

## INSTRUCCIONES DE USO Y CERTIFICADO DE GARANTÍA REMOSKA® VEGA



Felicitaciones por su compra de utensilios de cocina de alta calidad Remoska® Vega

### Antes del primer uso

#### Lea atentamente las instrucciones de funcionamiento.

Con el objetivo de preservar la calidad de sus utensilios, debe seguir las siguientes recomendaciones.

- 1) Retire los platos de la caja en la que se enviaron .
- 2) Retire todo el material de embalaje del interior y exterior de los utensilios de cocina (incluyendo cualquier película adhesiva, papel, etc.).
- 3) Antes del primer uso, lave las partes que entran en contacto con los alimentos con agua caliente y detergente, enjuague bien con agua limpia y seque, o deje secar.
- 4) Limpie la superficie interna del recipiente con grasa o aceite (ya sea con el dedo o con un pañuelo de papel).
- 5) Caliente ligeramente el recipiente durante aproximadamente entre 3-5 minutos si usa una estufa de gas, eléctrica, vitrocerámica, y aproximadamente entre 1-3 minutos si usa una estufa de inducción, una vez transcurrido el tiempo de calentamiento recomendado, limpie nuevamente con una toalla de papel.

**IMPORTANTE: no utilice la potencia máxima de la estufa/parrilla durante un período prolongado, y vacíe los recipientes (principalmente si usa una estufa de inducción), ya que esto puede hacer que el recipiente se queme y, por lo tanto, se degrade el revestimiento antiadherente (por ejemplo: por un periodo de 8-10 minutos, o en el caso de la estufa de inducción durante más de 2-3 minutos, ya que la temperatura del recipiente puede alcanzar hasta los 300-350 ° C. La temperatura máxima recomendada para el revestimiento antiadherente y las asas es de 220 ° C. A temperaturas más altas, las partes plásticas pueden desprender un olor reconocible.**

6) Siempre caliente el recipiente completo durante aproximadamente 2-5 minutos antes de cada uso. a 150-180 ° C, dependiendo del tipo de estufa/parrilla. **Para conocer las recomendaciones de cuidado, vea el punto 5.**

**RECOMENDACIONES:** Para verificar la temperatura óptima del recipiente, recomendamos realizar una "prueba de agua" rociando unas gotas de agua en el recipiente, las cuales se consumirán a la temperatura correcta, y podrá observar cómo brillan y se evaporan rápidamente. En ese punto se puede reconocer la temperatura óptima del recipiente.

7) Después de la "prueba de agua", coloque en el recipiente inmediatamente los ingredientes que desea cocinar, hornear o freír.

**ATENCIÓN: ¡No toque el recipiente (excepto los mangos de plástico ) durante el uso ya que está CALIENTE! Los utensilios de cocina se pueden usar en el horno (p. ej., eléctrico/ de gas/ de aire caliente). En particular, asegúrese de que los niños o personas no aptas puedan tocar los recipientes .**

**RECOMENDACIONES:** Al usar platos en aparatos de gas o eléctricos, se recomienda colocar el horno lo más lejos posible del serpentín de calentamiento. Especialmente en los hornos de modelos más antiguos, la parte superior del horno puede sobrecalentarse (de 280-320 ° C), lo que puede provocar que se exceda la temperatura (**máx. 220 ° C**) . El sobrecalentamiento puede provocar un olor desagradable o degradación de la superficie antiadherente y la pérdida de sus propiedades antiadherentes.

### Uso

Los utensilios de cocina se pueden usar en una fuente de calor: gas, cocina eléctrica, vitrocerámica, inducción. En el caso de las estufas de gas, **recomendamos** el uso de placas de dispersión de hierro fundido para facilitar el mantenimiento del fondo recubierto (inducción). Después de que el recipiente se haya calentado a la temperatura correcta (150-180 ° C), son aproximadamente de 2 a 5 minutos, una vez realizada la prueba de agua, coloque la carne o cualquier otro alimento en el recipiente, déjela por un momento y luego continúe cocinando a temperatura media o baja . Gracias a nuestros utensilios de cocina, no tienes que aprender a cocinar. Puedes cocinar como sabes hacerlo, sólo debes aprender a controlar la fuente de calor. No sobrecaliente los utensilios: ¡ahorrrará energía y dinero! La gran ventaja de estos recipientes es que no absorben olores, por lo que uno puede cocinar, freír y hornear en un solo recipiente.

### Mantenimiento

Después de cocinar comidas no grasas, simplemente limpie el recipiente con una toalla de papel. Generalmente hay tres opciones de limpieza:

1. Vierta agua fría en la olla caliente después de cocinar. De este modo se remueven los restos de comida, se lavan y se vacía todo el contenido (denominado choque térmico) = **RECOMENDADO** , ya que los utensilios están hechos de aleación de alta calidad, no tiene que preocuparse por acumulaciones de alimentos en el fondo de los mismos. Si esto llegara a ocurrir, recuerde que la garantía es del 100 %.
2. Deje que el recipiente se enfríe un poco y límpielo con un paño.
3. Enjuague el recipiente regularmente con detergente líquido para lavar platos para evitar la acumulación de grasa y residuos.

