

Remoska® Tria

Návod na použitie

SK



REMOSKA®

Obsah

Remoska® Tria.....	3
Obsah balení	4
Kombinácie výrobku	4
Ohrievacie veko s ohrievacím telesom a stojan	5
Sklenená pokrievka	5
Soft-tlakové veko.....	5
Hrniec Remoska® Tria.....	6
Bezpečnostné upozornenia.....	6
Teplotná odolnosť výrobku	6
 Varenie	 7
Bezpečnostné upozornenia.....	8
Návod na použitie	9
Údržba (umývanie a čistenie)	10
 Pečenie.....	 11
Bezpečnostné upozornenia.....	11
Návod na použitie	14
Údržba (umývanie a čistenie)	15
 Dusenie	 16
Bezpečnostné upozornenia.....	16
Návod na použitie	17
Údržba (umývanie a čistenie)	19

Remoska® Tria

Ďakujeme vám, že ste si kúpili výrobok tradičnej českej značky REMOSKA®, ktorý sa v českých kuchyniach používa už od roku 1957 a je stále veľmi obľúbený. Pre svoje široké použitie si našla REMOSKA® obľubu nielen v Českej republike, ale aj v zahraničí.

Multicooker Remoska® Tria je multifunkčné kuchynské zariadenie, ktoré vďaka trom rôznym vekám urobí z jedného hrnca tri rôzne kuchynské spotrebiče/kuchynských pomocníkov.



Obsah balenia



Kombinácie výrobku



1 Sklenená pokrievka



Sklenená pokrievka je vyrobená z tvrdeného bezpečnostného skla, ktoré je po obvode opatrené silikónovým tesnením. Špeciálny profil okraja pokrievky je šetrný k okrajom hrnca a zároveň prirodzene reguluje množstvo odvádzanej pary z hrnca. Spoločne s regulačnou dierkou umožňuje variť zdravo s malým množstvom vody.

2 Soft-tlakové veko



Soft-tlakové veko v kombinácii s objemným hrncom je ideálnym pomocníkom pre pomalý spôsob šetrného varenia pod miernym tlakom, ktoré v pripravovanom pokrme zachováva všetky minerály a vitamíny. Sklenená pokrievka je vyrobená z tvrdeného bezpečnostného skla, ktoré je po obvode opatrené silikónovým tesnením.

Patentovaný spôsob uchytienia veka umožňuje ovládanie (otvorenie a zatvorenie veka) pomocou jednej ruky. Na veku je umiestnený regulačný ventil so silikónovým krytom a poistný ventil.

3 + 5



Ohrievacie veko s ohrievacím telesom a stojan

Horná časť veka je vyrobená z antikorového plechu. Dolná časť veka je z hliníka a je potiahnutá nepriľnavým povrchom. Teplo z veka, kde je umiestnené ohrievacie teleso, sa prenáša stenami hrnca až na dno hrnca a potravina sa teda ohrieva zo všetkých strán.

Vnútri hrnca je optimálna teplota na pečenie potravín 160–180 °C. Prebytočná para, vznikajúca pri pečení, sa odvádza štyrmi dutými skrútkami vo veku, upravované potraviny sa teda nevysušujú, zostávajú mäkké, šťavnaté a zachovávajúce si svoju vôňu.

Ohrievacie veko má sklenené okienko. Prívodný kábel s eurokonektorom a zástrčkou podľa požiadaviek zákazníka alebo odberateľa je odoberateľný od držadla. Vypínač je umiestnený na hornej časti držadla, tak aby kontrola stavu **zap/vyp** bola možná v akejkoľvek polohe. Umiestnenie vypínača na hornej časti držadla uľahčuje ovládanie pre pravákov aj ľavákov.

Veko je navrhnuté tak, aby sa mohlo položiť na pracovnú plochu ohrievacou časťou smerom hore. Súčasťou balenia je praktický stojan pod hrniec, ktorý je vyrobený z teplotne odolného plastu.

4 Hrnec Remoska® Tria



Základom je objemný hrniec, ktorý je z vnútornej aj vonkajšej časti potiahnutý viacvrst-
vovým nepríľnavým povrchom. K hrncu sú pripevnené dva úchyty. Úchyty sú vyrobené
z vysokokvalitného materiálu odolávajúcemu teplotám až do 220 °C a tým umožňujú bez-
pečnú manipuláciu. Vďaka antikorovým teplotným mostíkom zostávajú úchyty pri varení
vždy studené.

Bezpečnostné upozornenia



POZOR!!!

