

# Remoska® Tria

Upute za uporabu

HR



REMOSSKA®

# Sadržaj

<b>Remoska® Tria.....</b>	<b>3</b>
Sadržaj pakiranja .....	4
Kombinacija proizvoda.....	4
Poklopac za pečenje s grijачem i postolje .....	5
Stakleni poklopac .....	5
Poklopac pod soft tlakom .....	5
Lonac Remoska® Tria .....	6
Mjere opreza.....	6
Toplinska otpornost proizvoda.....	6
<b>Kuhanje .....</b>	<b>7</b>
Mjere opreza.....	8
Upute za korištenje .....	9
Održavanje (pranje i čišćenje) .....	10
<b>Pečenje.....</b>	<b>11</b>
Mjere opreza.....	11
Upute za uporabu .....	14
Održavanje (pranje i čišćenje).....	15
<b>Pirjanje .....</b>	<b>16</b>
Mjere opreza.....	16
Upute za uporabu .....	17
Održavanje (pranje i čišćenje).....	19

# Remoska® Tria

Zahvaljujemo Vam na kupnji tradicionalnog češkog proizvoda električne posude za pečenje robne marke REMOSKA® koja se u češkim kuhinjama koristi od 1957. godine i još uvijek je vrlo omiljena. Zbog svog širokog načina primjene REMOSKA® je vrlo popularna ne samo u Češkoj, već i u inozemstvu.

Multicooker Remoska® Tria je multifunkcionalni kuhinjski uređaj koji se uz pomoć svoja tri poklopca pretvara iz jednog lonca u tri različita kuhinjska uređaja/pomoćnika.



# Sadržaj pakiranja



# Kombinacija proizvoda

1) Kuhanje



2) Pečenje



3) Pirjanje



## 1 Stakleni poklopac



Stakleni poklopac je izrađen od kaljenog sigurnosnog stakla koje po obodu ima silikonsku brtvu. Specijalni profil ruba poklopca ne opterećuje rub lonca i istovremeno na prirodan način regulira količinu pare koja odlazi iz lonca. Zajedno s regulacijskim otvorom omogućuje zdravo kuhanje s malom količinom vode.

## 2 Poklopac pod soft tlakom



Poklopac pod soft tlakom u kombinaciji s velikim loncem idealan je pomoćnik za sporo kuhanje pod laganim tlakom koje prilikom pripremanja hrane sačuva sve minerale i vitamine. Stakleni poklopac je izrađen od kaljenog sigurnosnog stakla koje po obodu ima silikonsku brtvu.

Patentirani način na koji je pričvršćen poklopac omogućuje rukovanje (otvaranje i zatvaranje poklopca) pomoću jedne ruke. Na poklopcu je smješten ventil za regulaciju sa silikonskim kućištem i sigurnosni ventil.

3 + 5



## Poklopac za pečenje s grijačem i postolje

Gornji dio poklopca napravljen je od nehrđajućeg lima. Donji dio poklopca je od aluminija i presvučen je neljepljivim materijalom. Toplina iz poklopca u kojem se nalazi grijač prenosi se preko stranica lonca sve do dna lonca tako da se hrana zagrijava sa svih strana.

Unutar lonca je optimalna temperatura za pečenje namirnica 160–180 °C. Suvršna para koja nastaje prilikom pečenja odvodi se preko četiri šuplja vijka u poklopcu tako da se obrađivana hrana ne isušuje već ostaje meka, sočna i njen izvorni miris ostaje sačuvan.

Poklopac za pečenje ima stakleni prozorčić. Kabel za napajanje s euro konektorom i utikačem je prema želji kupca ili dobavljača odvojiv od držača. Prekidač se nalazi na gornjem dijelu držača tako da je kontrola stanja **uklji/isklj** moguća u bilo kojem položaju. Pozicija prekidača na gornjem dijelu držača olakšava rukovanje za dešnjake i ljevake.

