

Návod na použití • Návod na použitie • Instructions for use • Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi • Instrukcja obsługi • Használati útmutató • Bruksanvisning
Gebruiksaanwijzing

REMOSKA®



„ORIGINAL“



„GRAND“



„MINI“

www.remoska.cz

Návod k použití

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili tradiční český výrobek, elektrickou pečicí mísu zn. REMOSKA, která je v českých kuchyních používána již od roku 1957 a je stále velmi oblíbená. Pro své široké použití si našla i své zákazníky v zahraničí.

Přejeme dobrou chuť!

REMOSKA se skládá ze tří základních částí:



- 1 Víko (s topným tělesem)
- 2 Mísa
- 3 Stojánek

Před použitím elektrické pečicí mísy zn. REMOSKA si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny a návod k použití.

Bezpečnostní upozornění



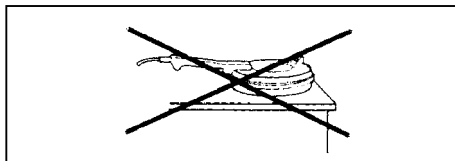
NEBEZPEČÍ!!!

Ve víku je umístěno topné těleso. Víko je během přípravy pokrmů **VELMI HORKÉ** a zůstává horké i po vypnutí hlavního vypínače. **NEDOTÝKEJTE** se během přípravy pokrmů povrchu víka ani ostatních kovových částí. Pro manipulaci s víkem používejte jen plastové držadlo (popř. plastovou opěrku).



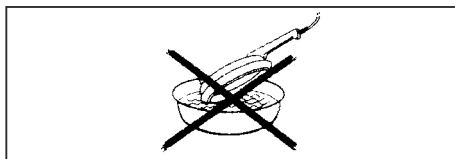
POZOR!!!

Víko neodkládejte spodní, topnou částí, na podložku nebo pracovní stůl, ale položte je vždy **OBRÁCENÉ** (viz obr). Pro tuto polohu je navrženo držadlo a opěrka. Po ukončení přípravy pokrmu **VYPNĚTE** hlavní vypínač a přístroj **ODPOJTE** od elektrické sítě. Nechte vše vychladnout.



POZOR!!!

Víko nesmí být ponořeno do vody! Pro mytí víka **NEPOUŽÍVEJTE** automatickou myčku!



NEBEZPEČÍ!!!

Přístroj **NEPOUŽÍVEJTE** ve vlhkém prostředí ani na přímém dešti!

Přístroj umístěte mimo dosah dětí a domácích mazlíčků!

Chovatelům domácích zvířat/ptactva připomínáme obecnou zásadu: Umístění a přítomnost domácích zvířat v kuchyni je nežádoucí. Přístroj neumísťujte do blízkosti plastových a hořlavých předmětů!

Návod k použití

Elektrická pečicí mísa zn. REMOSKA patří k osvědčeným a velmi oblíbeným elektrospotřebičům pro tepelné zpracování pokrmů. Můžete v ní připravit všechny druhy masa, zeleninu, slané i sladké pokrmy. Nejvhodnější použití je pro pečení a zapékání, ale lze využít také pro ohřívání a rozmrazování. Příprava jídel odpovídá zdravé výživě i dietě.

Před prvním použitím mísu s nepřilnavým povrchem Teflon omyjte mísu čistou, teplou vodou se saponátem a vysušte.

REMOSKA není vybavena regulací, protože pracuje stejnoměrně a nemusíte se tedy obávat, že jídlo připálíte. Průběh přípravy pokrmů můžete navíc kontrolovat i bez snímání víka skleněným okénkem (typ „MINI“ bez skla).

Doporučujeme zvedat víko během přípravy pokrmů jen v nejnutnějších případech, pokrm se častým otevíráním vysušuje.

Při pečení masa je třeba mít na paměti, že různé druhy masa obsahují různé množství vody a tuku, proto podléváme vodou dle potřeby. Pokud maso hodně podléváme, jenom je dusíme! Přestože víko zůstane uzavřené, přebytečná pára je odváděna dvěma ventily ve víku. Připravené pokrmy zůstávají šťavnaté, vláčné a nevysouší se dlouhým pečením jako v klasické troubě.

Pro míchání a uvolňování pokrmů od stěn nebo dna NEPOUŽÍVEJTE ostré a kovové nástroje. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu Teflon!

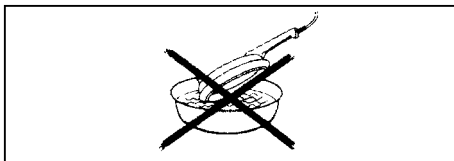
POUŽÍVEJTE vždy jen dřevěné nebo plastové nástroje. Nikdy neporucíte pokrm v míse!

Údržba (mytí a čištění)



POZOR!!!

Víko nesmí být ponořeno do vody!



Pro mytí víka NEPOUŽÍVEJTE automatickou myčku!



REMOSKA může být čistěna až po úplném vychladnutí a odpojení od elektrické sítě.

- **víko (spodní část)** otřete vlhkou houbičkou (nepoužívejte její drsnou plochu) namočenou v teplé vodě se saponátem;
- **mísu** čistěte běžným způsobem bez použití prášků a můžete ji vložit i do automatické myčky.
- **horní část víka** z nerezového materiálu může vlivem teploty během delší doby používání „zežloutnout“. Původního vzhledu dosáhnete použitím speciálních čistících prostředků na nerez (stainless). Horní část je vyrobena z leštěného nerezového materiálu. Ani v tomto případě **NIKDY** nepoužívejte čistící prášky nebo drsnou plochu mycí houbičky. Mohlo by dojít k jeho poškrábání!

V případě poškození elektrické části přístroje (přívodní kabel, topné těleso, vypínač, ...) VŽDY vyhledejte odborný servis. Přístroj po opravě MUSÍ projít elektrickými testy!

Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo požáru neprovádějte **NIKDY** sami opravu nebo výměnu přívodního kabelu.

Pečící mísy s nepřilnavým povrchem Teflon lze používat do teploty max. 260° C.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobky splňují nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004 ES



Výrobek po době ukončení jeho životnosti neumísťujte do běžného odpadu!

REMOSKA®

Markova 1768 • 744 01 Frenštát pod Radhoštěm • Tel.: +420/556/802 601
Fax: +420/556/802 602 • e-mail: remoska@remoska.cz • <http://www.remoska.cz>

Návod na použitie

Ďakujeme Vám, že ste si kúpili tradičný český výrobok, elektrickú misu na pečenie REMOSKA, ktorá sa v českých kuchyniach používa už od roku 1957 a je stále veľmi obľúbená. Vďaka širokému použitiu si našla svojich zákazníkov i v zahraničí.

Prajeme dobrú chuť

REMOSKA sa skladá z troch základných častí:



1 Veko (s vyhrievacím telesom)

2 Misa

3 Stojanček

Pred použitím elektrickej misy na pečenie REMOSKA si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny a návod na použitie.

Bezpečnostné upozornenia



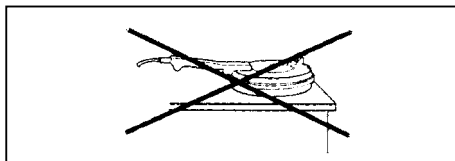
NEBEZPEČENSTVO!

