

Remoska® Classic, Prima Dua, Tria

Návod k obsluze / Návod na obsluhu / Instrukcja obsługi / Bedienungsanleitung / User manual / Manuel d'utilisation / Manual de usuario / Használati útmutató / Gebruiksaanwijzing / Uputstvo za upotrebu

CZ

SK

PL

DE

EN

FR

ES

HU

NL

SRB



REMOSKA®

Úvod

Děkujeme vám, že jste si zakoupili pečicí mísu od Remosky. Od svého vzniku v roce 1957 se z českých kuchyní rozšířila doslova po celém světě. Pečicí mísa patří k osvědčeným a velmi oblíbeným elektrospotřebičům, s nimiž vykouzíte tisíce dobrot pro vaše nejbližší. Můžete v ní připravit všechny druhy masa, zeleninu, slané i sladké pokrmy. Před prvním použitím si však pečlivě přečtěte základní informace, aby vás pečicí mísa pořádně „nevypekla“!

Bezpečnostní upozornění

• Během provozu je víko, mísa i stojan velmi horký a zůstává horký i po vypnutí. Dotýkejte se pouze plastového držadla pečicího víka a opěrky.



POZOR!!!

Víko nikdy neodkládejte topnou částí dolů – pokládejte jej vždy obráceně (topnou částí nahoru).

ŠPATNĚ



SPRÁVNĚ



- Pečicí víko neponořujte do vody, nemyjte ho pod tekoucí vodou ani v myčce nádobí.
- Spotřebič vždy používejte pouze se stojánkem a s vloženou mísou nebo hrncem a nikdy spotřebič nezapínejte prázdný.
- Spotřebič nepřikrývejte ani na něj neodkládejte žádné předměty (např. utěrku).
- Po použití spotřebič vypněte a vytáhněte ze zásuvky. Odnímatelný kabel odpojujte pouze tehdy, pokud je spotřebič již odpojen ze sítě.
- Před čištěním nebo údržbou vždy spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Používejte jej výhradně v interiéru, na suchém a tepelně odolném povrchu. Nevystavujte jej vlhkosti ani

přímému dešti.

- Neumísťujte jej do blízkosti hořlavých nebo plastových materiálů.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru během provozu.
- Spotřebič není určen pro připojení k vnějšímu časovači ani k dálkovému ovládání.
- Spotřebič umísťte mimo dosah dětí a domácích zvířat/ptactva – jejich přítomnost v kuchyni se obecně nedoporučuje.
- Spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženou způsobilostí pouze pod dohledem nebo po poučení, pokud rozumí rizikům. Děti se spotřebičem nesmějí manipulovat ani si s ním hrát. Čištění smí provádět děti od 8 let pouze pod dohledem. Děti mladší 8 let se nesmějí přibližovat ke spotřebiči ani k jeho přívodnímu kabelu.
- Výrobek po ukončení jeho životnosti neumísťujte do běžného odpadu!

**UPOZORNĚNÍ!!!**

• **Všechny opravy elektrických částí smí provádět pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s odpovídající kvalifikací.**

• 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, nikdy neprovádějte opravu ani výměnu přívodního kabelu sami.

• Pečicí mísy s nepřilnavým povrchem Teflon lze používat do teploty 260 °C.

• **Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním spotřebiče** (např. znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár) a není odpovědný za záruku v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

Obsah balení

Remoska® Classic

Pečicí víko: Topné těleso je zabudované v pečicím víku.

Mísa s nepřilnavým povrchem.

Praktický stojan z tepelně odolného plastu.

Remoska® Prima

Pečicí víko: Topné těleso je zabudované v pečicím víku.

Mísa s nepřilnavým povrchem.

Servírovací stojan umožňuje snadnou a bezpečnou manipulaci, vyrobený z tepelně odolného plastu.

Odnímatelný napájecí kabel

Remoska® Dua

Skleněná poklice pro vaření a uchovávání potravin.

Pečicí víko: Topné těleso je zabudované v pečicím víku.

