního a pozáručního servisu.

Na tento domácí spotřebič poskytujeme záruku na bezchybnou funkci po dobu 24 měsíců od data zakoupení výrobku spotřebitelem. Záruka se vztahuje na závady způsobené chybou výroby nebo vadou materiálu.

Záruku lze uplatňovat u organizace, u které byl výrobek zakoupen. Záruka je neplatná, jestliže je závada způsobena mechanickým poškozením (např. při přepravě), nesprávným používáním nebo používáním v rozporu s návodem k obsluze, neodvratnou událostí (např. živelná pohroma), byl-li výrobek připojen na jiné síťové napětí, než pro které je určen a také v případě úprav nebo oprav provedených osobami, jež k tomuto zákroku nemají oprávnění. Výrobky jsou určeny pro použití v domácnosti. Při použití jiným způsobem nemůže být záruka uplatněna.

V případě poruchy se obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili, nebo na celostátního nositele servisu, firmu Interservis Liberec s r.o. Při reklamaci doporučujeme doložit doklad o koupi výrobku.

V případě nerespektování těchto zásad nemůžeme uznat případnou reklamaci.

Servis: Interservis Liberec s r.o., 28.října 41, 460 07 Liberec 7,  
[www.inter-servis.cz](http://www.inter-servis.cz), tel.: 482771547

# NÁVOD

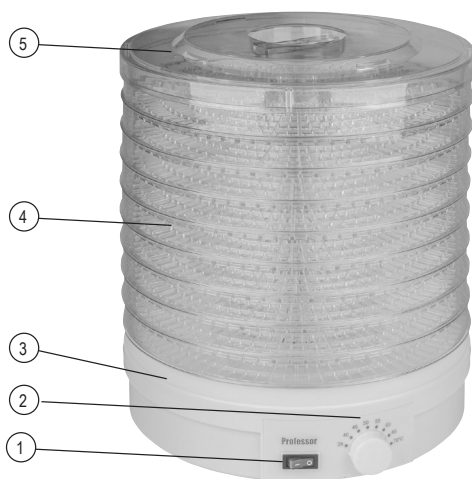
## Sušička potravín **Professor SP4409**



*Dodržujte základné zásady bezpečnosti : prečítajte si pozorne tento návod aj bezpečnostné pokyny.  
Dodržujte všetky prevádzkové a bezpečnostné pokyny. Návod uschovajte pre prípadné neskoršie použitie.*

## POPIS VÝROBKU

1. Hlavný vypínač so svetelnou indikáciou zapnutia
2. Regulátor teploty
3. Motorová jednotka s vykurovacím telesom
4. Vertikálne nastaviteľné sušiacie pláty
5. Vrchné veko



## DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE

- Pred prvým použitím dôkladne preštudujte návod a uschovajte pre prípadnú neskoršiu potrebu.
- V prípade používania prístroja v rozpore s návodom na obsluhu výrobcu nepreberá záruku a nárok na garanciu zaniká.
- Nesprávne použitie môže spôsobiť poškodenie prístroja aj zranenie užívateľa.
- Skontrolujte, či napätie na typovom štítku zodpovedá napätiu vo Vašej elektrickej sieti.
- Elektrický rozvod, na ktorý je prístroj pripojený, musí zodpovedať príslušným normám štátu, kde je používaný.
- Prístroj je určený len pre použitie v domácnosti a nie je určený pre vonkajšie použitie.
- Nepoužívajte Vašu sušičku na iné než určené účely tj. Sušenie vhodných potravín.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.

- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
- Prívodný kábel nesmie byť vedený cez ostrú hranu a nesmie sa dotýkať horúcich predmetov.
- Prívodný kábel vedzte mimo priestory, kde sa chodí a jazdí!
- Neprevádzkujte sušičku nepretržite dlhšie ako 40 hodín. Po skončení sušenia prístroj vždy vypnite, odpojte od zásuvky a nechajte vychladnúť.
- Ak prístroj nepoužívate, odpojte ho od el. siete vytiahnutím prívodného kábla z el. zásuvky.
- Neprevádzkujte sušičku s viditeľne poškodeným káblom alebo zástrčkou. Výmenu či opravu poškodeného prívodu smie vykonávať iba autorizovaný servis.
- Nikdy nepoužívajte, ak je prístroj poškodený akýmkoľvek spôsobom. Riskujete úraz el. prúdom alebo požiar. V prípade porúch či poškodenia odpojte prístroj od siete, nechajte vychladnúť a kontaktujte autorizovaný servis.
- Nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru.
- Nikdy nestrkajte akékoľvek predmety do veka s motorom a vykurovacím telesom. Nikdy neotvárajte motorovú jednotku.
- Nepoužívajte pohonnú jednotku na vykurovanie miestnosti.
- Sušičku umiestňujte v dostatočnej vzdialenosti od stien, záclon a závesov, na pevný a suchý podklad.
- Sušičku umiestňujte vždy mimo dosahu detí. Dbajte na to, aby sa deti nemohli dotknúť prístroja, pokiaľ je v prevádzke alebo horúci a aby nedosiahli na prívodnú šnúru.
- Pri vypínaní a zapínaní el. siete vždy najprv prístroj vypnite vypínačom (poloha 0).
- Nikdy neodpájajte prívodnú šnúru z el. siete ťahom za kábel.
- Vidlicu nezasúvajte alebo nevyťahujte s mokrými rukami.
- Neumiestňujte Vašu sušičku blízko akéhokoľvek tepelného zdroja. Zabráňte, aby sa šnúra dotýkala akéhokoľvek horúceho povrchu, vrátane sušičky samé.
- Motorovú jednotku neumiestňujte v blízkosti vody (vane, umývadlá, spísch a pod.). Nepoužívajte prístroj, ak je jeho povrch vlhký.
- Pri čistení a prenášaní sušičky ju vždy nechajte vychladnúť a odpojte ju od siete.
- Akékoľvek zistené závady na prístroji neopravujte sami. Túto opravu zverte odbornému servisu.

- Pozor, prístroj je v priebehu prevádzky aj nejakú dobu po vypnutí horúci !!
- Používajte len originálne príslušenstvo.
- Pozor !! Nebezpečenstvo ohňa. Nikdy nezakrývajte prístroj v prevádzke alebo horúci prístroj uteráky či inými predmetmi. Riskujete vznik požiaru!

## **Motorovú jednotku s vykurovacím telesom**

### **NIKDY NEPONÁRAJTE DO VODY!**

- **Pozor!! Nebezpečenstvo ohňa. Nikdy nezakrývajte prístroj v prevádzke alebo horúci prístroj uteráky či inými predmetmi. Riskujete vznik požiaru!**

## **ÚVOD**

Sušenie potravín je účinný spôsob ich uchovania pre neskoršie použitie pri zachovaní chuti, obsahu vitamínov aj ich nutričnej hodnoty. Pomocou ventilátora poháňaného el. motorkom vzduch cirkuluje zdola prístroja smerom nahor cez sušiacie pláty a tým odstraňuje vlhkosť z potravín. Usušenie čerstvého ovocia alebo zeleniny Vám umožní používať ich po celý rok. Pre uloženie týchto potravín sú najvhodnejšie poháre s pevným uzáverom. Ovocie i zelenina budú vzhľadovo odlišné od tých, ktoré sú predávané v obchodoch. Je to preto, že nie sú používané žiadne konzervačné prísady ani umelé farbenie. Môžete sušiť aj byliny, liečivky, korenie a kvety ako dekorácia alebo vonné zmesi.

## **PRED PRVÝM POUŽITÍM**

**JE NUTNÉ, ABY BOL POD PRÍSTROJOM POČAS POUŽÍVANIA UMIESTENÝ TEPELNE ODOLNÝ MATERIÁL (keramické dlaždice, tepelne odolná doska a pod.), aby sa zabránilo poškodeniu či dokonca vznieteniu povrchu pod sušičkou.**

Nenechávajte bežať prístroj nepretržite dlhšie ako 40 hodín. Po 40 hodinách nepretržitej prevádzky vypnite prístroj (vypínač do pozície „0“), odpojte od elektrickej siete a nechajte úplne vychladnúť.