Vo veku je umiestnené vyhrievacie teleso. Veko je počas prípravy pokrmov **VEĽMI HORÚCE** a zostáva horúce aj po vypnutí hlavného vypínača. Počas prípravy pokrmov sa **NEDOTÝKAJTE** povrchu veka ani ostatných kovových častí. Na manipuláciu s vekom používajte iba plastové držadlo (príp. plastovú opierku).



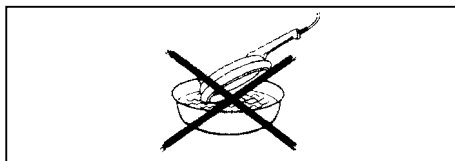
POZOR!

Veko neodkladajte spodnou, vyhrievacou časťou na podložku alebo pracovný stôl, ale položte ho vždy **NA OPAČNÚ STRANU** (pozri obrázok). Na túto polohu je navrhnuté držadlo i opierka. Po ukončení prípravy pokrmu **VYPNITE** hlavný vypínač a prístroj **ODPOJTE** od elektrickej siete. Nechajte ho vychladnúť.



POZOR!

Veko sa nesmie ponoriť do vody! Na jeho umývanie **NEPOUŽÍVAJTE** umývačku riadu!



NEBEZPEČENSTVO!

Prístroj **NEPOUŽÍVAJTE** vo vlhkom prostredí ani na priamom daždi!

Prístroj umiestnite mimo dosahu detí!

Prístroj neumiestňujte do blízkosti plastových a horľavých predmetov!

Návod na použitie

Elektrická misa na pečenie REMOSKA patrí k osvedčeným a veľmi obľúbeným elektrospotrebičom na tepelné spracovanie pokrmov. Môžete v nej pripraviť všetky druhy mäsa, zeleninu, slané aj sladké pokrmy. Najvhodnejšie použitie je na pečenie a zapiekanie, ale rovnako ju možno využiť aj na zohrievanie alebo rozmrazovanie. Príprava jedál zodpovedá zdravej výžive i diétnosti.

Pred prvým použitím misu s nepríľnavým povrchom Teflon umyte čistou teplou vodou so saponátom a vysušte.

REMOSKA nemá reguláciu, pretože pracuje rovnomerne a nemusíte sa teda obávať, že sa jedlo pripáli. Priebeh prípravy pokrmov môžete navyše kontrolovať aj bez snímania veka cez sklenený priezor (typ „MINI“ bez skla).

Odporúčame zdvíhať veko počas prípravy pokrmov iba v najnevyhnutnejších prípadoch, lebo pokrm sa pri častom otváraní vysúša.

Pri pečení mäsa treba pamätať na to, že rôzne druhy mäsa obsahujú rôzne množstvá vody a tuku, preto podlievame vodou podľa potreby. Ak mäso príliš podlievame, iba sa dusí!

Aj keď veko zostane zatvorené, nadbytočná para uniká dvoma ventilmi vo veku.

Pripravené pokrm zostávajú šťavnaté, vláčne a pri dlhom pečení sa nevysušia ako v klasickej rúre.

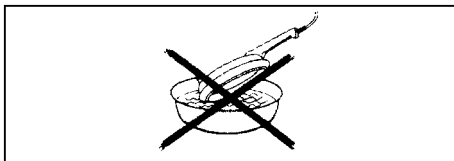
Na miešanie a uvoľňovanie pokrmov od stien alebo dna alebo pri porciovaní NEPOUŽÍVAJTE ostré a kovové predmety. Mohol by sa poškodiť nepríľnavý povrch Teflon! Vždy POUŽÍVAJTE iba drevené alebo plastové nástroje.

Údržba (umývanie a čistenie)



POZOR!

Veko sa nesmie ponoriť do vody!



Na umývanie veka NEPOUŽÍVAJTE umývačku riadu!



REMOSKA sa môže čistiť až po úplnom vychladnutí a odpojení od elektrickej siete.

- **Veko (spodnú časť)** utrite vlhkou špongiou (nepoužívajte jej drsnú plochu).
- **Misu** čistíte bežným spôsobom bez použitia práškov a môžete ju vložiť aj do umývačky riadu.
- **Vrchná časť veka** z antikorového materiálu môže pod vplyvom teploty po dlhšej dobe používania „zožltnúť“. Pôvodný vzhľad dosiahnete použitím špeciálnych čistiacich prostriedkov na antikoro (steinless). Vrchná časť veka je vyrobená z lešteného antikorového materiálu. Ani v tomto prípade **NIKDY** nepoužívajte čistiace prášky alebo drsnú plochu umývacej špongie. Veko by sa mohlo poškrabať!

V prípade poškodenia elektrickej časti prístroja (prívodný kábel, vyhrievacie teleso, vypínač atď.) **VŽDY** vyhľadajte odborný servis. Prístroj po oprave musí prejsť elektrickými testami!

Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru, **NIKDY** sami neopravujte ani nevymieňajte prívodný kábel!

Elektrické misy na pečenie s nepríľnavým povrchom Teflon možno používať do teploty max. 260° C.

REMOSKA®

Markova 1768 • 744 01 Frenštát pod Radhoštěm • Tel.: +420/556/802 601
Fax: +420/556/802 602 • e-mail: remoska@remoska.cz • <http://www.remoska.cz>

Instructions for use.

Thank you for buying a traditional Czech product – The REMOSKA- electric pan used by Czech cooks since 1957. It remains a great favourite now finding its way to very satisfied customers beyond the borders of our Republic.

The Remoska consists of three parts



- 1 The lid with it's enclosed element, the attached flex and switch.
- 2 The Teflon coated pan
- 3 The stand

Please take time to read the important safety instructions before use



ATTENTION!!!

The heating element is in the lid – it is the lid that does the cooking – so it will become **very hot** when in use and will stay hot for some time even after being switched off. **Avoid touching it or any other metal parts during cooking.**

Keep the children away from the range while cooking.

Never keep your pet bird in the kitchen.

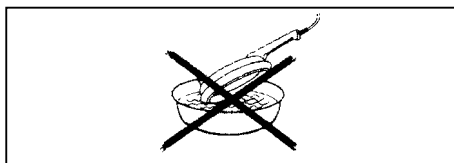
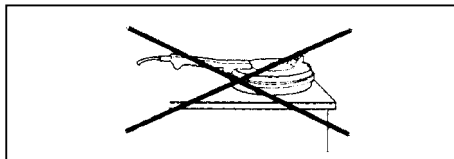
The rest on the lid should NOT BE USED as a handle.

When in use keep away from any articles made of plastic or inflammable material.



ATTENTION!!!

When removing the lid always place it away from you upside down and - as you would with any other cooking pan – out of reach of children when in use.



Once you have finished cooking, switch off, detach from the socket and leave to cool.



If camping and using an extension do not use the Remoska in damp conditions or directly outside in the rain.

Cooking Instructions

The Remoska is a very versatile pan in which you may cook anything you could cook in an oven.

A savoury roast or a sweet bake, re-heat or defrost – the choice is yours.

Before use carefully wash the Teflon lined pan in warm soapy water.

Because there is no heat-regulating thermostat the Remoska cooks with a steady heat and there is no fear of burning your food. You may keep an eye on the cooking

progress through the glass window in the centre without having to remove the lid (not „MINI“).

Removing the lid too often during cooking reduces the source of heat and the contents could become too dry.

When roasting meat remember that different cuts require a different amount of liquid though always use less than you would in a normal oven. Adding too much liquid results in stewed rather than roasted meat. Even with the lid closed unwanted steam is allowed to escape through two vents in the lid leaving but the roasting juices in the pan.

Your roasts will remain tender, full of flavour and will not dry out as often occurs when oven roasting.

When stirring or portioning food do not use metal utensils. You risk scratching the Teflon coated surface of the pan.

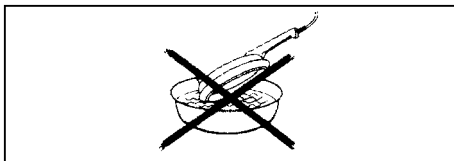
Use either plastic or wooden spoons.

Washing and Cleaning the Remoska



ATTENTION !!!

Never immerse the lid in water or place in a dishwasher!



Once switched off and completely cold the Remoska may be cleaned thus

- **the lid** – clean the bottom of the lid with a damp soapy soft dish cloth or sponge.
- **the pan** – wipe out with a damp cloth, soak in warm water if necessary, may be placed in the dishwasher. Do not use a panscrub.
- **the upper part of the lid** – you may find a slight yellowing of the stainless steel will occur after long usage. Use a stainless steel cleaner only. Other cleaning powders will scratch the surface.

The glass window may be cleaned with a damp soapy cloth.



In case of any electrical fault or any damaged electrical parts always send for repair to an accredited electrical repair workshop. After repair the lid must be tested before use.



To avoid any electric shock or injury please do not try to repair damaged cable yourself.



If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



The plug is the primary disconnect and should be readily at all times.

DECLARATION

The products comply with the directive of the European Parliament and the Consil No.: 1935/2004 ES

REMOSKA®

Markova 1768 • 744 01 Frenštát pod Radhoštěm • Tel.: +420/556/802 601
Fax: +420/556/802 602 • e-mail: remoska@remoska.cz • <http://www.remoska.cz>

Gebrauchsanleitung

Wir danken Ihnen, dass Sie sich ein traditionelles tschechisches Erzeugnis, eine elektrische Brat- und Backform REMOSKA gekauft haben, die in der tschechischen Küche bereits seit 1957 in Gebrauch ist und sich nach wie vor großer Beliebtheit erfreut. Wegen ihres breiten Verwendungsbereichs hat sie ihre Kunden auch im Ausland gefunden.

Wir wünschen guten Appetit

Die REMOSKA besteht aus drei Grundbestandteilen:



- 1 dem Oberteil (mit Heizkörper)
- 2 der Schüssel
- 3 dem Untersatz

Vor dem Gebrauch der elektrischen Brat- und Backform der Marke REMOSKA lesen Sie sich bitte sorgfältig die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung durch.

Sicherheitshinweise



VORSICHT - GEFAHR!!!

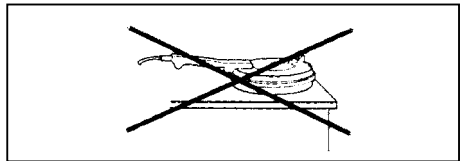
Im Oberteil ist der Heizkörper untergebracht. Das Oberteil ist während der Speisenzubereitung **SEHR HEISS** und bleibt auch nach dem Ausschalten des Hauptschalters heiß. Während der Speisenzubereitung dürfen Sie die Oberfläche des Oberteils und auch die übrigen Metallteile **NICHT BERÜHREN**. Für das Hantieren mit dem Oberteil benutzen Sie nur den Kunststoffhalter (bzw. die Kunststoffstütze).



ACHTUNG!!!

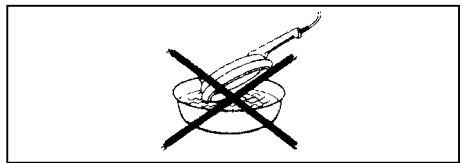
Legen Sie das Oberteil nicht mit der Unterseite, der Heizseite, auf eine Unterlage oder den Arbeitstisch, sondern legen Sie es immer **UMGEDREHT** ab (siehe Abbildung).

Nach Abschluss der Speisenzubereitung **SCHALTEN SIE DEN HAUPTSCHALTER AUS** und **TRENNEN** Sie das Gerät vom Stromnetz. Lassen Sie alles abkühlen.



ACHTUNG!!!

Das Oberteil darf nicht ins Wasser getaucht werden! Spülen Sie das Oberteil **NIE IM GESCHIRRSPÜLER!**



VORSICHT - GEFAHR!!!

Benutzen Sie das Gerät **NIE IN FEUCHTEM MILIEU** und auch nicht im Regen!

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Zugriffsmöglichkeit von Kindern!

Halten Sie das Gerät von Kunststoff- und brennbaren Gegenständen fern!!!

Gebrauchsanleitung

Die elektrische Brat- und Backform REMOSKA gehört zu den bewährten und sehr beliebten Elektrogeräten zur thermischen Zubereitung von Speisen. Man kann in ihr alle Arten von Fleisch, Gemüse, salzige und Süßspeisen zubereiten. Sie lässt sich am besten zum Backen und Überbacken benutzen, aber man kann sie auch zum Erwärmen und Auftauen von Tiefkühlkost benutzen.

Vor dem ersten Gebrauch waschen Sie die Schüssel mit sauberem warmem Wasser mit einem Spülmittel aus und trocknen Sie sie ab.

Die REMOSKA ist nicht mit einer Temperaturregelung ausgestattet, weil sie gleichmäßig arbeitet. Sie müssen also nicht befürchten, dass das Essen anbrennt. Den Verlauf der Speisezubereitung können Sie darüber hinaus auch ohne Abnehmen des Oberteils durch das Glasfenster kontrollieren. Wir empfehlen, das Oberteil im Laufe der Speisezubereitung nur in den allernötigsten Fällen abzunehmen. Bei häufigem Öffnen trocknet die Speise aus.

Beim Braten von Fleisch muss man daran denken, dass die verschiedenen Fleischarten verschiedene Mengen von Wasser und Fett enthalten, weshalb man Wasser nach Bedarf nachgießt. Wenn man das Fleisch zuviel begießt, wird es nur gedünstet! Obwohl das Oberteil geschlossen bleibt, wird der überschüssige Dampf durch zwei Ventile im Oberteil abgeführt. Die zubereiteten Speisen bleiben saftig und trocknen durch langes Braten bzw. Backen nicht aus wie in der herkömmlichen Backröhre.

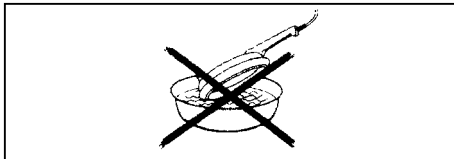
Zum Umrühren und Lösen der Speisen von der Wandung oder vom Boden beim Portionieren benutzen Sie **KEINE SCHARFEN UND METALLGEGENSTÄNDE**. Es könnte sonst zur Beschädigung der Antihaftoberfläche aus Teflon kommen! Benutzen Sie immer nur Holz- oder Kunststoffgegenstände.

Pflege (Spülen und Reinigen)



ACHTUNG!!!

Das Oberteil darf nicht ins Wasser getaucht werden!



Spülen Sie das Oberteil **NICHT IM GESCHIRRSPÜLER!**



Die REMOSKA darf erst nach völliger Abkühlung und Trennung vom Stromnetz gereinigt werden.

- **Das Oberteil (dessen Unterseite)** wischen Sie mit einem in warmem Wasser mit Spülmittel angefeuchteten Schwamm ab (Benutzen Sie nicht dessen raue Fläche).
- **Die Schüssel** reinigen Sie auf die übliche Weise ohne Verwendung von Scheuerpulver. Sie können sie auch im Geschirrspüler spülen.
- **Die Oberseite des Oberteils** aus nicht rostendem Material kann unter Temperatureinfluss nach längerer Gebrauchsdauer etwas vergilben. Man erreicht wieder das ursprüngliche Aussehen unter Verwendung spezieller Reinigungsmittel für Edelstahl. Die Oberseite ist aus poliertem nicht rostendem Material hergestellt. Aber auch in diesem Falle benutzen Sie **NIE SCHEUERPULVER** oder die raue Fläche des Reinigungsschwamms. Dies könnte zu Kratzern führen!

Im Falle einer Beschädigung des elektrischen Teils des Geräts (Anschlusskabel, Heizkörper, Schalter ...) suchen Sie IMMER einen Fachbetrieb auf. Das Gerät muss nach der Reparatur elektrische Prüfungen absolvieren!

Damit es nicht zu einem Unfall durch elektrischen Strom oder zu einem Brand kommt, führen Sie eine Reparatur oder das Auswechseln des Anschlusskabels NIE SELBST durch.

REMOSKA®

Markova 1768 • 744 01 Frenštát pod Radhoštěm • Tel.: +420/556/802 601
Fax: +420/556/802 602 • e-mail: remoska@remoska.cz • <http://www.remoska.cz>

Mode d'emploi

Nous vous remercions d'avoir acheter un produit tchèque traditionnel, le petit four électrique de marque REMOSKA, utilisé dans les cuisines tchèques depuis 1957 et toujours très populaire de nos jours. Sa large utilisation lui a permis de trouver des clients également à l'étranger.

Bon appétit !

REMOSKA se compose de trois parties fondamentales:



- 1 Couvercle (avec corps calorifère)
- 2 Récipient
- 3 Support

Avant l'utilisation du petit four électrique, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et le mode d'emploi.

Consignes de sécurité

DANGER !!!

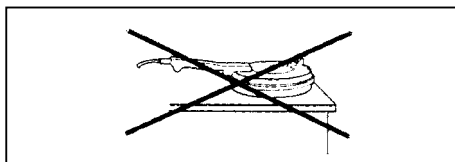


Le corps calorifère est situé dans le couvercle. Pendant la préparation des aliments, le couvercle est **TRES CHAUD** et il reste chaud après la déconnexion de l'interrupteur principal. Pendant la préparation des aliments, **NE TOUCHEZ PAS** la surface du couvercle ni les autres parties métalliques. Utilisez seulement un manche en plastique (ou un support en plastique) pour toute manipulation du couvercle.



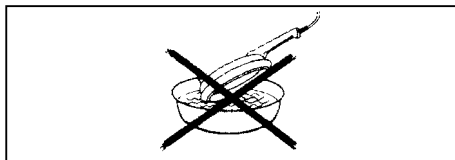
ATTENTION !!!

Ne déposez jamais la partie inférieure - partie calorifère du couvercle sur une cale ou sur la table de travail. Déposez-la toujours **A L'ENVERS** (voir image). Le manche et le support servent pour cette position. A la fin de la préparation des aliments, **DECONNECTEZ** l'interrupteur principal et **DEBRANCHEZ** l'appareil du réseau électrique. Laissez tout refroidir.



ATTENTION !!!

Ne plongez jamais le couvercle dans l'eau ! **N'UTILISEZ PAS** le lave-vaisselle pour laver le couvercle !



DANGER !!!

N'UTILISEZ PAS l'appareil dans un milieu humide ou sous la pluie !

L'appareil ne doit pas être à la portée des enfants !

Ne pas placer l'appareil à proximité d'objets en plastique et inflammables !!!

Mode d'emploi

Le petit four électrique REMOSKA fait partie des appareils électroménagers éprouvés et très populaires pour la préparation thermique des aliments. Vous pouvez y préparer tous les types de viandes, légumes, aliments salés et sucrés. Il est notamment utilisé pour le rôtissage et les gratins, mais il peut également servir pour les réchauffés et la décongélation. La préparation des plats correspond à l'alimentation saine et de régime.

Avant la première utilisation du récipient traité au téflon, lavez le récipient à l'eau chaude et propre avec un détergent et séchez-le.

REMOSKA n'est pas équipé d'une régulation, car il travaille de façon régulière et vous ne risquez pas de brûler les aliments. Vous pouvez contrôler la préparation des aliments sans retirer le couvercle, grâce à la petite fenêtre vitrée. Nous recommandons de ne retirer le couvercle que dans les cas indispensables, l'ouverture fréquente sèche les aliments.

Lors de la cuisson de la viande, n'oubliez pas que les différents types de viandes contiennent différentes quantités d'eau et de graisse. Arrosez seulement en fonction des besoins. La viande trop arrosée est seulement étuvée !

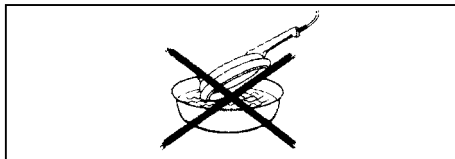
Bien que le couvercle reste fermé, les vapeurs résiduaire sortent par deux soupapes du couvercle. Les aliments demeurent juteux, moelleux et ne sèchent pas par cuisson prolongée, comme dans les fours classiques. Pour mélanger et libérer les aliments des parois et du fond ou pour découper, N'UTILISEZ JAMAIS des instruments métalliques et tranchants qui peuvent endommager la surface non adhérente en téflon ! UTILISEZ toujours des instruments en bois ou en plastique.

Entretien (lavage et nettoyage)



ATTENTION !!!

Ne trempez jamais le couvercle dans l'eau !



NE PAS UTILISER le lave-vaisselle pour laver le couvercle !



REMOSKA ne peut être nettoyé qu'après le refroidissement complet et le débranchement du réseau électrique.

- essuyez le couvercle (partie inférieure) avec une petite éponge humide (ne pas utiliser la partie râpeuse) trempée dans de l'eau chaude avec détergent
- nettoyez le récipient comme d'habitude, sans utiliser des produits de lessive. Vous pouvez le laver dans le lave-vaisselle
- la partie supérieure inox du couvercle peut « jaunir » avec le temps sous l'effet de la température. Vous retrouverez l'aspect d'origine en utilisant des produits de nettoyage spéciaux pour matériaux inox (stainless). La partie supérieure est en inox poli. Dans ce cas également n'utilisez JAMAIS des produits de lessive ou la partie râpeuse de l'éponge qui pourrait provoquer des égratignures !

En cas d'endommagement des parties électriques de l'appareil (câble d'arrivée, corps calorifère, interrupteur), faites TOUJOURS appel à un magasin spécialisé. Après la réparation, l'appareil DOIT subir des tests électriques !

Afin d'éviter tout accident par courant électrique ou incendie, n'effectuez JAMAIS vous-même les réparations ou le remplacement du câble d'arrivée.