V prípade poškodenia elektrickej časti prístroja (prívodný
kábel, ohrievacie teleso, vypínač) **VŽDY** vyhľadajte odborný
servis. Prístroj po oprave **MUSÍ** prejsť elektrickými testami!
Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru nevy-
konávajte **NIKDY** sami opravu alebo výmenu prívodného kábla.
Hrnec na pečenie s nepríľnavým povrchom je možné používať
do teploty max. 220 °C.

Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nespráv-
nym používaním spotrebiča (napr. znehodnotenie potravín,
poranenie, popálenie, oparenie, požiar) a nie je zodpovedný
zo záruky za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených
bezpečnostných upozornení. Výrobok po skončení jeho život-
nosti neumiestňujte do bežného odpadu!

Teplotná odolnosť výrobku

	Odolnosť do °C	Rúra
Hrnec	220 °C	✓
Sklenená pokrievka	220 °C	✓
Soft-tlakové veko	80 °C	✗
Ohrievacie veko	80 °C	✗

Pred použitím Multicookera Remoska®
Tria si pozorne prečítajte návod na
použitie.

Varenie



Vhodné aj na pomalé varenie,
na prípravu polievok, príloh,
omáčok a pod.

Rovnomerný a rýchly rozvod tepla zaisťuje 8 mm dno hrnca. Dno nádoby je prispôsobené
na použitie na všetkých druhoch varných dosiek vrátane indukčných.



plyn



sklokeramika



indukcia



el. teleso



el. platňa

Nepriľnavá vrstva hrnca je bez škodlivých látok PFOA. Hliníková zliatina je opatrená via-
cvrstvom nepríľnavým povrchom, ktorého odolnosť je zvýšená vystužením sľudami oxidov
titánu. Takto vystužená nepríľnavá povrchová úprava je výrazne odolnejšia proti oteru alebo
mechanickému poškodeniu.

Priemer hrnca	28 cm
Výška hrnca	13 cm
Odporúčaná maximálna výška pokrmu na pečenie	6–8 cm
Odporúčaná maximálna výška pokrmu na varenie	9,5 cm
Využitelný objem na pečenie	3 litre
Využitelný objem na varenie	5,5 litra

Bezpečnostné upozornenia

1. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v horúcej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a vytrite do sucha.
2. Vnútrošnú plochu nádoby vytrite tukom alebo olejom (buď prstom, alebo pomocou obrúsky).
3. Nádobu mierne zahrejte cca 3 minúty pri plynovom, elektrickom sporáku, sklokeramickej doske a cca 1 minútu pri indukčnom sporáku, po zahriatí opäť vytrite papierovým obrúskom.



POZOR!!!

Nepoužívajte maximálny výkon sporáka dlhší čas pri prázdnej nádobe (hlavne pri indukčnom variči), mohlo by dôjsť k pre-páleniu nádoby a tým k znehodnoteniu antiadhézneho povlaku (napr.: pri použití max. výkonu pri plynovom a elektrickom sporáku a sklokeramickej doske dlhšie než 8–10 minút a pri indukčnom variči dlhšie než 2–3 minúty sa môže teplota nádoby vyšplhať až na 300–350 °C!!!

Maximálna odporúčaná teplota pre antiadhézný povlak je 250 °C!!!

Pri vyšších teplotách môžu plastové časti zapáchať.

4. Pred každým použitím nádobu vždy predhrejte cca 1–3 minúty na teplotu 150–180 °C podľa druhu variča. Pozor na rady – pozrite bod č. 3.

ODPORÚČANIE: Na overenie optimálnej teploty nádoby odporúčame vykonať „skúšku vodou“ tak, že do nádoby strieknete pár kvapiek vody, ktoré sa pri správnej teplote rozprsknú, začnú perliť a rýchlo sa odparia. Až vtedy má nádoba optimálnu teplotu

5. Po vykonaní „skúšky vodou“ ihneď vložte suroviny do nádoby, ktoré chcete variť, piecť či smažiť.



Počas používania sa nedotýkajte nádoby (okrem plastových držiadiel), **pretože je HORÚCA!**

Riad JE MOŽNÉ používať v rúre (napr. elektrickej/plynovej/teplovzdušnej). **POZOR!!!** V tomto prípade budú plastové úchyty **HORÚCE!**

Obzvlášť dbajte na to, aby sa nádoby nedotýkali deti a ne-správne osoby!

ODPORÚČANIE: Pri použití riadu v plynovej a elektrickej rúre s horným ohrevom odporúčame umiestniť nádobu čo najďalej od ohrievacej špirály. Najmä pri starších modeloch rúry môže dochádzať k prehriatiu vrchnej časti rúry (280–320 °C), čo môže mať za následok prekroenie povolenej teploty (max. 220 °C).

