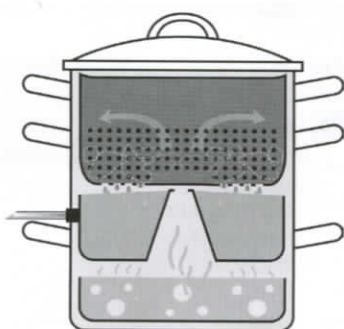


Strana	Obsah	CZ
124	Vážená zákaznice, vážený zákazníku	
124	Před prvním použitím	
124	Pokyny k čištění a údržbě	
124	Obecné informace	
124	Upozornění pro indukční sporáky	
125	POZOR	
125	Tipy pro energeticky úsporné vaření	
126-127	Odšťavňování ovoce	
128	Odšťavňování zeleniny	
129	Odšťavňování bylinek	
129	Pokyny k likvidaci	
129	Záruční podmínky	
130	Záruční doba a zákonné nároky z vady výrobku	
130	Rozsah záruky	
131	Jak postupovat v případě poškození výrobku v záruce	
131	Centrum serwisowe / Dodavatel	



123

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

zakoupení tohoto kuchyňského nádobí bylo správnou volbou. Abyste nádobí mohli používat co nejdéle, je nutné dodržovat následující pokyny.

Před prvním použitím

Zkontrolujte dno nádobí i varnou zónu a v případě nutnosti odstraňte zbytky nečistot, nálepky nebo nerovnosti. Při posouvání nádobí po sklokeramické desce by totiž mohlo dojít k jejímu poškození. Nové nádobí nejdříve vyčistěte horkou vodou a mycím prostředkem a následně je za použití vody 2-3krát vyvařte. Poté dobře osušte.

Pokyny k čištění a údržbě

Obecně lze tento vynikající materiál co možná nejdříve po použití snadno vyčistit houbičkou nebo mycím kartáčem a běžným mycím prostředkem. Při silnějším odolnějším znečištění se doporučuje nádobí na čas namočit. K čištění nepoužívejte žádné ostré ani špičaté předměty, ani při silném znečištění. Zbytky vodního kamene odstraňte octem.

Obecné informace

Šroubované části se mohou časem uvolnit, snadno se však dají znovu dotáhnout běžným šroubovákem.

Varné nádoby přehřívejte maximálně na střední stupeň. Dávejte přitom pozor, aby se nepřehřály. Zejména na indukčních sporácích dosahují varné nádoby bez obsahu (potraviny k vaření či smažení) velmi rychle teplot až 500 °C.

Využívejte zbytkové teplo, abyste u vaření dosáhli optimální účinnosti. Po nahlášení hrnce snižte teplotu, nebo duste až do konce při nízké teplotě.

Upozornění pro indukční sporáky

Při vaření s indukčním nádobím můžete zaznamenat hučení. Tento zvuk je podmíněn technicky a může být známkou vady sporáku nebo nádobí.

Průměr dna hrnce a velikost varné zóny se musí shodovat, v opačném případě, zejména při menším průměru dna vzniká ta možnost, že varná zóna (magnetické pole) na dno hrnce nereaguje.

Ujistěte se, že u indukčních varných zón je hrnec postavený vždy uprostřed.

124

POZOR

Výrobek není vhodný k fritování. Dbejte o to, abyste nádobí nenahřívali prázdné (bez obsahu). Kromě toho nesmí tekutina zcela vyvřít. Pokud by i tak mělo dojít k přehřátí, místnost dostatečně vyvětrejte. Rukojeti/držadla, která nejsou z plastu, se mohou rozpálit, proto vždy používejte chňapku nebo podobnou pomůcku a nikdy nenechávejte malé děti v blízkosti horkého nádobí bez dozoru. Hořící tuk nikdy nehaste vodou, ale hasicí dekou nebo vhodným hasicím přístrojem. Nezapomeňte, že tepelná odolnost pro skleněné víko je do max. 180°C, u plastových úchytů do max. 150°C a nelze je používat v troubách s grilovací funkcí! Ve vzácných případech může vzniknout zápach. Vypněte tedy ohřev a v případě potřeby otevřete dvířka trouby a důkladně vyvětrejte místnost.