Hrnec z třívrstvé nerezové oceli – vhodný pro všechny typy sporáků, **včetně indukce**.

Praktický stojan z tepelně odolného plastu.

Odnímatelný napájecí kabel

Remoska® Tria

Soft-tlakové víko dusí pod mírným tlakem.

Skleněná poklice pro vaření.

Pečicí víko: Topné těleso je zabudované v pečicím víku.

Hrnec s nepřilnavým povrchem – vhodný pro všechny typy sporáků, **včetně indukce**.

Praktický stojan z tepelně odolného plastu.

Odnímatelný napájecí kabel

Před prvním použitím

- Zkontrolujte, zda je obsah balení kompletní a všechny části spotřebiče jsou nepoškozené. V případě závady nebo chybějícího dílu kontaktujte prodejce nebo autorizovaný servis.
- Vyjměte spotřebič z obalu a odstraňte veškerý obalový i marketingový materiál, včetně odlepitelných nálepek.
- Pečicí víko otřete pouze vlhkým hadříkem – nikdy jej neponořujte do vody.
- Mísu nebo hrnec umyjte pod tekoucí vodou s jemným saponátem, abyste odstranili případné nečistoty z výroby.

Návod k použití

Pečení s pečicím víkem

	Objem	Napětí	Příkon
Classic/Prima 2l	2 litry	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Classic/Prima 4l	4 litry	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Dua 2l	2 litry	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Dua 4l	4 litry	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Tria	3,5 litrů	230 V ~ 50–60 Hz	610 W

- Ujistěte se, že je spotřebič správně sestaven – mísa (nebo hrnec) je vložena do stojanu a nic nebrání přiložení víka.
- Vložte suroviny určené k pečení do mísy (nenaplňujte přes doporučenou výšku, která je přibližně 3 cm od horního okraje mísy/hrnce – ponechte prostor pro cirkulaci tepla).
- Přiklopte mísu pečicím víkem – dbejte na to, aby víko dobře dosedlo a nebylo přitla-

čené pokrmem.

- Připojte pečicí víko k napájecímu kabelu (nebo adaptéru) a zapojte vidlici do zásuvky.
- Zapněte hlavní vypínač. Spotřebič začne okamžitě ohřívat – provoz je signalizován kontrolkou.

• **Během pečení neodklápějte víko zbytečně často, aby nedocházelo ke ztrátě tepla a prodlužování doby přípravy.**

- Na konci pečení vypněte hlavní vypínač a vytáhněte vidlici ze zásuvky.

• **Víko odložte obráceně (topnou stranou nahoru) na bezpečnou, tepelně odolnou plochu (např. kuchyňskou linku).**

- Pokrm můžete ihned podávat nebo nechat v míse dojít.

TIP: Pro inspiraci prvních receptů se podívejte na kapitolu „Základní recepty“, kde naleznete základní recepty pro pečicí mísu.

Údržba pečicího víka

- Po vychladnutí stačí pečicí víko otřít vlhkým hadříkem – nikdy jej neponořujte do vody ani nemyjte pod tekoucí vodou.

• **Víko není určeno k mytí v myčce nádobí.**

- V případě zanesení ventilačních otvorů je možné je opatrně vyčistit např. pomocí dřevěné špejle. (Poznámka: U 2l modelů REMOSKA® Prima a Dua je jeden z ventilů záměrně zaslepen kvůli optimalizaci pečení.)

- Nerezový povrch víka lze čistit běžnými prostředky určenými na nerezovou ocel.
- Nevnikajte do prostoru topného tělesa a nezasahujte do elektrických částí víka.

Vaření se skleněnou poklicí (modelové řady Dua a Tria)

Model	Označení	Úprava hrnce/mísy	Vhodné pro vaření	Teplotní odolnost držadel (°C)
Classic /Prima 2l	R21X/0X, P31X/0X	PTFE – nepřilnavý povrch	ne	180 °C (Classic / bez držadla Prima)
Classic /Prima 4l	R22X/0X, P32X/0X	PTFE – nepřilnavý povrch	ne	180 °C (Classic / bez držadla Prima)

Classic /Prima 2l	R21X/2X, P31X/0X	SOL-GEL – keramický povrch	ne	180 °C (Classic / bez držadla Prima)
Classic /Prima 4l	R22X/2X, P32X/0X	SOL-GEL – keramický povrch	ne	180 °C (Classic / bez držadla Prima)
Dua 2l	D51X/2X	Nerezový hrnec z třívrstvé oceli	ano	180 °C
Dua 4l	D52X/2X	Nerezový hrnec z třívrstvé oceli	ano	180 °C
Tria	T41/4X	PTFE – nepřilnavý povrch	ano	220 °C
Tria	T41/6X	SOL-GEL – keramický povrch	ano	220 °C



Aby hrnec vydržel co nejdéle a zachoval si nadstandardní vlastnosti, doporučujeme dodržovat několik zásadních pravidel:

Hrnce/mísy s nepřilnavým povrchem (Prima a Tria)

- Vyhňte se používání ostrých a kovových předmětů. Ideálním doplňkem k nádobí jsou dřevěné, plastové nebo silikonové obraběčky a kuchyňské náčiní.
- Nepřilnavé povrchy mají vždy určenou teplotní odolnost – viz tabulka. Této teploty při standardním vaření nedosáhnete. Lze ji však dosáhnout při zapomenutí prázdného hrnce na variči. Přehřátí vede k nenávratnému poškození povrchu.
- Nepoužívejte ke skladování potravin. Při skladování kyselých pokrmů (lečo, pokrmy z rajčat apod.) může dojít k loupání povrchu.

Nerezové hrnce (Dua)

- Nepoužívejte ostré kovové předměty, drátěnky, ocelové kartáčky apod., protože by mohly poškrábat a zničit lesk nerezové oceli. U zažloutlých skvrn

na povrchu je stačí očistit jemným hadříkem s citronovou šťávou nebo octem, případně jakýmkoliv čističem určeným pro nerezové povrchy.

- Nerezové nádobí a výrobky pro vaření mohou během užívání, vlivem změn teplot nebo dlouhodobého vaření při vysokých teplotách, mírně změnit odstín. Toto je přirozený jev nerezového nádobí a není důvodem k reklamaci výrobku.

Údržba a čištění

- Po vaření stačí nádobí pouze vytřít papírovou utěrkou nebo umýt ve vodě se saponátem. Nádobí není třeba drhnout kartáči ani drsnou stranou houbičky na nádobí.
- Do horké nádoby nelijte studenou vodu ani podobné tekutiny – zabráníte tak vystavení výrobku teplotnímu šoku, který jej může snadno poškodit.

Dušení se soft-tlakovým víkem (modelová řada Tria)

- Soft-tlakové víko je určeno pro pomalé a šetrné vaření pod mírným tlakem, které pomáhá uchovat vitamíny, minerály i přirozenou chuť surovin.
- Ideální v kombinaci s objemným hrncem pro přípravu vývarů, polévek a dušených pokrmů.
- Vyrobeno z tvrzeného bezpečnostního skla se silikonovým těsněním.
- Vybaveno regulačním ventilem se silikonovým krytem a pojistným ventilem pro bezpečný provoz.
- Snadné otevírání a zavírání jednou rukou díky integrovanému mechanismu.
- Víko lze kdykoliv během vaření sejmut – umožňuje kontrolu připravovaného jídla.

Bezpečnostní upozornění pro soft-tlakové víko

- Před prvním použitím si důkladně přečtěte návod.
- Nikdy nezahřívejte prázdný hrnec se soft-tlakovým víkem – hrozí jeho poškození.

