

Remoska® Tria

Návod k použití / Instruction booklet

CZ

EN



REMOSKA®

Obsah

Remoska® Tria	3
Obsah balení	4
Kombinace výrobku	4
Pečící víko s topným tělesem a stojan	5
Skleněná poklice	5
Soft-tlakové víko	5
Hrncem Remoska® Tria	6
Bezpečnostní upozornění	6
Teplotní odolnost výrobku	6
Vaření	7
Bezpečnostní upozornění	8
Návod k použití	9
Údržba (mytí a čištění)	10
Pečení	11
Bezpečnostní upozornění	11
Návod k použití	14
Údržba (mytí a čištění)	15
Dušení	16
Bezpečnostní upozornění	16
Návod k použití	17
Údržba (mytí a čištění)	19

Remoska® Tria

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili výrobek tradiční české značky REMOSKA®, která je v českých kuchyních používána již od roku 1957 a je stále velmi oblíbená. Pro své široké použití si našla REMOSKA® oblibu nejen v České republice, ale i v zahraničí.

Multicooker Remoska® Tria je multifunkční kuchyňské zařízení, které díky třem různým víkům udělá z jednoho hrnce tři různé kuchyňské spotřebiče/pomocníky.



Obsah balení



Kombinace výrobku



1 Skleněná poklice



Skleněná poklice je vyrobena z tvrzeného bezpečnostního skla, které je po obvodu opatřeno silikonovým těsněním. Speciální profil okraje poklice je šetrný k okrajům hrnce a zároveň přirozeně reguluje množství odváděné páry z hrnce. Společně s regulační dírkou umožňuje vařit zdravě s malým množstvím vody.

2 Soft-tlakové víko



Soft-tlakové víko v kombinaci s objemným hrncem je ideálním pomocníkem pro pomalý způsob šetrného vaření pod mírným tlakem, které v připravovaném pokrmu zachovává všechny minerály a vitamíny. Skleněná poklice je vyrobena z tvrzeného bezpečnostního skla, které je po obvodu opatřeno silikonovým těsněním.

Patentovaný způsob uchycení víka umožňuje ovládání (otevření a zavření víka) pomocí jedné ruky. Na víku je umístěn regulační ventil se silikonovým krytem a pojistný ventil.

3 + 5



Pečicí víko s topným tělesem a stojan

Horní část víka je vyrobena z nerezového plechu. Dolní část víka je z hliníku a je potažena nepřilnavým povrchem. Teplo z víka, kde je umístěno topné těleso, je přenášeno stěnami hrnce až na dno hrnce a potravina je tedy ohřívána ze všech stran.

Uvnitř hrnce je optimální teplota pro pečení potravin 160–180 °C. Přebytková pára, vznikající při pečení, je odváděna čtyřmi dutými šrouby ve víku, upravované potraviny se tedy nevysušují, zůstávají měkké, šťavnaté a zachovávají si svou vůni.

Pečicí víko má skleněné okénko. Přívodní kabel s euro konektorem a zástrčkou dle požadavků zákazníka nebo odběratele je odnímatelný od držadla. Vypínač je umístěn na horní části držadla, tak aby kontrola stavu **zap/vyp** byla možná v jakékoliv poloze. Umístění vypínače na horní části držadla usnadňuje ovládání pro praváky i leváky.

Víko je navrženo tak, aby mohlo být položeno na pracovní plochu topnou částí směrem vzhůru. Součástí balení je praktický stojan pod hrnec, který je vyroben z teplotně odolného plastu.

4 Hrnec Remoska® Tria



Základem je objemný hrnec, který je z vnitřní i vnější části potažen vícevrstevným nepřilnavým povrchem. K hrnci jsou připevněny dva úchyty. Úchyty jsou vyrobeny z vysoce kvalitního materiálu, odolávajícím teplotám až do 220 °C a tím umožňují bezpečnou manipulaci. Díky nerezovým teplotním můstkům zůstávají úchyty při vaření vždy studené.

Bezpečnostní upozornění



POZOR!!!

V případě poškození elektrické části přístroje (přívodní kabel, topné těleso, vypínač) **VŽDY** vyhledejte odborný servis. Přístroj po opravě **MUSÍ** projít elektrickými testy! Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo požáru neprovádějte **NIKDY** sami opravu nebo výměnu přívodního kabelu. Pečicí hrnec s nepřilnavým povrchem lze používat do teploty max. 220 °C.

Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním spotřebiče (např. znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění. Výrobek po době ukončení jeho životnosti neumisťujte do běžného odpadu!

Teplotní odolnost výrobku

	Odolnost do °C	Trouba
Hrnec	220 °C	✓
Skleněná poklice	220 °C	✓
Soft-tlakové víko	80 °C	✗
Pečicí víko	80 °C	✗

Před použitím Multicookeru Remoska® Tria si pečlivě přečtěte návod k použití.