Poklopac je dizajniran tako da se može položiti na radnu površinu s grijačim dijelom okrenutim prema gore. U pakiranju je i praktično postolje pod lonac koji je izrađen od plastike otporne na toplinu.

## ④ Lonac Remoska® Tria



Osnovni dio je veliki lonac koji je iznutra i izvana presvućen višeslojnim neljepljivim materijalom. Na loncu se nalaze dvije ručice. Ručice su izradene od materijala visoke kvalitete koji je otporan na temperature do 220 °C tako da omogućuje sigurno rukovanje. Ručice prilikom kuhanja ostaju u vijek hladne zahvaljujući spojevima od rostfagra.

## Mjere opreza



### PAŽNJA!!!

U slučaju oštećenja električnog dijela uređaja (kabel za napajanje, grijач, prekidač) **UVIJEK** potražite stručni servis. Uredaj nakon popravka **MORA** proći električna ispitivanja! Kako ne bi došlo do ozljedivanja električnom strujom ili do požara **NIKAĐA** nemojte sami izvoditi popravljanje ili promjenu kabela za napajanje. Lonac za pečenje s neljepljivom površinom može se koristiti do maksimalne temperature 220 °C.

Proizvođač ne snosi odgovornost za štete i ozljede uzrokovane neispravnim korištenjem uređaja (npr. uništenje hrane, ozljeđe, opeketine, ozljede parom, požar) i ne snosi odgovornost iz jamstva za uređaj u slučaju nepoštivanja gore navedenih mjera opreza. Nakon isteka roka uporabe proizvod nemojte odložiti među uobičajeni otpad!

## Toplinska otpornost proizvoda

	Otpornost do °C	Pećnica
Lonac	220 °C	✓
Stakleni poklopac	220 °C	✓
Poklopac pod soft tlakom	80 °C	✗
Poklopac za pečenje	80 °C	✗

# Prije korištenja Multicookera Remoska® Tria pažljivo pročitajte upute za uporabu.

## Kuhanje



Pogodno i za sporo kuhanje, za pripremu juha, priloga, umaka i sl.

Ravnomjerno i brzo razvođenje topline osigurava dno lonca od 8 mm. Dno posude je prilagođeno korištenju na svim vrstama ploča za kuhanje uključujući indukcjske.



plin



staklokeramika



indukcija



el. tijelo



el. ploča

Neljepljivi sloj lonca je bez štetnih tvari PFOA. Aluminijска legura ima višeslojnu neljepljivu površinu čija je otpornost povećana ojačanjem tinjcima titanijevog oksida. Ovako pojačana neljepljiva površinska obrada je izrazito otpornija na habanje ili mehaničko oštećenje.

Promjer lonca	28 cm
Visina lonca	13 cm
Preporučena maksimalna visina hrane za pečenje	6–8 cm
Preporučena maksimalna visina hrane za kuhanje	9,5 cm
Volumen iskoristiv za pečenje	3 litre
Volumen iskoristiv za kuhanje	5,5 litara

## Mjere opreza

1. Prije prve upotrebe operite dijelove koji će doći u kontakt s namirnicama u vrućoj vodi s deterdžentom, temeljito isperite čistom vodom i obrišite dok nije suho.
2. Unutrašnju površinu posude premažite masti ili uljem (prstom ili uz pomoć salvete).
3. Posudu lagano zagrijavajte cca 3 minute (plin, električni štednjak, staklokeramička ploča) ili cca 1 minutu (indukcijski štednjak), nakon zagrijavanja opet obrišite parnimatom salvetom.

### PAŽNJA!!!



Nemojte koristiti maksimalnu snagu štednjaka dulje vrijeme na praznu posudu (osobito kod induksijskog štednjaka), moglo bi doći do spaljivanja posude i oštećenja antiadhezijskog premaza (npr.: kod korištenja max. snage kod plinskog i električnog štednjaka i staklokeramičke ploče u vremenu dužem od 8–10 minuta i kod induksijskog štednjaka u vremenu duljem od 2–3 minute temperatura posude se može popeti na čak 300–350 °C!!!

