

Remoska® Tria

Knjižica z navodili

SLV



REMOSKA®

Vsebina

Remoska® Tria.....	3
Vsebina paketa	4
Kombinacija izdelkov	4
Pokrov za peko s snemljivim kablom in stojalom	5
Stekleni pokrov	5
Pokrov za mehki tlak	5
Lonec Remoska® Tria	6
Varnostno opozorilo	6
Vodič za temperaturo	6
 Kuhanje	 7
Varnostno opozorilo	8
Navodila za uporabo	9
Nega in čiščenje	10
 Peka	 11
Varnostno opozorilo	11
Navodila za uporabo	14
Nega in čiščenje	15
 Dušenje	 16
Varnostno opozorilo	16
Navodilo za uporabo	17
Nega in čiščenje	19

Remoska® Tria

Zahvaljujemo se vam za nakup našega kuhalnika, ki ga je izdelala tradicionalna češka blagovna znamka REMOSKA®, ki se v čeških kuhinjah uporablja že od leta 1957 in katerega izdelki so še danes priljubljeni. Kuhalnik REMOSKA® je zaradi svoje raznolike uporabe popularen ne samo v Češki republiki, ampak tudi v drugih državah.

Multicooker Remoska® Tria je večnamenski kuhinjski aparat s tremi različnimi pokrovi, ki iz enega kuhalnika naredijo tri kuhinjske aparate.



Vsebina paketa

-  1 Stekleni pokrov
-  2 Pokrov za mehki tlak
-  3 Pokrov za peko s snemljivim kablom
-  4 Lonec
-  5 Stojalo

Kombinacija izdelkov

1) Kuhanje



2) Kuhanje



3) Dušenje



1 Steklени pokrov



Stekleni pokrov je izdelan iz utrjenega varnostnega stekla, obrobljen je s silikonskim tesnilom. Mehki silikonski rob pomaga uravnati količino pare, ki uhaja iz lonca. Skupaj s prezračevalnikom za paro lahko kuhate okusne obroke ob uporabi le majhnih količin vode.

2 Pokrov za mehki tlak



Pokrov za mehki tlak, v kombinaciji z velikim loncem za kuhanje, je idealen za počasno kuhanje pod zmernim tlakom, tako da hrana zadrži vse potrebne minerale in vitamine. Steklени pokrov iz kaljenega varnostnega stekla obroblja silikonsko tesnilo.

Patentiran pokrov vam omogoča, da pokrov enostavno z eno roko odprete in zaprete. Regulacijski ventil je nameščen na pokrov s silikonsko prevleko in varnostnim ventilom.

3 + 5



Pokrov za peko s snemljivim kablom in stojalom

Zgornji del pokrova je iz nerjavečega jekla. Spodnji del pokrova je izdelan iz aluminija in je prevlečen s podlago, ki se ne lepi. Toplota iz pokrova, ki vsebuje grelni element, segreva stranske stene lonca za kuhanje vse do dna, tako da se hrana kuha z vseh strani.

160–180 °C je optimalen razpon temperature za peko hrane v loncu. Pokrov pomaga, da se hrana ne izsuši in obdrži vse pomembne sestavine za okus, štiri odprtine za paro pa odvajajo odvečno paro in skrbijo za enakomerno temperaturo v loncu.

Ogrevani pokrov ima vgrajeno stekleno okence, ki po želji številnih uporabnikov je priključni kabel sedaj mogoče odstraniti. Da bi bilo stikalo za **vklop/izklop** lahko dostopno, smo ga namestili na ročaj, tako da ga zlahka uporablja tako levičar kot desničar.

Kadar dvignete pokrov z lonca, ga položite na delovno ploščo z vročo stranjo zgoraj in v ta namen uporabite toplotno odporno stojalo, da delovne plošče ne poškodujete.

4 Lonec Remoska® Tria



Temelj kuhalnika je lonec iz aluminijeve zlitine, prevlečen z večplastnim proti-lepilnim premazom, tako na notranji kot na zunanji strani, ojačane odpornosti na praske ob vsakodnevni uporabi in brez PFOA. Dno posode za kuhanje je debelo 8 mm in se hitro in enakomerno segreje na vseh kuhalnih ploščah, tako tudi z indukcijo.

Varnostno opozorilo



POZOR!!!

Če pride do poškodbe kateregakoli od električnih delov naprave (napajalni kabel, grelna enota, stikalo), se **VEDNO** obrnite na strokovnjaka za servisne storitve. Po opravljenem popravilu **MORA** naprava prestat električni preskus. Da z električnim tokom ne poškodujete sebe ali drugih oseb, napajalnega kabla **NIKOLI** ne popravljajte ali spreminjajte sami.