Prehriatie môže spôsobiť nepríjemný zápach plastových dielov alebo degradáciu neprílišného povrchu a stratu jeho neprí-
lišných vlastností.

Návod na použitie

Pri plynových sporákoch **odporúčame** použiť liatinové rozptyľovacie platne. Po rozpálení nádoby na správnu teplotu 150–180 °C (čo je približne 1–3 minúty podľa druhu sporáka – môžete overiť skúšku s vodou, pozrite bod 5 vyššie) položte mäso alebo iný pokrm do nádoby, nechajte chvíľu zatiahnuť a potom pokračujte v úprave už na strednom alebo nižšom stupni teploty.

Veľkou výhodou týchto nádob je, že neabsorbujú pachy, takže v jednej nádobe je možné variť, smažiť aj piecť.



Pri našom riade sa nemusíte učiť variť. Varíte, ako ste zvyknutí, iba sa naučíte ovládať tepelný zdroj. Riad zbytočne neprehrievajte – šetríte tým energiu aj vlastné peniaze!

Údržba (umývanie a čistenie)

- Hrnec umyte vo vlažnej vode s prídavkom saponátu, opláchnite ho a vysušte.
- Na umývanie hrnca nepoužívajte prípravky s abrazívnymi časticami a ani drsnú stranu umývacej hubky.
- Nádoby je možné umývať v umývačke, vzhľadom na jednoduché čistenie to však **NEODPORÚČAME**.
- Používajte iba drevené a umelohmotné kuchynské náčinie.
- Nepoužívajte kovové náčinie!
- Prázdne nádoby nikdy zbytočne neprepalujte.



Nepoužívajte na skladovanie potravín, riad je určený na varenie, nie na skladovanie.

Pri skladovaní kyslých alebo zásaditých pokrmov (ako je napr. lečo, paradajková omáčka, kyslá kapusta, feferónový guláš a pod.) v riade môže dôjsť k lúpaniu povlaku.

Neskladujte riad s potravinami v chladničke ani v mrazničke.

Drobné odchýlky od celistvosti vzhľadu sú spôsobené ručným spracovaním výrobku, nemajú vplyv na funkčnosť ani úžitkové vlastnosti riadu a nie sú teda dôvodom na reklamáciu.

Pečenie



Vhodné na pečenie mäsa, domáceho chleba, buchiet, koláčov, pizze a pod.

Elektrické ohrievacie veko zn. Remoska® urobí z hrnca starú známu elektrickú misu na pečenie zn. Remoska®. Môžete v nej pripraviť všetky druhy mäsa, zeleninu, slané aj sladké pokrmy. Najvhodnejšie použitie je na pečenie a zapiekanie, ale je možné ho využiť aj na ohrievanie a rozmrazovanie. Príprava jedál zodpovedá zdravej výžive aj diéte.

Bezpečnostné upozornenia

Ak je napájací prírodný kábel poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.



HORÚCI POVRCH

Diely takto označené sú veľmi horúce (veko, opierka, stojan).



NEBEZPEČENSTVO!!!

Vo veku je umiestnené ohrievacie teleso. Veko je počas prípravy pokrmov **VEĽMI HORÚCE** a zostáva horúce aj po vypnutí hlavného vypínača. **NEDOTÝKAJTE** sa počas prípravy pokrmov povrchu veka ani ostatných kovových či sklenených častí. Na manipuláciu s vekom používajte iba plastové držadlo.

Spotrebič nie je určený na zapojenie prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a len pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.

Spotrebič v činnosti musí byť vždy umiestnený na danom podstavci.



POZOR!!!

Veko neodkladajte spodnou, ohrievacou časťou, na podložku alebo pracovný stôl, ale položte ho vždy **OBRÁTENE** (pozrite obr.). Pre túto polohu je navrhnuté držadlo a opierka. Po ukončení prípravy pokrmu **VYPNITE** hlavný vypínač a prístroj **ODPOJTE** od elektrickej siete. Nechajte všetko vychladnúť.

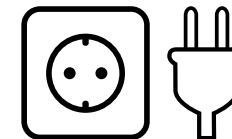


ZLE



SPRÁVNE

Pred čistením, údržbou alebo po ukončení práce spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice z elektrickej zásuvky!



Odoberateľný kábel môžete odpojiť len v prípade, že je odpojený od elektrickej zásuvky.



NEBEZPEČENSTVO!!!

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

Prístroj umiestnite mimo dosahu detí a domácich maznáčikov!