- Prístroj vyberte z krabice a odstráňte všetok obalový materiál
- Skontrolujte prístroj, či nie je poškodený.
- Umyte sušiacie pláty a vrchné veko bežným prostriedkom na umývanie riadu a dôkladne opláchnite vodou a osušte.
- **Plata sú výškovo nastaviteľné otočením o cca 15°. Pri transporte sú poskladané tak, aby zaberala na výšku menej miesta. Po umytí a pri používaní je pootočená, aby priestor medzi poschodiami bol väčší.**
- Vložte všetky sušiacie pláty späť na sušičku a zatvorte vekom.
- Nastavte vypínač na „0“ (vypnuté) a zapojte prírodný kábel do el. zásuvky.
- Zapnite sušičku naprázdno na dobu asi 30 minút. Počas tejto doby do nej neumiestňujte žiadne potraviny. Pri tomto prvom použití môže dôjsť k vývinu slabého dymu, prípadne zápachu z vypaľovania tepelného vinutia. Potom tento jav zmizne.
- Po prvom vypálení znovu umyte pláty a veko. Osušte poschodia a sušička je pripravená na použitie.

## **PRÍPRAVA SUROVÍN**

Najlepšie výsledky dosiahnete iba pri použití kvalitných surovín. Ovocie aj zeleninu je najlepšie spracovávať v čase ich plnej zrelosti. Nezrelé plody nie sú chuťovo dobré, prezreté sú kašovité.

Chuťové vlastnosti sú v čase plnej zrelosti najlepšie a obsah vitamínov je maximálne zachovaný. Sušiť možno samozrejme aj prezreté plody, pokiaľ odstránite poškodené časti. Potraviny pred sušením dôkladne umyte, odstráňte mäkké a poškodené časti. Odkôstkujte alebo zbavte jadrovníkov, koreňov a iných nejedlých častí. Dbajte na čistotu Vašich rúk a použitého riadu. Rozkrájajte suroviny na tenké plátky, ideálne sú o hrúbke cca 2 mm (max. 4 mm). Osušte plátky utierkou alebo obrúskom.

## PREDSPRACOVANIE

Predspracovaním dosiahnete lepšieho vzhľadu i chuti, rýchlejšieho usušenia, zastavenie zrejúceho procesu a predĺženie trvanlivosti.

### Niektoré z metód:

**Prírodná** - Pred sušením ovocia môžete použiť citrónovú alebo ananášovú šťavu, zabránite tým zhnednutiu niektorých potravín. Ponorte plátky na dve minúty do citrónovej alebo ananášovej šťavy.

**Solenie** – nakrájanú zeleninu namočte do slanej vody.

**Blanširovanie** - Niektoré druhy ovocia alebo zeleniny s tuhú prírodnou šupkou je potrebné namočiť do vriacej vody na 1 - 2 min, potom ihneď ponoriť do studenej vody a osušiť.

**Naparovanie** - Niektoré druhy zeleniny s dlhým časom varenia vyžadujú naparovanie v horúcej pare.

**Krájanie** - Väčšie kusy potravín pred sušením nakrájajte na plátky ( najlepšie na hr. max. 4 mm ) alebo kocky.

## ČAS SUŠENIA

Čas sušenia je ovplyvňovaný vlhkosťou, hrúbkou plátok, vlhkosťou vzduchu a obsahom vody v sušených potravinách. Čas sušenia pri mnohých potravinách presahuje 12 hodín. Prehľad surovín a približný čas sušenia nájdete v ďalšie časti návodu.

