

Remoska® Tria Lite

CZ Návod k použití / **SK** Návod na použitie /
PL Instrukcja użycia / **EN** Instruction booklet /
DE Gebrauchsanweisung



REMOSKA®



Remoska® Tria Lite

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.



UPOZORNĚNÍ!!!

Model Remoska® **Tria Lite** není kompatibilní se soft-tlakovým víkem, jelikož **hrnec Tria Lite** má odlišný typ úchytu na hrnci.

Obsah balení



1 skleněná poklice



2 pečicí víko
s odnímatelným kabelem



3 hrnec



4 stojan

Kombinace výrobku

1) Vaření



2) Pečení



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 + 4



Pečicí víko s topným tělesem a stojan

Horní část víka je vyrobena z nerezového plechu. Dolní část víka je z hliníku a je potažena nepřílnavým 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. Přebytečná 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 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 jakémkoliv 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.

3 Hrnec



Základem je objemný hrnec, který je z vnitřní i vnější části potažen vícevrstvným nepřílnavým povrchem. K hrnci jsou připevněny dva úchyty. Úchyty jsou vyrobeny z vysoce kvalitního materiálu, odolávajícímu 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. Příklad 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 neumísťujte do běžného odpadu!

Teplotní odolnost výrobku

	Odolnost do °C	Trouba
Hrnc	220 °C	✓
Skleněná poklice	220 °C	✓
Pečicí víko	80 °C	✗

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

Vaření



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

Rovnoměrný a rychlý rozvod tepla zajišťuje 4,5 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 ví-
cevrstevným nepřilnavým povrchem, jehož odolnost je zvýšena vyztužením slídami 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	4,5 litrů

Bezpečnostní upozornění

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



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 stříkněte 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!**

Nádobí LZE užívat v troubě (např. elektrické/plynové/horko-vzdušné). **POZOR!!!** V tomto případě budou plastové úchyty **HORKÉ!**

Obzvlášť dbejte na to, aby se nádoby nedotýkaly děti a ne-správné osoby!

DOPORUČENÍ: Při použití nádobí v plynové a elektrické trou-bě 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 nepřil-navých 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 **NEDOPO-
RUČUJEME**.
- 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 užitečné 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 přívodní 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 **OBRÁCENĚ** (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.

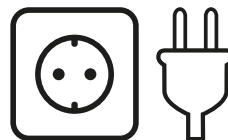


ŠPATNĚ



SPRÁVNĚ

Před čištěním, údržbou nebo po ukončení práce, spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě vytažením 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!

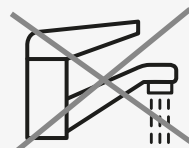
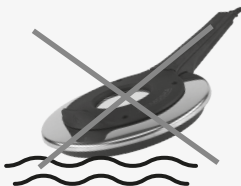
Chovatelům domácích zvířat/ptactva připomínáme obecnou zásadu: Umístění a přítomnost domácích zvířat v kuchyni je nežádoucí.

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 přidavkem saponátu a důkladně je vysušte. Hrnci 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 Lite není vybavena regulací, protože pracuje stejně 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 víkem, je v případě použití pečicího víka doporučeno nádobu nepředehřívát bez potravin tzv. „na sucho“ může dojít k poškození nepřilnavého povrchu na horním víku. Pokud potřebujete hrnci předehřát, pak do něj nalijte malé množství vody a tu po zahřátí hrnce vylijte a hrnci vysušte. Doporučujeme zvedat víko během přípravy pokrmů jen v nejnútnejších případech, pokrm se častým otevíráním vysušuje.

Pečicí víko Remoska® Tria Lite 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.

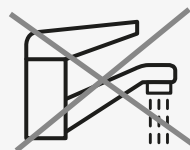
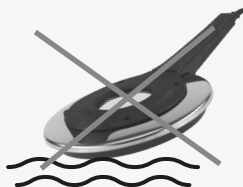
Údržba (mytí a čištění)

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.



Remoska® Tria Lite

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.



UPOZORNENIE!!!

Model Remoska® **Tria Lite** nie je kompatibilný so soft-tlakovým vekom, pretože **hrniec Tria Lite** má odlišný typ úchytu na hrnci.