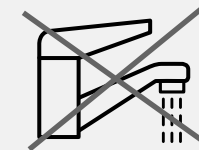
Chovateľom domácich zvierat/vtáctva pripomínáme všeobecnú zásadu: Umiestnenie a prítomnosť domácich zvierat v kuchyni je nežiaduce.

Prístroj neumiestňujte do blízkosti plastových a horľavých predmetov.

Na prístroj neodkladajte žiadne predmety, prístroj neprikrývajte napr. utierkou a pod.

POZOR!!!

- Veko nesmie byť ponorené do vody!
- Veko neumývajte pod tečúcou vodou!
- Preto na umývanie veka **NEPOUŽÍVAJTE** automatickú umývačku!



Návod na použitie

Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v horúcej vode s prídavkom saponátu a dôkladne ich vysušte. Hrnec odporúčame plniť cca do 2/3 výšky misy (max. 6–8 cm), aby nedošlo k styku pokrmu s ohrievacím vekom a jeho následnému pripáleniu.

Remoska® Tria nie je vybavená reguláciou, pretože pracuje rovnomerne a nemusíte sa teda obávať, že pripravovaný pokrm pripálite. Teplota vnútri hrnca je 160–180 °C (teplota je závislá od množstva a druhu potravín).

NEPREDHRIEVAJTE OHRIEVACIE VEKO ALEBO CELÚ REMOSKU BEZ POTRAVÍN!!!

Na rozdiel od použitia Remosky so skleneným alebo soft-tlakovým vekom, sa v prípade použitia ohrievacieho veka odporúča nádobu nepredhrievať bez potravín tzv. „na sucho“, môže dôjsť k poškodeniu nepríľnavého povrchu na hornom veku. Ak potrebujete hrniec predhriať, potom doň nalejte malé množstvo vody a tú po zahriatí hrnca vylejte a hrniec vysušte. Odporúčame zdvíhať veko počas prípravy pokrmov len v najnutnejších prípadoch, pokrm sa častým otváraním vysušuje.

Ohrievacie veko Remoska® Tria sa vyrába so štyrmi dutými skrutkami. Vďaka tomu sú zachované optimálne podmienky na pečenie. Je nutné kontrolovať a čistiť priechodnosť skrutiek, ktoré sa môžu časom zaslepiť nečistotami/pripečenými časťami.

Pri pečení mäsa je potrebné mať na pamäti, že rôzne druhy mäsa obsahujú rôzne množstvá vody a tuku, preto v hrnci s nepríľnavým povrchom mäso zbytočne nepodlievame; prebytočná para sa odvádza ventilmi vo veku. Pripravené pokrmy zostávajú šťavnaté, vláčne a nevysušujú sa dlhým pečením ako v klasickej rúre.



POZOR!!!

Ak mäso podlievame, potom sa mäso neupečie celkom správne a čas prípravy mäsa sa predlžuje.

Na miešanie a uvoľňovanie pokrmov od stien alebo dna **NE-POUŽÍVAJTE** ostré a kovové nástroje. Mohlo by dôjsť k poškodeniu nepríľnavého povrchu! **POUŽÍVAJTE** vždy len drevené alebo plastové nástroje. **Nikdy neporciujte pokrm v hrnci!**

Medzi veko a nádobu nekladajte alobal, papier na pečenie ani čokoľvek iné!

Odporúčané časy prípravy pokrmov (pozrite kuchársku knihu RECEPTY) z Remosky môžu byť ovplyvnené nestabilnou elektrickou sieťou.

Vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete, ak ho nechávate bez dozoru.

Ak je napájací prírodný kábel ohrievacieho veka poškodený, ihneď odpojte spotrebič od elektrickej siete a naďalej ho nepoužívajte.

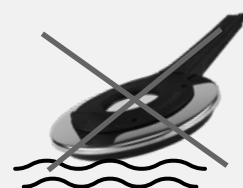
Údržba (umývanie a čistenie)

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



POZOR!!!

- Veko sa nesmie ponoriť do vody!
- Veko neumývajte pod tečúcou vodou!
- Preto na umývanie veka **NEPOUŽÍVAJTE** automatickú umývačku!



Spodnú časť veka utrite vlhkou hubkou (nepoužívajte jej drsnú plochu) namočenou v teplej vode so saponátom.

Horná časť je vyrobená z lešteného antikorového materiálu. Ani v tomto prípade **NIKDY** nepoužívajte čistiace prášky s abrazívnymi časticami alebo drsnú plochu umývacej hubky. Mohlo by dôjsť k jeho poškriabaniu!

Ak sa prichytia potraviny na hrnci, potom prichytené potraviny vnútri nechajte odmočiť. Vďaka kvalitnému nepríľnavému povrchu je umývanie veľmi jednoduché – pomocou saponátu a mäkkej strany hubky umyte bežným spôsobom.

