

# Remoska® Tria

Gebrauchsanweisung

DE



**REMOSKA®**

# Gebrauchsanweisung

<b>Remoska® Tria.....</b>	<b>3</b>
Packungsinhalt .....	4
Produktkombination .....	4
Backdeckel mit Heizung und Ständer .....	5
Glasdeckel .....	5
Soft-Druck-Deckel .....	5
Remoska® Tria Topf.....	6
Sicherheitshinweise .....	6
Temperaturbeständigkeit des Produkts .....	6
<b>Kochen .....</b>	<b>7</b>
Sicherheitshinweise .....	8
Gebrauchsanweisung .....	9
Wartung (Spülen und Reinigen) .....	10
<b>Backen.....</b>	<b>11</b>
Sicherheitshinweise .....	11
Gebrauchsanweisung .....	14
Wartung (Spülen und Reinigen).....	15
<b>Dünsten.....</b>	<b>16</b>
Sicherheitshinweise .....	16
Gebrauchsanweisung .....	17
Wartung (Spülen und Reinigen).....	19

# Remoska® Tria

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der tschechischen Traditionsmarke REMOSKA® entschieden haben, das seit 1957 in tschechischen Küchen verwendet wird und nach wie vor sehr beliebt ist. Aufgrund seiner breiten Anwendung ist REMOSKA® nicht nur in der Tschechischen Republik, sondern auch im Ausland populär geworden.

Der Multicooker Remoska® Tria ist eines der multifunktionalen Küchengeräte, die dank drei verschiedener Deckel drei verschiedene Geräte/Küchenhelfer bieten.



# Packungsinhalt



# Produktkombination

1) Kochen



2) Backen



3) Dünsten



## 1 Glasdeckel



Der Glasdeckel besteht aus gehärtetem Sicherheitsglas, das am Umfang mit einer Silikon-dichtung versehen ist. Das spezielle Profil des Deckelrandes schützt die Topfkanten und reguliert gleichzeitig auf natürliche Weise die aus dem Topf entwichene Dampfmenge. Zusammen mit dem Kontrollfenster können Sie mit einer kleinen Menge an Wasser gesund kochen.

## 2 Soft-Druck-Deckel



Der Soft-Druck-Deckel in Kombination mit einem Topf von einem großen Umfang ist ideal für eine langsame und sanfte Art des Kochens unter leichtem Druck, die in den zubereiteten Speisen die Mineralien und Vitamine erhält. Der Glasdeckel besteht aus gehärtetem Sicherheitsglas, das am Umfang mit einer Silikon-dichtung versehen ist.

Das patentierte Verfahren der Deckelbefestigung ermöglicht die Bedienung (Öffnen und Schließen des Deckels) mit einer Hand. Auf dem Deckel befindet sich ein Bedienventil mit einer Silikonabdeckung und einem Sicherheitsventil.

3 + 5



## Backdeckel mit Heizung und Ständer

Der obere Teil des Deckels besteht aus Edelstahl. Der untere Teil des Deckels besteht aus Aluminium und ist mit einer Antihafbeschichtung versehen. Die Wärme vom Deckel, in dem sich das Heizelement befindet, wird von den Topfwänden auf den Topfboden übertragen, und die Speisen werden deshalb von allen Seiten erwärmt.

Im Topf liegt die optimale Temperatur zum Backen von Speisen bei 160–180°C. Überschüssiger Dampf, der beim Backen entsteht, wird durch vier hohle Schrauben im Deckel abgelassen, damit die verarbeiteten Lebensmittel nicht austrocknen, weich und saftig bleiben und ihr Aroma erhalten bleibt.

Der Backdeckel verfügt über ein Glasfenster. Das Stromzufuhrkabel mit einem Eurostecker und einem Stecker nach Kundenwunsch oder nach Wunsch des Abnehmers können Sie vom Halter entfernen. Der Schalter befindet sich oben am Griff, so dass der Ein-/Aus-Status in jeder Position überprüft werden kann. Durch das Platzieren des Schalters oben am Griff ist die Bedienung sowohl für Rechts- als auch für Linkshänder einfach.

Der Deckel ist so konstruiert, dass er mit dem Heizelement nach oben auf die Arbeitsfläche gelegt werden kann. Im Lieferumfang ist ein praktischer Ständer unter dem Topf aus hitzebeständigem Kunststoff enthalten.

## 4 Remoska® Tria Topf



Die Basis bildet ein großer Topf, der innen und außen mit einer mehrschichtigen Antihafbeschichtung versehen ist. Am Topf sind zwei Griffe angebracht. Die Griffe sind aus hochwertigem Material gefertigt, das Temperaturen bis 220°C standhält und somit eine sichere Handhabung ermöglicht. Die Wärmebrücken aus Edelstahl halten die Griffe immer kühl.

## Sicherheitshinweise



### VORSICHT!!!

Wenden Sie sich **IMMER** an einen Fachmann, wenn der elektrische Teil des Geräts (Stromzufuhrkabel, Heizelement, Schalter) beschädigt wird. Das Gerät **MUSS** nach der Reparatur eine elektrische Prüfung durchlaufen! Reparieren oder ersetzen Sie das Stromzufuhrkabel **NIEMALS** selbst, um Stromschläge oder Brände zu vermeiden. Antihaf-Backformen können bis zu max. 220°C verwendet werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts (z. B. Verderben von Lebensmitteln, Verletzungen, Verbrennungen, Verbrühungen, Feuer) verursacht werden und haftet mit der Garantie nicht für das Gerät, wenn die oben genannten Sicherheitsvorkehrungen nicht beachtet werden. Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll!

## Temperaturbeständigkeit des Produkts

	Beständigkeit gegen °C	Backofen
Topf	220 °C	✓
Glasdeckel	220 °C	✓
Soft-Druckdeckel	80 °C	✗
Backdeckel	80 °C	✗

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Remoska® Tria Multicooker verwenden.

## Kochen



Auch zum langsamen Garen geeignet, Zubereitung von Suppen, Beilagen, Saucen etc.

Der Topfboden hat eine Dicke von 8 mm und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Der Boden des Topfs ist für alle Arten von Kochfeldern geeignet, einschließlich Induktionskochfeldern.



Gas



Glaskeramik



Induktion



Elektro-  
-Gehäuse



Elektrokochplatten

Die Antihafbeschichtung des Topfes ist frei von schädlichen PFOA-Substanzen. Die Aluminiumlegierung ist mit einer mehrschichtigen Antihafoberfläche versehen, deren Beständigkeit durch die Verstärkung mit Titanoxidglimmer erhöht wird. Diese verstärkte Antihafbeschichtung ist wesentlich widerstandsfähiger gegen Abrieb oder mechanische Beschädigungen.

Topfdurchmesser	28 cm
Höhe des Topfes	13 cm
Die empfohlene maximale Höhe für Speisen zum Backen	6-8 cm
Die empfohlene maximale Höhe für Speisen zum Kochen	9,5 cm
Nutzbare Backvolumen	3 Liter
Nutzbare Kochvolumen	5,5 Liter

## Sicherheitshinweise

1. Spülen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile vor dem ersten Gebrauch in heißem Wasser mit einem Reinigungsmittel, spülen Sie sie gründlich mit klarem Wasser ab und wischen Sie sie trocken.
2. Reiben Sie die Innenseite des Behälters mit Fett oder Öl ein (entweder mit dem Finger oder mit einem Papiertuch).
3. Erhitzen Sie den Topf vorsichtig für ca. 3 Minuten (Gas, Elektroherd, Ceranfeld) und ca. 1 Minute (Induktionsherd) und wischen Sie ihn nach dem Erhitzen erneut mit einem Papiertuch ab.



### **VORSICHT!!!**

Verwenden Sie die maximale Leistung des Herdes nicht über einen längeren Zeitraum mit einem leerem Kochgeschirr (insbesondere beim Induktionsherd), da der Herd dadurch überhitzen und die Antihafbeschichtung beschädigen kann (z. B.: 8-10 Minuten und beim Induktionsherd länger als 2-3 Minuten kann die Temperatur des Topfes auf 300-350 °C steigen!!!)

**Die empfohlene Höchsttemperatur für die Antihafbeschichtung beträgt 250°C !!!**

Bei höheren Temperaturen können die Kunststoffteile riechen.



- Den Topf vor jedem Gebrauch ca. 1–3 Minuten auf 150–180°C erwärmen, je nach Art des Herdes. Achten Sie auf die Ratschläge unter Punkt Nr. 3.

**EMPFEHLUNG:** Um die optimale Temperatur des Kochgeschirrs zu überprüfen, empfehlen wir, einen "Wassertest" durchzuführen, indem einige Tropfen Wasser in das Kochgeschirr gesprüht werden, der bei der richtigen Temperatur platzt, zu glänzen beginnt und schnell verdunstet. Erst dann hat der Behälter die optimale Temperatur.

- Geben Sie die Zutaten nach dem „Wassertest“ sofort in den Topf, die Sie kochen, backen oder braten möchten.



**Fassen Sie den Topf während des Gebrauchs nicht an** (außer an den Kunststoffgriffen), **da er HEISS ist!**

Das Kochgeschirr **KANN** im Backofen verwendet werden (z. B. Elektro/ Gas/Heißluft). **VORSICHT!!!** In diesem Fall sind die Kunststoffgriffe **HEISS!**

Achten Sie besonders darauf, dass Kinder und falsche Personen nicht den Topf berühren!

**EMPFEHLUNG:** Bei der Verwendung von Kochgeschirr in Gas- und Elektrobacköfen mit Oberhitze wird empfohlen, das Kochgeschirr so weit wie möglich von der Heizspirale entfernt aufzustellen. Insbesondere bei älteren Backofen-Modellen kann die Oberseite des Backofens überhitzen (280–320 °C), wodurch die erlaubte Temperatur überschritten werden kann (max. 220 °C).

Überhitzung kann zu unangenehmem Geruch von Kunststoffteilen oder zur Verschlechterung der Antihafteoberfläche und zum Verlust ihrer Antihafteigenschaften führen.

## Gebrauchsanweisung

Wir **empfehlen** die Verwendung einer Diffusorplatte aus Gusseisen für Gasherde. Nachdem die Pfanne auf die richtige Temperatur von 150–180°C aufgeheizt wurde (das sind je nach Art des Backofens ca. 1–3 Minuten – Sie können einen Wassertest durchführen, siehe Punkt 5 oben), legen Sie Fleisch oder andere Lebensmittel in die Pfanne, lassen Sie sie eine Weile ziehen und kochen Sie bei mittleren oder niedrigeren Temperaturen dann weiter.

**Der große Vorteil dieser Kochgeschirre ist, dass sie keine Gerüche aufnehmen, so dass man in einem Kochgeschirr kochen, braten und backen kann.**



Sie müssen bei unserem Kochgeschirr nicht kochen lernen. Sie kochen so, wie Sie es gewohnt sind, Sie lernen lediglich, wie Sie eine Wärmequelle bedienen. Überhitzen Sie das Geschirr nicht – Sie sparen Energie und Geld!

## Wartung (Spülen und Reinigen)

- Den Topf in lauwarmem Wasser mit Spülmittel spülen, abspülen und abtrocknen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder die raue Seite eines Schwamms, um den Topf zu reinigen.
- Das Kochgeschirr kann in der Spülmaschine gespült werden, wir empfehlen eine Spülmaschine jedoch **NICHT** für eine einfache Reinigung.
- Verwenden Sie nur Küchenutensilien aus Holz und Kunststoff.
- Verwenden Sie keine Metallwerkzeuge!
- Überhitzen Sie Sie niemals unnötig leeres Kochgeschirr.