Obsah balenia



1 sklenená pokrievka



2 veko na pečenie
s odnímateľným káblom



3 hrniec



4 stojan

Kombinácie výrobku

1) Varenie



2) Pečenie



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. Spolu s regulačnou dierkou umožňujú variť zdravo s malým množstvom vody.

2 + 4



Veko na pečenie s ohrievacím telesom a stojan

Horná časť veka je vyrobená z antikorového plechu. Dolná časť veka je z hliníka a je potiahnutá neprilnavým 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.

Veko na pečenie má sklenené okienko. Prívodný kábel s konektorom a zástrčkou podľa požiadaviek zákazníka alebo odberateľa je odnímateľný 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.



3 Hrnec

Základom je objemný hrniec, ktorý je z vnútornej aj vonkajšej časti potiahnutý viacvrstvom neprilnavým povrchom. K hrncu sú pripevnené dva úchyty. Úchyty sú vyrobené z vysokokvalitného materiálu odolávajúceho teplotám až do 220 °C a tým umožňujú bezpečnú 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, nevykonávajte **NIKDY** sami opravu alebo výmenu prívodného kábla. Hrniec na pečenie s nepríľnavým povrchom je možné používať do teploty max. 220 °C.

Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym 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 životnosti neumiestňujte do bežného odpadu!

Teplotná odolnosť výrobku

	Odolnosť do °C	Rúra
Hrniec	220 °C	✓
Sklenená pokrievka	220 °C	✓
Veko na pečenie	80 °C	✗

Pred použitím Remoska® Tria Lite
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 4,5 mm dno hrnca. Dno nádoby je prispôbené 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 viacvrstvovým nepriľnavým povrchom, ktorého odolnosť je zvýšená vystužením sľudami oxidov titánu. Takto vystužená nepriľnavá 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	4,5 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. Vnútornú plochu nádoby vytrite tukom alebo olejom (buď prstom, alebo pomocou obrúska).
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.



Nepoužívajte maximálny výkon sporáka dlhší čas pri prázdnej nádobe (hlavne pri indukčnom variči), mohlo by dôjsť k prepáleniu 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

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



Počas používania sa nedotýkajte nádoby (okrem plastových držadiel), **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 nespôsobilé 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 prekročenie povolenej teploty (max. 220 °C).

Prehriatie môže spôsobiť nepríjemný zápach plastových dielov alebo degradáciu nepríľnavého povrchu a stratu jeho nepríľnavých 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)

- Hrniec umyte vo vlažnej vode s prídavkom saponátu, opláchnite ho a vysušte.
- Na umývanie hrnca nepoužívajte prostriedky 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 neprepaľujte.



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 masa,
domáceho chleba, buchiet,
koláčov, pizze a pod.

Elektrické veko na pečenie 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 zapekanie, ale je možné ho využiť aj na ohrievanie a rozmrazovanie. Príprava jedál zodpovedá zdravej výžive aj dieťa.

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.

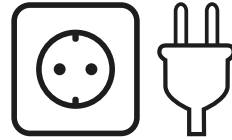


ZLE



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!

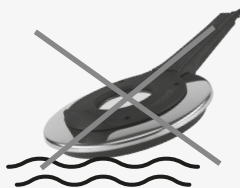
Chovateľom domácich zvierat/vtáctva pripomíname všeobecnú zásadu: Umiestnenie a prítomnosť domácich zvierat v kuchyni nežiadauce.

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. Hrniec 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 Lite 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 VEKO NA PEČENIE ALEBO CELÚ REMOSKU BEZ POTRAVÍN!!!

Na rozdiel od použitia Remosky so skleneným vekom sa v prípade použitia veka na pečenie odporúča nádobu nepredhrievať bez potravín tzv. „na sucho“, môže dôjsť k poškodeniu neprílišného 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.

Veko na pečenie Remoska® Tria Lite 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 neprílišným 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 neprílišného povrchu! **POUŽÍVAJTE** vždy len drevené alebo plastové nástroje. **Nikdy neporúčajte 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 veka na pečenie poškodený, ihneď odpojte spotrebič od elektrickej siete a naďalej ho nepoužívajte.

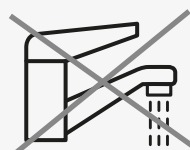
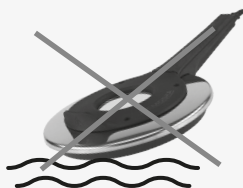
Údržba (umývanie a čistenie)

Veko na pečenie 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.



