



Gratulujeme vám ku kúpe vysokokvalitného riadu Remoska® Vega

Pred prvým použitím

Pozorne si prečítajte návod na obsluhu!!!

Na zachovanie kvality riadu je nutné dodržať nasledujúce odporúčania.

- 1) Riad vyberte z prepravnej škatule.
- 2) Odstráňte všetok obalový materiál z vonkajšej aj vnútornej plochy riadu (vrátane prípadnej adhézneho fólie, papiera atď.).
- 3) Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v horúcej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a vytrite do sucha, prípadne nechajte vyschnúť.
- 4) Vnútornú plochu nádoby vytrite tukom alebo olejom (buď prstom, alebo pomocou obrúska).
- 5) Nádoby mierne zahrejte cca 3 – 5 min. (plyn, el. sporák, sklokeramická doska), cca 1 – 3 min. (indukčný sporák), po zahriatí opäť vytrite papierovým obrúskom.

POZOR: nepoužívajte maximálny výkon sporáka dlhší čas a prázdne nádoby (hlavne indukčné variče), mohlo by dôjsť k prepáleniu nádoby a tým k znehodnoteniu antiadhézneho povlaku (napr.: pri použití max. výkonu pri plynovom, el. sporáku, sklokeramickej doske dlhšie než 8 – 10 min. a pri indukčnom variči dlhšie než 2 – 3 min. sa môže teplota nádoby vyšplhať až na 300 – 350 °C!!!). Maximálna odporúčaná teplota pre antiadhéznym povlak aj držadlá je 220 °C!!! Pri vyšších teplotách môžu plastové časti zápachať.

6) Pred každým použitím nádoby vždy dôkladne prehrejte cca 2 – 5 min. na teplotu 150 – 180 °C podľa druhu variča. **Pozor na rady – pozrite bod č. 5.**

ODPORÚČANIE: Na overenie optimálnej teploty nádoby odporúčame vykonať „skúšku vodou“ tak, že do nádoby strieknete pár kvapiek vody, ktoré sa pri správnej teplote rozprsknú, začnú perliť a rýchlo sa odparia. Až vtedy má nádoba optimálnu teplotu.

7) Po vykonaní „skúšky vodou“ ihneď vložte suroviny do nádoby, ktoré chcete variť, piecť alebo smažiť.

POZOR: Počas používania sa nedotýkajte nádoby (okrem plastových držadiel), pretože je HORÚCA! Riad JE MOŽNÉ používať v rúre (napr. el./plynovej/teplovzdušnej)! Obzvlášť dajte pozor na to, aby sa nádoby nedotýkali deti a nesprávne osoby!

ODPORÚČANIE: Pri použití riadu v plynovej a el. rúre s horným ohrevom odporúčame umiestniť nádobu čo najďalej od ohrievacej špirály. Najmä pri starších modeloch rúry môže dochádzať k prehriatiu vrchnej časti rúry (280 – 320 °C), čo môže mať za následok prekročenie povolenej teploty (**max. 220 °C**). Prehriatie môže spôsobiť nepríjemný zápach alebo degradáciu nepríľnavého povrchu a stratu jeho nepríľnavých vlastností.

Použitie

Riad môžete používať na zdroji tepla – plyn, elektrický sporák, sklokeramická doska, indukcia. Pri plynových sporákoch **odporúčame** použiť liatinovú rozptyľovaciu platňu plameňa z dôvodu jednoduchšej údržby povlakovaného dna (indukcia). Po rozpálení nádoby na správnu teplotu (150 – 180 °C) v priebehu približne 2 – 5 minút (overte skúškou s vodou), položte mäso alebo iný pokrm do nádoby, nechajte chvíľu zatiahnuť a potom pokračujte v úprave už na strednom alebo nižšom stupni teploty. Pri našom riade sa nemusíte učiť variť. Varíte, ako ste zvyknutí, iba sa naučíte ovládať tepelný zdroj. Riad zbytočne neprehrievajte – šetríte energiu aj vlastné peniaze! Veľkou výhodou týchto nádob je, že neabsorbujú pachy, takže v jednej nádobe je možné variť, smažiť aj piecť.

Údržba

Po varení nemastných pokrmov stačí vytrieť nádobu obyčajným papierovým obrúskom. Všeobecne existujú tri možnosti čistenia:

1. Do rozpálenej nádoby po varení nalejeme studenú vodu. Zvyšky jedla sa uvoľnia, odplavia a celý obsah vylejeme (tzv. tepelný šok) = **ODPORÚČAME**, keďže je riad vyrobený z kvalitnej zliatiny, nemusíte mať strach z vydutia dna. Na prípadné vydutie dna sa záruka vzťahuje zo 100 %.
2. Necháme nádobu trochu vychladnúť a vytrieme papierovým obrúskom.
3. Pravidelne nádobu oplachujte tekutým umývacím prostriedkom na čistenie riadu, predídete tak nahromadeniu tuku a zvyškov po pečení.