Nicht zum Aufbewahren von Lebensmitteln verwenden, das Kochgeschirr ist zum Kochen bestimmt, nicht zur Aufbewahrung.

Bei der Aufbewahrung von sauren oder alkalischen Lebensmitteln (z. B. Lečo, Tomatensauce, Sauerkraut, Paprika-Eintopf usw.) im Kochgeschirr kann sich die Beschichtung ablösen.

Bewahren Sie das Kochgeschirr mit Lebensmitteln nicht im Kühlschrank oder im Gefrierschrank auf.

Geringfügige Abweichungen bei dem gesamten Erscheinungsbild, die durch die manuelle Bearbeitung des Produkts verursacht werden, beeinträchtigen die Funktionalität oder Gebrauchseigenschaften des Geschirrs nicht und sind daher kein Grund zur Beanstandung.

# Backen



Geeignet zum Braten von Fleisch, hausgemachtem Brot, Brötchen, Kuchen, Pizza usw.

Elektrischer Backdeckel Remoska® verwandelt den Topf in eine alte bekannte elektrische Backschüssel der Marke Remoska®. Sie können alle Arten von Fleisch, Gemüse, salzigen und süßen Gerichten zubereiten. Er wird am besten zum Backen und Braten verwendet, kann aber auch zum Erhitzen und Auftauen verwendet werden. Die Zubereitung von Mahlzeiten entspricht einer gesunden Ernährung und Diät.

## Sicherheitshinweise

**Wenn das Stromzufuhrkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.**



### **HEISSE OBERFLÄCHE**

Auf diese Weise gekennzeichnete Teile sind sehr heiß (Deckel, Stütze, Ständer).



### GEFAHR!!!

Das Heizelement befindet sich im Deckel. Der Deckel ist während des Garens **SEHR HEISS** und bleibt auch nach dem Ausschalten des Hauptschalters heiß. Berühren Sie während des Garvorgangs **NICHT** die Deckeloberfläche oder ein anderes Metall oder Glas. Verwenden Sie nur den Kunststoffgriff, um mit dem Deckel zu hantieren.

Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder eine Fernbedienung angeschlossen werden.

Kinder ab 8 Jahren können dieses Gerät benutzen. Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen, können das Gerät bedienen, wenn sie beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen werden und die möglichen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und unter Aufsicht stehen. Kinder unter 8 Jahren müssen sich von Gerät und dem Stromzufuhrkabel fernhalten.

Das Gerät muss immer auf den Sockel gestellt werden.



### VORSICHT!!!

Legen Sie den Deckel nicht auf den Sockel, das Heizelement, eine Unterlage oder eine Arbeitsplatte, sondern immer **UMGEKEHRT** herum (siehe Abb.). Eine Halterung und eine Stütze sind für diese Lage entwickelt worden. **SCHALTEN** Sie das Gerät nach dem Zubereiten der Speisen AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Alles abkühlen lassen.

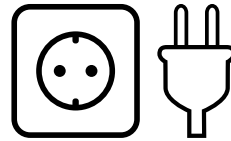


**FALSCH**



**RICHTIG**

**Schalten Sie vor der Reinigung, der Wartung oder nach der Arbeit das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, indem Sie den Netzstecker ziehen!**



Sie können das zu entfernende Kabel nur trennen, wenn es aus der Steckdose ausgesteckt ist.



### **GEFAHR!!!**

**VERWENDEN SIE** das Gerät **NICHT** in feuchter Umgebung oder bei direktem Regen!

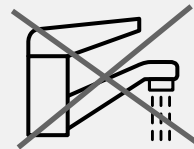
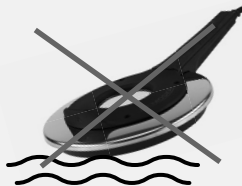
Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren!

**Wir erinnern Heimtierhalter/ Vogelhalter an den allgemeinen Grundsatz:** Achten Sie darauf, dass Haustiere nicht in der Küche untergebracht werden oder sich dort aufhalten.

Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Plastik- oder brennbaren Gegenständen auf. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, decken Sie das Gerät nicht mit einem Tuch usw. ab.

### **VORSICHT!!!**

- Tauchen Sie den Deckel nicht in Wasser!
- Reinigen Sie den Deckel nicht unter fließendem Wasser!
- **VERWENDEN SIE KEINEN** Geschirrspüler zum Reinigen des Deckels!



# Gebrauchsanweisung

Reinigen Sie mit Lebensmitteln in Berührung kommende Teile vor dem ersten Gebrauch in heißem Wasser mit einem Reinigungsmittel und trocknen Sie sie gründlich ab. Wir empfehlen, den Topf bis ca. 2/3 der Schüsselhöhe zu füllen (max. 6–8 cm), um zu verhindern, dass die Lebensmittel mit dem Heizdeckel in Berührung kommen und ihn verbrennen. Remoska® Tria ist nicht mit einem Regler ausgestattet, da er gleichmäßig funktioniert und Sie sich keine Sorgen um das Anbrennen der Lebensmittel machen müssen. Die Temperatur im Topf beträgt 160–180°C (Die Temperatur ist abhängig von der Menge und Art der Lebensmittel).

## **ÜBERHITZEN SIE DEN HEIZDECKEL NICHT ODER ÜBERHITZEN SIE NICHT OHNE NAHRUNG DEN GESAMTEN REMOSKA!!!**

Im Gegensatz zur Verwendung von Remoska® mit einem Glas- oder Soft-Druck-Deckel wird empfohlen, dass bei der Verwendung des Deckels der Topf nicht ohne Lebensmittel vorgewärmt wird, was als „trocken“ bezeichnet wird. Die Antihaftoberfläche am oberen Deckel kann beschädigt werden. Wenn Sie den Topf vorheizen müssen, gießen Sie eine kleine Menge Wasser in den Topf und gießen Sie es ab, danach trocknen Sie den Topf ab. Wir empfehlen, den Deckel während der Zubereitung nur dann anzuheben, wenn dies für die Zubereitung der Speisen erforderlich ist, da die Speisen häufig austrocknen.

Der Remoska® Tria Backdeckel wird mit vier Hohlschrauben hergestellt. Dies gewährleistet optimale Backbedingungen. Es ist notwendig, die Durchgängigkeit der Schrauben zu prüfen und diese zu reinigen, da diese eventuell durch Schmutz / Verkrustungen blockiert werden können. Beim Braten von Fleisch ist zu beachten, dass verschiedene Fleischsorten unterschiedliche Mengen an Wasser und Fett enthalten, damit man nicht unnötigerweise in einem Topf mit einer antihafbeschichteten Oberfläche Fleisch brät. Der überschüssige Dampf entweicht durch die Ventile im Deckel. Die zubereiteten Speisen bleiben saftig, geschmeidig und trocknen nicht durch das lange Backen wie im klassischen Backofen aus.



### **VORSICHT!!!**

Wenn das Fleisch begossen wird, wird das Fleisch nicht richtig gekocht und die Kochzeit des Fleisches verlängert sich. Verwenden Sie **KEINE** scharfen oder metallischen Werkzeuge, um Lebensmittel an den Wänden oder am Boden des Topfes zu rühren oder zu lösen. Dies kann die Antihafoberfläche beschädigen! **VERWENDEN** Sie immer nur Holz- oder Kunststoffbestecke. **Portionieren Sie niemals das Essen im Topf!**

**Legen Sie keine Aluminiumfolie, Backpapier oder ähnliches zwischen Deckel und Behälter!**

Sie finden die empfohlenen Zubereitungszeiten der Speisen im Remoska im Kochbuch RECEPTY. Der Remoska kann von einem instabilen Stromnetz beeinflusst werden.

**Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät unbeaufsichtigt bleibt.**

Wenn das Stromzufuhrkabel des Backdeckels beschädigt ist, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und verwenden Sie es nicht mehr.

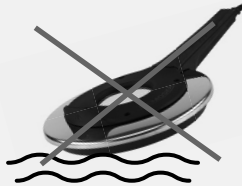
## Wartung (Spülen und Reinigen)

Der Backdeckel kann erst gereinigt werden, wenn er vollständig abgekühlt und vom Stromnetz getrennt ist.



### VORSICHT!!!

- Der Deckel darf nicht in Wasser getaucht werden!
- Spülen Sie den Deckel nicht unter fließendem Wasser!
- Verwenden Sie daher **KEINEN** Geschirrspüler zum Reinigen des Deckels!



Reinigen Sie den Boden des Deckels mit einem feuchten Schwamm, der in warmem Seifenwasser getränkt ist (verwenden Sie keine rauen Oberflächen). Das Oberteil besteht aus rostfreiem Edelstahl. Verwenden Sie in diesem Fall **NIEMALS** Scheuerpulver mit abrasiven Partikeln oder die rauen Oberflächen des Schwamms. Der Topf könnte zerkratzt werden!

Wenn das Essen am Topf klebt, weichen Sie die darin befindlichen Lebensmittel im Topf in Wasser ein. Dank der hochwertigen Antihaf-Oberfläche ist das Spülen sehr einfach – verwenden Sie das Reinigungsmittel und die weiche Seite des Schwamms, um wie gewohnt zu waschen.

# Dünsten



Zum Dämpfen geeignet Fleisch,  
Eintopf, Ragout, Gemüse usw.

Der Soft-Druck-Deckel ist besonders funktional für einen langsamen, schonenden Garkvorgang unter mäßigem Druck ausgelegt, bei dem alle Mineralien und Vitamine in den zubereiteten Speisen erhalten bleiben. Der Soft-Druck-Deckel in Kombination mit dem Topf mit dem großen Umfang ist ideal für die Zubereitung von Fleischgerichten und Brühen.

- Spezialdeckel, der ein langsames, schonendes Garen unter mäßigem Druck simuliert.
- Sie können den Deckel während des Garens jederzeit vom Topf nehmen.
- Der Deckel ist aus gehärtetem Sicherheitsglas mit einer Silikondichtung hergestellt.
- Das Regulierventil mit der Silikonabdeckung und dem Sicherheitsventil befindet sich am Deckel.
- Einfacher Öffnungs-/Schließmechanismus des Deckels mit einer Hand.
- Schonendes Garen unter leichtem Druck schont alle Vitamine und Nährstoffe.

## Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Soft-Druck-Deckel verwenden.
- Wenn ein Fehler auftritt, verwenden Sie die Soft-Druck-Deckel nicht mehr und kontaktieren Sie Ihren Händler oder Remoska s.r.o.
- Der Soft-Druck-Deckel darf nicht gewaltsam geöffnet oder geschlossen werden.
- Heizen Sie den Kochtopf mit dem Druckdeckel nicht leer auf, da er dadurch beschädigt wird.
- Verwenden Sie den Topf nicht in Kombination mit einem Soft-Druck-Deckel zum Braten.



- Vergewissern Sie sich, dass die Deckelgriffe richtig in die Griffleiste eingesetzt sind (wenn am Schlosssymbol kein roter Punkt angezeigt wird).
- Den Dampfaustritt außerhalb der Reichweite des Bedieners halten.



