

# NÁVOD NA POUŽITÍ

Gratulujeme Vám, k zakoupení vysoce kvalitního českého nádobí řady CZECH EXCLUSIVE s nepřilnavým povrchem ECLIPSE.

Nová řada tradičního českého titanového nádobí řady CZECH EXCLUSIVE je pro všechny, kteří mají rádi něco výjimečného a kteří chtějí pro sebe a své blízké připravovat lahodné a zdravé pokrmy uchovávající si svou chuť se spoustou vitamínů a minerálů. V neposlední řadě je koupě tohoto nádobí také rozumnou ekonomickou investicí. Díky kvalitě použitých materiálů můžete dosáhnout velkých úspor na energii. Ta přitom tvoří čím dál větší výdajovou položku v rodinných rozpočtech. Pro zachování kvality nádobí je nutno dodržet následující doporučení.

## Pozorně si přečtěte návod na použití!

### Před prvním použitím

- Nádobí vyjměte z přepravní krabice.
- Odstraňte veškerý obalový materiál z vnější a vnitřní plochy nádobí, včetně adhezivní fólie z úchytek (madel) nádob, atd.
- Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přídavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte vyschnout.
- Vnitřní plochu nádoby vytřete tukem nebo olejem například pomocí ubrousku. Nádobu mírně zahřejte a opět vytřete papírovým ubrouskem.

**POZOR: nikdy nepoužívejte maximální výkon sporáku pokud máte nádobu prázdnou (hlavně u indukčního ohřevu), mohlo by dojít k přepálení nádobí a tím k znehodnocení antiadhezního povlaku, jelikož se teplota nádobí může rychle vyšplhat až na 300-350°C! Maximální doporučená teplota pro antiadhezní povlak i madla je 220°C! Při vyšších teplotách mohou plastové části zapáchat.**

**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 nádobí nedotýkaly děti 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. (Upozorňujeme, že „Univerzální pekáč“ není indukční). U plynových sporáků **doporučujeme** užití litinové rozptylovací plotýnky plamene z důvodu jednodušší údržby napovlakovaného dna indukční nádoby. 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.

Do rozpálené nádoby 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 %. Nebo necháme nádobu trochu zchladnout a vytřeme papírovým ubrouskem.

**Nádobí lze mýt v myčce. Nicméně výrobce to nedoporučuje, jelikož agresivní mycí prostředky a soli mohou způsobit zešednutí vnějšího dna. Jedná se pouze o vizuální vadu, která nemá vliv na funkci.**

### Upozornění!

**Používejte pouze dřevěné a umělohmotné kuchyňské náčiní! Nepoužívejte kovové náčiní!**

**Prázdné nádoby nikdy zbytečně nepřepalujte! Používejte max. do 220°C!**

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

**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!**

**Veškeré úchytky spojené šrouby je potřeba průběžně dotahovat.**

**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.**



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu 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.

## 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 pokrmy. 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 standartního 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 čistících prostředků (např. **žíravé prostředky na čištění trub nebo čistící náplně myček**) nebo poškození povrchu (otlučením) při neopatrné manipulaci (např. víkem). Tyto „**stopy**“ nemají sebemenší vliv na kvalitu přípravy jídla ani celkovou živostnost nádoby, pouze je narušen estetický vzhled,
- poškození indukčního dna neopatrným zacházením, tj. šoupaní 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 plotýnky plamene,
- poškození vnější povrchové indukční úpravy dna odštípnutím vrstvy nárazem,
- běžné opotřebení, kterým je například otěr ploch ve styku s poklicí.

## Postup při reklamaci

Záruční list s podrobnými informacemi byl předán při zakoupení zboží.

V případě reklamace, či konzultace jak reklamaci uplatnit, se obračejte na níže uvedené kontakty (naleznete je také na kupní smlouvě):

Telefon: 775 614 460

Mail: [savageurope@centrum.cz](mailto:savingeurope@centrum.cz)

Adresa: Saving Europe s.r.o., Gen. Svobody 48/22, 787 01 Šumperk

K reklamovanému výrobku přiložte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a svou přesnou adresu včetně poštovního směrovacího čísla a elektronické adresy + telefon tak, abyste mohli být včas vyrozuměni o vyřízení reklamace. 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. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě.