



Čestitamo vam za nakup visokokakovostne ponve Remoska® Vega

Pred prvo uporabo

Natančno preberite Navodila za uporabo!!!

Držite se teh navodil, da ohranite kakovost ponve.

- 1) Vzemite ponev iz transportne škatle.
- 2) Odstranite ves embalažni material z zunanje in notranje strani ponve (vključno z oprijeto folijo, papirjem itd.).
- 3) Pred prvo uporabo dele, ki bodo prišli v stik s hrano, umijte z vročo vodo in tekočino za pomivanje, ponev dobro sperite s čisto vodo, obrišite jo oziroma pustite, da se posuši.
- 4) Notranjost posode s prstom ali s krpo namastite z maščobo ali oljem.
- 5) Ponev nežno segrevajte približno 3-5 min. (plinski štedilnik, kuhalna plošča iz keramičnega stekla), približno 1-3 min (indukcijski štedilnik), po ogrevanju ponovno obrišite s papirnatim prtičkom.

OPOZORILO: Največje prostornine kuhalnika ne uporabljajte dalj časa in tudi ne praznih ponev (predvsem na indukcijskih štedilnikih), ker lahko tako ponev prežgete in pri tem poškodujete proti-lepilni premaz (na primer, če imate keramično kuhalno ploščo ali štedilnik na plin ali elektriko polno prižgan 8-10 min ali pa indukcijski štedilnik več kot 2-3 min, saj se temperatura ponve lahko dvigne tudi na 300-350 °C!!!) Najvišja priporočena temperatura za proti-lepilni premaz in za ročaj je 220 °C!!! Plastični deli lahko pri višjih temperaturah začnejo vonjati.

- 6) Pred vsako uporabo ponve jo vedno previdno segrevajte kake 2-5 min. pri temperaturi 150-180 °C, odvisno od vrste štedilnika.

Bodite pozorni na nasvete, glejte točko 5.

PRIPOROČILO: Za testiranje optimalne temperature posode priporočamo »vodni test«: v ponev nalijte nekaj kapljic vode, ki bi ob pravi temperaturi morale zavreti, delati mehurčke in izhlapevati. Šele potem ima ponev pravilno temperaturo)

- 7) Po "vodnem testu" sestavine, ki jih želite kuhati, pražiti ali cvreti, takoj položite v ponev.

OPOZORILO: Med uporabo se ne dotikajte posode (razen plastičnih ročajev), ker je VROČA! Ponev se LAHKO uporablja v pečici (npr. na elektriko/plin/vroč zrak)! Še posebej pazite, da se otroci in neprimerne osebe ne dotikajo ponve!

PRIPOROČILO: Pri uporabi ponve v pečici na plin ali na elektriko z zgornjim ogrevanjem, vam priporočamo, da ponev postavite čim dlje od grelnega elementa. Zlasti zgornji deli starejših pečic se lahko pregrejejo (280-320 °C), kar lahko vodi do prekoračitve dovoljene temperature (največ 220 °C). Pregrevanje lahko povzroči neprijeten vonj ali razkroj proti-lepilne plasti in izgubo njenih proti-lepilnih lastnosti.

Uporaba

Ponev lahko uporabljate na toplotnem viru - plinu, električnem štedilniku, keramični in indukcijski kuhalni plošči. Za plinske kuhalnike priporočamo, da uporabite litoželezno ploščo za širjenje toplote, ker je tako prevlečeno dno lažje vzdrževati (indukcija). Ko se ponev v približno 2-5 minutah segreje na pravo temperaturo (150-180 °C - preverite z vodnim testom), v ponev položite meso ali drugo hrano, pustite, da se kratko kuha, in nato na zmerni ali manjši vročini kuhajte dalje. Ni se vam treba učiti, kako se kuha v naši ponvi. Kuhate lahko tako, kot ste navajeni, naučili se boste samo, kako nadzorovati vir toplote. Ponev ne pregrevajte po nepotrebnem - na ta način prihranite energijo in denar! Velika prednost teh ponev je, da ne absorbirajo vonjav, tako da lahko v eni in isti ponvi kuhate, cvrete in pražite.

Vzdrževanje

Po kuhanju jedi brez maščobe morate ponev samo še obrisati z navadnim papirnatim prtičkom. Za čiščenje so na splošno na voljo tri možnosti:

1. Po gretju nalijte v vročo ponev hladno vodo. Ko se ostanki hrane sprostijo in splavajo, celotno vsebino zlijte proč (tako imenovani toplotni šok) = **PRIPOROČAMO** vam to, ker je ponev narejena iz kakovostnega litega železa, naj vas ne skrbi, da bi se zaradi tega dno ponve izbočilo. Garancija v celoti velja za kakršnekoli izbokline dna.
2. Pustite, da se ponev ohladi, in jo obrišite s papirnatim prtičkom.
3. Ponev redno operite s tekočim detergentom za čiščenje ponev, pazite, da se v njej ne bodo nabirale maščobe in ostanki skuhane hrane.

4. Ne priporočamo vam posodo pomivati v pomivalnem stroju.

Opozorilo

Uporabljajte samo kuhinjske pripomočke iz lesa ali plastike!

Prazne ponve nikoli ne pregrevajte po nepotrebnem!

Uporabljajte do največ 220 °C!

Velika prednost ponve je, da se hrana ne lepi na dno, zato vam med kuhanjem ni treba uporabljati nobene sile!

Ne uporabljajte pripomočkov iz kovine!

Ne uporabljajte ponve za shranjevanje hrane, njen namen je kuhanje, ne pa shranjevanje! Površina se lahko lušči, če jo uporabljamo za shranjevanje posode!

Ne hranite ponve s hrano v hladilniku ali zamrzovalniku!

Zaradi ročne izdelave pride do drobnih nepravilnosti in neenakomernosti v videzu izdelka, ki pa ne vplivajo na funkcionalnost ali lastnosti ponve, zato to ne sme biti razlog za pritožbo nad izdelkom.

Zaključek

Vse doslej napisano je osnovna informacija o tem, kako učinkovito uporabljati ponev. Za to ponev ne potrebujete nobene posebne kuharske knjige. **Bistveno je naučiti se, kako gretje učinkovito nastaviti na čim nižje. Ostalo je odvisno samo od vaše bogate domišljije.**

Ekologija

Če dimenzije to omogočajo, bo vsaka posoda imela natisnjene oznake za materiale, uporabljene v izdelku, embalaži, sestavnih delih in dodatkih, ter za njihovo recikliranje. Pravilno odstranjevanje tega izdelka bo pomagalo ohraniti dragocene naravne vire in nas spodbudilo, da preprečimo morebitne slabe vplive na okolje in na zdravje ljudi zaradi nepravilno odloženih odpadkov. Za dodatne podrobnosti se obrnite na svoje lokalne organe ali najbližje zbirno mesto. Če se te vrste odpadkov nepravilno odstranjujejo, se lahko v skladu z nacionalno zakonodajo naložijo globe. **Plastična vrečka ni igrača. Hraniti zunaj dosega otrok. Obstaja nevarnost zadušitve.**

Zakonodaja

Izjava o skladnosti je bila za izdelek izdana v skladu z zakonom št. 258/2000 Coll. o zaščiti javnega zdravja, kot je bil spremenjen. Lastnosti izdelka ustrezajo zahtevam, določenim z odlokom Ministrstva za zdravje št. 38/2001 Coll o higienskih zahtevah za izdelke, namenjene stiku z živili in jedili. Izdelek je v skladu z Uredbo (ES) št. 1935/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili. Proizvajalec si pridržuje pravico do manjših odstopanj od standardne različice izdelka, ki ne vplivajo na njegovo delovanje.

Garancija v teh pogojih ne velja.

- poškodbe plastičnega ročaja ali pokrova posode zaradi visoke temperature (nad 220 °C). Na primer, če ročaj postavite blizu odprtega plamena, razžarjenega grelnega elementa, stene pečice in tako naprej,
- poškodbe površine (praskе, načeta mesta) z ostrim kovinskim predmetom (npr. z nožem ali vilicami) ali poškodovana površina (praskе), ker so se uporabljali grobi in agresivni detergenti (npr. jedko sredstvo za čiščenje pečic ali tablete za čiščenje pomivalnega stroja), ali poškodbe površine (okrušena mesta) zaradi neprevidnega ravnanja (npr. s pokrovom). Te „**oznake**“ nikakor ne vplivajo na kakovost priprave hrane ali celotno življenjsko dobo ponve, prizadet je samo estetski videz,
- poškodbe indukcijskega dna zaradi nepazljivega ravnanja, tj. premikanja in drgnjenja po umazani kuhalni plošči, udarcev med spravljanjem, praskanja itd.
- poškodbe površine (ožgana mesta) zaradi previsoke temperature vira gretja,
- poškodbe razpok v zunanji površini dna zaradi visoke temperature toplotnega vira (npr. plinskega gorilnika), ker se litoželezna plošča za razpršenje toplote ni uporabljala.
- poškodbe zunanje indukcijske površine dna zaradi kršenja ob udarcu.

Postopek za pritožbe

Če se želite pritožiti, se obrnite na trgovino, kjer ste izdelek kupili. Ko pošiljate izdelek, priložite spremno pismo z razlogom za pritožbo in natančnim naslovom, ki vsebuje pošto številko in e-poštni naslov + telefonsko številko, da vas bomo lahko takoj obvestili, kako smo reklamacijo rešili. Da bomo postopek s pritožbami v vaše popolno zadovoljstvo in čim hitreje lahko speljali, vas prosimo, da priložite ta navodila za uporabo, ki služijo tudi kot garancijsko potrdilo. Izdelek, predložen v postopek pritožbe, mora biti čist, saj umazanega izdelka iz higienskih razlogov ne moremo sprejeti. Garancijsko obdobje traja 24 mesecev od nakupa ob pravilni uporabi izdelka, v skladu z njegovim namenom in temi navodili za uporabo. **To navodilo shranite varno, saj služi tudi kot garancijsko potrdilo.**

Datum prodaje:

Žig in podpis trgovine:

Kupec se je seznanil z delovanjem izdelka in kako se ravna z njim. Izdelek se je, preden je zapustil obrat, testiral. Celotno obdobje garancije proizvajalec jamči, da bo izdelek obdržal lastnosti, določene z ustreznimi tehničnimi standardi, pod pogojem, da se uporablja na način, ki je opisan v navodilih za uporabo. Garancija ne velja za okvare zaradi nepravilne uporabe izdelka. Zagotovljena garancija se podaljša za obdobje, za katerega izdelek popravljamo v okviru garancije zanj. Določbe civilnega zakonika veljajo, če se je izdelek zamenjal ali če se je pogodba o nakupu preklicala. Ta garancijski certifikat je tudi „potrdilo o kakovosti in popolnosti izdelka“.

Za več informacij obiščite www.remoska.eu.