### **Maksimalna preporučena temperatura za antiadhezijski premaz je 250 °C!!!**

Na višim temperaturama plastični dijelovi mogu širiti neugodan miris.

4. Prije svakog korištenja posudu uvijek zagrijavajte cca 1–3 minute na temperaturu 150–180 °C prema vrsti štednjaka. Pazite na savjete pod brojem 3.

**PREPORUKA:** Za provjeru optimalne temperature posude preporučujemo izvesti „ispitivanje vodom“ tako da posudu poprskate s nekoliko kapljica vode koje će se kod ispravne temperature rasprsnuti, početi pjeniti i brzo ispariti. Tek tada ima posuda optimalnu temperaturu.

5. Nakon izvođenja „ispitivanja vodom“ odmah stavite u posudu namirnice koje želite kuhati, peći ili pržiti.



**Za vrijeme korištenja posudu nemojte dirati** (osim plastičnih ručica) jer je **VRUĆA!**

Posuđe se MOŽE koristiti u pećnici (npr. električnoj/plinskoj/na vrući zrak). **PAŽNJA!!!** U tom slučaju će plastične ručice biti **VRUĆE!**

Osobito pazite na to da posuđe ne diraju djeca i nesposobne osobe!

**PREPORUKA:** Kod korištenja posude u plinskoj i električnoj pećnici s gornjim grijačem preporučujemo smjestiti posudu što dalje od grijaće spirale. Osobito kod starijih modela pećnice može dolaziti do pregrijavanja gornjeg dijela pećnice (280–320 °C) što može imati za posljedicu prekoračenje dopuštene temperature (max. 220 °C).

Pregrijavanje može uzrokovati neugodan miris plastičnih dijelova ili degradaciju neljepljive površine i gubitak njegovih neljepljivih osobina.

## Upute za korištenje

Kod plinskih štednjaka **preporučujemo** upotrebu difuzora topline od lijevanog željeza. Nakon zagrijavanja posude na ispravnu temperaturu 150–180 °C (što je otrilike 1–3 minute ovisno o vrsti štednjaka – možete provjeriti pomoću ispitivanja vodom vidi točku 5 gore), stavite meso ili drugo jelo u posudu, malo pustite da se peče pa nastavite s pripremom na srednjoj ili nižoj temperaturi.

**Velika prednost ovih posuda je da ne apsorbiraju mirise tako da se u jednoj posudi može kuhati, pržiti i peći.**



U našem posudu ne morate učiti kuhati. Kuhajte kao što ste navikli, samo naučite rukovati izvorom topline. Posude nemojte pretjerano zagrijavati – uštedite energiju i novac!

## Održavanje (pranje i čišćenje)

- Lonac operite u mlakoj vodi s malo deterdženta, isperite ga i osušite.
- Za pranje lonca nemojte koristiti sredstva s abrazivnim česticama niti hrapavu stranu spužvice za pranje.
- Posuda se može prati u perilici suđa, ali s obzirom na to da se lako čisti to **NE PREPORUČUJEMO**.
- Koristite samo plastični i drveni kuhinjski pribor.
- Nemojte koristiti metalni pribor!
- Prazne posude nemojte pretjerano zagrijavati.



Nemojte koristiti za čuvanje namirnica, posude je namijenjeno kuhanju a ne čuvanju.

Kod čuvanja kiselih ili alkalnih jela (kao što je npr. đuveč, umak od rajčica, kisići kupus, ljuti gulaš i sl.) u posudi može doći do guljenja premaza.

Nemojte spremati posude s namirnicama u hladnjak ili zamrzivač.

Mala odstupanja u izgledu uzrokovana su ručnom obradom proizvoda, nemaju utjecaj na funkciju ni korisničke osobine posude i nisu razlog za reklamaciju.

# Pečenje



Pogodno za pečenje mesa,  
domaćeg kruha, buhtli, kolača,  
pizze i sl.