Remoska® Tria Lite

Dziękujemy za zakup produktu tradycyjnej czeskiej marki REMOSKA®, której produkty są obecne w czeskich kuchniach już od 1957 roku i cały czas są jednymi z ulubionych kuchennych urządzeń. Dzięki szerokiej gamie zastosowań REMOSKA® cieszy się ogromną popularnością nie tylko w Czechach, ale i w wielu innych krajach



UWAGA!!!

Model Remoska® **Tria Lite** nie jest kompatybilny z pokrywą ciśnieniową, ponieważ **garnek Tria Lite** ma inny rodzaj uchwyty na garnku.

Zawartość zestawu



1 szklana pokrywa



2 pokrywa do pieczenia z odłączanym kablem



3 garnek



4 podstawka

Funkcje produktu

1) Gotowanie



2) Pieczenie



1 Szklana pokrywa



Szklana pokrywa jest wykonana ze szkła hartowanego, które na obwodzie jest wyposażone w silikonową uszczelkę. Krawędź pokrywy ma specjalny profil, dzięki któremu pokrywa nie niszczy krawędzi garnka, a jednocześnie w naturalny sposób reguluje ilość pary odprowadzanej z garnka. To rozwiązanie, a także otwór regulacyjny pozwalają na zdrowe gotowanie z małą ilością wody.

2 + 4



Pokrywa do pieczenia z elementem grzejmym oraz podstawka

Górna część pokrywy wykonana jest z blachy nierdzewnej. Dolna część pokrywy wykonana jest z aluminium i jest pokryta powłoką nieprzywierającą. Ciepło z pokrywy, w której znajduje się element grzejny, rozprowadzane jest po ścianach garnkach aż na dno, dzięki czemu danie jest ogrzewane z każdej strony.

Wewnątrz garnka panuje idealna temperatura do pieczenia, 160–180°C. Nadmierna ilość pary, powstającej w trakcie pieczenia, jest odprowadzana przez cztery śruby drażone umieszczone w pokrywie, więc danie się nie wysusza, pozostaje miękkie i soczyste i zachowuje swój aromat.

Pokrywa do pieczenia ma przeszklone okienko. Kabel zasilający z wtykiem euro i wtyczką zgodnie z zamówieniem klienta lub odbiorcy jest odłączany od uchwyty. Wyłącznik znajduje się na górnej części uchwyty, co umożliwia kontrolę stanu **wł/wył** w dowolnej pozycji. Dzięki umieszczeniu wyłącznika na górnej części uchwyty sterowanie urządzeniem jest wygodne zarówno dla osób praworęcznych, jak i leworęcznych.

Konstrukcja pokrywy pozwala na odkładanie jej na blat kuchenny elementem grzejmym do góry. W skład zestawu wchodzi wygodna podstawka pod garnek, która jest wykonana z tworzywa sztucznego odpornego na wysoką temperaturę.



3 Garnek

Głównym elementem urządzenia jest duży garnek, który z zewnętrznej i wewnętrznej strony pokryty jest powłoką nieprzywierającą. Do garnka są przymocowane dwa uchwyty. Uchwyty są wykonane z materiału bardzo wysokiej jakości, odpornego na działanie wysokiej temperatury aż do 220°C, co zapewnia bezpieczeństwo jego użytkowania. Dzięki mostkom termicznym ze stali nierdzewnej uchwyty nie nagrzewają się w trakcie gotowania.

Środki ostrożności



UWAGA!!!

W razie uszkodzenia którejs z części elektrycznych urządzenia (kabel, element grzejny, wyłącznik) **ZAWSZE** należy zgłosić się do specjalizowanego serwisu. Po naprawie urządzenie **MUSI** zostać poddane testom elektrycznym. **NIGDY** nie należy samemu próbować naprawić urządzenia lub wymienić kabel zasilający, ponieważ może to grozić porażeniem prądem lub pożarem. Maksymalna temperatura, w której można używać garnka do pieczenia z powłoką nieprzywierającą, wynosi 220 °C.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody i urazy spowodowane niewłaściwym używaniem urządzenia (np. za zniszczenie produktów spożywczych, zranienie, oparzenia, pożar) i nie ponosi odpowiedzialności w ramach gwarancji za urządzenie w przypadku niedotrzymania wyżej wskazanych środków ostrożności. Po skończeniu okresu żywotności produktu nie wolno wyrzucić do zwykłych odpadów komunalnych!