**Auf der Unterseite des Soft-Druck-Deckels treten Wassertropfen aus. Wenn der Deckel geöffnet wird, kann Wasser herunterlaufen und eine Verbrühungsgefahr verursachen.**

**VORSICHT!!!**

- Überhitzen Sie den leeren Topf nicht
- Verwenden Sie keine größere Kochstelle, um Energie zu sparen
- Dank seiner hervorragenden Leitfähigkeit und Wärmeverteilung kann der Topf auch auf kleineren Kochstellen eingesetzt werden
- Verwenden Sie Küchenbesteck aus Holz oder Silikon  
Achten Sie darauf, dass die Stangen richtig in die Griffe der Pfanne eingesetzt sind

## Gebrauchsanweisung



richtige Lage  
– Ein schwarzer Punkt  
neben dem Symbol

1. Geben Sie die Zutaten in den Topf
2. Setzen Sie den Soft-Druck-Deckel in der richtigen Position auf den Topf (das Einsetzen der Metall-Stangen des Soft-Druck-Deckels in die entsprechenden Halterungen am Topf).



richtige Ventilstellung  
- Leichtes Entweichen  
von Dampf

3. Wenn der Topf mit einem Soft-Druck-Deckel geschlossen wird, herrscht Überdruck im Topf – das Ventil wird auf die maximale Position/Höhe gedrückt und es tritt eine große Menge Dampf aus. Verringern Sie die Temperatur des Herdes/der Wärmequelle, um den Druck im Topf zu verringern. Die Dampfmenge und das Ventil werden in die richtige Position gedrückt (ca. 1/2 der maximalen Ventilhöhe).



### VORSICHT!!!

Beim falschen Aufsetzen des Deckels auf den Topf (die Spitze des Deckelsymbols ist rot, siehe Abb. 5) drücken Sie auf die Kunststoffkanten des Deckels, siehe Abb. 6. Schieben Sie die Stangen an die entsprechenden Stellen in die Griffhalterungen.





### VORSICHT!!!

Wenn die Griffe am Topf gelöst sind, setzen Sie den Soft-Druck-Deckel in die richtige Position (siehe Abb. 2 oben), wobei die Griffe in die gelöste Griffhalterungen eingesetzt sind, und ziehen Sie die Schrauben an.



## Wartung (Spülen und Reinigen)

Reinigen Sie den Deckel vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch.

**EMPFEHLUNG:** Reinigen Sie den Soft-Druck-Deckel und alle Teile möglichst sofort nach dem Garen, um Schmutz auf dem Deckel zu vermeiden.

Wir empfehlen, den Topf und den Soft-Druck-Deckel nicht in der Spülmaschine zu spülen.

**Detaillierte Informationen zur Demontage und Reinigung** des Soft-Druck-Deckels finden Sie unter [www.remoska.eu](http://www.remoska.eu).

# Remoska® Tria

Manuel d'instructions

FR



# Sommaire

<b>Remoska® Tria.....</b>	<b>22</b>
Contenu du set.....	23
Combinaisons .....	23
Couvercle de cuisson avec câble amovible et pied .....	24
Couvercle en verre .....	24
Couvercle basse pression .....	24
Faitout Remoska® Tria .....	25
Avertissement de sécurité .....	25
Guide des températures.....	25
<b>Soupes, sauces, légumes .....</b>	<b>26</b>
Avertissement de sécurité .....	27
Mode d'emploi.....	28
Entretien et nettoyage .....	29
<b>Viandes, gâteaux, pains.....</b>	<b>30</b>
Avertissement de sécurité .....	30
Mode d'emploi.....	33
Entretien et nettoyage.....	34
<b>Mijotés .....</b>	<b>35</b>
Avertissement de sécurité .....	35
Mode d'emploi.....	36
Entretien et nettoyage.....	38

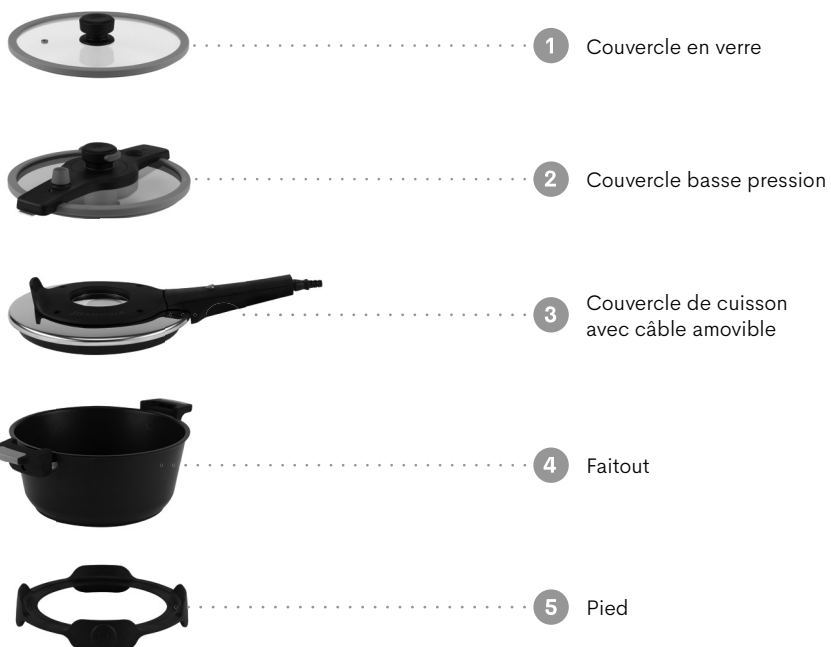
# Remoska® Tria

Nous vous remercions d'avoir acheté notre produit, fabriqué par la marque tchèque traditionnelle REMOSKA®, utilisé dans les cuisines tchèques depuis 1957 et toujours aussi populaire. Grâce à ses multiples usages, REMOSKA® a gagné en popularité non seulement en République tchèque, mais aussi à l'étranger.

Le Multicooker Remoska® Tria est un appareil de cuisine multifonction muni de trois couvercles, transformant un faitout en trois appareils de cuisine différents.



## Contenu du set



## Combinaisons

1) Soupes,  
sauces, légumes



2) Viandes, pains,  
gâteaux



3) Mijotés



## 1 Couvercle en verre



Le couvercle en verre est fabriqué avec du verre trempé et est bordé d'un joint en silicone. Le bord en silicone souple aide à réguler la quantité de vapeur libérée du faitout. Grâce à ça et à son trou d'évacuation de la vapeur, vous pouvez cuisiner des repas sains en n'utilisant qu'une petite quantité d'eau.

## 2 Couvercle basse pression



Le couvercle basse pression, combiné au grand faitout, est idéal pour une cuisson lente avec une pression modérée, qui permet de conserver les minéraux et vitamines nécessaires dans les aliments. Le couvercle en verre trempé est bordé d'un joint en silicone.

Le couvercle breveté vous permet d'ouvrir et de fermer facilement le couvercle d'une seule main. Une valve de régulation est située sur le couvercle avec un opercule en silicone et une valve de sécurité.

3 + 5



## Couvercle de cuisson avec câble amovible et pied

La partie supérieure du couvercle est en acier inoxydable. La partie inférieure du couvercle est en aluminium et a été recouverte d'un revêtement anti-adhésif. La chaleur du couvercle, où se trouve l'unité de chauffage, chauffe les côtés du faitout jusqu'au fond du récipient, permettant aux aliments de cuire de tous les côtés.

160–180 °C est la plage de température optimale pour la cuisson des aliments dans le faitout. Le couvercle permet d'éviter que les aliments ne se dessèchent et conserve toutes les saveurs importantes, tandis que quatre événements à vapeur libèrent l'excès de vapeur et régulent la température à l'intérieur du faitout.

Le couvercle chauffant a une petite fenêtre en verre, et à la demande générale, nous avons fait en sorte que le câble soit amovible. Pour que l'interrupteur marche/arrêt soit facilement accessible, nous l'avons mis sur la poignée afin de permettre aux droitiers et aux gauchers d'y accéder.

Après avoir ôté le couvercle du faitout, poser le couvercle sur le plan de travail côté chauffant vers le haut à l'aide du pied résistant à la chaleur pour éviter tout dommage sur le plan de travail.



## 4 Faitout Remoska® Tria



Le faitout est un récipient en alliage d'aluminium coulé recouvert d'un revêtement antiadhésif multicouche à l'intérieur et à l'extérieur, renforcé pour résister aux rayures causées par une utilisation quotidienne et sans APFO. Le fond du faitout a 8 mm d'épaisseur et chauffe rapidement et uniformément sur toutes les plaques de cuisson, induction comprise.

## Avertissement de sécurité



### ATTENTION !!!

En cas d'endommagement de l'un des éléments électriques de la machine (câble d'alimentation, appareil de chauffage, interrupteur), il est impératif de **TOUJOURS** le faire réparer par un prestataire de services spécialisé. La machine **DOIT** passer un test électrique après avoir été réparée. Afin de ne pas se blesser ou de ne pas être blessé par le courant électrique, ne **JAMAIS** effectuer de réparations ou de modifications sur le câble d'alimentation soi-même.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou blessures causés par l'utilisation incorrecte de l'appareil (ex. altération des aliments, blessures, brûlures, brûlures à cause de l'eau bouillante, incendies). Le fabricant n'est pas non plus obligé de maintenir la garantie dans le cas où les consignes de sécurité mentionnées ci-dessus n'ont pas été respectées. Ne pas jeter le produit dans les ordures ménagères une fois sa durée de vie écoulée.

## Guide des températures

	Résiste à la chaleur jusqu'à °C	Résistant au four
Faitout	220 °C	✓
Couvercle en verre	220 °C	✓
Couvercle de cuisson	80 °C	✗
Couvercle basse pression	80 °C	✗

Lire attentivement le mode d'emploi  
avant d'utiliser le Multicooker  
Remoska® Tria.

## Soupes, sauces, légumes



Le faitout est idéal pour cuire des  
soupes, sauces, etc.

Le faitout est un récipient en alliage d'aluminium coulé recouvert d'un revêtement antiadhésif multicouche à l'intérieur et à l'extérieur, renforcé pour résister aux rayures du quotidien et ne contient pas d'APFO. Le fond du faitout a 8 mm d'épaisseur et chauffe rapidement et uniformément sur toutes les plaques de cuisson, induction comprise.



gaz



céramique



induction



foyer radiant



électrique

Les poignées du faitout sont fabriquées dans un matériau calorifugé de haute qualité et peuvent résister à une chaleur pouvant atteindre 220 °C, ainsi la manipulation du faitout se fait en toute sécurité. Les poignées restent toujours froides pendant la cuisson grâce à leurs pare-flammes thermiques en acier inoxydable.

Diamètre du faitout	28 cm
Hauteur du faitout	13 cm
Hauteur max. recommandée de nourriture pour les viandes et la pâtisserie avec le couvercle chauffant	6–8 cm
Hauteur max. recommandée pour la cuisson avec le couvercle en verre et le couvercle basse pression	9.5 cm
Capacité max. de cuisson avec le couvercle chauffant	3 litres
Capacité max. de cuisson avec le couvercle en verre et le couvercle basse pression	5.5 litres

## Avertissement de sécurité

1. Avant la première utilisation du faitout, laver les parties qui entreront en contact avec les aliments avec de l'eau chaude et du détergent. Rincer soigneusement le faitout à l'eau claire et l'essuyer jusqu'à ce qu'il soit sec.
2. Essuyer ou vaporiser de l'huile sur la surface intérieure du faitout.
3. Chauffer le faitout à feu moyen pendant environ 3 minutes sur une plaque de cuisson à gaz, électrique, vitrocéramique ou sur une plaque à induction pendant environ 1 minute. Laisser refroidir complètement le faitout. L'essuyer ensuite à nouveau avec un chiffon sec.



### ATTENTION !!!

Ne pas faire chauffer le faitout sur un feu vif lorsqu'il est vide. Le faitout peut être brûlé et le revêtement détérioré. Par exemple: le préchauffage à la température la plus élevée sur une plaque de cuisson à gaz, électrique ou vitrocéramique pendant plus de 8–10 minutes ou pendant plus de 2–3 minutes sur des plaques à induction peut faire monter la température à 300–350 °C.