Výrobek je žáruvzdorný do 240 °C (bez skleněné poklice a silikonové hadice).

Ověřte správné a pevné umístění vypouštěcí hadičky na výpusti. Ujistěte se, že je správně umístěna uzavírací svorka.

Tipy pro energeticky úsporné vaření

Pro optimální využití energie by se měl průměr hrnce/pánve shodovat s velikostí ploténky, neměl by však být větší. Vždy vyberte správnou zónu podle velikosti hrnce.

Pokud možno, použijte pokličku a postavte hrnec do středu varné zóny.

Průměr varného nádobí:	Ø	26,0 cm
Průměr varné zóny:	Ø	21,0/22,0 cm
Indukce/ef. průměr:	Ø	~22,0 cm

Přejeme Vám příjemné vaření s novým nádobím.

Odšťavňování ovoce

Ovoce krátce a důkladně omyjte a nasekejte. Hrnec naplňte vodou. Do nádoby na šťavu dejte cukr (viz tabulka). Ovoce vložte do odšťavňovacího sítko. Vodu přiveďte k varu.

Doba odšťavňování se počítá od dosažení bodu varu. Asi 5 minut před koncem odšťavňování odpusťte šťavu a zalijte ji ovoce, aby měla šťava jednotnou koncentraci. Horkou šťavu naplňte do horkých lahví. Užijte si ovocnou gumovou čepičkou nebo šroubovacím víčkem, nechte vychladnout.

Čím zralejší ovoce, tím aromatictější a vydatnější je šťava. Doporučuje se smíchat jemně a trpké druhy (jahody s rybízem nebo rebarboru, jablka a hrušky s bezem). Množství cukru přidejte podle receptu k ovoci. Nádobě na šťavu před odšťavňováním. Před stačením promíchejte, dosáhnete tak rovnoměrného oslazení.

Ovocné šťavy, které mají být zpracovány na žele, odšťavňujte bez přidání cukru. Hodí se k tomu pouze nektarino, protože obsahuje více pektinu (želírovací látky). Druhy ovoce bohaté na pektin jsou: rybíz, malina, jablko a kdoule.

Množství cukru uvedena v následující tabulce platí pro šťavy připravené k pití. Ovocné šťavy, které se konzumují ředí, musí obsahovat větší množství cukru.

Za syrova nebo studena lisované šťavy se naplní do lahví, na 25 minut se ve vodní lázni v hrnci zahřívají na 72–75 °C (ne víc) a poté se podle předpisu uzavřou gumovými čepičkami.

Jako vodítko slouží následující pravidlo:

Na 1 kg sladkého ovoce 100–150 g cukru

Na 1 kg kyselého ovoce 200–250 g cukru

Odšťavňované ovoce	Cukr na kg ovoce	Doba paření v minutách	Příprava odšťavňovaných plodů
jablka zralá/nezralá	20 - 50 g	60	Bobulové ovoce: omyt ve studené vodě a zbavit stopek Peckové ovoce: ovoce omyt, zbavit stopek a pecek, višně odšťavňovat s peckami Malvice: špatná místa vykrojit, ovocebumyt a neoloupane nasekat Rebarbora: Řapíky omyt a nechat okapat, neoloupane nasekat
hrušky	50 g	60	
ostružiny	100 g	30	
jahody	50 g	30	
borůvky	100 g	45	
maliny	80 g	30	
bez	80 g	30	
rybíz červený	100 g	45	
rybíz černý	150 g	45	
třešně	50 g	45	
višně	100 g	45	
švestky	100 g	45	
broskve	50 g	45	
brusinky	100 g	60	
kdoule	100 g	60	
rebarbora	100 g	45	
angrešt	100 g	45	
hrozny	50 g	45	
slivy	80 g	49	

Odšťavňování zeleniny

Zeleninové šťávy obsahují tak jako ovocné šťávy cenné živiny a stavební látky. Vitamíny a minerální soli proto mají zdraví prospěšné účinky.

Mimo pití se velmi dobře hodí ke kořenění a dochucování polévek a omáček.