Vaření



Vhodné i pro pomalé vaření, pro přípravu polévek, příloh, omáček apod.

Rovnoměrný a rychlý rozvod tepla zajišťuje 8 mm dno hrnce. Dno nádoby je uzpůsobeno pro použití na všech druzích varných desek včetně indukčních.



plyn



sklokeramika



indukce



el. těleso



el. plotna

Nepřilnavá vrstva hrnce je bez škodlivých látek PFOA. Hliníková slitina je opatřena vícevrstevným nepřilnavým povrchem, jehož odolnost je zvýšena vyztužením slídkami oxidů titanu. Takto vyztužená nepřilnavá povrchová úprava je výrazně odolnější proti otěru nebo mechanickému poškození.

Průměr hrnce	28 cm
Výška hrnce	13 cm
Doporučená maximální výška pokrmu pro pečení	6–8 cm
Doporučená maximální výška pokrmu pro vaření	9,5 cm
Využitelný objem pro pečení	3 litry
Využitelný objem pro vaření	5,5 litrů

Bezpečnostní upozornění

1. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přídavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha.
2. Vnitřní plochu nádoby vytřete tukem nebo olejem (bud'to prstem nebo pomocí ubrousku).
3. Nádoby mírně zahřejte cca 3 minuty (plyn, elektrický sporák, sklokeramická deska) a cca 1 minutu (indukční sporák), po zahřátí opět vytřete papírovým ubrouskem.



POZOR!!!

Nepoužívejte maximální výkon sporáku delší dobu u prázdné nádoby (hlavně u indukčního vařiče), mohlo by dojít k přepálení nádoby a tím k znehodnocení antiadhezního povlaku (např.: při použití max. výkonu u plynového a elektrického sporáku a sklokeramické desky po dobu nad 8–10 minut a u indukčního vařiče po dobu nad 2–3 minut se může teplota nádoby vyšplhat až na 300–350 °C!!!

Maximální doporučená teplota pro antiadhezní povlak je 250 °C!!!

Při vyšších teplotách můžou plastové části zapáchat.

4. Před každým použitím nádobu vždy prohřejte cca 1–3 minuty na teplotu 150–180 °C dle druhu vařiče. Pozor na rady viz. bod č. 3.

DOPORUČENÍ: Pro ověření optimální teploty nádoby doporučujeme provést „zkoušku vodou“ tak, že do nádoby stříknete pár kapek vody, které se při správné teplotě rozprsknou, začnou perlit a rychle se odpaří. Teprve tehdy má nádoba optimální teplotu.

5. Po provedení „zkoušky vodou“ ihned vložte suroviny do nádoby, které chcete vařit, péct či smažit.



Během používání se nedotýkejte nádoby (vyjma plastových držadel), **protože je HORKÁ!**

Nádoby LZE užívat v troubě (např. elektrické/plynové/horkovzdušné). **POZOR!!!** V tomto případě budou plastové úchyty **HORKÉ!**

Obzvlášť dbejte na to, aby se nádoby nedotýkaly dětí a nevhodné osoby!

DOPORUČENÍ: Při použití nádobí v plynové a elektrické troubě s horním ohřevem doporučujeme umístit nádobu co nejdále od topné spirály. Zejména u starších modelů trouby může docházet k přehřátí vrchní části trouby (280–320 °C), což může mít za následek překročení povolené teploty (max. 220 °C).

Přehřátí může způsobit nepříjemný zápach plastových dílů nebo degradaci nepřilnavého povrchu a ztrátu jeho nepřilnavých vlastností.

Návod k použití

U plynových sporáků **doporučujeme** užití litinové rozptylovací plotýnky. Po rozpálení nádoby na správnou teplotu 150–180 °C (což je přibližně 1–3 minuty dle druhu sporáku – můžete ověřit zkoušku s vodou viz. bod 5 výše) položte maso nebo jiný pokrm do nádoby, nechejte chvíli zatáhnout a poté pokračujte v úpravě už na středním nebo nižším stupni teploty.

Velkou výhodou těchto nádob je, že neabsorbují pachy, takže v jedné nádobě lze vařit, smažit i péct.



V našem nádobí se nemusíte učit vařit. Vaříte, jak jste zvyklí, pouze se naučíte ovládat tepelný zdroj. Nádobí zbytečně nepřehřívejte – šetříte energii i vlastní peníze!