- Soft-tlakové víko není určeno pro smažení.
- Víko neotevírejte ani nezavírejte silou – může dojít k poškození zavíracího mechanismu.
- Před vařením ověřte, že táhla víka jsou správně zasunuta do úchytů hrnce – pokud nejsou, u symbolu zámku se zobrazí červený bod.
- Otvor pro odvod páry vždy směřujte mimo obsluhu – horká pára může způsobit opaření.
- Po skončení vaření se může na spodní straně víka srážet kondenzát – při otevření víka může stékat, dbejte zvýšené opatrnosti.
- Používejte pouze dřevěné nebo silikonové kuchyňské náčiní.

Návod k použití soft-tlakového víka

- Vložte suroviny do hrnce.
- Umístěte soft-tlakové víko na hrnec tak, aby byla táhla správně zasunuta do úchytů.
- Po uzavření víka začne uvnitř hrnce stoupat tlak – ventil se zvedne do horní polohy a začne intenzivně unikat pára.
- Jakmile ventil dosáhne maximální výšky, snižte výkon vařiče – tím klesne tlak a ventil se usadí přibližně na polovinu své výšky. V této poloze pokračuje šetrné vaření.
- Během vaření můžete víko kdykoliv sejmut – dbejte však zvýšené opatrnosti kvůli unikající páře.

Údržba a čištění soft-tlakového víka

- Před prvním použitím otřete víko vlhkým hadříkem.
- Po každém použití doporučujeme víko i jeho části omýt co nejdříve – zabráníte zaschnutí nečistot.
- Hrnec ani soft-tlakové víko nedoporučujeme mýt v myčce nádobí.
- Detailní návod k demontáži a důkladnému čištění víka naleznete na webu výrobce: www.remoska.eu

Tipy a triky

Nepřehřívaj – rovnou peč!

Pečicí mísa se ohřívá rychle, přehřívání není potřeba.

Pečicí papír nebo alobal jen na dno, ne přes okraje

Zabrání připálení, ale nesmí bránit proudění tepla.

Víko zvedej co nejméně

Ztrácí se teplo a jídlo se peče déle.

Nepřepĺňuj nádobu – max. $\frac{3}{4}$ objemu hrnce pro pečení

Pro rovnoměrné propečení a cirkulaci vzduchu.

Na maso použij podklad (cibule, zelenina)

Zamezí připálení a dodá chuť výpeku.

Na připalující se vršek dej alobal

Ochrání povrch koláče nebo kuřete bez ztráty vlhkosti.

Základní recepty

Pečený losos s bylinkami a citronem

2l Remoska® (1–2 porce):

- 2 filety lososa (cca 300–400 g)
- 1 citron (plátky)
- 2 snítky tymiánu nebo rozmarýnu
- 1 lžíce olivového oleje
- Sůl, pepř

4l / 3,5l Remoska® (3–4 porce):

- 4 filety lososa (cca 700–800 g)
- 1 citron
- 4 snítky bylinek
- 2 lžíce olivového oleje
- Sůl, pepř

Postup:

Lososa osolte, opepřete, položte na dno pečicí mísy na pečicí papír. Přidejte bylinky a plátky citronu, zakápněte olejem. Pečte 15–20 minut.

Pečené brambory se slaninou a cibulí

2l Remoska® (1–2 porce):

- 500 g brambor
- 50 g anglické slaniny
- 1 malá cibule
- 1 lžíce oleje / sádla
- Sůl, kmín

4l / 3,5l Remoska® (3–4 porce):

- 1 kg brambor
- 100 g slaniny
- 2 střední cibule
- 2 lžíce oleje / sádla
- Sůl, kmín

Postup:

Vše nakrájejte, promíchejte, vložte do pečicí mísy a pečte 40–50 minut dozlatova. Občas promíchejte.

Pečené kuře na zelenině

2l Remoska® (1–2 porce):

- 2 kuřecí stehna nebo ½ menšího kuřete
- 1 mrkev, ½ cibule, 1 stroužek česneku
- 1 lžice oleje
- Sůl, pepř, paprika, kmín

4l / 3,5l Remoska® (3–4 porce):

- 1 menší kuře (1,3–1,5 kg)
- 2 mrkve, 1 cibule, 2 stroužky česneku
- 2 lžice oleje
- Sůl, pepř, paprika, kmín

Postup:

Okořeněné kuře položte na zeleninu, zakápněte olejem a pečte přikryté:

2l: cca 45–60 min, 4l / 3,5l: cca 75–90 min. Během pečení přelévejte výpekem.