## OBSLUHA SUŠIČKY

Prístroj umiestnite na suchú, rovnú, pevnú plochu s teplu odolnou podložkou. Plátky ovocia alebo zeleniny pokladajte rovnomerne na pláty tak, aby sa neprekrývali a aby zakryli cca 80-90% plochy plata. Zaplnená plata pokladajte na seba tak, aby do seba zapadali. Zaplnená plata umiestnite na motorovú jednotku. Na posledné plato vždy umiestnite veko.

Poznámka: Odporúčame umiestniť na motorovú jednotku všetkých 9 dodávaných plat bez ohľadu na to, či sú všetky zaplnené.

Príklad:

1. Sušené potraviny sú v najvyššom poschodí, ostatné poschodia pod ním sú prázdne. Uistite sa, že ste poschodie navrchu prikryli vekom.

2. Sušené potraviny sú vo vrchných poschodiach a ostatné sú voľné.

Ak potrebujete ďalšie plata, je možné ich dokúpiť. **Maximálny počet použitých plat je 12!**

Pripojte sušičku k zásuvke el. siete, nastavte požadovaný stupeň teploty a zapnite. V priebehu sušenia je vhodné plata niekoľkokrát (2-3x) prerovnať - prehodiť spodné a horné - zlepši sa rovnomernosť sušenia. Po dokončení sušenia prístroj vypnite a odpojte od siete. Zložte plata a odložte mimo sušičku. Nechajte sušený materiál ešte po dobu cca 15-30 minút vlastným teplom „dôjsť“. V žiadnom prípade nenechávajte teplé rošty na motorovej jednotke bez chodu ventilátora, mohlo by dôjsť ku skrúteniu plastov sušičky.

## Nastavenie teploty

Regulátor teploty umožňuje správne vysušenie rôznych druhov surovín.

Tu uvádzame základné hrubé nastavenie teplôt pre jednotlivé suroviny:

Bylinky	35-40 ° C
Zelenina	40 ° C
Chlieb, pečivo	40-50 ° C
Ovocie	55-60 ° C

Pozor: Doby a teploty sušenia uvedené v tomto návode sú len orientačné!

Nebojte sa experimentovať, čoskoro budete mať jasnú predstavu a skúsenosti, aký stupeň nastavenia použiť pre ktorú surovinu.

## **TIPY:**

### **Sušenie ovocia**

- Ovocie umyte a dobre osušte.
- Odstráňte všetky kazy, jadrovníky a kocky.
- Väčšie ovocie nakrájajte na plátky s hrúbkou max 4 mm.
- Pokiaľ ovocie namočíte na 2 - 3 minúty do citrónovej alebo ananásovej šťavy, zabránite zhnednutiu. Pre získanie zaujímavej chuti môžete ovocie pokvapkať medom, posypať cukrom, škoricou alebo kokosom.
- Ovocie s prirodzenou tuhou šupkou (hrozno, slivky alebo aj figy) môžete pre urýchlenie sušiaceho procesu namočiť do vriacej vody na 1 - 2 minúty. Potom ich ihneď ponorte do studenej vody, ochladte, osušte a nakrájajte na plátky.
- Ak je ovocie správne usušené, je mäkké a ohybné. Pozor na presušenie! Pred skúškou ovocie nechajte celkom vychladnúť.

### **Sušenie zeleniny**

- Zeleninu dôkladne očistite a umyte.
- Vykrajajte povrchové kazy.
- Zeleninu, ktorá vyžaduje dlhodobé varenie je vhodné pred sušením napariť. V hrnci uvedte do varu vodu. Zeleninu v cedidle umiestnite nad vriacu vodu a zakryte pokrievkou. Naparujte počas 2 - 5 minút. Ochladte v studenej vode, nakrájajte a sušte.
- Ak je zelenina správne usušená, je tuhá a tvrdá, bez akýchkoľvek mäkkých častí. Pred skúškou zeleninu celkom ochladte.