Údržba (mytí a čištění)

- Hrnec umyjte ve vlažné vodě s přidavkem saponátu, opláchněte jej a vysušte.
- Na mytí hrnce nepoužívejte přípravky s abrazivními částicemi a ani drsnou stranu mycí houbičky.
- Nádobu je možné mýt v myčce, vzhledem k snadnému čištění to ale **NEDOPORUČUJEME**.
- Používejte pouze dřevěné a umělohmotné kuchyňské náčiní.
- Nepoužívejte kovové náčiní!
- Prázdné nádoby nikdy zbytečně nepřepalujte.



Nepoužívejte ke skladování potravin, nádobí je určeno k vaření, ne ke skladování.

Při skladování kyselých nebo zásaditých pokrmů (jako je např. lečo, rajská omáčka, kysané zelí, feferonkového guláše apod.) v nádobí, může dojít k loupání povlaku.

Neskladujte nádobí s potravinami v lednici ani v mrazáku.

Drobné odchylky od celistvosti vzhledu, jsou způsobeny ručním zpracováním výrobku, nemají vliv na funkčnost ani užité vlastnosti nádobí a nejsou tedy důvodem k reklamaci.

Pečení



Vhodné pro pečení masa, domácího chleba, buchet, koláčů, pizzy apod.

Elektrické pečicí víko zn. Remoska® udělá z hrnce starou známou elektrickou pečicí mísu zn. Remoska®. Můžete v ní připravit všechny druhy masa, zeleninu, slané i sladké pokrmy. Nejvhodnější použití je pro pečení a zapékání, ale lze využít také pro ohřívání a rozmrazování. Příprava jídel odpovídá zdravé výživě i diet.

Bezpečnostní upozornění

Jestliže je napájecí přírodní kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.



HORKÝ POVRCH

Díly takto označené jsou velmi horké (víko, opěrka, stojan).



NEBEZPEČÍ!!!

Ve víku je umístěno topné těleso. Víko je během přípravy pokrmů **VELMI HORKÉ** a zůstává horké i po vypnutí hlavního vypínače. **NEDOTÝKEJTE** se během přípravy pokrmů povrchu víka ani ostatních kovových či skleněných částí. Pro manipulaci s víkem používejte jen plastové držadlo.

Spotřebič není určen pro zapojení prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší. Osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a jen pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.

Spotřebič v činnosti musí být vždy umístěn na daném podstavci.



POZOR!!!

Víko neodkládejte spodní, topnou částí, na podložku nebo pracovní stůl, ale položte je vždy **OBRÁCENÉ** (viz obr.). Pro tuto polohu je navrženo držadlo a opěrka. Po ukončení přípravy pokrmu **VYPNĚTE** hlavní vypínač a přístroj **ODPOJTE** od elektrické sítě. Nechte vše vychladnout.



ŠPATNĚ



SPRÁVNĚ

Před čištěním, údržbou nebo po ukončení práce, spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě vytážením vidlice z elektrické zásuvky!



Odnímatelný kabel můžete odpojit jen v případě, že je odpojen z elektrické zásuvky.



NEBEZPEČÍ!!!

Přístroj **NEPOUŽÍVEJTE** ve vlhkém prostředí ani na přímém dešti!

Přístroj umístěte mimo dosah dětí a domácích mazlíčků!

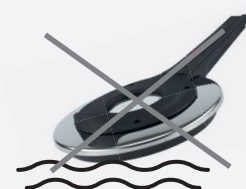
Chovatelům domácích zvířat/ptactva připomínáme obecnou zásadu: Umístění a přítomnost domácích zvířat v kuchyni je nežádoucí.

Přístroj neumísťujte do blízkosti plastových a hořlavých předmětů.

Na přístroj neodkládejte žádné předměty, přístroj nepřikrývejte např. utěrkou apod.

POZOR!!!

- Víko nesmí být ponořeno do vody!
- Víko neomývejte pod tekoucí vodou!
- Proto pro mytí víka **NEPOUŽÍVEJTE** automatickou myčku!



Návod k použití

Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přídávkem saponátu a důkladně je vysušte. Hrnec doporučujeme plnit cca do 2/3 výšky mísy (max. 6–8 cm), aby nedošlo ke styku pokrmu s topným víkem a jeho následnému připálení.

Remoska® Tria není vybavena regulací, protože pracuje stejnoměrně a nemusíte se tedy obávat, že připravovaný pokrm připálíte. Teplota uvnitř hrnce je 160–180 °C (teplota je závislá na množství a druhu potravin).

NEPŘEDEHŘÍVAT TOPNÉ VÍKO NEBO CELOU REMOSKU BEZ POTRAVIN!!!

Na rozdíl od použití Remosky se skleněným nebo soft tlakovým víkem, je v případě použití pečicího víka doporučeno nádobu nepřehřívát bez potravin tzv. „na sucho“ může dojít k poškození nepřilnavého povrchu na horním víku. Pokud potřebujete hrnec přehřívát, pak do něj nalijte malé množství vody a tu po zahřátí hrnce vylijte a hrnec vysušte. Doporučujeme zvedat víko během přípravy pokrmů jen v nejnějnějších případech, pokrm se častým otevíráním vysušuje.

Pečicí víko Remoska® Tria je vyráběno se čtyřmi šrouby dutými. Díky tomu jsou zachovány optimální podmínky pro pečení. Je nutné kontrolovat a čistit průchodnost šroubů, které se mohou časem zaslepit nečistotami/přípečeninami.

Při pečení masa je třeba mít na paměti, že různé druhy masa obsahují různé množství vody a tuku, proto v hrnci s nepřilnavým povrchem masa zbytečně nepodléváme; přebytečná pára je odváděna ventily ve víku. Připravené pokrmy zůstávají šťavnaté, vláčné a nevysušují se dlouhým pečením jako v klasické troubě.



POZOR!!!

Pokud maso podléváme, pak se maso neupeče zcela správně a doba přípravy masa se prodlužuje.

Pro míchání a uvolňování pokrmů od stěn nebo dna **NEPOUŽÍVEJTE** ostré a kovové nástroje. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu! **POUŽÍVEJTE** vždy jen dřevěné nebo plastové nástroje. **Nikdy neporcuje pokrm v hrnci!**

Mezi víko a nádobu nekládejte alobal, pečicí papír ani cokoli jiného!

Doporučené časy přípravy pokrmů viz. Kuchařka RECEPTY z Remosky mohou být ovlivněny nestabilní elektrickou sítí.

Vždy odpojte spotřebič z elektrické sítě, pokud jej necháváte bez dozoru.

Jestliže je napájecí přívodní kabel pečicího víka poškozen, ihned odpojte spotřebič od elektrické sítě a nadále jej nepoužívejte.

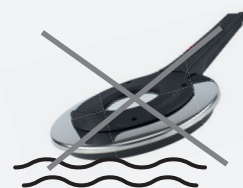
Údržba (mytí a čištění)

Pečicí víko může být čištěno až po úplném vychladnutí a odpojení od elektrické sítě.



POZOR!!!

- Víko nesmí být ponořeno do vody!
- Víko neomývejte pod tekoucí vodou!
- Proto pro mytí víka **NEPOUŽÍVEJTE** automatickou myčku!



Spodní část víka otřete vlhkou houbičkou (nepoužívejte její drsnou plochu) namočenou v teplé vodě se saponátem.

Horní část je vyrobena z leštěného nerezového materiálu. Ani v tomto případě **NIKDY** nepoužívejte čisticí prášky s abrazivními částicemi nebo drsnou plochu mycí houbičky. Mohlo by dojít k jeho poškrábání!

Pokud se přichytí potraviny na hrnci, pak přichycené potraviny uvnitř nechejte odmočit. Díky kvalitnímu nepřilnavému povrchu je mytí velmi snadné – pomocí saponátu a měkké strany houbičky umyjte běžným způsobem.

Dušení



Vhodné pro přípravu dušeného masa, guláše, ragů, zeleniny apod.

Soft-tlakové víko je speciálně funkčně navrženo pro pomalý způsob šetrného vaření pod mírným tlakem, které v připravovaném pokrmu zachovává všechny minerály a vitamíny. Soft-tlakové víko v kombinaci s objemným hrncem je ideální pro přípravu masitých pokrmů a vývarů.

- Speciální víko simulující pomalý způsob šetrného vaření pod mírným tlakem.
- Víko můžete kdykoliv během vaření sejmout z hrnce.
- Víko je vyrobeno z tvrzeného bezpečnostního skla se silikonovým těsněním.
- Na víku je umístěn regulační ventil se silikonovým krytem a pojistný ventil.
- Jednoduchý mechanismus otevírání/zavírání víka pomocí jedné ruky.
- Díky šetrnému vaření pod mírným tlakem jsou zachovány všechny vitamíny a živiny.

Bezpečnostní upozornění

- Před použitím soft-tlakového víka pečlivě prostudujte návod k použití.
- Při výskytu poruchy nepokračujte v používání soft-tlakového víka a kontaktujte svého prodejce nebo servisní oddělení Remoska s.r.o.
- Soft-tlakové víko nesmí být otevíráno a zavíráno silou.
- Hrnec se soft-tlakovým víkem nezahřívejte prázdný, došlo by k jeho poškození.
- Nepoužívejte hrnec v kombinaci se soft-tlakovým víkem ke smažení.

- Ujistěte se, že táhla víka jsou správně zasunuta do madel hrnce (pokud ne u symbolu zámku se objeví červený bod).
- Otvor pro odvod páry směřujte mimo dosah obsluhy.