**La température maximale recommandée pour le revêtement antiadhésif est de 220 °C.** Les pièces en plastique peuvent commencer à sentir à des températures élevées.

4. Toujours préchauffer le faitout pendant 1 à 3 minutes à une température comprise entre 150 et 180 °C (selon le type de cuisinière) avant chaque utilisation.

**RECOMMANDATION :** nous recommandons de faire le « test des gouttes d'eau » afin de vérifier si le faitout a chauffé à la température optimale. Verser quelques gouttes d'eau dans le faitout. S'il est à la température optimale, elles devraient perler, commencer à pétiller et à s'évaporer rapidement.

5. Immédiatement après avoir effectué le « test des gouttes d'eau », placer les ingrédients à cuire ou frire dans le faitout.



**Ne pas toucher le faitout lorsqu'il est utilisé** sur la plaque de cuisson (sauf par les poignées en plastique). Le faitout est **CHAUD !**

Le faitout peut être utilisé dans le four (électrique / gaz / convection). Les poignées en plastique seront **CHAUDES** si elles passent au four.

Veiller à ce que les enfants et les personnes non autorisées ne touchent pas au faitout.

**RECOMMANDATION :** Lorsque le faitout est utilisé dans un four à gaz ou électrique équipé d'un dispositif de chauffage par le haut, nous recommandons de placer le faitout aussi loin que possible des résistances pour éviter une température supérieure aux 220 °C recommandés.

La surchauffe peut provoquer une odeur désagréable provenant du revêtement en plastique ou anti-adhésif et endommager le faitout.

## Mode d'emploi

Après avoir chauffé le faitout à la bonne température, 150–180 °C (ce qui prend environ 1 à 3 minutes, selon le type de cuisinière ; vérifier la bonne température en utilisant le test des gouttes d'eau voir point 5 ci-dessus), mettre la viande ou tout autre aliment dans le faitout, les laisser quelque temps à cette température et puis continuer à ajuster le feu jusqu'à une température moyenne.



Vous n'avez pas besoin d'apprendre à cuisiner pour utiliser nos ustensiles de cuisine. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude. Vous n'aurez qu'à apprendre à contrôler la source de chaleur. Ne surchauffez pas les ustensiles de cuisson – vous économiserez de l'énergie et de l'argent !

## Entretien et nettoyage

- Laver le faitout à l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher soigneusement.
- Le faitout va au lave-vaisselle, mais **NOUS RECOMMANDONS** de le laver à la main pour protéger le revêtement antiadhésif.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de laine de fer sur une partie quelconque du couvercle chauffant ou du faitout.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal.
- N'utiliser que des ustensiles de cuisine en bois et en plastique.



Ne pas utiliser pour entreposer les aliments. Le faitout est destiné à la cuisson et non à la conservation.

Le revêtement peut commencer à se décoller si des aliments acides ou alcalins sont entreposés (p. ex. ragoût avec du poivre, sauce tomate, chili con carne, etc.) dans le faitout.

Ne pas ranger le faitout avec des aliments dans le réfrigérateur ou le congélateur.

Avec le temps, il y aura une usure générale de l'apparence du faitout. Plus vous prenez soin du faitout et de son revêtement anti-adhésif, plus le faitout durera longtemps.

# Viandes, gâteaux, pains



Convient pour rôtir la viande, faire cuire du pain, des gâteaux, des tartes, des pizzas maison...

Le couvercle électrique REMOSKA® permet de transformer le faitout en la fameuse poêle électrique REMOSKA®. La Remoska a fait ses preuves dans la cuisson, le réchauffement et la décongélation des aliments. Elle est idéale pour cuisiner tous types de viandes, légumes, plats salés et sucrés, de manière saine et nutritive.

## Avertissement de sécurité

**Ne pas utiliser cet appareil si le câble est endommagé. Il doit être remplacé par un câble spécial par le fabricant.**



### **SURFACE CHAUDE**

Les surfaces marquées de ce symbole sont très chaudes (couvercle, support, pied).



### DANGER !!!

Le couvercle contient l'élément chauffant. Pendant la préparation des mets, le couvercle est **TRÈS CHAUD** et reste chaud même une fois le bouton principal éteint. **NE PAS TOUCHER** la surface du couvercle ou les autres pièces métalliques lors de la préparation. Si besoin, manier le couvercle en le tenant par sa poignée en plastique.

L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques et mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les dangers qui en découlent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés. L'appareil et son alimentation électrique doivent rester hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

L'appareil ne doit être utilisé que sur le pied prévu à cet effet sur une surface sèche, plane et résistant à la chaleur.



### ATTENTION !!!

Ne pas poser le couvercle sur le côté chauffant du couvercle. Toujours le placer en position **RETOURNÉE** (voir Fig.). La poignée et le support ont été conçus pour cette position. Une fois la cuisson terminée, éteindre l'appareil, mettre l'interrupteur principal sur **ARRÊT** et **DÉBRANCHEZ LA PRISE**. Laisser refroidir le tout avant de procéder au nettoyage et à l'entretien.

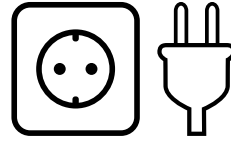


**MAUVAISE POSITION**



**POSITION CORRECTE**

**Éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation électrique en enlevant la prise de courant avant le nettoyage, l'entretien ou après la fin des opérations!**



Le câble amovible ne doit être débranché de l'appareil que lorsqu'il a été débranché de la prise de courant.



**DANGER !!!**

**NE PAS** utiliser l'appareil dans un environnement mouillé ou humide.

Placer l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

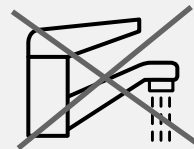
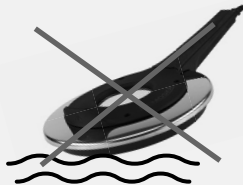
Lorsque des ustensiles de cuisson antiadhésifs ou des appareils électriques recouverts d'un revêtement antiadhésif sont utilisés, ne pas laisser d'oiseaux de compagnie entrer dans la pièce. Les oiseaux ont un système respiratoire sensible à de nombreux types de fumées, y compris les fumées provenant d'un revêtement antiadhésif surchauffé.

Ne pas placer l'appareil à proximité d'objets en plastique ou inflammables.

Ne placer aucun objet sur l'appareil et ne pas couvrir l'appareil.

**ATTENTION!!!**

- Ne pas immerger le couvercle dans l'eau.
- Ne pas laver le couvercle sous l'eau courante.
- Ne JAMAIS mettre le couvercle au lave-vaisselle.





## Mode d'emploi

Avant la première utilisation, laver le faitout et le support du faitout dans de l'eau chaude et savonneuse. Ne pas immerger le couvercle chauffé dans l'eau. Essuyer avec un chiffon propre et humide. S'assurer que toutes les pièces sont propres et sèches avant d'assembler le produit. Nous recommandons de remplir le faitout jusqu'aux 2/3 de sa hauteur (6–8 cm max.) afin d'éviter tout contact entre les aliments et le couvercle chauffant.

Le couvercle chauffant ne possède qu'un seul réglage de température afin de cuire les aliments uniformément. La température à l'intérieur du faitout est de 160–180 °C (la température dépend de la quantité et du type d'aliment cuisiné dans le faitout).

### **NE PAS PRÉCHAUFFER LE COUVERCLE CHAUFFANT OU LE FAITOUT LORSQU'IL EST VIDE !!!**

Le préchauffage du faitout sans nourriture à l'intérieur, c'est-à-dire le « chauffage à sec » peut endommager le revêtement anti-adhésif du couvercle chauffant et du faitout. Si le faitout doit être préchauffé, y verser une petite quantité d'eau ou d'huile avant de mettre le couvercle. Nous recommandons de soulever le couvercle le moins possible pendant la cuisson, car la chaleur et la vapeur s'en échapperaient et les aliments se dessécheraient. En gardant le couvercle fermé, les aliments seront succulents et la viande n'aura pas besoin d'être arrosée.

Le couvercle chauffant dispose de quatre événements (à vis). Ils aident à réguler la température et la vapeur à l'intérieur du faitout, contrairement à un four standard. Vérifier les vis après chaque utilisation pour s'assurer qu'elles sont dégagées, car elles peuvent se bloquer avec le temps.



#### **ATTENTION!!!**

En soulevant le couvercle, la température à l'intérieur du faitout baisse et ainsi le temps de cuisson augmente. Vérifier toujours que la viande est bien cuite.

**NE PAS** utiliser d'ustensiles tranchants ou métalliques à l'intérieur du faitout car cela endommagerait le revêtement anti-adhésif. **TOUJOURS UTILISER** des ustensiles en bois, en plastique ou en silicone. **Ne jamais couper de la nourriture dans le faitout !**

**Ne pas mettre de papier d'aluminium, de papier sulfurisé ou autre entre le couvercle et le faitout.**

**Toujours débrancher l'appareil du secteur quand il est sans surveillance.**

Si le câble d'alimentation est endommagé, débrancher immédiatement l'appareil de la prise de courant et cesser de l'utiliser.

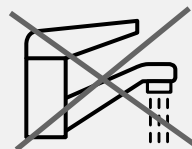
## Entretien et nettoyage

S'assurer que le couvercle est complètement refroidi et que l'alimentation électrique est débranchée avant le nettoyage.



### ATTENTION !!!

- Ne pas immerger le couvercle dans l'eau.
- Ne pas laver le couvercle sous l'eau courante.
- Ne **JAMAIS** laver le couvercle au lave-vaisselle.



Essuyer la base du couvercle avec un chiffon propre et humide imbibé d'eau chaude savonneuse et le sécher soigneusement.

**NE PAS** utiliser de nettoyants abrasifs ou de la laine de fer sur une partie quelconque du couvercle chauffant ou du faitout.

Le revêtement anti-adhésif rend le faitout très facile à nettoyer. Si des aliments collent à la casserole, les laisser tremper dans de l'eau chaude savonneuse, puis essuyer, rincer et sécher soigneusement.

# Mijotés



Idéale pour la cuisson de ragoûts, goulasch, mijotés, légumes, etc.

Le couvercle basse pression est parfait pour une cuisson lente sous pression modérée, pour conserver tous les minéraux et vitamines nécessaires. Le couvercle à pression douce combiné au grand faitout est idéal pour la préparation des ragoûts et des mijotés.

- Couvercle spécial pour une cuisson lente sous pression modérée.
- Le couvercle du faitout peut être retiré à tout moment pendant la cuisson.
- Le couvercle est constitué d'un verre de sécurité trempé bordé d'un joint en silicone.
- Une vanne de régulation avec un couvercle en silicone ainsi qu'une vanne de sécurité sont situées sur le couvercle.
- Le mécanisme d'ouverture/fermeture du couvercle est simple et ne requiert l'utilisation que d'une seule main.
- Toutes les vitamines et tous les nutriments sont préservés grâce à la méthode de cuisson lente.

## Avertissement de sécurité

- Étudier attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser le couvercle basse pression.
- Si le couvercle basse pression ne fonctionne plus, cesser de l'utiliser et contacter le vendeur ou le service après-vente de Remoska SARL.
- Ne pas ouvrir ou fermer de force le couvercle basse pression.
- Ne pas préchauffer le faitout quand le couvercle basse pression est installé. Cela endommagerait l'appareil.

- S'assurer que les poignées du couvercle sont correctement insérées dans les poignées du faitout (sinon, un point rouge apparaît sur le symbole de verrouillage).
- Diriger l'ouverture qui libère la vapeur loin de la zone de travail.