Proizvajalec ne odgovarja za kakršno koli škodo ali poškodbe, ki jih povzroči nepravilna uporaba izdelka (npr. pokvarjena hrana, poškodbe, opekline, požari). Proizvajalec prav tako ni dolžan spoštovati garancije, če se zgoraj navedena varnostna obvestila niso upoštevala. Izdelka ob koncu življenjske dobe ne odstranjajte med običajne odpadke.

Vodič za temperaturo

	Odporen proti toploti do °C	Se lahko uporablja v pečici
Lonec	220 °C	✓
Stekleni pokrov	220 °C	✓
Pokrov za peko	80 °C	✗
Pokrov za mehki tlak	80 °C	✗

Pred uporabo kuhalnika Multicooker Remoska® Tria natančno preberite navodila za uporabo.

Kuhanje



Lonec za kuhanje je idealen za kuhanje juh, omak itd.

Dno posode za kuhanje je debelo 8 mm in se hitro in enakomerno segreje na vseh kuhalnih ploščah, tako tudi z indukcijo.



plin



keramika



indukcija



sevanje



elektrika

Osnova je lonec za kuhanje iz aluminijeve zlitine, prevlečen z večplastno proti-lepilno plastjo na notranji in zunanji strani, ojačan za odpornost proti praskam ob vsakodnevni uporabi in brez PFOA.

Ročaji na kuhalni plošči so narejeni iz zelo kakovostnega materiala, ki je toplotno odporen do 220 °C, kar omogoča varno rokovanje. Zahvaljujoč se svojim ščitnikom iz nerjavečega jekla se ročaji med kuhanjem na kuhalni plošči ne segrevajo, temveč ostanejo hladni.

Premer lonca	28 cm
Višina lonca	13 cm
Priporočena največja višina hrane pri peki s segretim pokrovom	6–8 cm
Priporočena največja višina hrane pri kuhanju s steklenim pokrovom in pokrovom za mehki tlak	9,5 cm
Najv. zmogljivost za peko s segretim pokrovom	3 litre
Najv. zmogljivost za kuhanje s steklenim pokrovom in pokrovom za mehki tlak	5,5 litrov

Varnostno opozorilo

1. Pred prvo uporabo posode dele, ki bodo prišli v stik s hrano, sperite z vročo vodo in detergentom. Lonec temeljito sperite s čisto vodo in nato obrišite, da se posuši.
2. Obrišite ali pa z oljem poškopite notranjo površino posode za kuhanje.
3. Segrevajte lonec za kuhanje na srednji vročini približno 3 minute dolgo, na plin, na električnem štedilniku, keramični kuhalni plošči ali pribl. 1 minuto na indukcijski kuhalni plošči. Pustite, da se lonec popolnoma ohladi. Nato lonec za kuhanje spet obrišite s suho krpo.



POZOR!!!

Lonca za kuhanje ne puščajte na visoki vročini, če je prazen. Lonec boste tako prežgali in proti-lepilni premaz se bo poškodoval. Npr.: Predgrevanje na najvišji temperaturi na plinski, električni ali steklokeramični kuhalni plošči, dalje kot 8–10 minut ali dalje kot 2–3 minute na indukcijskem štedilniku, lahko povzroči, da se temperatura dvigne na 300–350 °C.

Najvišja priporočena temperatura za proti-lepilni premaz in za ročaj je 220 °C!!!

Pri visokih temperaturah lahko plastični deli začnejo oddajati vonj.

4. Lonec za kuhanje pred vsako uporabo vedno ogrevajte 1–3 minute na 150–180 °C (čas odvisno od vrste štedilnika).

PRIPOROČILO: Priporočamo, da s „preizkusom z vodo“ preverite, ali se je kuhalnik segrel na optimalno temperaturo. V lonec za kuhanje dajte nekaj kapljic vode, ki se bodo pri optimalni temperaturi razpočile, začele peniti in hitro izparevati.

5. Po končanem „preizkusu z vodo“ v lonec za kuhanje takoj denite sestavine, ki jih želite kuhati, peči ali cvreti.



Ne dotikajte se lonca, medtem ko se uporablja na kuhalni plošči (razen s plastičnimi ročaji). Lonec za kuhanje bo **VROČ!**

Lonec za kuhanje lahko uporabljate v pečici (npr. na električno / plin / konvekcijo). V pečici se bodo plastični ročaji **SEGRELI**.

Bodite posebno pozorni, da se otroci in nepooblaščen osebe ne pridejo v stik z loncem za kuhanje.