Na spodní straně soft-tlakového víka se sráží kapky vody. Při otevření víka mohou stékat, hrozí opaření.

POZOR!!!

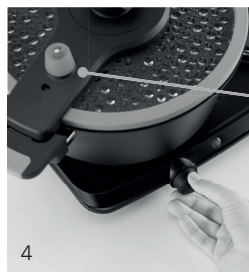
- nepřehřívejte prázdný hrnec
- pro úsporu energie nepoužívejte větší rozměr plotýnky
- díky vynikající vodivosti a rozložení tepla je možné hrnec použít i na menších plotýnkách
- použijte dřevěné nebo silikonové kuchyňské náčiní
- dbejte na správné zasunutí táhel do úchyťů hrnce

Návod k použití



správná poloha
– černý bod u symbolu

1. Vložte suroviny do hrnce
2. Umístěte soft-tlakové víko na hrnec do správné polohy (zasunutí kovových táhel soft-tlakového víka do příslušných úchyťů na hrnci)



správná poloha ventilu
– lehký odvod páry

3. Po uzavření hrnce soft-tlakovou poklicí dojde k přetlaku uvnitř hrnce – ventil je vytlačení do maximální polohy/výše, uniká z něj velké množství páry. Stáhněte teplotu vařiče/zdroje tepla, tím snížíte tlak v hrnci, množství páry a ventil bude vytlačení do správné polohy (cca 1/2 maximální výšky ventilu).



POZOR!!!

V případě nesprávného uložení víka na hrnec (bod u symbolu uzamčení zámku víka je červený viz. obr. č. 5) přitlačte plastové kraje víka viz. obr. č. 6 táhla se zasunou na příslušná místa do držadel.



POZOR!!!

V případě uvolnění držadel na hrnci nasadte soft-tlakové víko do správné polohy (viz. obr. č. 2 výše) táhly zasunutými do uvolněných držadel a utáhněte šrouby.



Údržba (mytí a čištění)

Před prvním použitím otřete víko vlhkým hadříkem.

DOPORUČENÍ: Pokud je to možné ihned po ukončení přípravy jídla vyčistěte soft-tlakové víko a všechny díly, aby případné nečistoty na víku nezaschly.

Hrnc a soft-tlakové víko nedoporučujeme mýt v myčce.

Postup detailní demontáže a čištění soft-tlakového víka naleznete na www.remoska.eu.

Remoska® Tria

Návod k použití / Instruction booklet

CZ

EN



REMOSKA®

Contents

Remoska® Tria.....	23
Package contents	24
Product combination	24
Baking lid with removable cable and stand	25
Glass lid.....	25
Soft-pressure lid	25
Pot Remoska® Tria	26
Safety Warning.....	26
Temperature guide	26
Cooking.....	27
Safety Warning.....	28
Instructions for use.....	29
Care and Cleaning	30
Baking	31
Safety Warning.....	31
Instructions for use.....	34
Care and Cleaning	35
Stewing	36
Safety Warning.....	36
Instruction for use	37
Care and Cleaning	39

Remoska® Tria

We thank you for purchasing our product, made by the traditional Czech Brand, REMOSKA®, which has been used in Czech kitchens since 1957 and is still popular today. REMOSKA® has gained popularity not only in the Czech Republic, but also internationally thanks to its versatility.

The Multicooker Remoska® Tria is a multi-functional kitchen appliance with three different lids, turning one cooking pot into three varied kitchen appliances.



Package contents



Product combination

1) Cooking



2) Baking



3) Stewing



1 Glass lid



The glass lid is made from hardened safety glass, and has a silicone seal around the edge. The soft silicone edge helps regulate the amount of steam released from the pot. Together with the steam vent, you can cook healthy meals using only a small amount of water.

2 Soft-pressure lid



The soft-pressure lid, combined with the large cooking pot, is ideal for slow cooking under moderate pressure, keeping all the minerals and vitamins you want and need in the food. The glass lid, made from hardened safety glass, has a silicone seal around the outer edge.

The patented lid allows you to easily open and close the lid with one hand. A regulation valve is located on the lid with a silicone covering and safety valve.

3 + 5



Baking lid with removable cable and stand

The upper part of the lid is made from stainless steel. The lower part of the lid is made from aluminium and has been coated in a non-stick surface. The heat from the lid, where the heating unit is located, heats the sides of the cooking pot through to the bottom of the pot, allowing the food to cook from all sides.

160–180 °C is the optimal temperature range for baking food inside the cooking pot. The lid helps to keep food from drying out and keeps in all the important flavours, whilst four steam vents releases excess steam and regulates the temperature inside the pot.

The heated lid has a small glass window, and by popular request, we have made the lead removable. To make the **on/off** switch easily accessible, we have put this on the handle to accommodate both left and right-handed people.