REMOSKA®

Markova 1768 • 744 01 Frenštát pod Radhoštěm • Tel.: +420/556/802 601
Fax: +420/556/802 602 • e-mail: remoska@remoska.cz • <http://www.remoska.cz>



Využitelný obsah:	4 litry
Počet porcí:	4 - více
Průměr mísy:	32 cm
Celková váha:	2,84 kg
Jmenovité napětí:	230 V/50 Hz
Jmenovitý příkon:	650 W



Využitelný obsah:	2 litry
Počet porcí:	2 - 3
Průměr mísy:	24 cm
Celková váha:	1,94 kg
Jmenovité napětí:	230 V/50 Hz
Jmenovitý příkon:	500 W



Využitelný obsah:	0,9 litry
Počet porcí:	1 - 2
Průměr mísy:	19 cm
Celková váha:	1,60 kg
Jmenovité napětí:	230 V/50 Hz
Jmenovitý příkon:	230 W

Gebruiksaanwijzing

Hartelijk dank voor het aanschaffen van dit Tsjechische product - de Remoska pan die al sinds 1957 op grote schaal in de Tsjechische keukens wordt gebruikt. Deze favoriet onder de Tsjen vindt nu ook zijn weg buiten de Tsjechische grenzen.

De Remoska bestaat uit 3 onderdelen:



- 1 De deksel met verhittelement
- 2 De met Teflon gecoate pan
- 3 De houder

Leest u a.u.b. voor gebruik zorgvuldig de veiligheidsinstructies door!



ATTENTIE!!!

Het verhittelement bevindt zich in de deksel - de deksel zorgt dus voor het kook-, bak- en braadproces. De deksel wordt zeer heet tijdens gebruik en zal ook na uitschakeling nog geruime tijd warm blijven. Vermijd directe aanraking met het deksel of andere metalen onderdelen tijdens gebruik. Gebruik om het deksel op te tillen de steel en het handvat.

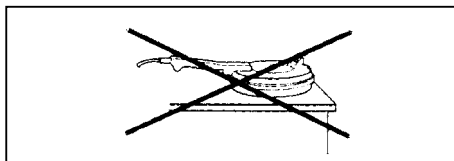


Zorg tijdens gebruik dat er ruime afstand is tussen de pan en plastic voorwerpen of ontvlambaar materiaal.



ATTENTIE!!!

Als u het deksel afneemt, plaats het dan ondersteboven, dus met het verhittelement naar boven (dus steel en handvat onderop).



Zorg dat het deksel buiten het bereik van kinderen blijft.

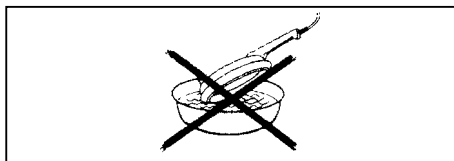
Als u klaar ben met de bereiding, schakel het apparaat dan uit via de schakelaar die op de steel zit, haal de stekker uit het stopcontact en laat de pan en deksel afkoelen.



Gebruik de Remoska, buiten of binnen, **nooit** in een vochtige of dampende omgeving. Gebruik de Remoska niet in de regen!



Reinig de deksel **niet** door onderdompeling in water of in een vaatwasser.



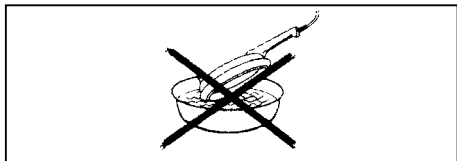
Houdt de Remoska uit de buurt van plastic of ontvlambare materialen.

Gebruiksaanwijzing

De elektrische Remoska Pan behoort tot de favorieten elektrische apparaten voor thermische bereiding van gerechten. Men kan in de Remoska pan allerlei soorten gerechten bereiden: Vlees, groenten, taarten, cake, quiches etc.

Was voor gebruik de Remoska pan (**niet het deksel !!**) in warm water en zeepsop.

De deksel kunt u afnemen met een vochtige doek met wat zeepsop.



Omdat er geen hitteregelaar is (enkel de aan/uit schakelaar), verhit de Remoska op constant gelijke hitte en is aanbranden van voedsel vrijwel onmogelijk. U kunt het kook/bak proces volgen zonder het deksel op te tillen door het glazen venster in de deksel. Regelmatig optillen van het deksel tijdens gebruik verminderd de warmte in de pan en de inhoud kan te droog worden.

Per soort vlees dat u bakt kan het verschillen hoeveel water, boter of olie u er aan toe moet voegen. Houdt er rekening mee dat bij bereiding in de Remoska er minder vocht nodig is dan in een gewone oven. Teveel vocht toedienen kan er toe leiden dat het vlees meer gestoomd dan gebakken wordt.

Ook met het deksel gesloten op de pan kan ongewenst stoom ontsnappen door 2 vensters in het deksel, de braadsappan blijven achter in de pan.

Bakken, braden of grillen met de Remoska zorgt dat het gerecht mals blijft, vol van smaak en niet uitdroogt, zoals dikwijls wel gebeurt bij een zelfde bereiding in een oven.



ATTENTIE!!!

Gebruik geen metalen voorwerpen om in de pan te roeren of er iets uit te scheppen.

Hiermee riskeert u beschadiging van de Teflon laag. Gebruik een plastic of houten lepel/spatel. Een houten spatel is bijgesloten bij uw Remoska.

Zodra de Remoska uitgeschakeld en afgekoeld is, reinig dan de pan als volgt:

De deksel kunt u reinigen met een vochtige doek en wat zeepsop. Veeg daarna de eventuele sopresten met een uitgespoelde doekje na.

De pan kunt u met een vochtige doek met zeepsop afnemen, in water met sop en een afwasborstel of in de vaatwasser. Gebruik **geen** schuurspons of ander schurend materiaal.

De bovenzijde van de deksel (waar de greep en steel zitten) kan na langdurig gebruik een lichte gelige verkleuring tonen. Gebruik enkel een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal. Andere schoonmaak poeders zullen krassen op de oppervlakte veroorzaken.

Het venster in het deksel kunt u reinigen met een vochtige doek met zeepsop.



ATTENTIE!!!

Reparatie - Indien er een elektrisch mankement is of een beschadiging aan elektrische onderdelen, breng de Remoska dan altijd naar een erkende elektra werkplaats. Na reparatie moet eerst het deksel getest worden voordat u het verder gebruikt.



Voorkom elektrische schokken of verwondingen en probeer nooit zelf de elektriciteitsnoer te repareren.

REMOSKA®

Markova 1768 • 744 01 Frenštát pod Radhoštěm • Tel.: +420/556/802 601
Fax: +420/556/802 602 • e-mail: remoska@remoska.cz • <http://www.remoska.cz>

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za zakup tradycyjnego czeskiego wyrobu, elektrycznego prodiża marki REMOSKA, który w czeskich kuchniach używany jest od roku 1957 i jest ciągle ulubionym sprzętem. Ze względu na swoje szerokie zastosowanie znalazł także klientów za granicą.

Życzymy smacznego!

REMOSKA składa się z trzech podstawowych części:



- 1 Pokrywy (z elementem grzeijnym)
- 2 Miski
- 3 Podstawy

Przed użyciem prodiża marki REMOSKA należy starannie zapoznać się ze wskazówkami i instrukcją obsługi.

Ostrzeżenia bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO!!!

W pokrywie znajduje się element grzeiny.

