

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 potraviny 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.

Doporučujeme příležitostnou kontrolu jako u zavařovaných potravin. Při teplotě uskladnění o 10°C nižší se doba uskladnění prodlouží 2-3krát.

Čištění

Před každým čištěním uveďte časový spínač do polohy 0 a přístroj vytáhněte ze zásuvky. Motorovou část sušičky s průhledným víkem stačí občas utřít vlhkým hadříkem. Nikdy ji neponořujte do vody!

- Patra je možné naplnit trochou vody, uložit na sebe a nechat odmočit; po krátké době je lze snadno umýt.
- Dbejte na to, abyste patra nepoškrábali.

Nasávací mřížka horní motorové části musí být vždy naprosto čistá, kvůli průchodnosti vzduchu do sušících pater. Nános prachu zabraňuje průchodu vzduchu a může být příčinou přepálení tepelné pojistky na což se nevztahuje záruka !!

Všechny použité části a materiály jsou vhodné a doporučené pro kontakt s potravinami, odolávají ovocným kyselinám a jsou tvarově stabilní. K mytí lze použít i odmašťovací prostředek vhodný na mytí nádobí, je zakázáno je však vkládat do myčky nádobí.

Tipy pro zpracování sušených potravin

Zeleninu doporučujeme před dalším použitím namočit v objemovém poměru zhruba 1:1. Pokud byste dali více vody než je potřeba k přípravě celého pokrmu, musí te ji následně vařením odpařit. Není dobré namočenou zeleninu před použitím dlouho nechat odstávat. Veškerá zelenina která je usušená na nudličky, se dá přidat do polévky přímo bez předchozího namáčení. Sušená zelenina určená k použití do polévek, omáček, zálivek do salátů, atd. se dá také v kuchyňských robotech rozsekat na velikost zrněk a pak připravit směs.

K přípravě dětských pokrmů, krémových polévek, omáček, atd. se hodí sušenou zeleninu umlít. Do zásoby melte max. na 1 měsíc, neboť mletím se trvanlivost zkracuje. Sušená zelenina po namočení se dá k dalšímu použití smíchat s čerstvě sklizenou.

Byliny lze bezprostředně před použitím rozemlít nebo rozemnout. Samozřejmě opět bez stonků, pokud byly usušeny.

Houby namočte a použijte jako čerstvé. Do polévek a omáček lze část sušených hub také přidat v rozemletém stavu.

Papriky a feferony lze rozsekat nebo umlít a přechovávat jako koření ve vzduchotěsných nádobách.

Upozornění:

- Uvedené doby sušení jsou jen doporučené a mohou být podle vlastností sušené suroviny velmi rozdílné.
- Letní švestky jsou chudé na obsah cukru, proto nejsou k sušení vhodné.
- Sušící patra skládejte na sebe pečlivě.
- Přesvědčte se, zda je přepínač teploty přesně na zvoleném stupni.

Tabulka doporučené doby sušení

Druh ovoce	příprava	máčení proti zhnědnutí	stupeň sušení	doba sušení hod	pozn.
jablka	řezy, kolečka, odstranit jádřinec	ano	3	4-8	
meruňky	půlky nebo čtvrtky	ano	3(2)	8-12	
ananas	oloupat, kolečka		3(2)	8-12	
banány	dobře zralé, kolečka, proužky		3	5-8	
angrešt, rybíz	celý		3	4-6	
hrušky	odstranit jádřinec, plátky	ano	3(2)	6-12	
datle	dobře zralé		3	4-6	
jahody	půlky, malé vcelku	ano	3(2)	6-12	
říky	půlky		3	4-6	
borůvky	celé		3	4-6	
třešně	s peckami, nedělit		3	8-12	
melouny	oloupat, plátky		3	8-12	
broskve	dobře zralé	ano	3(2)	8-12	
blumy	odpeckovat, půlky		3	8-14	
švestky	odpeckovat, půlky		3	8-14	
hrozny	nařznout, lépe druh bez jader		3	8-14	
citrusy	plátky, kůru na nudličky pro aroma		3(2)	8-10	
rebarbora	oloupat, 2,5 cm kousky	ano	2	3-5	
artyčoky	očistit a krájet srdíčka na půlky	2-4	2	4-5	
květák	kousky velikosti lžice, na 0,5 hod do slané vody	3-4 +1 lžice octa	2	6-8	
zelené fazolky	konce a vlákna odstranit, krájet šikmo	3-4	2	5-6	
brokolice	jako květák	3-4 +1 lžice octa	2	4-6	
okurky	plátky 1 cm	-	2	6-8	
kapusta	očistit, proužky	v páře 2-3	2	3-5	
kedluben	kostky, proužky	3-5	2	3-5	
mrkev, pastinák	kolečka	2-3	2	4-5	
petržel	odstranit stonky	-	2(1)	2-2,5	
paprika, feferonky	proužky	-	2	4-6	
polévková směs	kostičky, nudličky	2	2(1)	3	
chřest	oloupat, vcelku nebo 2 cm kousky	2-3	2	4-8	
špenát	v páře až lehce zavadne	1	2	2	
celer	plátky, kostky, nudličky	2	2	6	
cibule	plátky	-	2	3	
rajčata	na 30-45 sekund do vroucí vody, oloupat, čtvrtky	-	2	8-10	
dýně, cuketa	oloupat, odstranit jádra, plátky	-	2	4-5	
byliny	bez stonků	-	1!	2-3	
houby	plátky	-	1!	4-6	