Odporność produktu na działanie temperatury

	Odporność do °C	Piekarnik
Garnek	220 °C	✓
Szklana pokrywa	220 °C	✓
Pokrywa do pieczenia	80 °C	✗

Przed rozpoczęciem używania urządzenia Remoska® Tria Lite prosimy o uważne zapoznanie się z treścią instrukcji obsługi.

Gotowanie



Do gotowania, również wolnego, do zup, sosów, dodatków itp

Równomierne i szybkie rozprowadzanie ciepła dzięki dnu garnka o grubości 4,5 mm. Dno garnka jest dostosowane do wszystkich rodzajów kuchenek i płyt, również indukcyjnych.



gaz



płyta szklano
-ceramiczna



płyta
indukcyjna



płyta
elektryczna



płyta
grzejna

Powłoka nieprzywierająca nie zawiera szkodliwych substancji PFOA. Stop aluminium jest pokryty kilkuwarstwową powłoką nieprzywierającą, która ma lepszą odporność dzięki wzmocnieniu jej miedzi tlenków tytanu. Wzmocniona w ten sposób powłoka nieprzywierająca jest zdecydowanie bardziej odporna na zarysowania lub uszkodzenia mechaniczne.

Średnica garnka	28 cm
Wysokość garnka	13 cm
Rekomendowana maksymalna wysokość składników w garnku przy pieczeniu	6-8 cm
Rekomendowana maksymalna wysokość składników w garnku przy gotowaniu	9,5 cm
Pojemność użytkowa do pieczenia	3 litry
Pojemność użytkowa do gotowania	4,5 litrów

Środki ostrożności

1. Przed pierwszym użyciem części, które będą w kontakcie z produktami spożywczymi, umyć płynem do naczyń w gorącej wodzie, następnie opłukać i wytrzeć do sucha.
2. Wewnętrzną powierzchnię naczynia wytrzeć tłuszczem lub olejem (rękami lub ręcznikiem papierowym).
3. Delikatnie rozgrzać naczynie przez 3 minuty (płyta gazowa, elektryczna, ceramiczna) lub przez 1 minutę (płyta indukcyjna), po rozgrzaniu ponownie wytrzeć je ręcznikiem papierowym.



W przypadku pustego naczynia nie wolno nagrzewać płyty na maksymalną temperaturę przez dłuższy czas (zwłaszcza w przypadku indukcji), może bowiem dojść do przepalenia naczynia i uszkodzenia powłoki nieprzywierającej (np. przy włączeniu palnika gazowego lub elektrycznego na maksymalną moc przez 8 - 10 minut lub płyty indukcyjnej przez 2-3 minuty temperatura naczynia może osiągnąć nawet 300 - 350 °C!!!).

Najwyższa zalecana temperatura dla powłoki nieprzywierającej to 250 °C!!! Przy wyższej temperaturze może pojawić się charakterystyczny nieprzyjemny zapach rozgrzanych części z tworzywa sztucznego.

4. Przed każdym użyciem naczynia rozgrzać je do temperatury 150-180°C przez ok. 1 - 3 minuty, w zależności od rodzaju płyty grzewczej. Patrz wskazówki punkt nr 3.

RADA: W celu sprawdzenia, czy naczynie jest już odpowiednio rozgrzane, zalecamy wykonać „próbę wodną” – dno naczynia skropić lekko wodą. Jeżeli naczynie ma właściwą temperaturę, krople zaczną „tańczyć” po powierzchni i szybko wyparują. Wtedy naczynie jest odpowiednio rozgrzane.

- Po wykonaniu „próby wodnej” natychmiast włożyć do naczynia produkty, które chcemy gotować, piec lub smażyć.



Nie dotykać naczynia w czasie jego używania (za wyjątkiem uchwytów z tworzywa sztucznego), **ponieważ jest GORĄCE!**

Naczynie **MOŻNA** używać w piekarniku (np. w piekarniku elektrycznym, gazowym, przy włączonym termoobiegu).