Električni poklopac za pečenje robne marke Remoska® napraviti će od lonca električnu posudu za pečenje Remoska®. U njoj možete pripremiti sve vrste mesa, povrće, slana i slatka jela. Najpogodnija je za pripremu hrane pečenjem, ali može se koristiti i za zagrijavanje i odmrzavanje. Priprema jela zadovoljava zahtjeve kako zdrave tako i dijetne prehrane.

## Mjere opreza

Ako je kabel za napajanje oštećen, može ga zamijeniti samo proizvođač, njegov tehničar servisa ili slična kvalificirana osoba kako bi se spriječio nastanak opasne situacije.



### VRUĆA POVRŠINA

Ovako označeni dijelovi su vrlo vrući (poklopac, ručka, postolje)



### OPASNOST!!!

U poklopcu je smješten električni grijač. Poklopac je tijekom pripreme hrane **VRLO VRUĆ** te ostaje vruć i nakon isključivanja glavnog prekidača. **NE DIRAJTE** površinu poklopcu ni ostale metalne dijelove za vrijeme pripremanja hrane. Za rukovanje poklopcom koristite samo plastični držač.

Uredaj nije namijenjen uključivanju pomoću vanjskog tajmera ili daljinskog upravljača.

Ovaj uredaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija. Osobe sa smanjenim tjelesnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedovoljnim iskustvom i znanjem mogu koristiti uredaj ukoliko su pod nadzorom ili su upoznati sa sigurnim načinom korištenja uređaja i razumiju koje opasnosti eventualno prijete. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja od strane korisnika ne smiju izvoditi djeca koja nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Djeca mlađa od 8 godina moraju biti izvan dohvata uređaja i električnih dijelova.

Dok je uključen, uredaj mora biti uvijek smješten na svom postolju.



### PAŽNJA!!!

Poklopac nemojte polagati donjim, grijaćim dijelom na radnu površinu ili stol, već ga uvijek položite **NAOPAKO** (vidi sl.). Ovom položaju su prilagođeni držač i ručka. Nakon završetka pripreme hrane **ISKLJUČITE** glavni prekidač i uređaj **ISKOPČAJTE** iz električne mreže. Ostavite sve da se ohladi.



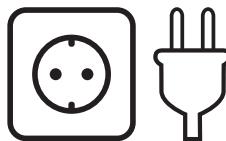
KRIVO



ISPRAVNO

**Prije čišćenja, održavanja ili nakon prestanka korištenja, uređaj isključite i iskopčajte iz električne mreže izvlačenjem utikača iz el. utičnice!**

Kabel možete odvojiti samo u slučaju da je izvučen iz el. utičnice.



### **OPASNOST!!!**

Uredaj **NEMOJTE KORISTITI** u vlažnoj okolini niti kad je izložen kiši!

Uredaj držite izvan dohvata djece i kućnih ljubimaca!

**Vlasnike domaćih životinja/ ptica podsjećamo na osnovno načelo:** Držanje i prisustvo domaćih životinja u kuhinji nije poželjno.

Uredaj nemojte držati u blizini plastičnih i zapaljivih predmeta.

Na uređaj nemojte polagati nikakve predmete, uređaj nemojte prekrivati npr. kuhinjskom krpom i sl.

### **PAŽNJA!!!**

- Poklopac ne smije biti uronjen u vodu!
- Poklopac nemojte prati pod tekućom vodom!
- Tako da za pranje poklopca **NEMOJTE KORISTITI** automatsku perilicu!



# Upute za uporabu

Prije prvog korištenja operite dijelove koji će biti u kontaktu s namirnicama vrućom vodom s deterdžentom i temeljito osušite. Preporučujemo punjenje lonca cca do 2/3 visine (max. 6–8 cm) kako ne bi došlo do kontakta između hrane i grijaćeg poklopca što bi moglo uzrokovati zagorijevanje.