Jogurtový ovocný koláč (hrnkový)

2l Remoska® (1–2 porce):

- 1 kelímek bílého jogurtu
- 1 kelímek cukru
- 2 kelímky polohrubé mouky
- ½ kelímku oleje
- 1 vejce
- ½ prášku do pečiva
- Ovoce (např. švestky, borůvky)

4l / 3,5l Remoska® (3–4 porce):

- 2 kelímky jogurtu
- 2 kelímky cukru
- 4 kelímky mouky
- 1 kelímek oleje
- 2 vejce
- 1 prášek do pečiva
- Ovoce

Postup:

Vše smíchejte, vlijte do vymazané nádoby, přidejte ovoce. Pečte: 2l: cca 30 minut, 4l / 3,5l: cca 40–45 minut.

Úvod

Ďakujeme vám, že ste si zakúpili pečiacu misu od Remosky. Od svojho vzniku v roku 1957 sa z českých kuchýň rozšírila doslova do celého sveta. Pečiaca misa patrí k osvedčeným a veľmi obľúbeným elektrospotrebičom, s ktorými vykúzlite tisíce dobrôt pre vašich najbližších. Môžete v nej pripraviť všetky druhy mäsa, zeleninu, slané aj sladké jedlá. Pred prvým použitím si však starostlivo prečítajte základné informácie, aby vás pečiacia misa poriadne „nevypekla“!

Bezpečnostné upozornenia

• Počas prevádzky je veko, misa aj stojan veľmi horúce a zostávajú horúce aj po vypnutí. Dotýkajte sa iba plastového držadla pečiaceho veka a opierky.



POZOR!!!

Veko nikdy neodkladajte výhrevnou časťou nadol – pokladajte ho vždy obrátene (výhrevnou časťou nahor).

ZLE



SPRÁVNE



- Pečiace veko neponárajte do vody, neumývajte ho pod tečúcou vodou ani v umývačke riadu.
- Spotrebič vždy používajte iba so stojanom a s vloženou misou alebo hrncom a nikdy spotrebič nezapínajte prázdny.
- Spotrebič nezakrývajte ani naň neodkladajte žiadne predmety (napr. utierku).
- Po použití spotrebič vypnite a vytiahnite zo zásuvky. Odpojitelný kábel odpojajte iba vtedy, ak je spotrebič už odpojený od siete.
- Pred čistením alebo údržbou vždy spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Používajte ho výhradne v interiéri, na suchom a tepelne odolnom povrchu. Nevystavujte ho vlhkosti ani

priamemu dažďu.

- Neumiestňujte ho do blízkosti horľavých alebo plastových materiálov.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru počas prevádzky.
- Spotrebič nie je určený na pripojenie k vonkajšiemu časovaču ani k diaľkovému ovládaniu.
- Spotrebič umiestnite mimo dosahu detí a domácich zvierat/ vtáctva – ich prítomnosť v kuchyni sa všeobecne neodporúča.
- Spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženou spôsobilosťou iba pod dohľadom alebo po poučení, ak rozumejú rizikám. Deti nesmú so spotrebičom manipulovať ani sa s ním hrať. Čistenie smú vykonávať deti od 8 rokov iba pod dohľadom. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k spotrebiču ani k jeho prírodnému káblu.
- Výrobok po ukončení jeho životnosti neumiestňujte do bežného odpadu!

**UPOZORNENIE!!!**

• **Všetky opravy elektrických častí smie vykonávať iba výrobca, autorizovaný servis alebo osoba s primeranou kvalifikáciou.**

• V prípade poškodenia elektrickej časti prístroja (napájací kábel, výhrevné teleso, vypínač) vždy vyhľadajte odborný servis.

Prístroj po oprave musí prejsť elektrickými testami! Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru, nikdy nevykonávajte opravu ani výmenu napájacieho kábla sami.