**De la condensation s'accumule sur le couvercle basse pression à l'intérieur du faitout. Faire attention en soulevant le couvercle, car des gouttes d'eau peuvent glisser vers le bas et entraîner des brûlures. Porter des gants de cuisine pour se protéger.**

#### **AVERTISSEMENT !!!**

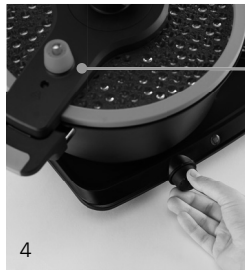
- ne pas chauffer le faitout à vide
- pour économiser de l'énergie, ne pas utiliser une plaque chauffante de grande taille
- le faitout peut même être utilisé sur des plaques de plus petites dimensions grâce à son excellente conductivité et répartition de la chaleur
- utiliser des ustensiles de cuisine en bois ou en silicone
- s'assurer que les tiges de raccordement sont correctement insérées dans les poignées du faitout

## Mode d'emploi



le rond à côté du symbole du cadenas est noir lorsqu'il est correctement positionné

1. Mettre les ingrédients dans le faitout
2. Placez le couvercle basse pression sur le faitout dans la bonne position (en faisant glisser les tiges métalliques du couvercle basse pression sur les supports correspondants du faitout).



Position correcte de la vanne – faible dégagement de vapeur

3. Une fois le récipient scellé avec le couvercle basse pression, la pression se développe à l'intérieur du récipient – la soupape se relève à sa position/hauteur maximale, une grande quantité de vapeur s'en échappe. Baisser la température de la cuisinière/ source de chaleur et réduire ainsi la pression dans le faitout, la quantité de vapeur et la soupape se mettront dans la bonne position (environ 1/2 de la hauteur maximale de la soupape).



### ATTENTION !!!

Si le couvercle n'est pas correctement placé sur le faitout (le rond à côté du symbole de verrouillage est rouge, voir Fig. n. 5), appuyer sur les bords en plastique du couvercle, voir Fig. n. 6 et les tiges glisseront à l'endroit prévu dans les poignées.





### ATTENTION !!!

Si les poignées du faitout se desserrent, placer le couvercle basse pression dans la bonne position (voir Fig. 2 ci-dessus), insérer les tiges à travers le couvercle, desserrer les poignées et serrer les vis.



## Entretien et nettoyage

Laver le couvercle basse pression à l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher soigneusement.

**RECOMMANDATION** : Si possible, nettoyer le couvercle basse pression et toutes les autres parties immédiatement après la cuisson pour éviter que les aliments ne collent au couvercle.

Nous déconseillons de laver la casserole ou le couvercle basse pression au lave-vaisselle.

**Pour plus d'informations détaillées** sur le démontage et le nettoyage du couvercle basse pression, **se rendre à l'adresse [www.remoska.eu](http://www.remoska.eu)**.

# Remoska® Tria

Istruzioni per l'uso

IT



# Contenuto

<b>Remoska® Tria.....</b>	<b>41</b>
Contenuto della confezione .....	42
Combinazione di prodotti.....	42
Coperchio per arrosti con corpo riscaldante e supporto .....	43
Coperchio di vetro .....	43
Coperchio a pressione leggera .....	43
Pentola Remoska® Tria .....	44
Sicurezza.....	44
Resistenza del prodotto alle alte temperature .....	44
<b>Cuocere.....</b>	<b>45</b>
Sicurezza.....	46
Istruzioni per l'uso.....	47
Manutenzione (lavaggio e pulizia) .....	48
<b>Arrostire .....</b>	<b>49</b>
Sicurezza.....	49
Istruzioni per l'uso.....	52
Manutenzione (lavaggio e pulizia).....	53
<b>Stufare.....</b>	<b>54</b>
Sicurezza.....	54
Istruzioni per l'uso.....	55
Manutenzione (lavaggio e pulizia).....	57



# Remoska® Tria

Grazie per aver acquistato un prodotto dello storico marchio ceco REMOSKA®, utilizzato nelle cucine ceche dal 1957 ed ancora molto popolare. Grazie al suo utilizzo sempre più diffuso, REMOSKA® è diventata popolare non solo nella Repubblica Ceca ma anche all'estero.

Il multicooker Remoska® Tria è un elettrodomestico da cucina polivalente che, grazie a tre coperchi diversi, trasforma una pentola in tre diversi elettrodomestici per cucinare.



## Contenuto della confezione



## Combinazioni dei prodotti

1) Cuocere



2) Arrostire



3) Stufare



## 1 Coperchio di vetro



Il coperchio di vetro è realizzato in vetro temperato di sicurezza, dotato di una guarnizione in silicone attorno al perimetro. Lo speciale profilo del bordo del coperchio protegge i bordi della pentola e allo stesso tempo regola naturalmente la quantità di vapore, facendolo uscire dalla pentola. Unito al foro di controllo, consente di cucinare in modo sano con una piccola quantità di acqua.

## 2 Coperchio a pressione leggera



Il coperchio a pressione leggera in combinazione con la spaziosa pentola è un aiuto ideale per un processo di cottura lento e a pressione moderata, che preserva tutti i minerali e le vitamine nel cibo. Il coperchio di vetro è realizzato in vetro temperato di sicurezza, dotato di una guarnizione in silicone attorno al perimetro.

Il metodo di fissaggio del coperchio è brevettato e consente di aprire e chiudere il coperchio con una sola mano. Sul coperchio è presente una valvola di controllo con un rivestimento in silicone e una valvola di sicurezza.

3 + 5



## Coperchio per arrostiti con corpo riscaldante e supporto

La parte superiore del coperchio è in acciaio inossidabile. La parte inferiore del coperchio è in alluminio ed è protetta con un rivestimento antiaderente. Dal coperchio, in cui si trova il corpo riscaldante, il calore viene trasferito attraverso le pareti della pentola fino al fondo e il cibo viene quindi riscaldato da tutti i lati. All'interno della pentola la temperatura ottimale per la cottura dei cibi è di 160–180 °C. Il vapore in eccesso generato durante la cottura viene scaricato attraverso quattro viti cave presenti nel coperchio, in modo che il cibo non diventi secco, rimanga morbido, succoso e mantenga il suo aroma.

Il coperchio ha una finestra di vetro. Il cavo di alimentazione, con connettore europeo e spina in base alle esigenze del cliente o del distributore, è rimovibile dal manico. L'interruttore si trova sulla parte superiore del manico cosicché lo stato **on/off** possa essere verificato in qualsiasi posizione. Il fatto che l'interruttore sia posizionato sulla parte superiore del manico lo rende facile da usare sia per utenti destri che mancini. Il coperchio è progettato in modo tale da poter essere posizionato su una superficie di lavoro con l'elemento riscaldante verso l'alto. Incluso è un pratico supporto per la pentola, realizzato in plastica resistente al calore.

## 4 Pentola Remoska® Tria



La base è una grande pentola coperta da una superficie antiaderente multistrato all'interno e all'esterno. La pentola stessa è dotata di due prese (manici laterali). Le prese sono realizzate in materiale di alta qualità in grado di resistere a temperature fino a 220 °C e quindi consentire di maneggiare la pentola in sicurezza. I ponti termici in acciaio inossidabile mantengono le prese sempre fresche durante la cottura.

## Sicurezza



### ATTENZIONE!!!

Cercare **SEMPRE** un servizio di assistenza professionale in caso di danni alla parte elettrica dell'unità (cavo di alimentazione, corpo riscaldante, interruttore). L'elettrodomestico **DEVE** essere sottoposto a test elettrici dopo la riparazione! Per evitare scosse elettriche o incendi, **NON** riparare **MAI** né sostituire il cavo di alimentazione da soli. La pentola antiaderente può essere utilizzata fino a max. 220 °C

Il produttore non è responsabile per danni e lesioni causati da un uso improprio dell'elettrodomestico (ad es. deterioramento del cibo, lesioni, ustioni, scottature, incendi) e non è responsabile per la garanzia dell'apparecchio se non vengono osservate le precauzioni di sicurezza di cui sopra. Non gettare il prodotto tra i rifiuti normali al termine del suo ciclo vitale!

## Resistenza del prodotto alle alte temperature

	Resiste fino a °C	Forno
Pentola	220 °C	✓
Coperchio di vetro	220 °C	✓
Coperchio a pressione leggera	80 °C	✗
Coperchio per arrosti	80 °C	✗

Prima di usare il multicooker Remoska®  
Tria leggere attentamente le istruzioni.

## Cuocere



Adatto anche per la cottura  
a fuoco lento, zuppe, contorni,  
salse, ecc.

Il fondo da 8 mm della pentola garantisce una distribuzione uniforme del calore. Il fondo della pentola è adatto all'uso su tutti i tipi di piani cottura, compresi quelli a induzione.



gas



vetroceramica



induzione



corpo  
riscaldante



piastra  
elettrica

Il rivestimento antiaderente della pentola è privo di sostanze nocive PFOA. La lega di alluminio è dotata di una superficie antiaderente multistrato, la cui resistenza è aumentata grazie alla presenza di ossidi di titanio di mica. Questo rivestimento antiaderente rinforzato è significativamente più resistente all'abrasione o ai danni meccanici.

Diametro della pentola	28 cm
Altezza della pentola	13 cm
Altezza massima consigliata per gli alimenti da arrostiti	6–8 cm
Altezza massima consigliata per gli alimenti da cuocere	9,5 cm
Volume utilizzabile per arrostiti	3 litri
Volume utilizzabile per cuocere	5,5 litri

## Sicurezza

1. Prima del primo utilizzo, lavare le parti a contatto con gli alimenti in acqua calda con detergente, risciacquare abbondantemente con acqua pulita e asciugare.
2. Pulire la superficie interna della pentola con grasso o olio (con le dita o con un fazzoletto).
3. Riscaldare leggermente la pentola (senza coperchi) per circa 3 minuti (gas, piano cottura elettrico, piano cottura in vitroceramica) e per circa 1 minuto (piano cottura a induzione), pulire nuovamente con un tovagliolo di carta dopo aver riscaldato.



### **ATTENZIONE!!!**

Non utilizzare la potenza massima del fornello per un lungo periodo di tempo con la pentola vuota (in particolare con un piano cottura a induzione), in quanto ciò potrebbe causare la bruciatura e quindi danneggiare il rivestimento antiaderente (ad esempio: dopo 8–10 minuti su un piano cottura in vitroceramica e dopo più di 2–3 minuti su un piano cottura a induzione la temperatura della pentola può salire fino a 300–350 °C!!!)

**La temperatura massima consigliata per il rivestimento antiaderente è di 250 °C!!!**

Le parti in plastica a temperature più elevate possono emettere odori sgradevoli.

4. Riscaldare sempre il recipiente della pentola per circa 1-3 minuti a 150-180 °C a seconda del tipo di fornello prima di ogni utilizzo. Attenzione ai consigli, vedi punto 3.

**IMPORTANTE:** Per verificare la temperatura ottimale della pentola, si consiglia di eseguire un "test dell'acqua" spruzzandovi all'interno alcune gocce d'acqua, che alla temperatura corretta sfrigoleranno ed evaporeranno rapidamente. Solo allora la pentola avrà raggiunto la temperatura ottimale.

5. Dopo il "test dell'acqua", posizionare immediatamente gli ingredienti nella pentola a seconda che vogliate arrostitire, cuocere/bollire o friggere.



**Non toccare la pentola** (tranne i manici in plastica) durante l'uso poiché è **CALDO!**

La pentola PUÒ essere utilizzata in forno (ad es. elettrico/a gas/ventilato). **ATTENZIONE!!!** In questo caso, i manici di plastica saranno **CALDI!**

In particolare, assicurarsi che la pentola non venga toccata da bambini o da qualsiasi "persona sbagliata"!