Remoska® Tria nema regulaciju jer radi ravnomjerno tako da se ne morate bojati da će jelo zagorjeti. Temperatura unutar lonca je 160–180 °C (temperatura ovisi o količini i vrsti namirnica).

## **NEMOJTE ZAGRIJAVATI GRIJAĆI POKLOPAC ILI CIJELU REMOSKU BEZ JELA!!!**

Za razliku od korištenja Remoske sa staklenim poklopcem ili poklopcom pod soft tlakom, u slučaju korištenja poklopca za pečenje ne preporučuje se zagrijavanje bez hrane tzv. „na suho“ jer može doći do oštećenja neljepljive površine na gornjem poklopцу. Ako trebate lonac zagrijati unaprijed, nalijte u njega malu količinu vode koju ćete nakon zagrijavanja izliti i lonac osušiti. Preporučujemo da poklopac tijekom pripreme hrane podižete samo u slučaju nužde jer se jelo čestim otvaranjem suši.

Poklopac za pečenje Remoska® Tria napravljen je sa četiri šuplja vijka. Zahvaljujući tome su sačuvani optimalni uvjeti za pečenje. Potrebno je provjeravati prohodnost vijaka i čistiti ih jer se s vremenom mogu začepliti prljavštinom/zapečenim ostacima hrane.

Kod pečenja mesa treba paziti na to da različite vrste mesa sadrže različite količine vode i masti, zato hranu u posudi s neljepljivom površinom pretjerano ne podlijevamo, suvišna para se odvodi van ventilima u poklopcu. Pripremljena hrana ostaje sočna, meka i ne isuši se dugim pečenjem kao u klasičnoj pećnici.



## **PAŽNJA!!!**

Ako meso podlijevate, neće se dobro ispeći a vrijeme pripreme jela će se produljiti.

Za miješanje i vađenje hrane **NEMOJTE KORISTITI** oštре i metalne pribore. Moglo bi doći do oštećenja neljepljive površine! Uvijek **KORISTITE** samo drvene ili plastične pribore. **Nikada nemojte rezati jelo u loncu!**

**Između poklopca i posude nemojte stavljati aluminijsku foliju, papir za pečenje niti išta drugo!**

Preporučena vremena pripreme jela, vidi Kuharica RECEPTE iz Remoske, mogu se mijenjati pod utjecajem nestabilnosti električne mreže.

**Uredaj uvijek isključite iz el. mreže ukoliko ga ostavljate bez nadzora.**

Ako je kabel napajanja poklopca za pečenje oštećen, uređaj odmah isključite iz el. mreže i prestanite ga koristiti.

## Održavanje (pranje i čišćenje)

Poklopac za pečenje može se čistiti tek nakon što se potpuno ohladi i isključi iz električne mreže.



Donji dio poklopca obrišite vlažnom spužvicom (nemojte koristiti hrapavu površinu) namočenom u toploj vodi s deterdžentom. Gornji dio je izrađen od poliranog nehrđajućeg materijala. Ni za njega **NIKADA** nemojte koristiti prašak za čišćenje s abrazivnim česticama ili hrapavu stranu spužvice za pranje. Moglo bi doći do grebanja površine!

Ukoliko se hrana prilijepi za lonac, pustite da se najprije odlijepi u vodi. Zahvaljujući kvalitetnoj neljepljivoj površini je pranje vrlo jednostavno – pomoću deterdženta i meke strane spužvice operite na uobičajeni način.

# Pirjanje



Pogodno za pripremu pirjanog mesa, gulaša, ragua, povrća i sl.

Poklopac pod soft tlakom je specijalno funkcionalno dizajniran za polagani način kuhanja pod malim tlakom koje će sačuvati u hrani minerale i vitamine prilikom pripremanja hrane. Poklopac pod soft tlakom u kombinaciji s velikim loncem idealan je za pripremu jela od mesa i temeljaca.

