

Záruční list

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:

a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě

b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu nebo dokladu o zaplacení

c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje

a) na mechanické poškození

b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití

4. záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti

- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig. dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

**Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz
tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz, tel. 379 422 550**

Model : DO600S/ABC728.000

*Jméno kupujícího (není nutno vyplňovat)

*Adresa + telefon (není nutno vyplňovat)

Název a adresa prodejce :

Datum prodeje :

Razítko a podpis prodávajícího :

.....

.....

Každá zásilka s reklamovaným zbožím musí obsahovat telefonní číslo !!!

Sušička ovoce
DO600S / ABC 728.000



Důležitá bezpečnostní upozornění

- Před uvedením spotřebiče do provozu si přečtěte prosím pečlivě návod k použití a uschovejte si ho.
- Spotřebič připojujte jen ke zdroji střídavého proudu a napětí odpovídajícímu označení na typovém štítku spotřebiče.
- Za provozu je spotřebič horký.
- Nenechávejte děti manipulovat se spotřebičem bez dozoru, nerozeznají nebezpečí, které může při provozu s elektrickými spotřebiči vzniknout.
- Spotřebič nestavte ani neprovozujte na horkém povrchu nebo v blízkosti otevřeného ohně.
- Spotřebič musí stát za provozu volně a nesmí být přikryt, aby nebyl znesnadněný přístup a únik vzduchu.
- Elektrickou část spotřebiče s přívodní šňůrou nesmíte nikdy ponořit do vody.
- Spotřebič provozujte pouze v suchém prostoru, aby vzduch potravinu vysušoval.
- Před odebráním horní topné části spotřebiče vytáhněte zástrčku ze zásuvky!
- Při znatelném poškození spotřebiče nebo přívodní šňůry nechte spotřebič přezkoušet u odborníka nebo v příslušném servisu.
- Za eventuelní škody vzniklé používáním spotřebiče k jiným než popsaným účelům nebo nedodržením návodu k použití nelze uplatňovat žádné nároky.

Všeobecně o sušení

Sušení je nejlepší a nejvíce ověřený způsob konzervace potravin. Potraviny obsahují vždy nějaké % vody. Díky sušení je voda odstraněna a tím se odstraní i živná půda pro vznik hniloby, kvasných procesů a plísnivění.

Reklamacce : (vyplní zákazník nebo obchod)

Při správném sušení a skladování si usušené potraviny zachovávají trvanlivost po celá léta.

Odstraněním vody dochází také ke koncentraci aromatických látek a usušená potravina má pak výraznější chuť. Pokud je proces sušení správný, zůstávají vitaminy a minerály v potravine nepoškozeny.

Sušení přináší obohacení možností uchování potravin chuti i možnosti použití v kuchyni.

Zpravidla se nedoporučuje sušit potravin v troubě, protože je, díky její relativní uzavřenosti bez možnosti cirkulace vzduchu, příčinou pocení, lepení nebo změny chuti sušené potraviny.

Sušička s horním přívodem vzduchu

Tato sušička pracuje rychleji a ekonomičtěji. Shora nasávaný proud vzduchu je speciální topnou spirálou rovnoměrně ohříván a pak je lehkým přetlakem rovnoměrně rozdělen do každého jednotlivého sušicího patra.

Vzduch nasycený vlhkostí neprochází ostatními patry, ale je odváděn v každém patře zvlášť. Proto nemá sušička žádná síta ani mřížky, ale má uzavřená, snadno umyvatelná patra, kterými drť a byliny nemohou propadnout. Tato soustava umožňuje rovnoměrné sušení ve všech patrech bez nutnosti jejich přesunování a spotřebič může být v provozu až do ukončení sušení bez dozoru za použití automatického časovače. Zkouška sušené suroviny je vhodná pouze ke konci doby sušení opticky a na omak k docílení zvolené jemnosti. Ti náročnější mohou sušené potraviny ev. třídít a dobu k sušení ještě o něco prodloužit.

