



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres hochwertigen Remoska® Vega Kochgeschirrs

Vor dem ersten Gebrauch

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch!!! Um die Qualität des Kochgeschirrs zu erhalten, sollten Sie die folgenden Empfehlungen befolgen.

- 1) Nehmen Sie das Kochgeschirr aus dem Versandkarton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial von der äußeren Innenfläche des Kochgeschirrs (einschließlich gegebenenfalls der Klebefolien, des Papiers usw.).
- 3) Spülen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile vor dem ersten Gebrauch in heißem Wasser mit einem Reinigungsmittel. Spülen Sie sie anschließend gründlich mit klarem Wasser ab und wischen Sie sie trocken oder lassen Sie sie trocknen.
- 4) Reiben Sie die Innenseite des Kochgeschirrs mit Fett oder Öl ein (entweder mit dem Finger oder einem Papiertaschentuch).
- 5) Erwärmen Sie ca. 3-5 min leicht das Kochgeschirr. (Gas, Elektroherd, Ceranfeld), ca. 1-3 min (Induktionsherd), nach dem Erhitzen nochmals mit einem Tuch abwischen

ACHTUNG: Verwenden Sie die maximale Leistung des Herdes nicht über einen längeren Zeitraum und entleeren Sie das Kochgeschirr (hauptsächlich bei Induktionsherden), da dies zum Ausbrennen des Kochgeschirrs und damit zu einer Beeinträchtigung der Antihafbeschichtung führen kann (z. B.: bei der Verwendung der max. Leistung bei (Gas, Elektroherd, Glaskeramikplatten) für die Dauer von über 8-10 Minuten und für Induktionsherde für eine Dauer von über 2-3 Minuten kann die Temperatur des Kochgeschirrs auf 300-350°C steigen)!!! Die empfohlene Höchsttemperatur für Antihafbeschichtungen und Griffe beträgt 220°C !!! Bei höheren Temperaturen können die Kunststoffteile riechen.

- 6) Erwärmen Sie vor jedem Gebrauch des Kochgeschirrs dieses 2-5 Minuten lang gründlich bis 150-180°C je nach Art des Herdes. **Achten Sie auf die Ratschläge unter Punkt Nr. 5.**

EMPFEHLUNG: Um die optimale Temperatur des Kochgeschirrs zu überprüfen, empfehlen wir, einen "Wassertest" durchzuführen, indem einige Tropfen Wasser in das Kochgeschirr gesprüht werden, der bei der richtigen Temperatur platzt, zu glänzen beginnt und schnell verdunstet. Nur dann ist das Kochgeschirr optimal temperiert.

- 7) Geben Sie die Zutaten, die Sie kochen, backen oder braten möchten, nach dem „Wassertest“ sofort in das Kochgeschirr.

VORSICHT: Fassen Sie das Kochgeschirr während des Gebrauchs nicht an (außer an den Kunststoffgriffen), da er HEISS ist! Das Kochgeschirr KANN im Backofen verwendet werden (z. B. im Elektro-/Gas-/Heißluft-Herd)! Achten Sie insbesondere darauf, dass das Kochgeschirr nicht von Kindern und der falschen Person berührt wird!

EMPFEHLUNG: Bei Verwendung von Geschirr in Gas- und Elektro-Herden wird empfohlen, den Backofen so weit wie möglich von der Heizspirale entfernt aufzustellen. Insbesondere bei älteren Herd-Modellen kann die Oberseite des Herdes überhitzen (280-320°C), wodurch die Temperatur überschritten werden kann (**max. 220°C**). Die Überhitzung kann einen unangenehmen Geruch oder eine Verschlechterung der Antihafoberfläche und den Verlust ihrer Antihafteigenschaften verursachen.