PRIPOROČILO: Če uporabljate ponev v pečici na plin ali na električno z zgornjim ogrevanjem, vam priporočamo, da ponev postavite čim dlje od grelnih tuljav, da se ne pregreje nad priporočeno temperaturo 220 °C.

Če se lonec pregreje, lahko plastika ali proti-lepilni sloj začne širiti neprijeten vonj in plošča za kuhanje se lahko okvari.

Navodila za uporabo

Po segrevanju posode za kuhanje na pravilno temperaturo 150–180 °C (kar traja približno 1–3 minute, odvisno od vrste štedilnika – pravilno temperaturo lahko preverite s testom vode, glejte točko 5 zgoraj), postavite svoje meso ali druge prehranske izdelke v lonec za kuhanje, jih kratek čas pustite pri tej temperaturi in nato dalje pazite na temperaturo.



Če želite uporabljati našo kuhinjsko posodo, sem vam ni treba učiti, kako se kuha. Kuhate lahko tako, kot ste navajeni. Navaditi se morate le na to, kako nadzirati vir toplote. Kuhinjske posode ne pregrevajte – prihranili boste tako energijo kot denar!

Nega in čiščenje

- Lonec operemo v topli milni vodi, ga speremo in temeljito osušimo.
- Posodo za kuhanje lahko perete v pomivalnem stroju, vendar **VAM SVETUJEMO**, da jo perete na roko, da zaščitite proti-lepilni sloj.
- Pri čiščenju kateregakoli dela ogrevanega pokrova ali lonca za kuhanje ne uporabljajte abrazivnih čistil ali jeklene volne.
- Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov.
- Uporabljajte samo lesene in plastične kuhinjske pripomočke



Ne uporabljajte lonca za shranjevanje hrane. V loncu se hrana kuha, ne pa hrani.

Premaz se lahko začne luščiti, če v loncu za kuhanje hranite kislo ali alkalno hrano (npr. paprikaš, paradižnikovo omako, chilli con carne itd.)

Ne držite lonca za kuhanje s hrano v hladilniku ali zmrzovalniku.

Sčasoma prišče do vidne obrabe lonca za kuhanje. Bolj ko boste skrbeli zanj in za proti-lepilno plast na njem, dlje vam bo lonec za kuhanje na voljo.

Peka



Primerno za praženje mesa, peko
domačega kruha, peciva, tortic,
pic itd.

Električni pokrov za peko REMOSKA® bo kuhalnik pretvoril v dobro znani kuhalnik na elektriko REMOSKA®. Dokazano je, da je Remoska kuhalnik idealen, kadar gre za gretje in tajanje jedil, odličen je pa tudi za kuhanje vseh vrst mesa, zelenjave, okusnih in sladkih obrokov, na zdrav in hranljiv način.

Varnostno opozorilo

Kuhalnika ne uporabljajte, če je priključni kabel poškodovan. Treba ga je zamenjati s posebnim kablom proizvajalca.



VROČA POVRŠINA

Tako označene površine so zelo vroče (pokrov, opora, stojalo).



NEVARNO!!!

Pokrov vsebuje grelni element. Med pripravo jedi je pokrov **ZELO VROČ** in ostane vroč še, ko ste glavno stikalo izklopili. **NE DOTIKAJTE SE** med kuhanjem pokrova ali drugih kovinskih delov. Za rokovanje s pokrovom uporabite plastični ročaj.

Naprave ne smete uporabljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.

To napravo lahko uporabljajo otroci, stari od 8 let in več, ter osebe z omejenimi fizičnimi in duševnimi zmožnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali če so dobili navodila, kako kuhalnik na varen način uporabljati in se pri tem izogibati nevarnostim. Otroci se s kuhalnikom ne smejo igrati. Otroci kuhalnika ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom. Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti zunaj dosega naprave in napajalnika.

Kuhalnik se sme uporabljati samo na priloženem podstavku, ki sztoji na suhi, ravni, proti toploti odporni površini.



PAZITE!!!

Ne polagajte pokrova na segreto stran. Postavite ga vedno **NA GLAVO** (glejte sliko). Ročaj in podpora sta zasnovana za ta položaj. Ko končate kuhanje, izklopite aparat, **IZKLOPITE** glavno stikalo in **ODSTRANITE VTIČ** iz vtičnice. Preden začnete prati in čistiti kuhalnik, pustite, da se vse ohladi.



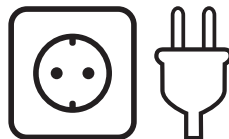
NAROBE



PRAV

Kuhalnik ugasnite in pred čiščenjem, vzdrževanjem ali po končanih delih iztaknite vtič iz električne vtičnice, da kuhalnik izklopite iz električnega omrežja.