Příprava surovin

- Před krájením je třeba suroviny dobře umýt
- Ovoce má být zralé, ne však přezralé
- Používejte jen potraviny, které jsou nezávadné a proto všechna nahlilá nebo jinak poškozená místa odstraňte a u peckovitého ovoce odstraňte i jádřinec
- Většinu ovoce a zeleniny je nejlepší krájet na plátky
- Pokud dodržíte zhruba stejnou šířku plátků, bude výsledek sušení stejnoměrný
- Tenké plátky se usuší rychleji, dbejte však na to, aby příliš nepřeschly, protože se sušením ještě zmenší
- Jestliže se chcete vyhnout přirozenému zhnědnutí řezných ploch, můžete plody krátce namočit do roztoku z jedné polévkové lžice citrónové šťávy a jednoho šálku vody, a následně je pak nechat okapat na utěrce
- Před prvním použitím a na začátku každé sezóny pro sušení doporučujeme patra umýt ve vlažné vodě s kapkou saponátu
- Sušičku postavte na stabilní a rovnou plochu
- V přiložené tabulce najdete doporučení k předběžnému zpracování suroviny
- Všechny hodnoty jsou pouze orientační, protože velkou roli hraje momentální obsah vody v surovině, který se může u stejného ovoce lišit až o 40%

Popis vady 1. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 2. reklamace//Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 3. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Záznamy servisu :

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

**Reklamační protokol si můžete „stáhnout“ na našich stránkách
www.domo-elektro.cz**


Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

Znovu upozorňujeme, že doba sušení v tabulce je pouze informativní a platí pro průměrné hodnoty vlhkosti ovoce.

Zvláště u švestek může být tato doba v nejhorším případě i 2x delší.

Informace o recyklaci odpadu



Symbol  na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.

- Jako orientační množství můžete na jedno patro použít až 700g čerstvého ovoce, nebo až 400g čerstvé zeleniny.
- Pro co nejvyšší efektivitu sušení doporučujeme pokládat kousky ovoce těsně vedle sebe. Neoloupané ovoce pokládejte vždy slupkou dolů a řeznou plochou nahoru.
- Veškeré suroviny je lépe rozložit jen v jedné vrstvě.
- Byliny se musí sušit velice opatrně a šetrně! Pokud bylina vydává příliš intenzivní vůni, je to důsledek příliš vysoké teploty. Z bylin odstraňte stonky, které hůře prosychají. Listovou zeleninu občas rozhrňte, abyste zabránili slepení, a patra nepřeplyňte, abyste nenarušovali cirkulaci vzduchu.
- Pokud máte takto naplněná všechna patra, nasadte na horní patro motorovou část a kabel dejte do zásuvky.
- Nastavte přepínač do polohy odpovídající zvolenému druhu suroviny. (viz tabulka)
- Časový spínač nastavte na požadovanou dobu k sušení (v hodinách). Nyní je spotřebič v provozu a vypne se automaticky po uplynutí nastavené doby.

Doba sušení

Doba sušení je závislá na druhu potraviny, objemu vody, zralosti a síle nakrájených plátků, stejně tak i na vlastnostech vzduchu v místnosti a počtu pater sušičky. V případě pochybností lze zvolit kratší dobu sušení a provést vícekrát kontrolu zrakem i na omak.

Tento spotřebič zásobuje suchým vzduchem všechna patra téměř rovnoměrně, přesto však můžete najít ve výsledku drobné rozdíly. Pro lepší prosušení se doporučuje ty kousky, které ještě nejsou dostatečně suché, ponechat o 0,5 až 1 hodinu sušit déle.

Příliš dlouhé sušení bylin a podobných aromatických surovin způsobuje příliš velký únik chuťových látek.

Zkouška stupně usušení je nejspolehlivější, když potravina vychladne. Sušená zelenina má být na omak spíše ještě tuhá, než lámavá a drobivá. Cibule a petržel připomínají papír.

Nastavení teploty

Nastavení správné teploty je velmi důležité:

Stupeň 1 ohřívá vzduch asi 20°C přes teplotu okolí pro byliny a houby.

Stupeň 2 ohřívá vzduch asi 40°C přes teplotu okolí pro všechny druhy zeleniny

Stupeň 3 ohřívá vzduch asi 60°C přes teplotu okolí pro všechny ostatní druhy ovoce.

Uskladnění

Po ukončení sušení nechte potraviny dobře vychladnout, teprve pak je uskladněte.

Pro dlouhodobé uskladnění se nejlépe hodí vymyté sklenice s pevným uzávěrem.

Pro sušenou zeleninu je nejlepší způsob uskladnění pomocí speciálních sáčků nebo vakuové svářečky. Usušené potraviny mohou být skladovány za každé pokojové teploty, avšak při přiměřené vlhkosti vzduchu po dlouhou dobu - nejlépe na suchých, chladných a temných místech.

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!