UWAGA!!! W takim przypadku uchwyty z tworzywa sztucznego będą **GORĄCE!**

Należy zwrócić szczególną uwagę na to, by naczynia nie dotykały dzieci lub niewłaściwe osoby!

RADA: Używając naczynia w piekarniku gazowym lub elektrycznym z grzaniem górnym zaleca się umieścić naczynie możliwie najdalej od spirali grzewczej. Zwłaszcza w przypadku starszych typów piekarnika może dochodzić do przegrzania górnej części piekarnika (280–320°C), co może spowodować przekroczenie najwyższej dopuszczalnej temperatury dla naczynia (maks. 220°C).

W przypadku przegrzania może pojawić się charakterystyczny nieprzyjemny zapach rozgrzanych części z tworzywa sztucznego lub dojść do uszkodzenia powłoki nieprzywierającej i straty jej właściwości.

Instrukcja obsługi

W przypadku płyt gazowych zaleca się stosowanie płytki żeliwnej na palnik. Po rozgrzaniu naczynia do odpowiedniej temperatury 150–180°C (co trwa ok. 1 – 3 minuty w zależności od typu płyty, rozgrzanie naczynia można sprawdzić przez spryskanie jego dna wodą – patrz punkt 5 powyżej), włożyć mięso lub inny produkt do naczynia, chwilę zostawić na wyższej temperaturze, a następnie kontynuować gotowanie na średnim lub słabszym ogniu.

Wielką zaletą tego naczynia jest to, że nie absorbuje zapachów, więc w jednym naczyniu można gotować, smażyć i piec.



Nie trzeba uczyć się gotowania w naszym naczyniu. Gotować można jak dotąd, wystarczy tylko opanować regulację temperatury. Nie przegrzewać niepotrzebnie naczynia – to pozwoli na oszczędność energii i pieniędzy!

Konserwacja (mycie i czyszczenie)

- Garnek umyć płynem do mycia naczyń w ciepłej wodzie, opłukać i wytrzeć.
- Do mycia garnka nie stosować proszków czyszczących z ziarnami ściernymi ani szorstkiej powierzchni gąbki.
- Naczynie można myć w zmywarce, ale ponieważ łatwo można je umyć ręcznie, **NIE JEST TO ZALECANE.**
- Używać wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów.
- Nie używać metalowych przyborów!
- Nie rozgrzewać za mocno i niepotrzebnie pustego naczynia.



Nie używać naczynia do przechowywania dań, naczynie jest przeznaczone do gotowania, nie do przechowywania.

W przypadku przechowywania kwasowych lub zasadowych produktów lub potraw (np. leczko, sos pomidorowy, kapusta kiszona, gulasz z papryką itp.) może dojść do pęknięcia powłoki.

Nie przechowywać naczynia z daniem w lodówce ani w zamrażarce.

Niewielkie odchylenia w integralności wyglądu produktu wynikają z ręcznej produkcji produktu i nie mają wpływu na funkcjonalność ani właściwości użytkowe naczynia i nie są podstawą do reklamacji.

Pieczenie



Do pieczenia mięsa, domowego chleba, ciast, pizzy itp.

Elektryczna pokrywa do pieczenia marki Remoska® przemienia garnek w stary dobry elektryczny prociż marki Remoska®. Można w nim przygotowywać wszystkie rodzaje mięs, warzywa, sery i słodkie potrawy. Najlepiej służy do pieczenia i zapiekania, ale można go również używać do ogrzewania i rozmrażania. Pozwala na przygotowywanie zdrowych i dietetycznych dań.

Środki ostrożności

W przypadku uszkodzenia kabel zasilający musi wymienić producent, serwisant lub osoba wykwalifikowana, aby nie doszło do potencjalnie niebezpiecznej sytuacji.



GORĄCA POWIERZCHNIA

Tak oznaczone części są bardzo gorące (pokrywa, wspornik, podstawa).



OSTRZEŻENIE!!!

W pokrywie znajduje się element grzejny. W czasie przyrządzania potrawy pokrywa staje się **BARDZO GORĄCA** i pozostaje gorąca także po wyłączeniu wyłącznika głównego. W trakcie pieczenia **NIE DOTYKAĆ** powierzchni pokrywy ani żadnych innych metalowych lub szklanych części. Do chwytania pokrywy używać plastikowego uchwyty.