When taking the lid off the pot, rest the lid on the worktop heat side up using the built in thermal resistant stand to avoid damage to your worktop.

4 Pot Remoska® Tria



The base is a cast aluminium alloy cooking pot coated with a multi-layered, non-stick surface on both the inside and outside, reinforced to resist scratches from everyday use and is PFOA free. The bottom of the cooking pot is 8 mm thick and heats quickly and evenly on all hobs, including induction.

Safety Warning



ATTENTION!!!

ALWAYS find an expert service provider in the event of damage to any of the electrical parts of the machine (supply cable, heating unit, switch). The machine **MUST** pass electrical testing after it has been repaired. In order to not injure or be injured by the electrical current, **NEVER** perform any repairs or make any changes to the supply cable yourself. **Pečící hrnec s nepřilnavým povrchem lze používat do teploty max. 220 °C.**

The manufacture is not responsible for any damages or injuries caused by the incorrect use of the appliance (ex. food spoilage, injuries, burns, scalding burns, fires). The manufacture is also not responsible to uphold the guarantee in an event where the safety notices stated above have not been kept. Do not throw the product away in the common waste after its life span has ended.

Temperature guide

	Heat resistant up to °C	Ovenproof
Pot	220 °C	✓
Glass lid	220 °C	✓
Baking lid	80 °C	✗
Soft-pressure lid	80 °C	✗

Carefully read the instructions for use before using the Multicooker Remoska® Tria.

Cooking



The cooking pot is ideal for cooking soups, sauces, etc.

The base is a cast aluminium alloy cooking pot coated with a multi-layered, non-stick surface on both the inside and outside, reinforced to resist scratches from everyday use and is PFOA free. The bottom of the cooking pot is 8 mm thick and heats quickly and evenly on all hobs, including induction.



gas



ceramic



induction



radiant



electric

The handles on the cooking pot are made from a high-quality thermal insulated material and heat resistant up to 220 °C, allowing for safe handling. The handles always stay cool during cooking thanks to their thermal, stainless steel connecting flame guards.

Diameter of the pot	28 cm
Height of the pot	13 cm
Recommended max. height of food for baking with the heated lid	6–8 cm
Recommended max. height of food for cooking with the glass lid & soft-pressure lid	9.5 cm
Max. baking with the heated lid capacity	3 litres
Max. cooking with the glass lid & soft-pressure lid capacity	5.5 litres

Safety Warning

1. Before the pot's first use, wash the sections that will come in contact with food in hot water and detergent. Thoroughly rinse the pot with clean water then wipe until dry.
2. Wipe or spray the inside surface of the cooking pot with oil.
3. Heat up the cooking pot over a medium heat for about 3 minutes on either a gas, electric stove, glass-ceramic hob, or for approx. 1 minute on an induction hob. Leave the pot to fully cool down. Then wipe the cooking pot again with a dry cloth.



ATTENTION!!!

Do not heat the cooking pot over a high heat when empty. Doing this will burn the cooking pot, causing the coating to deteriorate. Eg.: Pre-heating on the highest temperature on a gas, electric or glass-ceramic hob for longer than 8–10 minutes or for longer than 2–3 minutes on an induction cooker could cause the temperature to rise to 300–350 °C.

The maximum recommended temperature for the non-stick coating is 220 °C.

The plastic parts may start to smell at high temperatures.

4. Always pre-heat the cooking pot for 1–3 minutes on a heat between 150–180 °C (timing depending on the type of cooker) before every use.

RECOMMENDATION: We recommend doing a 'water test' in order to check if the cooking pot has heated to the optimal temperature. Drop a few drops of water into the cooking pot, which should burst at the optimal temperature and start to fizzle and quickly vaporize.

5. Immediately place your ingredients that you want to cook, bake or fry into the receptacle after having performed the "water test".



Do not touch the cooking pot while it is in use on the hob (except by the plastic handles). The cooking pot will be **HOT!**

The cooking pot can be used in the oven (ex. electric/gas/convection). The plastic handles will get **HOT** if in the oven.

Take special care that children and unauthorized persons do not touch the cooking pot.

RECOMMENDATION: When using the cooking pot in a gas or electric oven with upper heating, we recommend placing the cooking pot as far away as possible from the heating coils to avoid overheating above recommended temperature of 220 °C.

Overheating may cause an unpleasant odour to come from the plastic or non-stick coating, and will cause damage to the cooking pot.

Instructions for use

We **recommend** using cast-iron, dispersing hotplates. Upon heating up the receptacle to the correct temperature, 150–180 °C (which takes approximately 1–3 minutes, based on the type of stove – you can verify this correct temperature using the water test, see point no. 5 above), place your meat or other food items into the receptacle, leave them for a short while at this temperature and then continue to adjust the temperature to either a middle or lower degree of heat.