Podczas przyrządzania potraw pokrywa jest

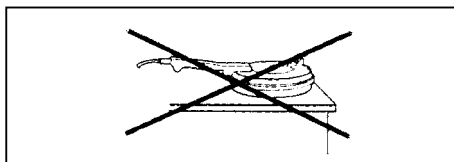
BARDZO GORĄCA i pozostaje gorąca nawet po wyłączeniu głównego wyłącznika. W czasie przyrządzania potraw **NIE DOTYKAĆ** powierzchni pokrywy ani pozostałych części metalowych. Pokrywę zdejmować używając tylko plastikowego uchwytu (ew. podpórki plastikowej).



UWAGA!!!

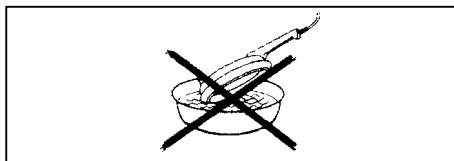
Nie kłaść pokrywy dolną, grzeijną częścią na podkładkę lub stół roboczy, ale położyć ją zawsze **ODWROTNIE** (patrz rys.). W tym celu został przystosowany uchwyt i podpórka.

Po przyrządzeniu potrawy **WYŁĄCZYĆ** główny wyłącznik i sprzęt **ODŁĄCZYĆ** z sieci elektrycznej. Pozostawić do schłodzenia.



UWAGA!!!

Nie zanurzać pokrywy do wody! **NIE WKŁADAĆ** do zmywarki!



NIE UŻYWAĆ sprzętu w środowisku wilgotnym ani bezpośrednio na deszczu!



NIEBEZPIECZEŃSTWO!!!

Sprzęt pozostawiać poza zasięgiem dzieci!

Nie stawiać sprzętu w pobliżu przedmiotów z plastiku lub palnych!

Instrukcja obsługi

Prodiż marki REMOSKA należy do sprawdzonych i bardzo ulubionych sprzętów elektrycznych służących do przyrządzania potraw na ciepło. Można w nim przyrządzać wszystkie rodzaje mięs, warzyw, potrawy słone i słodkie. Najbardziej nadaje się do pieczenia i zapiekania, ale można w nim także podgrzewać

i rozmrażać. Przyrządzanie potraw spełnia warunki zdrowego odżywiania oraz diety.

Przed pierwszym użyciem miskę pokrytą powłoką teflonową umyć czystą, ciepłą wodą stosując płyn do mycia i wysuszyć.

REMOSKA nie posiada regulatora, dlatego że pracuje równomiernie i nie należy się, więc obawiać, że potrawa się przypali. Przebieg przyrządzania można dodatkowo sprawdzać bez zdejmowania pokrywy przez szklane okienko.

Podczas przygotowywania potraw zalecamy podnosić pokrywę tylko w najbardziej koniecznych przypadkach, częste otwieranie powoduje wysuszenie potrawy. Podczas pieczenia mięsa należy pamiętać, że różne rodzaje mięsa zawierają różne ilości wody i tłuszczu, dlatego podlewamy wodą w zależności od potrzeby. Jeżeli mięso podlewamy dużą ilością, to tylko go dusimy! Chociaż pokrywa zostaje zamknięta, nadmiar pary odprowadzany jest przez dwa zawory znajdujące się w pokrywie. Przyrządzone potrawy pozostają soczyste, wilgotne i nie wysuszają się długim pieczeniem jak w klasycznym piekarniku.

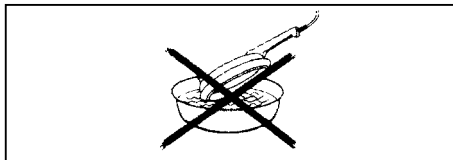
Do mieszania i odrywania potraw od ścian lub dna, albo podczas porcjowania **NIE STOSOWAĆ** ostrych i metalowych narzędzi. Moglibyśmy zniszczyć powłokę teflonową! **STOSOWAĆ** tylko drewniane lub plastikowe narzędzia.

Konserwacja (mycie i czyszczenie)



UWAGA!!!

Nie zanurzać pokrywy do wody!



Pokrywy **NIE WKŁADAĆ** do zmywarki!

REMOSKĘ czyścić aż po zupełnym schłodzeniu i wyłączeniu z sieci elektrycznej.

- **pokrywę (część dolną)** wytrzeć wilgotną gąbką (nie używać szorstkiej powierzchni) namoczoną w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia;
- **miszkę** czyścić powszechnym sposobem bez stosowania proszków, można ją też zmywać w zmywarce;
- **górna część pokrywy** wykonana z materiału nierdzewnego może pod wpływem temperatury w czasie dłuższego okresu stosowania „żółtknąć”. Pierwotny wygląd uzyskamy stosując specjalne środki czyszczące do materiałów nierdzewnych (stainless). Część górna wykonana jest z połyskliwego materiału nierdzewnego. Ani w tym przypadku **NIE STOSOWAĆ** proszków czyszczących lub szorstkiej powierzchni gąbki. Możliwość zadrapania!

W przypadku uszkodzenia części elektrycznej sprzętu (przewód zasilający, element grzejny, wyłącznik ...) ZAWSZE zwrócić się do specjalistycznego punktu naprawy. Sprzęt po naprawie musi być poddany testom elektrycznym!

Aby zapobiec urazom prądem elektrycznym lub pożarem nie dokonywać samemu napraw lub wymiany przewodu zasilającego.

REMOSKA®

Markova 1768 • 744 01 Frenštát pod Radhoštěm • Tel.: +420/556/802 601
Fax: +420/556/802 602 • e-mail: remoska@remoska.cz • <http://www.remoska.cz>

Használati útmutató

Köszönjük, hogy megvásárolta már több éves hagyományokkal rendelkező termékünket, a REMOSKA márkajelzésű sütőtálat. Ezt a készüléket a cseh háziasszonyok már 1957 óta használják, és napjainkban is nagy népszerűségnek örvend. Széleskörű felhasználási lehetőségének köszönhetően külföldön is vásárlóira talált.

Jó étvágyat kívánunk!

A REMOSKA három részből áll:



- 1 Fedél (a fűtőtesttel)
- 2 Tál
- 3 Állvány

A REMOSKA sütőtál használata előtt figyelmesen olvassa el a biztonsági előírásokat és a használati útmutatót.

Biztonsági előírások



VESZÉLY!

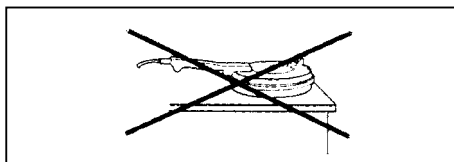
A fedélben egy fűtőtest található, amely az ételek készítése közben **RENDKÍVÜL FORRÓ**, és a főkapcsoló kikapcsolása után is még sokáig magas hőmérsékletű. Főzés közben ügyeljen arra, hogy se a fedélhez, se a tál többi fém részéhez **NE ÉRJEN HOZZÁ**. A fedelet csak a műanyag nyél (esetleg a műanyag kitámasztó) segítségével mozgassa.



FIGYELEM!

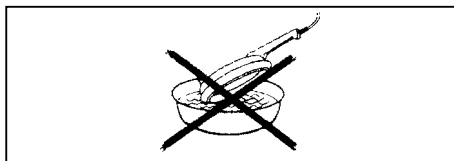
A fedelet csak **FELFORDÍTVA** (lásd az ábrát) tegye az asztalra vagy a munkafelületre, soha ne az alsó oldalával lefelé. Erre a célra szolgál a nyél és a kitámasztó.