• Pečiacie misy s neprilnavým povrchom Teflon je možné používať do teploty 260 °C.

• **Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča** (napr. znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, obarenie, požiar) a nie je zodpovedný za záruku v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

Obsah balenia

Remoska® Classic

Pečiace veko: Výhrevné teleso je zabudované v pečiacom veku.

Misa s nepríľnavým povrchom.

Praktický stojan z tepelne odolného plastu.

Remoska® Prima

Pečiace veko: Výhrevné teleso je zabudované v pečiacom veku.

Misa s nepríľnavým povrchom.

Servírovací stojan umožňuje jednoduchú a bezpečnú manipuláciu, vyrobený z tepelne odolného plastu.

Odnímateľný napájací kábel

Remoska® Dua

Sklenená pokrievka na varenie a uchovávanie potravín.

Pečiace veko: Výhrevné teleso je zabudované v pečiacom veku.

Hrniec z trojvrstvovej nehrdzavejúcej ocele – vhodný na všetky typy sporákov, vrátane indukcie.

Praktický stojan z tepelne odolného plastu.

Odnímateľný napájací kábel

Remoska® Tria

Soft-tlakové veko dusí pod miernym tlakom.

Sklenená pokrievka na varenie.

Pečiace veko: Výhrevné teleso je zabudované v pečiacom veku.

Hrniec s nepríľnavým povrchom – vhodný na všetky typy sporákov, vrátane indukcie.

Praktický stojan z tepelne odolného plastu.

Odnímateľný napájací kábel

Pred prvým použitím

- Skontrolujte, či je obsah balenia kompletný a všetky časti spotrebiča sú nepoškodené. V prípade závady alebo chýbajúceho dielu kontaktujte predajcu alebo autorizovaný servis.
- Vyberte spotrebič z obalu a odstráňte všetok obalový aj marketingový materiál, vrátane odlepitelných nálepiek.
- Pečiace veko utrite iba vlhkou handričkou – nikdy ho neponárajte do vody.
- Misu alebo hrniec umyte pod tečúcou vodou s jemným saponátom, aby ste odstránili prípadné nečistoty z výroby.

Návod na použitie

Pečení s pečicím víkem

	Objem	Napätie	Príkon
Classic/Prima 2l	2 litre	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Classic/Prima 4l	4 litre	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Dua 2l	2 litre	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Dua 4l	4 litre	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Tria	3,5 litra	230 V ~ 50–60 Hz	610 W

- Uistite sa, že je spotrebič správne zostavený – misa (alebo hrniec) je vložená do stojana a nič nebráni priloženiu veka.
- Vložte suroviny určené na pečenie do misy (nenapíňajte nad odporúčanú výšku, ktorá je približne 3 cm od horného okraja misy/hrnca – nechajte priestor na cirkuláciu tepla).
- Priklopte misu pečiacim vekom – dbajte na to, aby veko dobre dosadlo a nebolo

pritlačené pokrmom.

- Pripojte pečiacie veko k napájaciemu káblu (alebo adaptéru) a zapojte zásuvku do siete.
- Zapnite hlavný vypínač. Spotrebič začne okamžite ohrievať – prevádzka je signalizovaná kontrolkou.

• **Počas pečenia zbytočne často neodklápajte veko, aby nedochádzalo k strate tepla a predlžovaniu doby prípravy.**

- Na konci pečenia vypnite hlavný vypínač a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

• **Veko odložte obrátene (výhrevnou stranou nahor) na bezpečnú, tepelne odolnú plochu (napr. kuchynskú linku).**

- Pokrm môžete ihneď podávať alebo nechať v mise dôjsť.

TIP: Pre inšpiráciu prvých receptov si pozrite kapitolu „Základné recepty“, kde nájdete základné recepty pre pečiacu misu.

Údržba pečiaceho veka

- Po vychladnutí stačí pečiacie veko utrieť vlhkou handričkou – nikdy ho neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.