**IMPORTANTE:** Quando si utilizza la pentola in forni a gas ed elettrici con riscaldamento dall'alto, si consiglia di posizionarla il più lontano possibile dalla serpentina di riscaldamento. Soprattutto sui modelli di forni più vecchi, la parte superiore del forno potrebbe surriscaldarsi (280-320 °C), il che potrebbe comportare il superamento della temperatura (max. 220 °C).

Il surriscaldamento può causare un odore sgradevole delle parti in plastica o il degrado della superficie antiaderente e la conseguente perdita delle sue proprietà antiaderenti.

## Istruzioni per l'uso

**Raccomandiamo** l'uso di un diffusore in ghisa per le cucine a gas. Dopo che la pentola si è riscaldata alla temperatura corretta di 150-180 °C (che è di circa 1-3 minuti a seconda del tipo di fornello - è possibile procedere al test dell'acqua, vedere il punto 5 sopra), mettere la carne o altri alimenti nella pentola, lasciare riposare per un po', quindi continuare la cottura a temperature medie o inferiori.

**Il grande vantaggio di questi contenitori è che non assorbono gli odori, in modo da poter cucinare, friggere e cuocere con lo stesso elettrodomestico.**



Non serve imparare a cucinare nei nostri prodotti. Cucinate come siete abituati, imparate semplicemente a controllare una fonte di calore diversa. Non surriscaldare i contenitori: si risparmiano energia e denaro!

## Manutenzione (lavaggio e pulizia)

- Lavare la pentola in acqua tiepida con detergente, sciacquare e asciugare.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o il lato ruvido della spugna per pulire la pentola.
- La pentola può essere lavata in lavastoviglie, dato tuttavia il livello troppo semplice della pulizia **NON LO CONSIGLIAMO**.
- Utilizzare solo utensili da cucina in legno e plastica.
- Non utilizzare utensili in metallo!
- Non sovra-riscaldare mai contenitori vuoti inutilmente.



Non usare per conservare alimenti, la pentola è destinata alla cottura, non alla conservazione.

Conservano cibi acidi o alcalini (come lecsó ungherese, salsa di pomodoro, crauti, spezzatino con peperoncino, ecc.) il rivestimento potrebbe staccarsi.

Non usare la pentola per conservare alimenti in frigorifero o in congelatore.

Piccole differenze rispetto all'aspetto standard del prodotto sono causate dalla lavorazione manuale del prodotto, non influenzano la funzionalità o le proprietà di utilizzo della pentola e non sono quindi motivo di reclamo.



# Arrostire



Adatto per arrostire la carne  
o cuocere pane fatto in casa  
dolci, torte, pizze, ecc.

Coperchio elettrico per arrosti: Remoska® trasforma la pentola nella cara vecchia teglia elettrica del marchio Remoska®. Potete usarla per preparare tutti i tipi di carne, verdure, piatti salati e dolci. È meglio usarla per arrostire e cuocere al forno, ma può anche essere usata per riscaldare e scongelare. La preparazione dei pasti è pensata in funzione di alimentazione sana e diete.

## Sicurezza

**Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza designato dal produttore o da una persona qualificata onde evitare situazioni pericolose.**



### **SUPERFICIE CALDA**

Le parti così contrassegnate sono molto calde (coperchio, pentola, supporto).



### PERICOLO!!!

Il corpo riscaldante si trova nel coperchio. Il coperchio è **MOLTO CALDO** durante la cottura e rimane caldo anche dopo aver spento l'interruttore di alimentazione principale. **NON TOCCARE** la superficie del coperchio o altre parti in metallo o vetro durante la cottura. Prendere il coperchio solo tramite il manico di plastica.

L'apparecchio non è progettato per essere collegato a un timer esterno o a un telecomando.

I bambini di età pari o superiore a 8 anni possono utilizzare questo elettrodomestico. Persone con ridotte capacità fisiche o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza possono utilizzare l'elettrodomestico sotto supervisione, se istruite nell'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i potenziali pericoli. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e comunque solo sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e la spina elettrica fuori della portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

L'elettrodomestico in funzione deve essere sempre posizionato sul suo supporto.



### ATTENZIONE!!!

Non appoggiare il coperchio con la parte inferiore sul tavolo di lavoro, ma posizionatelo sempre **AL CONTRARIO** (vedi figura). È munito di manico e appoggio disegnati appunto per questa posizione. Dopo la cottura, **SPEGNERE** l'alimentazione principale e **SCOLLEGARE** l'apparecchio. Lasciar raffreddare il tutto.

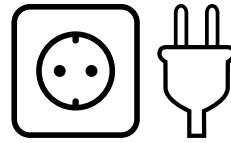


**SBAGLIATO**



**GIUSTO**

**Prima della pulizia, della manutenzione o dopo averlo usato, spegnere l'elettrodomestico e staccare la spina di alimentazione dalla presa di corrente!**



Il cavo rimovibile può essere staccato dall'elettrodomestico solo dopo aver tolto la spina dalla presa di corrente.



**PERICOLO!!!**

**NON UTILIZZARE** il prodotto in un ambiente umido o sotto pioggia diretta!

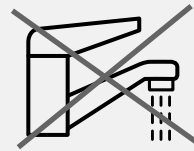
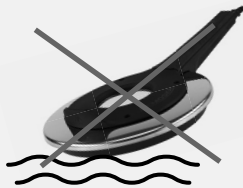
Tenere lontano dalla portata di bambini e animali domestici!

**Ricordiamo a chi ha o alleva animali domestici ed uccelli il principio di base:** È preferibile che gli animali domestici non entrino in cucina.

Non posizionare l'elettrodomestico vicino a oggetti in plastica o infiammabili. Non posizionare oggetti sull'elettrodomestico, non coprirlo con un panno, ecc.

**ATTENZIONE!!!**

- Non immergere il coperchio in acqua!
- Non lavare il coperchio con acqua corrente!
- **NON UTILIZZARE** una lavastoviglie automatica per pulire il coperchio!



## Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo, lavare le parti a contatto con gli alimenti in acqua calda con detergente e asciugare accuratamente. Si consiglia di riempire la pentola fino a circa 2/3 della sua altezza (max. 6-8 cm) per impedire al cibo di entrare in contatto con il coperchio riscaldante e bruciarlo. Remoska® Tria non è dotata di regolazione perché funziona in modo uniforme, evita dunque la preoccupazione di bruciare il cibo. La temperatura all'interno della pentola è di 160-180 °C (la temperatura dipende dalla quantità e dal tipo di cibo).

### **NON PRE-RISCALDARE IL COPERCHIO RISCALDANTE O TUTTA LA REMOSKA SE NON VI SONO ALIMENTI ALL'INTERNO!!!**

A differenza dell'utilizzo di Remoska® con il coperchio in vetro o quello a pressione leggera, nell'utilizzo del coperchio per arrosti si consiglia di non preriscaldare la pentola senza cibo, il cosiddetto "preriscaldamento a secco", perché la superficie antiaderente sul coperchio superiore potrebbe essere danneggiata. Se è necessario preriscaldare la pentola, versarvi una piccola quantità d'acqua, quindi dopo il preriscaldamento svuotare e asciugare. Si consiglia di sollevare il coperchio solo quando necessario per preparare il cibo, poiché il cibo si asciuga frequentemente. Il coperchio per arrosti di Remoska® Tria è munito di quattro viti cave. Ciò garantisce condizioni di preparazione ottimali. È necessario controllare e pulire le cavità delle viti, che possono eventualmente ostruirsi a causa della sporcizia.

Quando si arrostitisce la carne è necessario ricordare che diversi tipi di carne contengono quantità diverse di acqua e grassi, quindi non serve irrorare inutilmente la carne nella pentola con superficie antiaderente; il vapore in eccesso viene eliminato dalle valvole nel coperchio. I piatti preparati rimangono succosi, morbidi e non diventano stoppacciosi dopo una cottura lunga come accade in un forno classico.



#### **ATTENZIONE!!!**

Se si aggiunge liquido alla carne essa non si cuoce correttamente e il tempo di cottura aumenta.

**NON UTILIZZARE** strumenti affilati o metallici per mescolare il cibo, per sollevarlo dal fondo o allontanarlo dalle pareti. Ciò potrebbe danneggiare la superficie antiaderente! Utilizzare sempre solo strumenti di legno o di plastica. **Non tagliare mai il cibo nella pentola! Non mettere fogli di alluminio, carta da forno o altro tra il coperchio e la pentola!**

I tempi di cottura consigliati (cfr. il RICETTARIO di Remoska) possono essere influenzati da una rete elettrica instabile.

**Scollegare sempre l'elettrodomestico quando lo si lascia incustodito.**

Se il cavo di alimentazione del coperchio per arrosti è danneggiato, scollegare immediatamente l'elettrodomestico dalla presa di alimentazione e non riutilizzarlo.

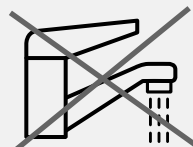
## Manutenzione (lavaggio e pulizia)

Il coperchio per arrosti può essere pulito solo dopo che si è completamente raffreddato e lo si è scollegato dalla rete elettrica.



### ATTENZIONE!!!

- Il coperchio non deve essere immerso in acqua!
- Non lavare il coperchio sotto l'acqua corrente!
- **NON UTILIZZARE** una lavastoviglie automatica per pulire il coperchio!



Pulire il fondo del coperchio con una spugna umida (non utilizzare la parte ruvida) imbevuta di acqua calda e detergente.

La parte superiore è in acciaio inossidabile lucido. In questo caso, **NON** utilizzare **MAI** detersivi in polvere con particelle abrasive né la parte ruvida della spugna. Potreste graffiare le superfici!

Se il cibo si attacca alla pentola bisogna lasciarlo ammollo all'interno per qualche tempo. Grazie alla superficie antiaderente di alta qualità, il lavaggio è molto semplice: utilizzare il detergente e il lato morbido della spugna per lavare come di consueto.

# Stufare



Adatto per cottura a vapore di carne, spezzatino, ragù, verdure, ecc.

Il coperchio a pressione leggera è progettato con funzionalità speciali per un processo di cottura lento e a pressione leggera, che preserva tutti i minerali e le vitamine nel cibo. Il coperchio a pressione leggera in combinazione con la spaziosa pentola è l'ideale per la preparazione di piatti di carne e brodi.

- Coperchio speciale che simula una cottura lenta e delicata a pressione moderata.
- È possibile rimuovere il coperchio dalla pentola in qualsiasi momento durante la cottura.
- Il coperchio è realizzato in vetro di sicurezza temperato con guarnizione in silicone.
- Il coperchio è provvisto di una valvola di controllo rivestita in silicone e di una valvola di sicurezza.
- Il meccanismo di apertura/chiusura del coperchio è molto semplice, basta una mano.
- La cottura delicata a pressione leggera preserva tutte le vitamine e i nutrienti.

## Sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il coperchio a pressione leggera.
- Se si verifica un errore, interrompere l'uso del coperchio a pressione leggera e contattare il proprio rivenditore o direttamente Remoska s.r.o.
- Il coperchio a pressione leggera non deve essere aperto o chiuso con la forza.
- Non riscaldare la pentola a pressione leggera vuota poiché potrebbe danneggiarsi.
- Non usare la pentola in combinazione con il coperchio a pressione leggera per friggere.

- Accertarsi che le leve del coperchio siano inserite correttamente nei punti di aggancio della pentola (se non è così, il punto vicino al simbolo del lucchetto è rosso).
- Orientare la valvola di sfiato del vapore sul lato opposto rispetto a quello in cui vi trovate durante l'utilizzo.