A fűzés/sütés befejeztével **KAPCSOLJA KI** a főkapcsolót és **HÚZZA KI** a csatlakozó kábel dugóját a hálózati aljzatból.



FIGYELEM!

A fedelet soha ne tegye vízbe! A fedelet tilos mosogatógépben mosogatni!



A készüléket **NE ÜZEMELTESSE** az esőn vagy nedves környezetben.



VESZÉLY!

A készüléket gyerekek elől elzárva tárolja.

A készüléket ne állítsa műanyag tárgyak vagy gyúlékony anyagok közelébe!

Használati útmutató

A REMOSKA elektromos sütőtál az ételek főzéséhez/sütéshez alkalmas, a jól bevált és közkedvelt elektromos háztartási felszerelések egyike. Mindenfélé, hús, zöldség, sós és édes étel elkészítéséhez alkalmas. Legalkalmasabb sütéséhez, rakott ételek készítéséhez, de melegítéshez és kiolvasztáshoz is használható.

Az elkészített ételek megfelelnek a diétára és az egészséges táplálkozásra vonatkozó elvárásoknak.

Első használat előtt a tál Teflonnal bevont, tapadást gátló felületét mossa el mosogatószeres meleg vízzel, öblítse le tiszta vízzel, majd törölje szárazra.

A REMOSKA-t hő szabályozóval szerelték fel, ezért nem kell aggódnia, hogy az étel odaég. A főzés/sütés menetét ráadásul a fedélen található üveglapon keresztül is ellenőrizheti, anélkül, hogy azt le kellene emelni.

Az étel készítése közben javasoljuk, hogy a fedelet csak a legszükségesebb esetben emelje le, gyakori nyitogatáskor az étel csak feleslegesen kiszárad. Húsok sütése közben vegye figyelembe azt, hogy az egyes húsfélék víz és zsírtartalma eltérő, ezért vizet is csak ennek megfelelően öntsön alá. Ha sok vizet önt a hús alá, akkor csak párolódik, de nem pirul meg. Annak ellenére, hogy az edényen rajta van a fedél, a keletkező pára az azon található szelepeken keresztül elvezetődik. Az elkészített étel zamatos, puha lesz, a hosszabb sütés közben sem szárad ki úgy, mint a hagyományos sütőkben.

Az étel keveréséhez, darabolásához, esetleg ha odaragadt, felszedéséhez NE HASZNÁLJON éles fém eszközöket, mert felsértheti a tapadást gátló Teflon felületet!

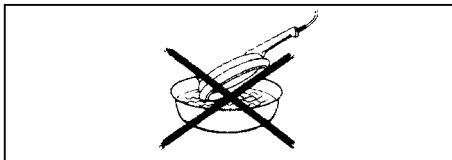
Csak fa, vagy műanyag eszközöket **HASZNÁLJON**.

Karbantartás (mosás és tisztítás)



FIGYELEM!

A fedelet soha ne tegye vízbe!



A fedelet soha **NE MOSSA** mosogatógépben!

A REMOSKA tisztítása előtt húzza ki a csatlakozó kábel dugóját a hálózati aljzatból és várja meg, amíg a készülék teljesen kihűl.

- **a fedelet (alsó rész)** mosogatószeres meleg vízbe mártott szivaccsal törölje át (ne használja az érdeesebb felületét).
- **a tálat** hagyományos módon, súrolószert használata nélkül vagy mosogatógépben moshatja el.
- a fedél nemesacélból készült, felső része a huzamosabb használat alatt „elsárgulhat”. Eredeti színét speciális, a nemesacél felületek tisztításához alkalmas készítmények segítségével nyerhetjük vissza (stainless).
A fedél felső részét fényezett nemesacélból gyártották, ezért tisztításához **SOHA** ne használjon durva szemcséjű súrolószert vagy fém szivacsot, mert a felületét felkarcolhatja!

Az elektromos alkatrészek sérülése esetén (csatlakozó kábel, fűtőtest, főkapcsoló...) **MINDIG** forduljon a szakszervizhez. Javítás után a készüléken mindig el kell végezni az érintésvédelmi tesztet!

Az áramütésből eredő balesetek és a tűz elkerülése érdekében a készülék javítását és a csatlakozó kábel cseréjét **SOHA** ne végezze egyedül.

REMOSKA®

Markova 1768 • 744 01 Frenštát pod Radhoštěm • Tel.: +420/556/802 601
Fax: +420/556/802 602 • e-mail: remoska@remoska.cz • <http://www.remoska.cz>

Bruksanvisning

Vi tackar Er för att Ni inhandlat en traditionell tjeckisk produkt, det elektriska stek- och bakningskärlet av märket REMOSKA. I de tjeckiska köken har det använts redan från år 1957 och är fortfarande väldigt populärt. På grund av sitt breda användningsområde har det även funnits kunder i andra länder.

Vi öskar Er en smaklig måltid

REMOSKA består i princip av tre delar:



- 1 Lock (med värmeelement)
- 2 Käril
- 3 Hållare

Läs säkerhetsföreskrifterna och bruksanvisningen noggrant före användning av det elektriska stek- och bakningskärlet av märket REMOSKA.

Säkerhetsföreskrifter



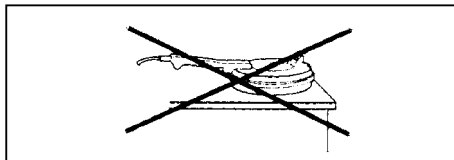
FARA!!!

I locket sitter ett värmeelement. Locket är under tillagning av maten **MYCKET VARMT** och förblir varmt även efter det att strömbrytaren slagits av. **RÖR EJ** lockets yta eller någon annan metall del under matlagningen. Använd bara plasthandtaget för att manipulera locket (respektive plasthållaren).



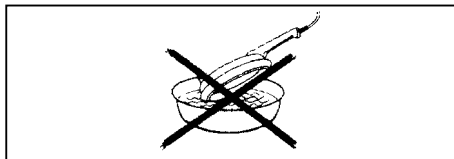
VARNING!!!

Lägg inte locket med undersidan nedåt, där värmeelementen sitter, på underlägg eller köksbordet. Lägg det alltid **UPP OCH NER** (se bild). För detta ändamål finns ett handtag och en hållare föreslagna. **SLÅ AV** strömbrytaren när matlagningen är klar och **DRA UT SLADDEN** ur vägguttaget. Låt apparaten svalna.



VARNING!!!

Locket får ej nedsänkas i vatten! **ANVÄND INTE** diskmaskin för rengöring av locket!



FARA!!!

Apparaten får **EJ ANVÄNDAS** i fuktig miljö eller i direkt regn.

Placera apparaten utom räckhåll för barn!

Placera inte apparaten i närheten av plastföremål eller brännbart material.

Bruksanvisning

Det elektriska stek- och bakningskärlet av märket REMOSKA är en beprövad och mycket omtyckt elapparat för beredning av varmrätter. Den kan användas för tillagning av alla sorters kött, grönsaker, samt salta och söta maträtter. Den är bäst lämpad för stekning och bakning, men kan även användas för uppvärmning och tining. Matberedningen motsvarar kraven för nyttig kost och diet.

nnan kärlet, som har en Teflonyta, används för första gången ska det först rengöras med rent varmt vatten och diskmedel och därefter torkas.