• **Veko nie je určené na umývanie v umývačke riadu.**

- V prípade zanesenia ventilačných otvorov je možné ich opatrne vyčistiť napr. pomocou drevenej špajdle. (Poznámka: Pri 2l modeloch REMOSKA® Prima a Dua je jeden z ventilov zámerne zaslepený kvôli optimalizácii pečenia.)

- Nerezový povrch veka je možné čistiť bežnými prostriedkami určenými na nerezovú oceľ.
- Nevnikajte do priestoru výhrevného telesa a nezasahujte do elektrických častí veka.

Varenie so sklenenou pokrievkou (modelové rady Dua a Tria)

Model	Označenie	Úprava hrnca/misy	Vhodné na varenie	Tepelná odolnosť držiadiel (°C)
Classic /Prima 2l	R21X/0X, P31X/0X	PTFE – neprilnavý povrch	nie	180 °C (Classic / bez držiadla Prima)
Classic /Prima 4l	R22X/0X, P32X/0X	PTFE – neprilnavý povrch	nie	180 °C (Classic / bez držiadla Prima)

Classic /Prima 2l	R21X/2X, P31X/0X	SOL-GEL – keramický povrch	nie	180 °C (Classic / bez rukoväte Prima)
Classic /Prima 4l	R22X/2X, P32X/0X	SOL-GEL – keramický povrch	nie	180 °C (Classic / bez rukoväte Prima)
Dua 2l	D51X/2X	Nerezový hrniec z trojvrstvovej ocele	áno	180 °C
Dua 4l	D52X/2X	Nerezový hrniec z trojvrstvovej ocele	áno	180 °C
Tria	T41/4X	PTFE – nepríľnavý povrch	áno	220 °C
Tria	T41/6X	SOL-GEL – keramický povrch	áno	220 °C



Aby hrniec vydržal čo najdlhšie a zachoval si nadštandardné vlastnosti, odporúčame dodržiavať niekoľko zásadných pravidiel:

Hrnce/misy s nepríľnavým povrchom (Prima a Tria)

- Vyhybajte sa používaniu ostrých a kovových predmetov. Ideálnym doplnkom k riadom sú drevené, plastové alebo silikónové obracačky a kuchynské náradie.
- Nepríľnavé povrchy majú vždy určenú tepelnú odolnosť – pozri tabuľku. Túto teplotu pri štandardnom varení nedosiahnete. Dá sa jej však dosiahnuť pri zabudnutí prázdneho hrnca na variči. Prehriatie vedie k nenávratnému poškodeniu povrchu.
- Nepoužívajte na skladovanie potravín. Pri skladovaní kyslých jedál (lečo, jedlá z paradajok a pod.) môže dôjsť k odlupovaniu povrchu.

Nerezové hrnce (Dua)

- Nepoužívajte ostré kovové predmety, drôtenky, oceľové kefy a pod., pretože by mohli poškrabať a znehodnotiť lesk nehrdzavejúcej ocele. Pri za-

žltnutých škvŕnách na povrchu stačí očistiť jemnou handričkou s citrónovou šťavou alebo octom, prípadne akýmkoľvek čističom určeným na nerezové povrchy.

- Nerezové nádoby a výrobky na varenie môžu počas používania, vplyvom zmien teplôt alebo dlhodobého varenia pri vysokých teplotách, mierne zmeniť odtieň. Toto je prirodzený jav nerezového riadu a nie je dôvodom na reklamáciu výrobku.

Údržba a čistenie

- Po varení stačí riad iba vytrieť papierovou utierkou alebo umyť vo vode so saponátom. Riad nie je potrebné drhnúť kefami ani drsnou stranou hubky na riad.
- Do horúcej nádoby nelejte studenú vodu ani podobné tekutiny – zabránite tak vystaveniu výrobku teplotnému šoku, ktorý ho môže ľahko poškodiť.

