



Gratulujeme Vám, k zakoupení vysoce kvalitního nádobí Remoska® Vega

Před prvním použitím

Pozorně si přečtěte návod k obsluze !!!

Pro zachování kvality nádobí, je nutno dodržet následující doporučení.

- 1) Nádobí vyjměte z přepravní krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál z vnější vnitřní plochy nádobí (včetně případné adhezivní fólie, papíru atd.).
- 3) Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přísadkou saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte vyschnout.
- 4) Vnitřní plochu nádobí vytřete tukem nebo olejem (buďto prstem, nebo pomocí ubrousku).
- 5) Nádobu mírně zahřejte cca 3-5 min. (plyn, el. sporák, sklokeramická deska), cca 1-3 min (indukční sporák), po zahřátí opět vytřete papírovým ubrouskem.

POZOR: nepoužívejte maximální výkon sporáku delší dobu a prázdné nádoby (hlavně indukční vařiče), mohlo by dojít k přepálení nádobí a tím k znehodnocení antiadhezního povlaku (např.: při použití max. výkonu u (plyn, el. sporák, sklokeramická deska) po dobu nad 8-10 min a u indukčního vařiče po dobu nad 2-3min se může teplota nádobí vyšplhat až na 300-350°C!!! Maximální doporučená teplota pro antiadhezní povlak i madla je 220°C!!! Při vyšších teplotách můžou plastové části zápachat.

6) Před každým použitím nádobu vždy důkladně prohřejte cca 2-5 min. na teplotu 150-180°C dle druhu vařiče. **Pozor na rady viz. bod č. 5.**

DOPORUČENÍ: Pro ověření optimální teploty nádobí doporučujeme provést „zkoušku vodou“ tak, že do nádobí stříkněte pár kapek vody, které se při správné teplotě rozprsknou, začnou perlit a rychle se odpaří. Teprve tehdy má nádoba optimální teplotu)

7) Po provedení „zkoušky vodou“ ihned vložte suroviny do nádobí, které chcete vařit, péct či smažit.

POZOR: Během používání se nedotýkejte nádobí (vyjma plastových držadel), protože je HORKÁ! Nádobí LZE užívat v troubě (např. el./plynové/horkovzdušné)! Obzvláště dejte pozor na to, aby se nádoby nedotýkaly dětí a nesprávné osoby!

DOPORUČENÍ: Při použití nádobí v plynové a el. troubě s horním ohřevem doporučujeme umístit nádobu co nejdále od topné spirály. Zejména u starších modelů trouby může docházet k přehřátí vrchní části trouby (280-320°C), což může mít za následek překročení povolené teploty (**max. 220°C**). Přehřátí může způsobit nepříjemný zápach nebo degradaci nepřilnavého povrchu a ztrátu jeho nepřilnavých vlastností.

Použití

Nádobí můžete používat na zdroji tepla – plyn, elektrický sporák, sklokeramická deska, indukce. U plynových sporáků **doporučujeme** užití litinové rozptylovací plotýnky plamene z důvodu jednodušší údržby napovlakovaného dna (indukce). Po rozpálení nádobí na správnou teplotu (150-180°C), je přibližně 2-5 minut, ověřte zkoušku s vodou), položte maso nebo jiný pokrm do nádobí, nechejte chvíli zatáhnout a poté pokračujte v úpravě už na středním nebo nižším stupni teploty. V našem nádobí se nemusíte učit vařit. Vaříte, jak jste zvyklí, pouze se naučíte ovládat tepelný zdroj. Nádobí zbytečně nepřehřívejte – šetříte energii i vlastní peníze! Velkou výhodou těchto nádob je, že neabsorbují pachy, takže v jedné nádobě lze vařit, smažit i péct.