**Sul lato inferiore del coperchio a pressione leggera si formano gocce d'acqua. Levando il coperchio potrebbero colare, con conseguente rischio di scottature.**

#### **ATTENZIONE!!!**

- non preriscaldare la pentola vuota
- non utilizzare un diffusore più grande per risparmiare energia
- grazie alla sua eccellente conduttività e distribuzione del calore, la pentola può essere utilizzata anche su diffusori più piccoli
- utilizzare utensili da cucina in legno o silicone
- assicurarsi che le leve a incastro siano inserite correttamente nelle prese della pentola

## Istruzioni per l'uso



posizione corretta  
- punto nero accanto al simbolo

1. Mettere gli ingredienti nella pentola
2. Posizionare il coperchio a pressione leggera sulla pentola nella posizione corretta (inserendo le leve metalliche del coperchio nei corrispondenti punti di fissaggio sulla pentola)



posizione della valvola  
corretta – fuoriuscita  
graduale del vapore

3. Quando la pentola viene chiusa con il coperchio a pressione leggera, all'interno della pentola si verifica una sovrappressione: la valvola viene spinta nella posizione di massima tensione/in alto e da essa fuoriesce una grande quantità di vapore. Abbassare la temperatura del fornello/fonte di calore per ridurre la pressione nella pentola, la quantità di vapore e la valvola verranno spinti nella posizione corretta (circa 1/2 dell'altezza massima della valvola).



### ATTENZIONE!!!

In caso di posizionamento errato del coperchio sulla pentola (il punto sul simbolo del lucchetto sul coperchio è rosso, vedere la figura 5), premere i bordi di plastica del coperchio, vedi figura 6, le leve entrano nelle posizioni appropriate in maniera corretta.







### ATTENZIONE!!!

Se le prese laterali della pentola sono allentate, posizionare il coperchio a pressione leggera nella posizione corretta (vedi la figura 2 sopra) con gli agganci inseriti nei manici allentati e serrare le viti.



## Manutenzione (lavaggio e pulizia)

Pulire il coperchio con un panno umido prima del primo utilizzo.

**IMPORTANTE:** Se possibile, pulire il coperchio a pressione leggera e tutte le altre parti immediatamente dopo la cottura per evitare che lo sporco si incrosti sul coperchio.

Sconsigliamo di lavare la pentola e il coperchio a pressione leggera in lavastoviglie

Dettagli completi per smontare e pulire il coperchio a pressione leggera su [www.remoska.eu](http://www.remoska.eu)

# Remoska® Tria

Manual de instrucciones

ES



# Contenido

<b>Remoska® Tria.....</b>	<b>60</b>
Contenido del prospecto .....	61
Combinación de productos .....	61
Tapa para hornear con cable extraíble y soporte .....	62
Tapa de vidrio .....	62
Tapa de presión suave .....	62
Olla Remoska® Tria .....	63
Advertencia de seguridad .....	63
Guía de temperatura .....	63
<b>Para cocinar .....</b>	<b>64</b>
Advertencia de seguridad .....	65
Instrucciones de uso .....	66
Cuidado y Limpieza .....	66
<b>Para hornear.....</b>	<b>67</b>
Advertencia de seguridad .....	67
Instrucciones de uso .....	70
Cuidado y limpieza.....	71
<b>Para estofar.....</b>	<b>72</b>
Advertencia de seguridad .....	72
Instrucciones de uso .....	73
Cuidado y limpieza.....	75

# Remoska® Tria

Le agradecemos que haya comprado nuestro producto, fabricado por la tradicional marca checa REMOSKA®, que se ha utilizado en las cocinas checas desde 1957 y que todavía es popular en la actualidad. REMOSKA® ha ganado popularidad no solo en la República Checa, sino también a nivel internacional gracias a su versatilidad.

El Multicooker Remoska® Tria es un aparato de cocina multifuncional con tres tapas diferentes, que convierte una olla en tres aparatos de cocina variados.



## Contenido del prospecto



## Combinación de productos

1) Para cocinar



2) Para hornear



3) Para estofar



## 1 Tapa de vidrio



La tapa de vidrio está hecha de vidrio de seguridad endurecido y tiene un sello de silicona alrededor del borde. El borde de silicona suave ayuda a regular la cantidad de vapor liberado de la olla. Junto con la salida de vapor, puede cocinar comidas saludables usando solo una pequeña cantidad de agua.

## 2 Tapa de presión suave



La tapa de presión suave, combinada con la olla grande, es ideal para cocinar lentamente a presión moderada, manteniendo todos los minerales y vitaminas que desea y necesita en la comida. La tapa de vidrio, hecha de vidrio de seguridad endurecido, tiene un sello de silicona alrededor del borde exterior.

La tapa patentada le permite abrir y cerrar fácilmente la tapa con una mano. Una válvula de regulación se encuentra en la tapa con una cubierta de silicona y una válvula de seguridad.

3 + 5



## Tapa para hornear con cable extraíble y soporte

La parte superior de la tapa está hecha de acero inoxidable. La parte inferior de la tapa está hecha de aluminio y se ha recubierto con una superficie antiadherente. El calor de la tapa, donde se encuentra la unidad de calentamiento, calienta los lados de la olla hasta el fondo de la olla, permitiendo que la comida se cocine por todos lados.

160-180 °C es el rango de temperatura óptimo para hornear alimentos dentro de la olla. La tapa ayuda a evitar que los alimentos se sequen y conserva todos los sabores importantes, mientras que cuatro salidas de vapor liberan el exceso de vapor y regulan la temperatura dentro de la olla.

La tapa calentada tiene una pequeña ventana de vidrio y, por pedido popular, hemos hecho que el plomo sea extraíble. Para que el interruptor on/off sea fácilmente accesible, lo hemos puesto en el mango para acomodar tanto a las personas zurdas como a las diestras.

Cuando retire la tapa de la olla, apoye la tapa sobre la encimera con el lado del calor hacia arriba utilizando el soporte resistente al calor incorporado para evitar daños en la encimera.

## 4 Olla Remoska® Tria



La base es una olla de cocción de aleación de aluminio fundido recubierta con una superficie antiadherente de varias capas tanto en el interior como en el exterior, reforzada para resistir los arañazos del uso diario y no contiene PFOA. El fondo de la olla tiene 8 mm de espesor y se calienta rápida y uniformemente en todas las placas, incluida la inducción.

## Advertencia de seguridad



### !!!ATENCIÓN!!!

SIEMPRE encuentre un proveedor de servicios experto en caso de daños a cualquiera de las partes eléctricas de la máquina (cable de alimentación, unidad de calefacción, interruptor). La máquina **DEBE** pasar las pruebas eléctricas después de haber sido reparada. Para no lastimarse o lesionarse con la corriente eléctrica, **NUNCA** realice reparaciones ni realice ningún cambio en el cable de alimentación.

El fabricante no se hace responsable de los daños o lesiones causados por el uso incorrecto del electrodoméstico (por ejemplo, deterioro de alimentos, lesiones, quemaduras, quemaduras por escaldadura, incendios). El fabricante tampoco es responsable de mantener la garantía en caso de que no se hayan guardado los avisos de seguridad mencionados anteriormente. No tire el producto a la basura común después de que haya finalizado su vida útil.

## Guía de temperatura

	Resistente al calor hasta °C	Protegido contra horno
Olla	220 °C	✓
Tapa de vidrio	220 °C	✓
Tapa para hornear	80 °C	✗
Tapa de presión suave	80 °C	✗

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de usar el Multicooker Remoska® Tria.

## Para cocinar



La olla es ideal para cocinar sopas, salsas, etc.

La base es una olla de cocción de aleación de aluminio fundido recubierta con una superficie antiadherente de varias capas tanto en el interior como en el exterior, reforzada para resistir los arañazos del uso diario y no contiene PFOA. El fondo de la olla tiene 8 mm de espesor y se calienta rápida y uniformemente en todas las placas, incluida la inducción. Los mangos de la olla están hechos de un material con aislamiento térmico de alta calidad y resistente al calor hasta 220 °C, lo que permite un manejo seguro. Los mangos siempre se mantienen fríos durante la cocción en la placa gracias a sus protectores de llama térmicos de conexión de acero inoxidable.



gas



cerámico



inducción



radiante



eléctrico

Diámetro de la olla	28 cm
Altura de la olla	13 cm
Máx. recomendado altura de los alimentos para hornear con la tapa calentada	6–8 cm
Máx. recomendado y tapa de presión suave y tapa de presión suave altura de la comida para cocinar con la tapa de vidrio	9,5 cm
Hornada max. con la capacidad de la tapa calentada	3 litros
Cocción max. con la tapa de vidrio y la tapa de presión suave capacidad de	5,5 litros



# Advertencia de seguridad

1. Antes del primer uso de la olla, lave las secciones que entrarán en contacto con los alimentos en agua caliente y detergente. Enjuague bien la olla con agua limpia y luego limpie hasta que se seque.
2. Limpie o rocíe la superficie interior de la olla con aceite.
3. Calienta la olla a fuego medio durante unos 3 minutos en una estufa de gas, eléctrica, vitrocerámica o durante aprox. 1 minuto en una placa de inducción. Deje que la olla se enfríe completamente. Luego, vuelva a limpiar la olla con un paño seco.
4. Precaliente siempre la olla durante 1-3 minutos a una temperatura entre 150-180 °C (el tiempo depende del tipo de cocina) antes de cada uso.

**RECOMENDACIÓN:** Recomendamos hacer una «prueba de agua» para verificar si la olla se ha calentado a la temperatura óptima. Deje caer unas gotas de agua en la olla de cocción, que debería estallar a la temperatura óptima y comenzar a burbujear y vaporizarse rápidamente.

5. Coloque inmediatamente los ingredientes que desea cocinar, hornear o freír en la olla después de haber realizado la «prueba de agua».



## !!!ATENCIÓN!!!

No caliente la olla a fuego alto cuando esté vacía. Al hacerlo, se quemará la olla y se deteriorará el revestimiento. P.ej.: El precalentamiento a la temperatura más alta en una placa de gas, eléctrica o vitrocerámica durante más de 8-10 minutos o durante más de 2-3 minutos en una cocina de inducción podría hacer que la temperatura aumente a 300-350 °C. **La temperatura máxima recomendada para el revestimiento antiadherente es de 220 °C.** Las piezas de plástico pueden comenzar a oler a altas temperaturas.

**No toque la olla mientras está en uso** sobre la placa (excepto por los mangos de plástico). ¡La olla estará **CALIENTE!** La olla se puede usar en el horno (ej. eléctrico/gas/convección). Los mangos de plástico se **CALENTARÁN** si están en el horno. Tenga especial cuidado de que los niños y las personas no autorizadas no toquen la olla.



**RECOMENDACIÓN:** Cuando utilice la olla de cocción en un horno a gas o eléctrico con calentamiento superior, recomendamos colocar la olla lo más lejos posible de las bobinas de calentamiento para evitar el sobrecalentamiento por encima de la temperatura recomendada de 220 °C. El sobrecalentamiento puede causar un olor desagradable del plástico o revestimiento antiadherente y dañar la olla. No utilizar para almacenar alimentos. La olla es para cocinar, no para almacenar. El recubrimiento puede comenzar a pelarse si almacena alimentos ácidos o alcalinos (por ejemplo, guiso de pimienta, salsa de tomate, chile con carne, etc.) en la olla. No guarde la olla con alimentos en el refrigerador o congelador.

## Instrucciones de uso

Al calentar la olla a la temperatura correcta, 150-180 °C (que toma aproximadamente 1-3 minutos, según el tipo de estufa, puede verificar la temperatura correcta mediante la prueba de agua, consulte el punto 5 anterior) , coloque su carne u otros alimentos en la olla de cocción, déjelos por un momento a esta temperatura y luego continúe ajustando la temperatura a fuego medio.