Verwendung

Das Kochgeschirr kann auf einer Wärmequelle verwendet werden - Gas-, Elektro-Herd, Ceranfeld, Induktionsherd. Für Gas-Herde **empfehlen wir** die Verwendung einer gusseisernen Platte, die die Flammen verteilt, um die Wartung des beschichteten Bodens zu erleichtern (Induktion). Nach dem Erhitzen des Kochgeschirrs auf die richtige Temperatur (150-180°C) dauert es ca. 2-5 Minuten, (prüfen Sie dies mit dem Wassertest). Legen Sie Fleisch oder andere Lebensmittel in das Kochgeschirr, lassen Sie es eine Weile ziehen und garen Sie es dann bei mittlerer oder niedrigerer Temperatur weiter. Mit unserem Kochgeschirr müssen Sie nicht kochen lernen. Sie kochen so, wie Sie es gewohnt sind, Sie lernen lediglich, wie Sie eine Wärmequelle steuern. Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht - Sie sparen Energie und Geld! Der große Vorteil dieses Kochgeschirrs ist, dass es keine Gerüche annimmt, so dass man in einem Kochgeschirr kochen, braten und backen kann.

Wartung

Wischen Sie das Kochgeschirr nach dem Garen von nicht fettigen Speisen einfach mit einem Papiertuch ab. Grundsätzlich gibt es drei Reinigungsmöglichkeiten:

1. Gießen Sie nach dem Kochen kaltes Wasser in den heißen Topf. Speisereste lösen sich, werden weggespült und der gesamte Inhalt ausgeschüttet (durch den sogenannten Hitzeschock) = **EMPFOHLEN**, da das Geschirr aus einer hochwertigen Legierung gefertigt ist, müssen Sie sich nicht um Wulstböden kümmern. Wenn sich der Boden wölbt, beträgt die Garantie 100%.
2. Lassen Sie das Kochgeschirr etwas abkühlen und wischen Sie es mit einem Papiertuch ab.
3. Spülen Sie das Kochgeschirr regelmäßig mit flüssigem Geschirrspülmittel aus, um Fett- und Backrückstände zu vermeiden.
4. **Wir empfehlen, das Kochgeschirr nicht in der Spülmaschine zu spülen.**

Hinweis:

Verwenden Sie nur Küchenutensilien aus Holz und Kunststoff!

Überhitzen Sie niemals unnötig leeres Kochgeschirr!

Verwenden Sie das Kochgeschirr bis zu 220°C!

Der große Vorteil der Pfanne ist das Nicht-Anhaften der Speisen an der Oberfläche, so dass keine Kraftanwendung beim Kochen notwendig ist!

Verwenden Sie keine Metallwerkzeuge!

Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Das Kochgeschirr ist zum Kochen bestimmt, nicht zur Aufbewahrung! Bei der Aufbewahrung von Speisen im Kochgeschirr kann sich die Beschichtung lösen!

Bewahren Sie das Kochgeschirr mit Lebensmitteln nicht im Kühlschrank oder Gefrierschrank auf!

Geringfügige Abweichungen bei dem gesamten Erscheinungsbild, die durch die manuelle Bearbeitung des Produkts verursacht werden, beeinträchtigen die Funktionalität oder Gebrauchseigenschaften des Geschirrs nicht und sind daher kein Grund zur Beanstandung.

Fazit

Das oben Genannte ist die grundlegende Information, wie man das Kochgeschirr effektiv benutzt. Hierfür benötigen Sie keine speziellen Kochbücher. **Grundsätzlich sollten Sie lernen, wie man mit der Wärmeregulierung und mit einem Minimum an Temperatur kocht. Der Rest hängt nur von Ihrer guten Vorstellungskraft ab.**

Ökologie

Soweit die Maße dies zulassen, sind auf allen Teilen Zeichen der verwendeten Materialien auf der Produktverpackung, den Komponenten und dem Zubehör sowie deren Recycling aufgedruckt. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts schont wertvolle natürliche Ressourcen und beugt potenziellen negativen Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vor, die durch eine unsachgemäße Abfallbehandlung verursacht werden können. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrer örtlichen Behörde oder der nächstgelegenen Sammelstelle. Für die falsche Entsorgung dieser Art von Abfällen können gemäß den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden. **Die Plastiktüte ist nicht zum Spielen geeignet. Halten Sie sie von Kindern fern. Erstickungsgefahr.**

Gesetzgebung

Dem Produkt wurde eine Konformitätserklärung gemäß Gesetz Nr. 258/2000 Slg. über den Schutz der öffentlichen Gesundheit in der geänderten Fassung ausgestellt. Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Anordnung des Gesundheitsministeriums Nr. 38/2001 Slg. über Hygieneanforderungen für Produkte, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln und Speisen in Berührung zu kommen. Das Produkt entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Europäischen Rates über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Kleinere Abweichungen von der Standardausführung, die die Produktfunktion nicht beeinträchtigen, bleiben dem Hersteller vorbehalten.