### **Sušenie bylín, korenia a kvetín**

- Listy na sušenie trhajte mladé a krehké, struky so semenami zbierajte skôr, než sa otvoria. Kvetiny zbierajte mladé a polootvorené.
- Vybrané časti bylín, korení a kvetín umiestnite na sušiace podložky, ľahké a drobné časti uložte do spodnej misky (na podložkách by vírili a nakoniec prepadli dole).
- Sušte 8 - 10 hodín, až sú jednotlivé časti dobre suché, krehké.
- Byliny a korenie neuskladňujte v papierových vrecúškach, pretože oleje v nich obsiahnuté by absorboval papier a došlo by k znehodnoteniu. Najlepšou nádobou pre uskladnenie sú opäť sklenené fľaše s pevným uzáverom, v prípade kvetín sklenené nádoby so širokým hrdlom pre ľahkú manipuláciu.

### **Výroba vonných zmesí**

Sušené kvetiny, listy a okvetné lístky vložte do sklenených nádob so širokým hrdlom. Kvapnite podľa potreby 3 - 4 kvapky vonného oleja pre oživenie vône a nádobu uzavrite. Obsah pretrepte a uložte na chladnom mieste. Vonný obsah vám bude stále k dispozícii.

### **Skúška výsledku sušenia**

Predtým než začnete skúšať stav sušených potravín, nechajte ich celkom vychladnúť.

Kúsok rozkrojte, vnútri by nemali byť žiadne viditeľné stopy vlhkosti. Plátok ovocia je možné ľahko ohnúť bez toho, aby praskol. Zelenina a bylinky sú tvrdé a po ohnutí sa zlomia.

### **Nerovnomerné sušenie**

Ak si všimnete nerovnomerné sušenie, vymeňte medzi sebou sušiace podložky.

## Skladovanie sušených potravín

Usušené potraviny vkladajte do nádob úplne vychladnuté. Nádoby na uskladnenie potravín musia byť celkom suché. Ideálne sú poháre s pevne uzatvárateľnými uzávermi. Pokiaľ potraviny skladujete v plastických vrecúškach, vložte ich ešte do nádob bezpečných pred hmyzom. Usušené potraviny skladujte v suchom, chladnom a tmavom prostredí. Usušené potraviny neskladujte v alobalu alebo kovových nádobách. Usušené bylinky pred skladovaním nedrviť.

## Dôležité pre ukladanie potravín!!!

**Niekoľkokrát počas prvého týždňa po usušení skontrolujte vlhkosť pretrepaním obsahu v nádobe.**

**Pokiaľ sa nádoba vnútri rosí, je potrebné potraviny ešte dosušiť.**

## Množstvo sušených surovín v jednej várke

Množstvo prirodzene závisí od typu suroviny a od počtu použitých poschodí.

Nasledujúca tabuľka poskytuje základný hrubý prehľad:

Surovina	Hmotnosť sušenej suroviny (5 poschodí)
Jablká, hrušky	2,0 kg
Marhule, slivky, broskyne	1,8 kg
Huby	1,0 kg
Červená paprika (prúžky)	1,8 kg
Zelenina, jemne krájaná do polievok a omáčok	1,0 kg
Fazuľa, hrášok v struku	1,3 kg
Bylinky, lipový kvet a pod.	220 g
Šípky, brusnice, čučoriedky	650 g

## Čas sušenia:

Všeobecne - čas sušenia závisí od druhu sušenej suroviny, hrúbky plátkov, obsahu vody, množstva suroviny na plate, okolitej teploty a vlhkosti v miestnosti, kde sušičku používate.

Aby sme vám pomohli naplánovať si váš „sušiaci deň“, zostavili sme vám prehľad dôležitých rád a informácií.

### Jablká

Vyberte jadrovníky, nakrájajte na plátky alebo krúžky, opláchnite ihneď v citrónovej vode, osušte.