Údržba

Po vaření nemastných pokrmů stačí vytřít nádobu obyčejným papírovým ubrouskem. Obecně existují tři možnosti čištění:

1. Do rozpálené nádobí po vaření nalijeme studenou vodu. Zbytky jídla se uvolní, odplaví a celý obsah vylijeme (tzv. tepelný šok)=**DOPORUČUJEME**, jelikož je nádobí vyrobeno z kvalitní slitiny, nemusíte mít strach z vyboulení dna. Na případné vyboulení dna se záruka vztahuje ze 100%.
2. Necháme nádobu trochu zchladnout a vytřeme papírovým ubrouskem.
3. Pravidelně nádobu oplachujte tekutým mycím prostředkem k čištění nádobí, předejdete tak nahromaděnému tuku a zbytků po pečení.

4. Nádobu nedoporučujeme mýt v myčce.

Upozornění

Používejte pouze dřevěné a umělohmotné kuchyňské náčiní!

Prázdné nádoby nikdy zbytečně nepřepalujte!

Používejte max. do 220°C!

Velkou předností pánve je nepřilnavost potravin k povrchu, takže jakékoliv násilí při vaření není třeba!

Nepoužívejte kovové náčiní!

Nepoužívejte ke skladování potravin, nádobí je určeno k vaření, ne ke skladování! Při skladování pokrmů v nádobí, může dojít k loupání povlaku!

Neskladujte nádobí s potravinami v lednici ani v mrazáku!

Drobné odchylky od celistvosti vzhledu, jsou způsobeny ručním zpracováním výrobku, nemají vliv na funkčnost ani užité vlastnosti nádobí a nejsou tedy důvodem k reklamaci.

Závěr

Výše uvedené jsou všechno základní informace, jak efektivně využívat nádobí. K tomuto nádobí nepotřebujete žádné speciální kuchařky. **Základem je naučit se vařit s využitím regulace tepla a s minimálním stupněm zdroje. Ostatní již záleží pouze na Vaší bohaté fantazii.**

Ekologie

Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobku balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. **Igelitový sáček není na hraní. Odkládejte ho mimo dosah dětí. Nebezpečí udušení.**

Legislativa

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrm. Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami. Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

Záruka se nevztahuje na tyto skutečnosti

- poškození plastové rukojeti nádoby nebo víka vlivem vysoké teploty (**nad 220°C**). Např. při umístění rukojeti do blízkosti hořáku, žhavicí spirály, stěny trouby apod.,
- Poškození povrchu (poškrábání, proříznutí) ostrým kovovým nástrojem (např. **nůž, vidlička**) nebo poškození povrchu (poškrábáním) při použití drsných a agresivních čisticích prostředků (např. **žíravé prostředky na čištění trub nebo čisticí náplně myček**) nebo poškození povrchu (otlučením) při neopatrné manipulaci (např. víkem). Tyto „**stopý**“ nemají sebemenší vliv na kvalitu přípravy jídla ani celkovou životnost nádoby, pouze je narušen estetický vzhled,
- Poškození indukčního dna neopatrným zacházením, tj. šoupání po znečištěné varné desce, potlučení při skladování, poškrábání atd.
- poškození povrchu (spálení) vlivem nastavení vysoké teploty zdroje tepla,
- poškození vnějšího zabroušení dna vlivem vysoké teploty zdroje tepla (např. plynovým hořákem), tj. nepoužití rozptylovací ploténky plamene.
- poškození vnější povrchové indukční úpravy dna odštipnutím vrstvy nárazem.

Postup při reklamaci

Při reklamaci se obračejte na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. K odeslání výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a svoji přesnou adresu včetně poštovního směrovacího čísla a elektronické adresy + telefon tak, abyste mohli být včas vyzváni k vyřízení reklamace. Abychom mohli k vaší plné spokojenosti co nejrychleji ukončit reklamační řízení, žádáme Vás i o připojení tohoto návodu k obsluze, který zároveň slouží jako záruční list. Výrobek předaný k reklamaci by měl být čistý, z hygienických důvodů nelze přijmout znečištěné výrobky. **Záruční doba trvá 24 měsíců** od zakoupení, a to při řádném užívání výrobku v souladu s jeho účelem a tímto návodem. **Tento informační leták pečlivě uschovejte, neboť slouží i jako záruční list.**

Datum prodeje:

Razítko a podpis prodejny:

Kupující byl seznámen s funkcí a se zacházením s výrobkem. Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu. Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku“.

Více informací na www.remoska.eu.