Priključni kabel se sme odstraniti s kuhalnika šele potem, ko se ga izvleče iz vtičnice.



NEVARNO!!!

Kuhalnika **NE UPORABLJAJTE** v vlažnem ali mokrem okolju.

Hranite izven dosega otrok in domačih živali!

Če uporabljate posode za kuhanje ali električne naprave s površino, ki ne lepi, ptičev ne pustite v prostor. Ptice imajo dihalna, ki so občutljiva na številne vrste hlapov, tako tudi na hlapne proti-lepilnega sloja, če se pregreje.

Naprave ne postavljajte blizu plastičnih predmetov ali predmetov, ki se lahko napihnejo.

Na kuhalnik ne postavljajte predmetov in ga tudi ne pokrivajte.

POZOR!!!

- Ne potaplajte pokrova v vodo!
- Ne spirajte pokrova pod tekočo vodo!
- Pokrova **NIKOLI** ne perite v pomivalnem stroju!



Navodila za uporabo

Preden kuhalnik prvič uporabite, lonec in stojalo zanj operite v vroči, milnati vodi. Ne potaplajte segretega pokrova v vodo. Obrišite s čisto vlažno krpo. Preden kuhalnik sestavite, se prepričajte, da so vsi deli čisti in suhi. Priporočamo, da posodo napolnite do 2/3, saj bi se hrana, če pride v stik z grelnim pokrovom, lahko prežgala.

Ogrevani pokrov ima eno nastavitev temperature, pri kateri se hrana enakomerno kuha. Temperatura v ponvi je 160–180 °C (temperatura je odvisna od količine in vrste hrane v ponvi).

NE PREDGREVAJTE OGREVANEGA POKROVA ALI LONCA ZA KUHANJE, ČE JE PRAZEN!!!

Če se lonec za kuhanje predgreva, ne da bi bila v njem hrana, to je če se greje »na suho«, se lahko proti-lepilna plast na ogrevanem pokrovu in na loncu poškoduje. Če morate lonec predhodno segreti, nalijte vanj nekaj vode ali olja in ga nato pokrijte.

Priporočamo, da med kuhanjem pokrov čim manj dvigujete, da toplota in para ne bo uhajala in da se hrana ne izsuši. Če bo lonec pokrit, bo hrana sočna in mesu ne bo treba dodajati olja.

Ogrevani pokrov ima štiri (vijačne) odprtine. Za razliko od običajne peči pomagajo uravnavati temperaturo in paro v loncu za kuhanje. Vsake toliko časa je treba preveriti, da so vijaki zagotovo čisti, ker jih sčasoma umazanija / zgorela hrana zadela.



OPOZORILO!!!

Če dvignete pokrov, boste zmanjšali temperaturo v loncu za kuhanje in s tem podaljšali čas, potreben za kuhanje. Vedno se prepričajte, ali je vaše meso temeljito kuhano.

Pri loncu **NE** uporabljajte ostrih ali kovinskih pripomočkov znotraj kuhanja lonec, saj lahko poškodujete proti-lepilno plast. **VEDNO UPORABITE** lesene, plastične ali silikonske pripomočke. **Hrane nikoli ne režite v loncu!**

Med pokrov in lonec ne polagajte ničesar, ne aluminijaste folije, ne papirja za peko ne česar koli drugega!

Kadar napravo puščate brez nadzora, priključek vedno iztaknite iz vtičnice.

Če se je priključni kabel poškodoval, kuhalnik takoj odklopite od električnega omrežja in ga nehaite uporabljati.

Nega in čiščenje

Preden začnete kuhalnik čistiti, se prepričajte, da se je pokrov popolnoma ohladil in da je napajanje izključeno.



POZOR!!!

- Ne potaplajte pokrova v vodo.
- Ne spirajte pokrova pod tekočo vodo!
- Ne perite **NIKOLI** pokrova v pomivalnem stroju!



Podnožje pokrova obrišite s čisto vlažno krpo, ki ste jo namočili v toplo milnato vodo, nato pa jo temeljito posušite.

NE uporabljajte abrazivnih čistil ali jeklene volne za katerokoli mesto na ogrevanem pokrovu ali loncu za kuhanje.

Proti-lepilna plast omogoča, da je kuhalnik zelo enostavno čistiti. Če se je hrana pri-
jela na dno in stene lonca, ga pustite nekaj časa v topli milni vodi, nato pa ga obrišite,
sperite in temeljito osušite.

Dušenje



Primerno za kuhanje enolončnic, golaža, enolončnic, zelenjave itd.