**4. No recomendamos lavar en el lavavajillas .**

#### Advertencia

**Use exclusivamente utensilios de cocina de madera y plástico.**

**Nunca caliente los contenedores vacíos innecesariamente**

**No exceda los 220 ° C**

**La gran ventaja de la sartén es que éste evita que los alimentos se adhieran a la superficie, por lo que no es necesario usar la fuerza al cocinar.**

**No emplee utensilios metálicos**

**No lo use para almacenar alimentos, los utensilios están destinados para cocinar, no para almacenar Sea cuidadoso al apilarlos para su almacenamiento, ya que puede desprenderse el revestimiento**

**No los use para guardar alimentos en el refrigerador o congelador**

**Las diferencias menores en la integridad de la apariencia son causadas por el procesamiento manual del producto, y éstas no afectan la funcionalidad o las propiedades de utilidad de los platos y, por lo tanto, no son motivo de aplicación de la garantía.**

### Conclusión

Esta es toda la información básica sobre cómo usar los utensilios de manera efectiva. No necesita ningún libro de cocina especial para esto. **La base es aprender a cocinar utilizando la regulación del calor y con un grado mínimo. ¡El resto solo depende de tu imaginación!**

### Ecología

En la medida en que las dimensiones lo permitan, se imprimen en todas las piezas signos de los materiales utilizados en el embalaje del producto, componentes y accesorios, así como su reciclaje. La eliminación correcta de este producto ayudará a ahorrar recursos naturales valiosos y ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que podrían ser causadas por el manejo inadecuado de los desechos. Póngase en contacto con su autoridad local o el punto de recolección más cercano para obtener más detalles. Se pueden imponer sanciones por la eliminación incorrecta de este tipo de residuos, de conformidad con la normativa nacional. **La bolsa de plástico no es un juguete. Manténgala fuera del alcance de los niños. Riesgo de asfixia.**

### Legislación

El producto ha recibido una Declaración de Conformidad de acuerdo con la Ley N° 258/2000 Coll. sobre protección de la salud pública, en su forma enmendada. El producto cumple con los requisitos establecidos por el Decreto del Ministerio de Salud No. 38/2001 Coll. sobre requisitos de higiene para productos destinados a entrar en contacto con alimentos y comidas. El producto cumple con el Reglamento (CE) no 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre materiales y artículos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios. Las desviaciones menores del diseño estándar, que no afectan la función del producto, de acuerdo con el fabricante.

### La garantía no cubre los siguientes casos:

- daños en el asa o la tapa del recipiente de plástico debido a altas temperaturas (**superiores a 220 ° C**) . Por ej. al colocar el mango cerca del quemador, el serpentín de calentamiento, la pared del horno, etc.
- Daños en la superficie (rasguños, cortes) con una herramienta de metal afilada (por ejemplo , **cuchillos, tenedores** ) o daños en la superficie (rasguños) con agentes de limpieza agresivos o abrasivos (por ejemplo , **limpiadores de tuberías cáusticas o limpiadores de lavavajillas** ) o daños en la superficie (por astillado) Manejo descuidado (p. ej. en la tapa). Estas "**marcas**" no tienen ningún efecto sobre la calidad de la preparación de alimentos o la vida útil general del recipiente, solo se altera la apariencia estética
- Daños en la superficie de inducción por manipulación descuidada, es decir, al deslizarla sobre una placa sucia, golpearla durante el almacenamiento, rayarla, etc.
- daño superficial (quemado) debido a la configuración alta de la temperatura de una fuente de calor
- daños en la superficie externa debido a altas temperaturas en la fuente de calor (por ejemplo, quemador de gas), es decir, la no utilización de un difusor de llama.
- Daño del tratamiento de inducción de la superficie externa del fondo por astillado por impacto.

### Procedimiento de reclamación

Cuando haga un reclamo, comuníquese con la tienda donde adquirió el producto. Para enviar el producto, adjunte una carta de presentación que indique el motivo de la queja y su dirección exacta, incluyendo el código postal y la dirección de correo electrónico + teléfono para que pueda recibir una notificación sobre su reclamo de manera oportuna. Para poder completar el procedimiento de reclamo a su entera satisfacción y lo más rápido posible, le pedimos que adjunte este manual de operación, que también sirve como tarjeta de garantía. El producto entregado por reclamos debe estar limpio, no es posible aceptar productos contaminados por razones de higiene. **El período de garantía es de 24 meses** a partir de la fecha de compra, siempre que el producto se use correctamente de acuerdo con su propósito y estas instrucciones. **Mantenga este folleto informativo, ya que también sirve como tarjeta de garantía.**

**Fecha de venta:**

**Sello y firma de la tienda:**

**El comprador conoce la función y el manejo del producto.** El producto fue probado antes del envío desde la fábrica. El fabricante garantiza que el producto, durante toda la duración de la garantía, tendrá las propiedades especificadas en las normas técnicas pertinentes, siempre que el consumidor lo utilice de la manera descrita en las instrucciones. Los defectos causados por el uso incorrecto del producto no están cubiertos por la garantía. El período de garantía se extiende por el período durante el cual el producto estuvo bajo reparación en garantía. En caso de reemplazo del producto o cancelación del contrato de compra, se aplican las disposiciones del Código Civil. Este Certificado de Garantía es también el Certificado de Integridad y Calidad del producto.

Encuentre más información en [www.remoska.eu](http://www.remoska.eu) .