No tiene que aprender a cocinar para usar nuestros utensilios de cocina. Puedes cocinar como estás acostumbrado. Solo necesitará aprender a controlar la fuente de calor. No sobrecaliente los utensilios de cocina: ¡ahorrrá energía y dinero!

## Cuidado y Limpieza

- Lave la olla en agua jabonosa tibia, enjuague y seque completamente.
- La olla es apta para lavavajillas, sin embargo, **LE RECOMENDAMOS** lavar a mano para proteger el revestimiento antiadherente.
- No use limpiadores abrasivos ni lana de acero en ninguna parte de la tapa calentada o la olla.
- No use utensilios de metal.
- Use solo utensilios de cocina de madera y plástico.

Con el tiempo, habrá un desgaste general en la apariencia de la olla. Cuanto mejor cuidado le dé a la olla y su revestimiento antiadherente, más durará la olla.

# Para hornear



Adecuado para asar carne,  
hornear pan casero, pasteles,  
tartas, pizzas, etc.

La tapa de cocción eléctrica REMOSKA® convertirá la olla en la conocida olla eléctrica REMOSKA®. Probado como el más adecuado para cocinar, así como para calentar y descongelar alimentos, el Remoska es ideal para cocinar todo tipo de carnes, verduras, platos salados y dulces de una manera saludable y nutritiva.

## Advertencia de seguridad

**No use este aparato si el cable está dañado. Debe ser reemplazado con un cable especial por el fabricante.**



### **SUPERFICIE CALIENTE**

Las superficies marcadas con este símbolo están muy calientes (tapa, soporte, soporte)



### !!!PELIGRO!!!

La tapa contiene el elemento de calentamiento. Mientras cocina, la tapa está **MUY CALIENTE** y permanece caliente después de apagar el interruptor principal. **NO TOQUE** la superficie de la tapa ni otras partes metálicas mientras cocina. Use el mango de plástico para manipular la tapa.

El aparato no debe usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, y personas con capacidades físicas y mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de manera segura y entienden los peligros involucrado. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben realizarlos los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Los niños menores de 8 años deben mantenerse fuera del alcance del aparato y su fuente de alimentación.

El aparato solo debe usarse en el soporte provisto sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor.



### !!!PRECAUCIÓN!!!

No coloque la tapa sobre el lado calentado de la tapa. Siempre colóquelo en la posición **INVERSA** (vea la Fig.). El mango y el soporte han sido diseñados para esta posición. Cuando haya terminado de cocinar, apague el aparato, **APAGUE** el interruptor principal y **RETIRE EL ENCHUFE** de la toma de corriente. Deje que todo se enfríe antes de la limpieza y el mantenimiento.

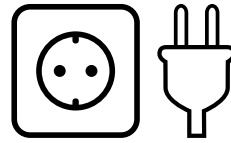


**INCORRECTO**



**CORRECTO**

**¡Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación retirando el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo, realizar el mantenimiento o después de terminar el trabajo!**



El cable extraíble solo debe desconectarse del aparato una vez que se ha desconectado de la toma de corriente.



### !!!PELIGRO!!!

**NO** use el aparato en un ambiente húmedo o mojado.

¡Coloque el dispositivo fuera del alcance de niños y mascotas!

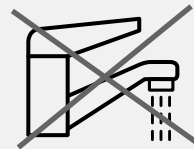
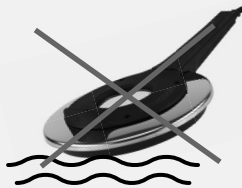
Cuando use utensilios de cocina antiadherentes o electrodomésticos con revestimientos antiadherentes, mantenga a sus pájaros fuera del cuarto. Las aves tienen sistemas respiratorios que son sensibles a muchos tipos de humos, incluidos los humos del revestimiento antiadherente sobrecalentado.

No coloque el aparato cerca de objetos plásticos o inflamables.

No coloque ningún objeto sobre el aparato y no lo cubra.

### !!!PRECAUCIÓN!!!

- No sumerja la tapa en agua.
- No lave la tapa con agua corriente.
- **NUNCA** lave la tapa en un lavavajillas.



## Instrucciones de uso

Antes de usar por primera vez, lave la olla y la base con agua jabonosa caliente. No emerja la tapa calentada en agua. Limpie con un paño limpio y húmedo. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de ensamblar el producto. Recomendamos llenar la sartén hasta 2/3 de su altura (6-8 cm máx.) para evitar el contacto entre los alimentos y la tapa de calentamiento.

La tapa calentada tiene un ajuste de temperatura para cocinar los alimentos de manera uniforme. La temperatura dentro de la sartén es de 160-180 °C (la temperatura depende de la cantidad y el tipo de alimentos en la sartén).

### **¡NO PRECALIENTE LA TAPA CALENTADA O LA BANDEJA DE COCCIÓN CUANDO ESTÉ VACÍA!**

El precalentamiento de la olla sin ningún alimento en el interior, es decir, el «calentamiento en seco» puede dañar el revestimiento antiadherente de la tapa calentada y la olla. Si necesita precalentar la olla, vierta una pequeña cantidad de agua o aceite en la olla antes de aplicar la tapa.

Le recomendamos que levante la tapa lo menos posible durante la cocción, ya que esto permitirá que el calor y el vapor escapen y que los alimentos se sequen. Mantener la tapa cerrada mantendrá su comida succulenta y la carne no debería necesitar rociarse.

La tapa calentada tiene cuatro respiraderos (de tornillo). Ayudan a regular la temperatura y el vapor dentro de la olla, a diferencia de un horno estándar. Verifique los tornillos después de cada pocos usos para asegurarse de que estén limpios, ya que con el tiempo pueden bloquearse.



### **!!!ADVERTENCIA!!!**

Levantar la tapa reducirá la temperatura dentro de la olla y, por lo tanto, aumentará el tiempo de cocción. Siempre verifique que su carne esté bien cocida.

**NO** use utensilios afilados o metálicos dentro de la olla, ya que esto dañará la superficie antiadherente. **SIEMPRE USE** utensilios de madera, plástico o silicona. **¡Nunca corte la comida en la olla!**

**No cubra la olla con papel de aluminio, papel para hornear ni nada entre la tapa y la sartén.**

**Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente si lo deja sin supervisión.**

Si el cable de alimentación está dañado, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente y deje de usarlo.

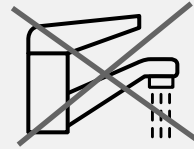
## Cuidado y limpieza

Asegúrese de que la tapa se haya enfriado por completo y que la alimentación esté desconectada antes de limpiarla.



### !!!PRECAUCIÓN!!!

- No sumerja la tapa en agua.
- No lave la tapa con agua corriente.
- **NUNCA** lave la tapa en un lavavajillas.



Limpie la base de la tapa con un paño limpio y húmedo que se haya empapado en agua jabonosa tibia, y seque completamente.

**NO USE** limpiadores abrasivos ni lana de acero en ninguna parte de la tapa calentada o la olla.

El revestimiento antiadherente hace que la olla sea muy fácil de limpiar. Si los alimentos se pegan a la olla, déjelos en remojo en agua jabonosa tibia, luego limpie, enjuague y seque completamente.

# Para estofar



Adecuado para cocinar guisos, gulash, guisos, verduras, etc.

La tapa de presión suave es perfecta para cocinar lentamente bajo presión moderada, para mantener todos los minerales y vitaminas que desea y necesita en la comida. La tapa de presión suave combinada con la olla grande es ideal para preparar guisos y guisos.

- Tapa especial que simula el método lento de cocinar cuidadosamente bajo presión moderada
- Puede quitar la tapa de la olla en cualquier momento cuando cocine
- La tapa está hecha de vidrio de seguridad endurecido con un sello de silicona.
- Una válvula de regulación se encuentra en la tapa con una cubierta de silicona, junto con una válvula de seguridad también.
- Mecanismo simple para abrir/cerrar la tapa que solo requiere el uso de una mano
- Todas las vitaminas y nutrientes están bien conservados gracias al método de cocción lenta.
- con presión moderada

## Advertencia de seguridad

- Estudie cuidadosamente las instrucciones de uso antes de usar la tapa de presión suave.
- Si la tapa de presión suave deja de funcionar, no continúe usándola y comuníquese con su vendedor o el departamento de servicio de Remoska sro
- No abra ni cierre la tapa de presión suave por la fuerza.
- No precaliente la olla con la tapa de presión suave en su lugar. Esto dañará el aparato.
- No use la olla con la tapa de presión suave para freír alimentos.



- Asegúrese de que las asas de la tapa estén insertadas correctamente en las asas de la bandeja (a menos que aparezca un punto rojo en el símbolo de bloqueo).
- Apunte la abertura para liberar vapor del área donde está trabajando.



**Se acumulará condensación en la tapa de presión suave dentro de la olla. Tenga cuidado al levantar la tapa ya que las gotas de agua pueden rodar y escaldarse. Use guantes de horno para proteger.**

**AVISO:**

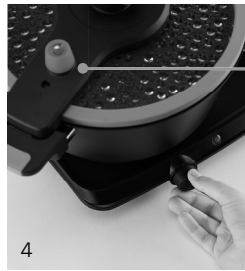
- no caliente la olla mientras está vacía
- para ahorrar energía, no use una placa calefactora de gran tamaño
- la olla se puede usar incluso en tamaños pequeños placas calefactoras gracias a su excelente conductividad y distribución de calor
- use utensilios de cocina de madera o de silicona
- asegúrese de que las bielas estén insertadas correctamente en los mangos de las ollas

## Instrucciones de uso



el círculo al lado del símbolo de bloqueo es negro cuando está en la posición correcta

1. Pon los ingredientes en la olla
2. Coloque la tapa de presión suave en la olla en la posición correcta (deslizando las varillas de metal de la tapa de presión suave a los soportes correspondientes en la olla)



Posición correcta de la válvula. - ligera liberación de vapor

3. Una vez que la olla se sella con la tapa de presión suave, la presión se desarrolla dentro de la olla: la válvula se empuja a la posición / altura máxima, una gran cantidad de vapor escapa de ella. Baje la temperatura de la cocina/fuente de calor, reduciendo así la presión en la olla, la cantidad de vapor y la válvula se empujarán a la posición correcta (aprox. 1/2 de la altura máxima de la válvula).



### !!!ADVERTENCIA!!!

Si la tapa se coloca incorrectamente en la olla (el círculo al lado del símbolo de bloqueo es rojo, vea la Fig. Núm. 5) presione hacia abajo los bordes de plástico de la tapa, vea la Fig. Núm. 6 y las varillas se deslizarán hacia adentro colocar en las asas.





### !!!ADVERTENCIA!!!

Si las manijas de la olla se aflojan, coloque la tapa de presión suave en la posición correcta (vea la Fig. Núm. 2 arriba) inserte las varillas a través de la tapa y afloje las manijas y apriete los tornillos.



## Cuidado y limpieza

Lave la tapa de presión suave en agua jabonosa tibia, enjuague y seque completamente.

**RECOMENDACIÓN:** Si es posible, limpie la tapa de presión suave y todas las demás partes inmediatamente después de cocinar para evitar que los alimentos se peguen a la tapa.

No recomendamos lavar la olla o la tapa de presión suave en el lavavajillas.

**El acceso a un desmontaje y limpieza detallados** de la tapa de presión suave se puede encontrar en [www.remoska.eu](http://www.remoska.eu).



**REMOSKA s.r.o.**

Markova 1768, Frenštát p. R., 744 01, Czech Republic  
tel.: +420 556 802 601, e-mail: info@remoska.eu

**[www.remoska.eu](http://www.remoska.eu)**