4. Nádoby neodporúčame umývať v umývačke.

Upozornenie

Používajte iba drevené a umelohmotné kuchynské náčinie!

Prázdne nádoby nikdy zbytočne neprepaľujte!

Používajte max. do 220 °C!

Veľkou prednosťou panvice je nepríľnavosť potravín k povrchu, takže akékoľvek násilie pri varení nie je potrebné!

Nepoužívajte kovové náčinie!

Nepoužívajte na skladovanie potravín, riad je určený na varenie, nie na skladovanie! Pri skladovaní pokrmov v riade môže dôjsť k lúpaniu povlaku!

Neskladujte riad s potravinami v chladničke ani v mrazničke!

Drobné odchýlky od celistvosti vzhľadu sú spôsobené ručným spracovaním výrobku, nemajú vplyv na funkčnosť ani úžitkové vlastnosti riadu a nie sú teda dôvodom na reklamáciu.

Záver

Vyššie uvedené sú všetko základné informácie, ako efektívne využívať riad. K tomuto riadu nepotrebujete žiadne špeciálne kuchárske knihy. **Základom je naučiť sa variť s využitím regulácie tepla a s minimálnym stupňom zdroja. Ostatné už záleží iba na vašej bohatej fantázii.**

Ekológia

Ak to rozmery dovoľujú, sú na všetkých kusoch vytlačené znaky materiálov použitých na výrobku balenia, komponentov a príslušenstva, ako aj ich recyklácie. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomáhate 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 alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty. **Igelitové vrecúško nie je na hranie. Odkladajte ho mimo dosahu detí. Nebezpečenstvo udusenía.**

Legislatíva

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 258/2000 Zb. o ochrane verejného zdravia v platnom znení. Výrobok zodpovedá svojimi vlastnosťami požiadavkám stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Zb. o hygienických požiadavkách na výrobky určené na styk s potravinami a pokrmami. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami. Nepodstatné odchýlky od štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku, si výrobca vyhradzuje.

Záruka sa nevzťahuje na tieto skutočnosti:

- Poškodenie plastovej rukoväti nádoby alebo veka vplyvom vysokej teploty (**nad 220 °C**). Napr. pri umiestnení rukoväti do blízkosti horáka, žeravicej špirály, steny rúry a pod.
- Poškodenie povrchu (poškriabanie, prerezanie) ostrým kovovým nástrojom (napr. **nôž, vidlička**) alebo poškodenie povrchu (poškriabanie) pri použití drsných a agresívnych čistiacich prostriedkov (napr. **žieravé prostriedky na čistenie rúr alebo čistiace náplne umývačiek**) alebo poškodenie povrchu (otlčením) pri neopatrnnej manipulácii (napr. vekom). Tieto „**stopy**“ nemajú žiadny vplyv na kvalitu prípravy jedla ani celkovú životnosť nádoby, iba je narušený estetický vzhľad.
- Poškodenie indukčného dna neopatrným zaobchádzaním, t. j. posúvanie po znečistenej varnej doske, potlačenie pri skladovaní, poškriabanie atď.
- Poškodenie povrchu (spálenie) vplyvom nastavenia vysokej teploty zdroja tepla.
- Poškodenie vonkajšieho zabrúsenia dna vplyvom vysokej teploty zdroja tepla (napr. plynovým horákom), t. j. nepoužitie rozptyľovacej platne plameňa.
- Poškodenie vonkajšej povrchovej indukčnej úpravy dna odštiepením vrstvy nárazom.

Postup pri reklamáci

Pri reklamáci sa obracajte na predajňu, kde bol výrobok kúpený. Na odoslanie výrobku pripojte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a svoju presnú adresu vrátane poštového smerovacieho čísla a elektronickej adresy + telefón tak, aby ste mohli byť včas vyrozumení o vybavení reklamácie. Aby sme mohli k vašej plnej spokojnosti čo najrýchlejšie ukončiť reklamačné konanie, žiadame vás aj o pripojenie tohto návodu na obsluhu, ktorý zároveň slúži ako záručný list. Výrobok odovzdaný na reklamáciu by mal byť čistý, z hygienických dôvodov nie je možné prijať znečistené výrobky. **Záručná lehota trvá 24 mesiacov** od kúpy, a to pri riadnom používaní výrobku v súlade s jeho účelom a týmto návodom. **Tento informačný leták starostlivo uschovajte, pretože slúži aj ako záručný list.**

Dátum predaja:

Pečiatka a podpis predajne:

Kupujúci bol oboznámený s funkciou a so zaobchádzaním s výrobkom. Výrobok bol pred odoslaním zo závodu preskúšaný. Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celý čas trvania záruky vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode. Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevzťahuje. Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, keď bol výrobok v záručnej opravě. Pre prípad výmeny výrobku alebo zrušenie kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvedčením o kompletности a akosti výrobku“.

Viac informácií na www.remoska.eu.