Urządzenie nie jest dostosowane do włączania poprzez zewnętrzny wyłącznik czasowy ani zdalne sterowanie.

Urządzenie mogą używać dzieci powyżej 8 roku życia. Osoby o ograniczonej zdolności fizycznej lub umysłowej bądź niemające doświadczenia i wiedzy nie powinny używać urządzenia, chyba że pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane o zasadach bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją niebezpieczeństwa związane z jego używaniem. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji mogą dokonywać dzieci powyżej 8. roku życia, tylko pod nadzorem. Urządzenie i kabel zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.

Urządzenie zawsze musi stać na dostarczonej podstawie.



UWAGA!!!

Nigdy nie należy kłaść pokrywy wewnętrznej, grzejną stroną na podkładkę lub stół, ale zawsze w pozycji **ODWRÓCONEJ** (patrz rysunek). Uchwyt i wspornik zostały zaprojektowane dla tej pozycji. Po zakończeniu przyrządzania dania należy **WYŁĄCZYĆ** wyłącznik główny i **ODŁĄCZYĆ** urządzenie z prądu. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

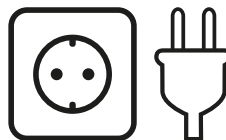


ŹLE



DOBRCZE

Przed czyszczeniem, konserwacją lub po zakończeniu pracy należy urządzenie wyłączyć oraz odłączyć z prądu, wyciągając wtyczkę kabla z gniazda!



Kabel odłączany od urządzenia można z urządzenia odłączyć wyłącznie po wyjęciu kabla z gniazda.



UWAGA!!!

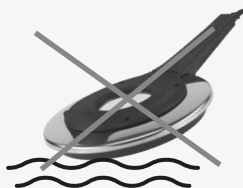
NIE NALEŻY UŻYWAĆ urządzenia w wilgotnym otoczeniu ani na deszczu!

Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych!

Właścicielom zwierząt i ptaków domowych przypominamy ogólną zasadę: Obecność zwierząt w kuchni jest niepożądana. Nie należy ustawiać urządzenia w pobliżu plastikowych i łatwopalnych przedmiotów. Na urządzenie nie wolno kłaść żadnych przedmiotów, urządzenia nie wolno zakrywać żadną ścierką itp.

UWAGA!!!

- Pokrywy nie wolno zanurzać w wodzie!!
- Pokrywy nie należy myć pod bieżącą wodą!
- Dlatego **NIGDY** nie należy myć pokrywki w zmywarce!



Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem części, które będą w kontakcie z produktami spożywczymi, umyć płynem do naczyń w gorącej wodzie, a następnie dokładnie wytrzeć do sucha. Zalecamy napełnić garnek do ok. 2/3 jego wysokości (maks. 6 – 8 cm), aby uniknąć stykania się składników z pokrywą grzejną i przypalania.

Remoska® Tria Lite nie jest wyposażona w system regulacji, ponieważ pracuje równomiernie, nie ma więc obaw, że dania mogą się przypalić. Temperatura wewnątrz naczynia wynosi 160-180°C (temperatura zależy od ilości i rodzaju składników).

NIE PODGRZEWAĆ POKRYWY ANI CAŁEJ REMOSKI®, JEŻELI JEST PUSTA

W przeciwieństwie do Remoski używanej z pokrywą szklaną, w przypadku użycia pokrywy do pieczenia nie powinno się rozgrzewać naczynia pustego, bez produktów spożywczych, czyli „na sucho”, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię nieprzywierającą na pokrywie. Jeżeli podgrzanie garnka jest konieczne, należy nalać do niego niedużą ilość wody. Po podgrzaniu naczynia wodę należy wylać a naczynie wytrzeć do sucha. Zalecamy podnosić pokrywę podczas przyrządzania dań tylko wtedy, gdy jest to absolutnie konieczne. Potrawa wysycha, jeżeli pokrywa jest podnoszona zbyt często. Pokrywa do pieczenia Remoska® Tria Lite wyposażona jest w cztery śruby drażone. To pozwala na osiągnięcie najlepszych warunków pieczenia. Należy regularnie sprawdzać drożność śrub, które z czasem mogą się zanieść brudem/zapieconą warstwą. Przy pieczeniu mięsa należy pamiętać o tym, że różne typy mięs zawierają różne ilości wody i tłuszczu. Dlatego należy unikać nadmiernego podlewania mięsa w garnku z nieprzywierającą powłoką. Nadmiar pary jest odprowadzany przez zawory w pokrywie. Przyrządzane dania są soczyste, wilgotne i nie wysuszają się, jak w przypadku klasycznego piekarnika.