You don't have to learn how to cook to use our cookware. You can cook just as you are accustomed. You will only need to learn how to control the heat source. Do not pointlessly overheat the cookware – you will save both energy and money!

Care and Cleaning

- Wash the cooking pot in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
- The cooking pot is dishwasher safe, however **WE RECOMMEND YOU** hand wash to protect the non-stick coating.
- Do not use abrasive cleaners, or steel wool on any part of the heated lid or cooking pot.
- Do not use metal utensils.
- Use only wooden and plastic kitchen utensils



Do not use to store food. The cooking pot is for cooking, not for storing.

The coating may start to peel if you store acidic or alkaline food (eg. pepper stew, tomato sauce, chilli con carne, etc.) in the cooking pot.

Do not store the cooking pot with food in the refrigerator or freezer

Over time, there will be general wear and tear on the appearance of the cooking pot. The better care you give to the cooking pot and its non-stick coating, the longer the cooking pot will last

Baking



Suitable for roasting meat, baking home-made bread, cakes, tarts, pizzas, etc.

The REMOSKA® electric baking lid will turn the cooking pot into the well-known REMOSKA® electric cooking pot. Proven most suitable for cooking as well as warming and thawing food, the Remoska is great for cooking all types of meat, vegetables, savoury and sweet dishes in a healthy and nutritious way.

Safety Warning

Do not use this appliance if the lead is damaged. It must be replaced with a special lead by the manufacturer.



HOT SURFACE

Surfaces marked with this symbol are very hot (lid, support, stand)



DANGER!!!

The lid contains the heating element. Whilst cooking, the lid is **VERY HOT** and remains hot after the main switch has been turned off. **DO NOT TOUCH** the lid surface or other metal parts whilst cooking. Use the plastic handle for handling the lid.

The appliance should not be used with an external timer or remote control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Children younger than 8 years of age must stay out of reach of the appliance and its power supply.

The appliance must only be used on the stand provided on a dry, level, heat resistant surface.



CAUTION!!!

Do not put the lid down on the heated side of the lid. Always place it in the **REVERSE** position (see Fig.). The handle and support have been designed for this position. When you have finished cooking, switch off the appliance, **TURN OFF** the main switch and **REMOVE THE PLUG** from the mains socket. Leave everything to cool down before cleaning and maintenance.

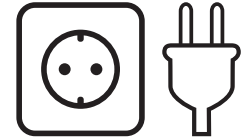


WRONG



RIGHT

Switch off the appliance and disconnect it from the power supply by removing the plug from the electrical socket before cleaning, maintenance or after finishing work!



The removable lead must only be disconnected from the appliance once it has been disconnected from the mains socket.



DANGER!!!

DO NOT use the appliance in a humid or damp environment.

Place the appliance out of reach of children and pets.

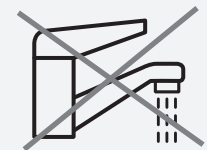
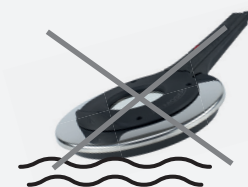
When using non-stick cookware or electric appliances with non-stick coatings, keep your pet birds out of the room. Birds have respiratory systems that are sensitive to many kinds of fumes, including fumes from overheated non-stick coating.

Do not place the appliance near plastic or inflammable objects.

Do not place any objects on the appliance and do not cover the appliance.

CAUTION!!!

- Do not immerse the lid in water.
- Do not wash the lid under running water.
- **NEVER** wash the lid in a dishwasher.



Instructions for use

Before using for the first time, wash the pot & pot stand in hot, soapy water. Do not immerse the heated lid in water. Wipe clean with a clean damp cloth. Make sure all parts are clean and dry before assembling the product. We recommend filling the pan up to 2/3 of its height (6–8 cm max.) in order to avoid contact between the food and the heating lid.

The heated lid has one temperature setting in order to cook food evenly. The temperature inside the pan is 160–180 °C (the temperature depends on the amount and type of food in the pan).

DO NOT PREHEAT THE HEATED LID OR THE COOKING PAN WHEN EMPTY!!!

Pre-heating the cooking pot without any food inside, i.e. “dry heating” can result in damage to the non-stick coating on the heated lid and cooking pot. If you need to pre-heat the pot then pour a small amount of water or oil into the pot before applying the lid.

We recommend you lift the lid as little as possible during cooking as this will let heat and steam escape and cause food to dry out. Keeping the lid closed will keep your food succulent and meat shouldn't need basting.

The heated lid has four (screw) vents. They help to regulate the temperature and steam inside the cooking pot, unlike a standard oven. Check the screws after every few uses to ensure they are clear as over time they can become blocked.



WARNING!!!