Čas sušenia: cca 6 - 7 h

Tip: Pre udržanie bielej farby sušených jablák, blanšujte v osolenej vode (1 l vody, 10 g soli)

### Marhule, broskyne

Dobre odrhňte, rozkrojte na polovice, vyberte kôstku. Varte v cukrovej vode s citrónovou šťavou až mierne zmäkne (0,5 l vody, polovica citrónu, 200 g cukru). Nechajte odkvapkať a oschnúť. Čas sušenia: cca 13 - 28 h

### Banány

Olúpte a pozdĺžne rozrežte (môžete rozrezať aj priečne na polovice alebo nakrájať na plátky). Čas sušenia: cca 8 - 38 h

### Hrušky

Odstráňte jadrovníky, rozpolte alebo rozštvrtite (záleží od veľkosti). Malé hrušky môžu byť sušené celé. Nelúpte. Tvrdšie odrody blanšujte pred sušením až trocha zmäknú. Čas sušenia: 8 - 30 h

### Karfiol a kapusta

Rozdeľte karfiol na malé ružice (kapustu pokrájajte). Umyte v silne osolenej vode, krátko blanšujte. Väčšie ružice karfiolu rozpolte. Nechajte dobre oschnúť. Čas sušenia: cca 6 - 14 h

### ***Mladá fazuľka, hrášok***

Sušte len mladú fazuľku alebo hrach. Pred sušením odstráňte z mladých fazuľových strukov nitky. Krátko ponorte do neosolenej vriacej vody.

Dôležité : Sušená fazuľka aj hrášok sa majú pred použitím namočiť cez noc.

Čas sušenia: cca 8 - 26 h

### ***Fenikel***

Odstráňte spodnú časť (stopku), rozkrojte na polovice alebo na štvrtiny, nakrájajte na jemné prúžky. Umyte v slanej vode a krátko povarte. Dobre osušte. Čas sušenia: cca 5 - 6 h

### ***Čerešne, višne***

Odstráňte stopku. Celé vložte na podložku.

Čas sušenia: cca 12 - 23 h

### ***Bylinky***

Petržlen a pažitku jemne nakrájajte.

Odstráňte stopky z kôpru, majoránky, bazalky a pod. Sušte vcelku. Na podložky podložte tyl, gázu alebo papierové obrúsky, aby jemné kúsky neprepadávali sitom.

Čas sušenia: cca 1 - 2 h

### ***Červená paprika***

Odstráňte semená, nakrájajte na jemné prúžky (sušená paprika je výborná do polievok a omáčok). Čas sušenia: cca 6 - 7 h

### ***Huby***

Čerstvé šampiňóny a hriby umyte v citrónovej vode, nelúpané nakrájajte na plátky a dobre osušte. Pokropte citrónovou šťavou a rozmiestite voľne na podložky. Smrže a pod. môžu byť sušené vcelku. Dôležité : Nesušte kuriatko jedlé, po sušení stuhne.

Čas sušenia: cca 6 - 14 h

### ***Mrkva***

Olúpte a nakrájajte na plátky alebo prúžky. Krátko povarte. Čas sušenia: cca 8 - 14 h

### ***Špenát***

Listy špenátu umyte, krátko povarte, nechajte odkvapkať a ľahko vytlačte.

Čas sušenia: cca 6 - 16 h

### ***Zelenina do polievok a omáčok***

Zeleninu nakrájajte na jemné prúžky alebo kocky. Umyte v silne osolenej vode. Krátko blanšírujte.

Čas sušenia: Mrkva, zeler, kaleráby – cca 6 - 12 h

Pór, kapusta, kučeravá kapusta a cibuľa – cca 4 - 10 h

### ***Paradajky***

Mäsité paradajky rozpol'te, mierne osol'te a sušte rozkrojeným povrchom nahor.

Čas sušenia: cca 8 - 30 h

### ***Slivky***

Nesušte slivky prezreté alebo s príliš vysokým obsahom vody.

Utrite ich, rozpol'te a vyberte kôstku. Rozmiestnite na podložku šupkou dole.