- Specijalni poklopac koji simulira polagani način kuhanja pod laganim tlakom.
- Poklopac možete bilo kada tijekom kuhanja skinuti s lonca.
- Poklopac je napravljen od kaljenog sigurnosnog stakla sa silikonskom brtvom.
- Na poklopcu se nalazi regulacijski ventil sa silikonskim kućištem i sigurnosni ventil.
- Jednostavan mehanizam otvaranja/zatvaranja poklopca pomoću jedne ruke.
- Zahvaljujući laganom kuhanju pod niskim tlakom ostaju sačuvani svi vitaminii i hranjive tvari.

## Mjere opreza

- Prije korištenja poklopca pod soft tlakom pažljivo proučite upute za uporabu.
- U slučaju kvara nemojte nastaviti koristiti poklopac pod soft tlakom i kontaktirajte svog prodavača ili servisnu službu Remoska s.r.o.
- Poklopac pod soft tlakom ne smije se otvarati i zatvarati na silu.
- Lonac sa poklopcem pod soft tlakom nemojte zagrijavati prazan, došlo bi do njegovog oštećenja.
- Nemojte koristiti lonac u kombinaciji s poklopcem pod soft tlakom za prženje.

- Provjerite da je poklopac dobro pričvršćen na ručice lonca (ukoliko nije, kod simbola brave će se pojavit crvena točka).
- Otvor za odvodjenje pare usmjerite izvan dohvata korisnika.



**Na donjoj strani poklopca pod soft tlakom kondenziraju kapljice vode. Prilikom otvaranja poklopca kapljice mogu isteći, prijeti opasnost od opeklini.**

### **PAŽNJA!!!**

- ne zagrijavajte prazni lonac
- za uštedu energije koristite veću zonu kuhanja
- zahvaljujući odličnoj vodljivosti i raspoređivanju topline lonac se može koristiti i na manjim zonama kuhanja
- koristite drveni ili silikonski kuhinjski pribor
- pazite na to da su ručice dobro namještene u uhvate na loncu

## Upute za uporabu



1



2



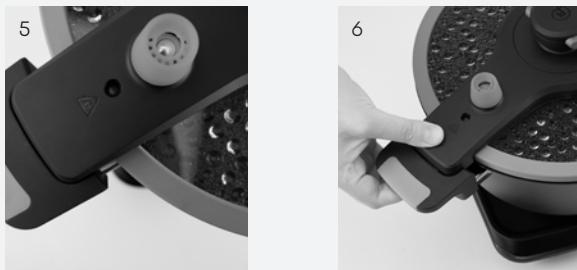
Ispраван položaj  
– crna točka kod simbola

1. Stavite namirnice u lonac
2. Namjestite poklopac pod soft tlakom na lonac u ispravnom položaju (umetanje metalnih ručica poklopca pod soft tlakom u pripadajuće uhvate na loncu)



ispravan položaj ventila  
– lagano odvođenje pare

- Nakon zatvaranja lonca poklopcem pod soft tlakom dolazi do pretlaka unutar lonca – ventil je izguran u maksimalnu poziciju/visinu, kroz njega odlazi velika količina pare. Smanjite temperaturu štednjaka/ izvora topline, time ćete smanjiti tlak u loncu, količinu pare i ventil će se vratiti u ispravnu poziciju (cca  $\frac{1}{2}$  maksimalne visine ventila).





### PAŽNJA!!!

U slučaju da se držači počnu pomicati na loncu, poklopac pod soft tlakom namjestite u ispravan položaj (vidi sl. br. 2 gore) ručicama umetnutima u držače i zategnite vijke.



## Održavanje (pranje i čišćenje)

Prije prvog korištenja obrišite poklopac vlažnom krpom.

**PREPORUKA:** Ukoliko je to moguće odmah nakon završetka pripreme jela očistite poklopac pod soft tlakom i sve dijelove kako se eventualne nečistoće na poklopцу ne bi zasušile.

Ne preporučujemo pranje lonca i poklopca pod soft tlakom u perilici suđa.

**Postupak detaljne demontaže i čišćenja** poklopca pod soft tlakom naći ćete na [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)**