Lifting the lid will reduce the temperature inside the cooking pot and therefore increase the cooking time. Always check your meat is cooked thoroughly.

DO NOT use sharp or metal utensils inside the cooking pot as this will damage the non-stick surface. **ALWAYS USE** wooden, plastic or silicone utensils. **Never cut up food in the pot!**

Do not line the pot with aluminium foil, baking paper or anything else between the lid and pan.

Always disconnect the appliance from the mains socket if leaving it without supervision.

If the power cable is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains socket and discontinue use.

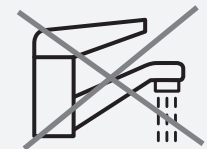
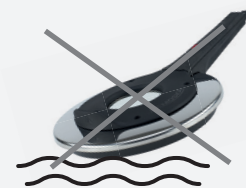
Care and Cleaning

Ensure that the lid has completely cooled and that the power is disconnected before cleaning.



CAUTION!!!

- Do not immerse the lid in water.
- Do not wash the lid under running water.
- **NEVER** wash the lid in a dishwasher.



Wipe the base of the lid with a clean damp cloth that has been soaked in warm soapy water, and dry thoroughly.

DO NOT use abrasive cleaners, or steel wool on any part of the heated lid or cooking pot.

The non-stick coating makes the cooking pot very easy to clean. If food sticks to the cooking pot, then leave to soak in warm soapy water, then wipe, rinse and dry thoroughly.

Stewing



Suitable for cooking stews, goulash, casseroles, vegetables, etc.

The soft-pressure lid is perfect for slow cooking under moderate pressure, to keep all the minerals and vitamins you want and need in the food. The soft-pressure lid combined with the large cooking pot is ideal for preparing stews and casseroles.

- Special lid simulating the slow method of carefully cooking under moderate pressure
- You can remove the lid from the cooking pot at any time when cooking
- The lid is made from hardened safety glass with a silicone seal
- A regulation valve is located on the lid with a silicon covering, along with a safety valve as well
- Simple mechanism for opening/closing the lid only requiring the use of one hand
- All vitamins and nutrients are well preserved thanks to the method of slow cooking with moderate pressure.

Safety Warning

- Carefully study the directions for use before using the soft-pressure lid.
- If the soft-pressure lid stops working, do not continue to use and contact your seller or the service department at Remoska s.r.o.
- Do not open or close the soft-pressure lid by force.
- Do not pre-heat the cooking pot with the soft-pressure lid in place. This will damage the appliance.
- Do not use the cooking pot with the soft-pressure lid for frying food.

- Ensure that the lid handles are properly inserted into the pan handles (unless a red dot appears on the lock symbol).
- Aim the opening for releasing steam away from the area where you are working.



Condensation will build up on the soft-pressure lid inside the cooking pot. Take care when lifting the lid as drops of water may roll down and scald. Wear oven gloves to protect.

NOTICE:

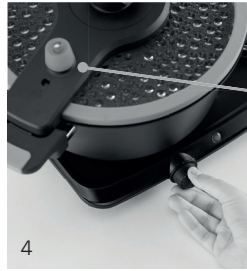
- do not heat up the cooking pot while empty
- to save energy, do not use a largesized hotplate
- the cooking pot can even be used on smallersized hotplates thanks to its excellent conductivity and heat distribution
- use wooden or silicon kitchen utensils
- ensure that the connecting rods are correctly inserted into the pot handles

Instruction for use



right position of the black spot at the symbol of locking the lock

1. Put ingredients in the pot
2. Place the soft-pressure lid on the pot in the right position (by sliding the metal rods of the soft-pressure lid to the relevant brackets on the pot)



Right position of the valve
– light release of steam

3. Once the pot is sealed with the soft-pressure lid pressure develops inside the pot – the valve is pushed to the maximum position/height, a great amount of steam escapes from it. Lower the temperature of the cooker/heat source thereby reducing the pressure in the pot, the amount of steam and the valve will be pushed to the right position (approx. ½ of the maximum height of the valve).



WARNING!!!

If the lid is placed on the pot incorrectly (the point at the symbol of the locking of the lock is red, see Fig. No. 5) press down the plastic edges of the lid, see Fig. No. 6 and the rods will slide into the relevant place in the handles.



WARNING!!!

If the handles on the pot become loose, place the soft-pressure lid in the right position (see Fig No. 2 above) of the rods by sliding into the loosened handles and tighten the screws.



Care and Cleaning

Wash the softpressure lid in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.

RECOMMENDATION: If possible, clean the softpressure lid and all other parts immediately after cooking to avoid food sticking to the lid.

We do not recommend washing the cooking pot or the softpressure lid in the dishwasher.

Access to a detailed disassembly and cleaning of the softpressure lid can be found at 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