Čas sušenia: cca 10 - 20 h

### ***Cibuľa***

Nakrájajte na jemné prúžky, dobre umyte a vysušte v utierke. Čas sušenia: cca 8 - 14 h

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- 1. Sušičku vždy odpojte od el. siete a nechajte úplne vychladnúť
- 2. Motorovú jednotku neponárajte do vody! Očistite ho mäkkou vlhkou hubou s neabrazívnym čistiacim prípravkom. Dajte pozor, aby voda nevnikla dovnútra veka
- Sušiace poschodia a veko umyte teplou vodou so saponátom. Na odstránenie príschnutých zvyškov je možné použiť mäkkú kefu
- Nevkladajte do umývačky riadu!
- **NEPOUŽÍVAJTE DRÔTENKU ALEBO ABRAZÍVNE ČISTIACE PRÁŠKY!!!**

## Uloženie prístroja

Prístroj vždy ukladajte mimo dosahu detí. Ak sušičku nebudete dlhší čas používať, chráňte ju pred zaprášením alebo zašpinením.

## Technické parametre

Príkon: 245 W

Napätie: 220-240 V ~ 50 Hz

Rozsah nastavenia teplôt: 35 - 70°C



## Spätňý odbor elektroodpadu

### Informácie pre používateľa ohľadom likvidácie elektrických a elektronických zariadení (z domácností)

Uvedený symbol na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, 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, najbližšieho zberného miesta, v Zákone o odpadoch príslušnej zeme, v ČR č. 185/2001 Sb. v platnom znení. Ďalej rovnako na [www.zasobovani.cz/odber](http://www.zasobovani.cz/odber) a na internetových stránkach [www.slovmas.sk](http://www.slovmas.sk) (likvidácia elektroodpadu).

Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

## Vyhlásenie o záruke

Ďakujeme Vám za dôveru v tento výrobok. Veríme, že s ním budete maximálne spokojní. Ak ste sa rozhodli zakúpiť si niektorý výrobok z oblasti drobných kuchynských spotrebičov, starostlivosti o telo alebo spotrebnej elektroniky, dovoľujeme si Vás upozorniť na niekoľko skutočností.

- Pri výbere prístroja starostlivo zvážte, aké funkcie od prístroja požadujete. Ak Vám nebude výrobok v budúcnosti vyhovovať, nie je táto skutočnosť dôvodom na reklamáciu.
- Pred prvým použitím si pozorne prečítajte priložený návod a dôsledne ho dodržiavajte.
- Všetky výrobky slúžia na použitie v domácnosti. Pre profesionálne použitie sú určené výrobky špecializovaných výrobcov.
- Všetky doklady o zakúpení a o prípadných opravách Vášho výrobku odporúčame uschovať po dobu 3 rokov pre poskytnutie maximálne kvalitného záručného a pozáručného servisu.

Na tento domáci spotrebič poskytujeme záruku na bezchybnú funkciu po dobu 24 mesiacov od dátumu zakúpenia výrobku spotrebiteľom. Záruka sa vzťahuje na závady spôsobené chybou výroby alebo chybou materiálom.

Záruku je možné uplatňovať u organizácie, u ktorej bol výrobok zakúpený. Záruka je neplatná, ak je zárada spôsobená mechanickým poškodením (napr. pri preprave), nesprávnym používaním alebo používaním v rozpore s návodom na obsluhu, neodvratnou udalosťou (napr. živelná pohroma), ak bol výrobok pripojený na iné sieťové napätie, než pre ktoré je určený, a tiež v prípade úprav alebo opráv vykonaných osobami, ktoré na tento zákrok nemajú oprávnenie. Výrobky sú určené pre použitie v domácnosti. Pri použití iným spôsobom nemôže byť záruka uplatnená.

V prípade poruchy sa obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok kúpili, alebo na celoštátneho nositeľa servisu. Pri reklamácii odporúčame doložiť doklad o kúpe výrobku.

V prípade nerešpektovania týchto zásad nemôžeme uznať prípadnú reklamáciu.

Zodpovedný zástupca pre Slovensko: TV - AV Elektronik, s. r. o., P. O. Hviezdoslava 9  
010 01 Žilina, Tel.: 041 562 606 1,  
E-mail: [greschner@tvav.sk](mailto:greschner@tvav.sk) Web: [www.tvav.sk](http://www.tvav.sk)