UWAGA!!!

Jeżeli podlewamy mięso, nie piecze się ono prawidłowo, a czas przygotowania się przedłuża.

NIE NALEŻY UŻYWAĆ ostrych ani metalowych przyborów do mieszania ani ściągania składników ze ścianek i dna. Może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej! Zawsze należy **STOSOWAĆ** drewniane lub plastikowe przybory.
Nigdy nie należy kroić składników ani dania w garnku!

Między pokrywą a naczyniem nie wolno wkładać folii aluminiowej, papieru do pieczenia ani niczego innego!

Na zalecany czas przygotowania dań, patrz. książka kucharska PRZEPISY z Remoski, może mieć wpływ niestabilne zasilanie elektryczne.

Zawsze należy odłączyć z prądu urządzenie pozostawiane bez nadzoru.

Jeżeli kabel zasilający podłączany do pokrywy jest uszkodzony, należy natychmiast odłączyć urządzenie z prądu i przerwać jego używanie.

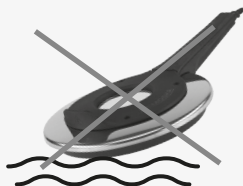
Konserwacja (mycie i czyszczenie)

Pokrywę do pieczenia można czyścić dopiero po jej całkowitym ostygnięciu i po odłączeniu z prądu.



UWAGA!!!

- Pokrywy nie wolno zanurzać w wodzie!!
- Pokrywy nie należy myć pod bieżącą wodą!
- Dlatego **NIGDY** nie należy myć pokrywki w zmywarce!



Wewnętrzną część pokrywy należy czyścić wilgotną gąbką namoczoną w ciepłej wodzie z płynem do naczyń (nie używać szorstkiej powierzchni gąbki).

Zewnętrzna część pokrywy jest wykonana z polerowanej stali nierdzewnej. Do jej czyszczenia również **NIGDY** nie należy używać proszków czyszczących z ziarnami ściernymi ani szorstkiej powierzchni gąbki. Mogą ją zarysować

W przypadku zaschniętych resztek jedzenia w garnku garnek należy odmoczyć przed umyciem. Dzięki powłoce nieprzywierającej wysokiej jakości mycie jest bardzo łatwe – przy użyciu płynu do naczyń i miękkiej strony gąbki.



Remoska® Tria Lite

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.



WARNING!!!

The Remoska® **Tria Lite** model is not compatible with the soft-pressure lid, as the **Tria Lite pot** has a different type of handle on the pot.

Package contents



Product combination

1) Cooking



2) Baking



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 + 4



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.

3 Pot



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 4,5 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.

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	✗

Carefully read the instructions for use before using the Remoska® Tria Lite

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 4,5 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 on the hob 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	6-8 cm
Recommended max. height of food for cooking	9,5 cm
Max. baking with the baking lid capacity	3 liters
Max. cooking with the glass lid	4,5 liters

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.



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 cooking pot 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

Upon heating up the cooking pot to the correct temperature, 150–180 °C (which takes approximately 1–3 minutes, based on the type of stove – you can check the correct temperature using the water test, see point no. 5 above), place your meat or other food items into the cooking pot, leave them for a short while at this temperature and then continue to adjust the temperature to either a medium 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 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.

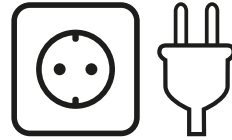
The appliance must only be used on the stand provided on a dry, level, heat resistant surface.

**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.

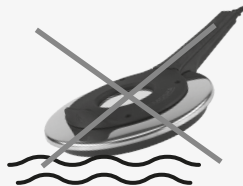
Place the appliance out of reach of children and pets.

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.



Remoska® Tria Lite

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



VORSICHT!!!