Pokrov za mehki tlak je idealen za počasno kuhanje pod zmernim tlakom, tako da hrana zadrži vse potrebne minerale in vitamine. Pokrov za mehki tlak v kombinaciji z velikim loncem za kuhanje je idealen za pripravo obar in enolončnic.

- Posebne vrste pokrov, ki simulira počasno metodo previdne kuhe pod zmernim pritiskom
- Kadar koli med kuhanjem lahko pokrov dvignete z lonca za kuhanje
- Pokrov je iz utrjenega varnostnega stekla, z obrobo iz silikona.
- Regulacijski ventil je nameščen na pokrov s silikonsko prevleko, hkrati z varnostnim ventilom.
- Enostaven mehanizem na pokrovu omogoča, da ga odprete/zaprete z eno samo roko
- Vsi vitamini in hranljive snovi se med počasnim kuhanjem pod zmernim tlakom dobro ohranijo.

Varnostno opozorilo

- Preden uporabite pokrov za mehki tlak, natančno preberite navodila za uporabo.
- Če pokrov za mehki tlak ne dela več, ga prenehajte uporabljati in se obrnite na prodajalca ali servisno službo podjetja Remoska s.r.o.
- Pokrova za mehki tlak ne odpirajte in ne zapirajte na silo.
- Kuhalnika s pokrovom za mehki tlak ne pred-grevajte. To bo kuhalnik poškodovalo
- Posode za kuhanje s pokrovom mehkega tlaka ne uporabljajte za cretje.

- Prepričajte se, da so ročaji pokrova pravilno vstavljeni v ročaje na loncu (razen če se na znaku za zaklop kaže rdeča pika).
- Odprtino, skozi katero uhaja para, obrnite proč od svojega delovnega mesta



Znotraj posode za kuhanje se bo na pokrovu za mehki tlak nabirala kondenzacija. Pokrov dvigajte previdno, kapljice vode lahko stečejo z njega in vas opečejo. Za zaščito nosite rokavice za pečico.

OBVESTILO:

- lonca za kuhanje ne segrevajte, kadar je prazen
- ne uporabljajte plošče, ki je večja kot je treba, da ne trošite po nepotrebnem elektrike
- lonec za kuhanje se lahko uporablja celo na manjših kuhalnih ploščah, saj odlično prevaja in razširja toploto
- uporabljajte kuhinjske pripomočke iz lesa ali plastike
- poskrbite, da so stične palice pravilno vstavljene v ročaje lonca

Navodilo za uporabo

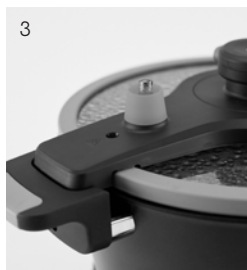


1. Sestavine dajte v lonec



krogec poleg znaka za ključavnico je črn, kadar je v pravilnem položaju

2. Pokrov za mehki tlak mora na lonec biti postavljen pravilno (tako, da so kovinske palice na pokrovu za mehki tlak vstavljene v ustrezne konzole na loncu)



Pravi položaj ventila –
rahlo sproščanje pare

3. Ko se lonec zapre s pokrovom za mehki tlak, se v loncu tlak dvigne – ko ventil pride v največjo lego/višino, iz lonca uide velika količina pare. Znižajte temperaturo štedilnika / vira toplote in s tem zmanjšate tlak v loncu, količino pare in ventil se bo premaknil na pravilni položaj (približno $\frac{1}{2}$ najvišje lege ventila).



OPOZORILO!!

Če pokrov na lonec ni pravilno nameščen (krog poleg znaka za ključavnico je rdeč, glejte sliko 5), pritisnite na plastične robove pokrova, glejte sliko 6 in palice bodo zdrsle v ustrezna mesta v ročajih.





OPOZORILO!!

Če ročaji na loncu postanejo ohlapni, namestite pokrov za mehki tlak na pravilen položaj (glejte sliko št. 2 zgoraj), pre-taknite palice skozi pokrov in popuščene ročaje, nato pa za-tegnite vijake.



Nega in čiščenje

Pokrov za mehki tlak operemo v topli milni vodi, ga speremo in temeljito osušimo.

PRIPOROČILO: Če je mogoče, pokrov za mehki tlak in vse ostale dele takoj po kuhanju očistite, da se hrana ne sprime na pokrov.

Odsvetujemo vam, da lonec za kuhanje ali pokrov za mehki tlak perete v pomivalnem stroju.

Podrobni podatki o razstavljanju in čiščenju pokrova za mehki tlak so na **voljo na www.remoska.eu**.



REMOSKA s.r.o.

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

www.remoska.eu