Odšťavňovaná zelenina	Doba paření	Příprava odšťavňovaných plodů
okurky	45	Okurky oloupejte a nakrájejte na kousky
mrkev	60	Oškrábat a nastrouhat
ředkvičky	60	omýt, očistit, nastrouhat
červená řepa	60	omýt, neloupat, nastrouhat
chřest (s odřezky a slupkami)	60	omýt a oloupat, nastrouhat, odřezky nakrájet na malé kousky
celer	60	bulvy a listy omýt, nakrájet na malé kousky
špenát (jen nehnojený)	45	dobře oprat a nasekat
rajčata	45	omýt a nakrájet na malé kousky
cibule	60	odšťavňovat se

Odšťavňování bylinek

Odšťavňovat můžete libovolné kombinace sezónních druhů zeleniny a bylinek.

Ideální je například mrkev, celerová bulva a celerové listy, petrželová nať i kořen petržele, cibule, rajčata, libeček a zelné listy. Nebo: Rajčata, ředkvičky, cibule, kopr, estragon, česneková nať, chřest a kopřivy. Nebo: Kapusta, mrkev, kedlubna, celerová bulva, párek, rajčata, smetánka lékařská, krvavec menší a křen.

Vylisovaná šťáva	Doba paření v minutách	Příprava vylisované šťávy
potočnice lékařská / řeřicha setá	60	omýjte v mírně octové vodě
smetánka lékařská	60	použijte mladé listy, dobře opláchněte a nakrájejte na menší kousky
petržel	60	omýjte
krvavec menší	60	šetrně omýjte
šalvěj	60	šetrně omýjte, nechte oschnout
libeček lékařský	60	šetrně omýjte
šťovík kyselý	60	omýjte a nakrájejte na menší kousky
kerblík	60	šetrně omýjte

Pokyny k likvidaci

Přispějte k ochraně životního prostředí. Pro likvidaci obalových materiálů a starých přístrojů existuje veřejný systém odběru. Další informace k adresám a otevíracím dobám obdizíte u komunální správy nebo na spotřebitelské centrále.

Na tento přístroj dostáváte 2 letou záruku od data nákupu. V případě závad zjištěných na tomto výrobku můžete u prodejce uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou nikterak zkrácena naší zárukou popsanou dále v textu.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná běžet dnem zakoupení výrobku. Uschovejte si pečlivě originální účtenku. Ta vám bude sloužit jako doklad o nákupu.

Vznikne-li během 2 let od data nákupu tohoto výrobku vada na materiálu nebo výrobní vada, bude vám výrobek bezplatně – dle naší volby – opraven nebo vyměněn. Toto záruční plnění předpokládá, že během 2 leté lhůty bude předložen vadný výrobek a doklad o nákupu (účtenka) a písemnou formou stručně popsáno, v čem vada spočívá a kdy se na výrobku objevila.

Je-li vada kryta naší zárukou, dostanete zpět opravený nebo nový výrobek. V případě opravy nebo výměny výrobku nezačíná běžet nově záruční období.

Záruční doba a zákonné nároky z vady výrobku

Záruční lhůta se záručním plněním neprodlužuje. Totéž platí i pro vyměněné nebo opravené díly. Případné škody a vady existující na výrobku již v okamžiku koupě musí být oznámeny hned po vybalení. Opravy provedené po době uplynutí záruční doby jsou za úhradu nákladů.

Rozsah záruky

Tento přístroj byl pečlivě vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním svědomitě zkontrolován.

Záruční plnění platí pro vady na materiálu nebo na výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající běžnému opotřebení, které lze tudíž považovat za opotřebovatelné součástky, ani na poškození snadno rozbitných částí, např. spínačů, akumulátorů nebo částí vyrobených ze skla.

Tato záruka zaniká v případě, že byl výrobek poškozen nebo vystaven neodbornému použití či provedení údržby. Pro odborně přiměřené použití výrobku je nutné přesně dodržet všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Je bezpodmínečně nutné vystříhat se účelů použití a manipulací, které jsou v rozporu s návodem k obsluze nebo před nimiž se tu varuje.

Výrobek je určen pouze pro soukromé, nikoliv pro průmyslové použití. Záruka zaniká v případě nepřístojné a neodborné manipulace, použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny naší autorizovanou pobočkou servisních služeb.