Dusenie



Vhodné na prípravu duseného mäsa, guláša, ragú, zeleniny a pod.

Soft-tlakové veko je špeciálne funkčne navrhnuté na pomalý spôsob šetrného varenia pod miernym tlakom, ktoré v pripravovanom pokrmu zachováva všetky minerály a vitamíny. Soft-tlakové veko v kombinácii s objemným hrncom je ideálne na prípravu mäsitých pokrmov a vývarov.

- Špeciálne veko simuluje pomalý spôsob šetrného varenia pod miernym tlakom.
- Veko môžete kedykoľvek počas varenia odobrať z hrnca.
- Veko je vyrobené z tvrdého bezpečnostného skla so silikónovým tesnením.
- Na veku je umiestnený regulačný ventil so silikónovým krytom a poistný ventil.
- Jednoduchý mechanizmus otvárania/zatvárania veka pomocou jednej ruky.
- Vďaka šetrnému vareniu pod miernym tlakom sú zachované všetky vitamíny a živiny.

Bezpečnostné upozornenia

- Pred použitím soft-tlakového veka si pozorne preštudujte návod na použitie.
- Pri výskyte poruchy nepokračujte v používaní soft-tlakového veka a kontaktujte svojho predajcu alebo servisné oddelenie Remoska s.r.o.
- Soft-tlakové veko sa nesmie otvárať a zatvárať silou.
- Hrnec so soft-tlakovým vekom nezahrievajte prázdny, došlo by k jeho poškodeniu.
- Nepoužívajte hrnec v kombinácii so soft-tlakovým vekom na smaženie.

- Uistite sa, že ťahadlá veka sú správne zasunuté do držiadiel hrnca (ak nie, pri symbole zámky sa objaví červený bod).
- Otvor na odvod pary smerujte mimo dosahu obsluhy.



Na spodnej strane soft-tlakového veka sa zrážajú kvapky vody. Pri otvorení veka môžu stekať, hrozí oparenie.

POZOR!!!

- neprehrievajte prázdny hrnec
- na úsporu energie nepoužívajte väčší rozmer platne
- vďaka vynikajúcej vodivosti a rozloženiu tepla je možné hrnec použiť aj na menších platniach
- používajte drevené alebo silikónové kuchynské náčinie
- dbajte na správne zasunutie ťahadiel do úchytohrnca

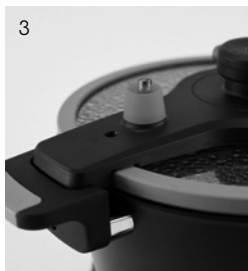
Návod na použitie



správna poloha
– čierny bod pri symbole

1. Vložte suroviny do hrnca

2. Umiestnite soft-tlakové veko na hrnec do správnej polohy (zasunutie kovových ťahadiel soft-tlakového veka do príslušných úchytohrnca).



správna poloha ventilu
– jednoduchý odvod pary

3. Po uzatvorení hrnca soft-tlakovou pokrievkou dôjde k pretlaku vnútri hrnca – ventil je vytlačený do maximálnej polohy/výšky, uniká z neho veľké množstvo pary. Stiahnite teplotu variča/zdroja tepla, tým znížite tlak v hrnci, množstvo pary a ventil sa vytlačia do správnej polohy (cca 1/2 maximálnej výšky ventilu).



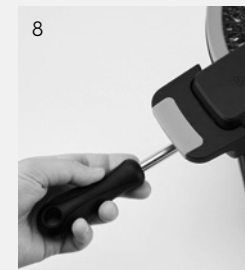
POZOR!!!

V prípade nesprávneho uloženia veka na hrniec (bod pri symbolu uzamknutia zámky veka je červený, pozrite obr. č. 5) pritlačte plastové kraje veka, pozrite obr. č. 6, ťahadlá sa zasunú na príslušné miesta do držiadiel.



POZOR!!!

V prípade uvoľnenia držiadiel na hrnci nasadte soft-tlakové veko do správnej polohy (pozrite obr. č. 2 vyššie) ťahadlami zasunutými do uvoľnených držiadiel a utiahnite skrutky.



Údržba (umývanie a čistenie)

Pred prvým použitím utrite veko vlhkou handričkou.

ODPORÚČANIE: Ak je to možné, ihneď po ukončení prípravy jedla vyčistite soft-tlakové veko a všetky diely, aby prípadné nečistoty na veku nezaschli.

Hrniec a soft-tlakové veko neodporúčame umývať v umývačke.

Postup detailnej demontáže a čistenie soft-tlakového veka nájdete na 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