Remoska® **Tria Lite** ist nicht mit dem Soft-Druck-Deckel kompatibel, da der **Tria Lite Topf** über eine andere Art der Halterung am Topf verfügt.

Packungsinhalt



1 Glasdeckel



2 Backdeckel mit abnehmbarem Kabel



3 Topf



4 Ständer

Produktkombination

1) Kochen



2) Backen



1 Glasdeckel



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

2 + 4



Backdeckel mit Heizung und Ständer

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

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

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

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

3 Topf



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

Sicherheitshinweise



VORSICHT!!!

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

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

Temperaturbeständigkeit des Produkts

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

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

Kochen



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

Der Topfboden hat eine Dicke von 4,5 mm und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Der Boden des Topfs ist für alle Arten von Kochfeldern geeignet, einschließlich Induktionskochfeldern.



Gas



Glaskeramik



Induktion



Elektro-
-Gehäuse



Elektrokoch-
-platten

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

Topfdurchmesser	28 cm
Höhe des Topfes	13 cm
Die empfohlene maximale Höhe für Speisen zum Backen	6-8 cm
Die empfohlene maximale Höhe für Speisen zum Kochen	9,5 cm
Nutzbares Backvolumen	3 Liter
Nutzbares Kochvolumen	4,5 Liter

Sicherheitshinweise

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



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

Die empfohlene Höchsttemperatur für die Antihftbeschichtung beträgt 250°C !!! Bei höheren Temperaturen können die Kunststoffteile riechen.

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

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

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



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

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

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

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

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

Gebrauchsanweisung

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

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



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

Wartung (Spülen und Reinigen)

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



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

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

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

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

Backen



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

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

Sicherheitshinweise

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



HEISSE OBERFLÄCHE

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

**GEFAHR!!!**

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

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

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

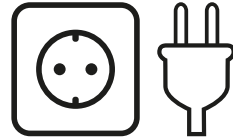
Das Gerät muss immer auf den Sockel gestellt werden.

**VORSICHT!!!**

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

**FALSCH****RICHTIG**

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



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



GEFAHR!!!

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

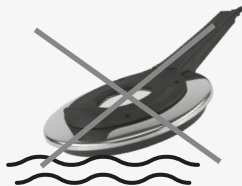
Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren!

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

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

VORSICHT!!!

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



Gebrauchsanweisung

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

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

Im Gegensatz zur Verwendung von Remoska® mit einem Glasdeckel wird empfohlen, dass bei der Verwendung des Deckels der Topf nicht ohne Lebensmittel vorgewärmt wird, was als „trocken“ bezeichnet wird. Die Antihaftoberfläche am oberen Deckel kann beschädigt werden. Wenn Sie den Topf vorheizen müssen, gießen Sie eine kleine Menge Wasser in den Topf und gießen Sie es ab, danach trocknen Sie den Topf ab. Wir empfehlen, den Deckel während der Zubereitung nur dann anzuheben, wenn dies für die Zubereitung der Speisen erforderlich ist, da die Speisen häufig austrocknen. Der Remoska® Tria Lite Backdeckel wird mit vier Hohlschrauben hergestellt. Dies gewährleistet optimale Backbedingungen. Es ist notwendig, die Durchgängigkeit der Schrauben zu prüfen und diese zu reinigen, da diese eventuell durch Schmutz / Verkrustungen blockiert werden können. Beim Braten von Fleisch ist zu beachten, dass verschiedene Fleischsorten unterschiedliche Mengen an Wasser und Fett enthalten, damit man nicht unnötigerweise in einem Topf mit einer antihafbeschichteten Oberfläche Fleisch brät. Der überschüssige Dampf entweicht durch die Ventile im Deckel. Die zubereiteten Speisen bleiben saftig, geschmeidig und trocknen nicht durch das lange Backen wie im klassischen Backofen aus.



VORSICHT!!!

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

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

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

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

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

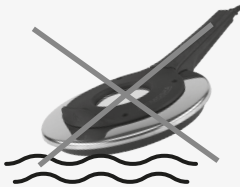
Wartung (Spülen und Reinigen)

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



VORSICHT!!!

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



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

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



REMOSKA s.r.o.

Průmyslový park 303, Vlčovice,
742 21 Kopřivnice, Czech Republic

info@remoska.eu
www.remoska.eu