REMOSKA är inte utrustad med någon regulator eftersom den har jämn verkningsgrad och man behöver därför inte vara orolig för att bränna maten. Det går dessutom lätt att titta till maten genom glasrutan och man behöver därför inte ta av locket

Vi rekommenderar att locket inte tas av mer än absolut nödvändigt, eftersom maträtten blir torr om locket tas av ofta.

Vid tillagning av kött måste man tänka på att olika sorters kött innehåller olika mycket vatten och fett, ös därför med vatten efter behov. Om man öser för mycket vatten kommer köttet i stället att bräseras! När locket är stängt leds överbliven ånga bort genom två övertrycksventiler i locket. De tillredda maträtterna förblir därför saftiga, mjuka och torkar inte ut genom långvarig stekning som i en klassisk ugn.

ANVÄND INTE redskap som är vassa eller av metall för att röra om i kärlet, för att lossa maten från dess väggar och botten eller för att portionera upp maten. Teflonytan som förhindrar att maten bränner fast skulle kunna skadas!

ANVÄND alltid bara verktyg som är av trä eller plast.

ANVÄND INTE diskmaskin för att göra rent locket!



REMOSKA kan diskas först när den svalnat helt och kopplats bort från elnätet.

- **lock (underdelen)** torka med fuktig svamp (använd inte svampens grova yta) doppad i varmt vatten med diskmedel;
- **kärlet** kan rengöras som vanligt utan att använda rengöringspulver, kan även diskas i diskmaskin.
- **lockets överdel** av rostfritt material kan på grund av långvarig exponering för hetta anta en gulaktig färg. Genom att använda särskilda rengöringsmedel för rostfritt stål (stainless) kan man återställa det ursprungliga utseendet. Överdelen är tillverkad av polerat rostfritt material. Även i detta fall får **ALDRIG** rengöringspulver eller den grova ytan på disksvampen användas, den polerade ytan skulle kunna repas!

Skulle den elektriska delen (elkabeln, värmeelementet, strömbrytaren...) skadas måste fackmannamässig service **ALLTID** anlitas. Apparaten **MÅSTE** efter reparation genomgå test för elsäkerhet!

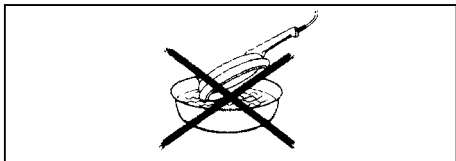
För att inte en olycka med elektrisk ström eller eldsvåda ska inträffa får man själv **ALDRIG** försöka reparera apparaten eller byta elkabeln.

Underhåll (rengöring och diskning)



FARA!!!

Locket får ej nedsänkas i vatten!



REMOSKA®

Markova 1768 • 744 01 Frenštát pod Radhoštěm • Tel.: +420/556/802 601
Fax: +420/556/802 602 • e-mail: remoska@remoska.cz • <http://www.remoska.cz>

ZÁRUČNÝ LIST

REMOSKAS. r. o.
Markova 1768
744 01 Frenštát p. R.

Výrobca ručí za akosť a vyhotovenie tohoto výrobku počas **24 mesiacov** odo dňa jeho predaja užívateľovi. Ďalej ručí za všetky funkcie stanovené príslušnými záväznými technickými normami za predpokladu, že užívateľ bude dodržiavať návod uvedený spôsob použitia výrobku. Záruka sa vzťahuje na záady, ktoré vzniknú použitím preukazateľne vadného materiálu alebo vadným vyhotovením s podmienkou, že na spotrebiteľčí nebol vykonaný neodborný úpravy alebo neoprávnené zásahy. Užívateľ môže reklamovať výrobok u **predávajúceho**, ktorý výrobok predal, alebo môže zaslať riadne zabalený kompletný výrobok s potvrdeným záručným listom priamo:

V prípade oprávnenej reklamácie bude výrobok spotrebiteľovi opravený bezplatne.

Pre iný postup, výmenu tovaru alebo zrušenie zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka § 619, § 622 a násl.

Reklamácia nemôže byť uznaná bez riadne vyplneného záručného listu, s dátumom a razítkom predajne, ďalej v prípade nesprávne zabaleného výrobku a v prípade jeho poškodenia pri preprave či v prípade doručenia nekompletného či demonovaného výrobku.

Dát. predaja:
Razítko a podpis predajne:

Kupujúci bol seznámený s funkciou
a používaním výrobku.

**Bez dátuma predaja
a razítka predajne je
záručný list neplatný
a oprava nebude
vykonaná v záruke.**

Výrobok bol v zár. opravu od do.....
Doklad o opravu číslo:

Raz. a podpis opravovne

Výrobek bol v zár. opravu od do.....
Doklad o opravu číslo:

Raz. a podpis opravovne

Výrobok bol v zár. opravu od do.....
Doklad o opravu číslo:

Raz. a podpis opravovne

Výrobok bol v zár. opravu od do.....
Doklad o opravu číslo:

Raz. a podpis opravovne

Výrobok bol v zár. opravu od do.....
Doklad o opravu číslo:

Raz. a podpis opravovne

ZÁRUČNÍ LIST

Záruční opravy provádí:
REMOSKA s.r.o.
Markova 1768
744 01 Frenštát p.R.

Výrobce ručí za jakost a provedení tohoto výrobku po dobu **24 měsíců** ode dne jeho prodeje uživateli. Dále ručí za všechny funkce stanovené příslušnými závaznými technickými normami za předpokladu, že uživatel bude dodržovat návodem uvedeny způsob použití výrobku. Záruka se vztahuje na závady vzniklé použitím prokazatelně vadného materiálu nebo vadným provedením s podílníkou, že na spotřebiči nebyly provedeny neodborné opravy, úpravy nebo neoprávněné zásahy.

Reklamací může uživatel uplatnit u **prodejece**, který výrobek prodal, nebo může zaslat řádně zabalený kompletní výrobek s potvrzeným záručním listem přímo **výrobci REMOSKA s.r.o.**

V případě oprávněné reklamace bude výrobek spotřebiteli opraven bezplatně.

Pro jiný postup, výměnu zboží či zrušení smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku § 6:19, § 6:22 a násl.

Reklamacce není třeba být uznaná bez řádně vyplněného záručního listu, opačného datem a razítkem prodejny, dále v případě nesprávného zabalení výrobku a v důsledku toho jeho poškození při přepravě či v případě doručení nekompletního či demontovaného výrobku.

Dat. prodeje:
Razítko a podpis prodejny:

Kupující byl seznámen s funkcí
a zacházením s výrobkem.

**Bez data prodejce
a razítka prodejny
je záruční list
neplatný a oprava
v záruce nebude
provedena.**

Výrobek byl v zár. opravě od do.....
Opravenka číslo:

Raz. a podpis opravy
Výrobek byl v zár. opravě od do.....
Opravenka číslo:

Raz. a podpis opravy
Výrobek byl v zár. opravě od do.....
Opravenka číslo:

Raz. a podpis opravy
Výrobek byl v zár. opravě od do.....
Opravenka číslo:

Raz. a podpis opravy
Výrobek byl v zár. opravě od do.....
Opravenka číslo:

Raz. a podpis opravy