Die Garantie deckt folgende Tatsachen nicht ab:

- Beschädigung des Griffs oder Deckels des Kunststoffbehälters durch hohe Temperaturen (**über 220°C**). z. B. wenn Sie den Griff in der Nähe der Flamme, der Brennschleife, der Backofenwand usw. platzieren,
- Oberflächenschäden (Kratzer, Schnitte) mit einem scharfen Metallwerkzeug (z. B. **Messer, Gabel**) oder Oberflächenschäden (Kratzer) mit aggressiven Reinigungsmitteln (z. B. **ätzende Rohrreinigungs- oder Geschirrspülmittel für die Spülmaschine**) oder Oberflächenschäden (durch Abplatzen) durch einen nachlässigen Umgang (z. B. mit dem Deckel). Diese **"Spuren"** haben keinen Einfluss auf die Qualität der Lebensmittelzubereitung oder die Gesamtlebensdauer des Kochgeschirrs, lediglich das ästhetische Erscheinungsbild wird beeinträchtigt.
- Beschädigung des Induktionsbodens durch eine unachtsame Behandlung, z. B. durch das Schieben auf einem schmutzigen Kochfeld, Stoßen bei der Lagerung, Kratzen usw.
- Oberflächenbeschädigung (Verbrennung) aufgrund der hohen Temperatureinstellung der Wärmequelle,
- Schäden am Außenmahlwerk aufgrund der hohen Temperatur der Wärmequelle (z. B. Gasflamme), d. h. der Nichtbenutzung eines Flammenauslasses.
- Beschädigung der äußeren Oberfläche des Induktionsbodens durch Stöße.

Beschwerdeverfahren

Wenn Sie etwas reklamieren möchten, wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Um das Produkt zu versenden, fügen Sie ein Anschreiben mit dem Grund der Beschwerde und Ihrer genauen Adresse einschließlich der Postleitzahl, der E-Mail-Adresse + Telefon bei, damit Sie rechtzeitig über die Bearbeitung Ihrer Reklamation informiert werden können. Um das Reklamationsverfahren schnellstmöglich zu Ihrer vollsten Zufriedenheit abschließen zu können, bitten wir Sie außerdem, diese Bedienungsanleitung beizufügen, die gleichzeitig als Garantiekarte dient. Das der Reklamation übergebene Produkt sollte sauber sein, verschmutzte Produkte können aus hygienischen Gründen nicht angenommen werden. Die **Gewährleistungsfrist beträgt 24 Monate** ab Kaufdatum, sofern das Produkt bestimmungsgemäß und in Übereinstimmung mit dieser Anleitung verwendet wird. **Bewahren Sie diese Gebrauchsinformation sorgfältig auf, da sie auch als Garantiekarte dient.**

Datum des Verkaufs:

Stempel und Unterschrift des Geschäfts:

Der Käufer war mit der Funktion und Handhabung des Produkts vertraut. Das Produkt wurde vor dem Versand ab Werk getestet. Der Hersteller garantiert, dass das Produkt für die gesamte Dauer der Garantie die in den einschlägigen technischen Normen angegebenen Eigenschaften aufweist, sofern es vom Verbraucher in der in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Weise verwendet wird. Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung des Produkts verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantie. Die Garantiezeit verlängert sich um den Zeitraum, in dem das Produkt unter Garantie repariert wurde. Die Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches gelten im Falle des Umtauschs der Ware oder des Rücktritts vom Kaufvertrag. Diese Garantieurkunde ist gleichzeitig durch das „Zertifikat über die Vollständigkeit und Qualität des Produkts“.

Weitere Informationen unter www.remoska.eu.