Dusenie so soft-tlakovým vekom (modelový rad Tria)

- Soft-tlakové veko je určené na pomalé a šetrné varenie pod miernym tlakom, ktoré pomáha uchovať vitamíny, minerály aj prirodzenú chuť surovín.
- Ideálne v kombinácii s objemným hrncom na prípravu vývarov, polievok a dusenej stravy.
- Vyrobené z tvrdého bezpečnostného skla so silikónovým tesnením.
- Vybavené regulačným ventilom so silikónovým krytom a bezpečnostným ventilom pre bezpečnú prevádzku.
- Jednoduché otváranie a zatváranie jednou rukou vďaka integrovanému mechanizmu.
- Veko je možné kedykoľvek počas varenia zložiť – umožňuje kontrolu pripravovaného jedla.

Bezpečnostné upozornenia pre soft-tlakové veko

- Pred prvým použitím si dôkladne prečítajte návod.

- Nikdy nezohrievajte prázdny hrniec so soft-tlakovým vekom – hrozí jeho poškodenie.
- Soft-tlakové veko nie je určené na vyprážanie.
- Veko neotvárajte ani nezatvárajte silou – môže dôjsť k poškodeniu zatváracieho mechanizmu.
- Pred varením skontrolujte, že tiahla veka sú správne zasunuté do úchytovej hrnca – ak nie sú, pri symbole zámku sa zobrazí červený bod.
- Otvor na odvod pary vždy smerujte mimo obsluhu – horúca para môže spôsobiť obarenie.
- Po skončení varenia sa môže na spodnej strane veka kondenzovať para – pri otvorení veka môže stekať, dbajte na zvýšenú opatrnosť.
- Používajte iba drevené alebo silikónové kuchynské náradie.

Návod na použitie soft-tlakového veka

- Vložte suroviny do hrnca.
- Umiestnite soft-tlakové veko na hrniec tak, aby boli tiahla správne zasunuté do úchytovej.
- Po uzavretí veka začne v hrnci stúpať tlak – ventil sa zdvihne do hornej polohy a začne intenzívne unikať para.
- Keď ventil dosiahne maximálnu výšku, znížte výkon variča – tým klesne tlak a ventil sa usadí približne na polovicu svojej výšky. V tejto polohe pokračuje šetrné varenie.
- Počas varenia môžete veko kedykoľvek zložiť – dbajte však na zvýšenú opatrnosť kvôli unikajúcej pare.

Údržba a čistenie soft-tlakového veka

- Pred prvým použitím utrite veko vlhkou handričkou.
- Po každom použití odporúčame veko aj jeho časti umyť čo najskôr – zabránite zaschnutiu nečistôt.
- Hrnec ani soft-tlakové veko neodporúčame umývať v umývačke riadu.
- Podrobný návod na demontáž a dôkladné čistenie veka nájdete na webovej stránke výrobcu: www.remoska.eu

Tipy a triky

Nepredhrievaj – rovno peč!

Pečiaca misa sa ohrieva rýchlo, predhrievanie nie je potrebné.

Pečiaci papier alebo alobal len na dno, nie cez okraje

Zabráni pripáleniu, ale nesmie brániť prúdeniu tepla.

Veko zdvíhaj čo najmenej

Stráca sa teplo a jedlo sa pečie dlhšie.

Nepreplňuj nádobu – max. $\frac{3}{4}$ objemu hrnca na pečenie

Pre rovnomerné prepečenie a cirkuláciu vzduchu.

Na mäso použi podklad (cibuľa, zelenina)

Zabráni pripáleniu a dodá chuť výpeku.

Na pripaľujúci sa vršok daj alobal

Ochráni povrch koláča alebo kurata bez straty vlhkosti.

Základné recepty

Pečený losos s bylinkami a citrónom

2l Remoska® (1–2 porcie):

- 2 filety z lososa (cca 300–400 g)
- 1 citrón (plátky)
- 2 vetvičky tymianu alebo rozmarínu
- 1 lyžica olivového oleja
- Soľ, čierne korenie

4l / 3,5l Remoska® (3–4 porcie):

- 4 filety z lososa (cca 700–800 g)
- 1 citrón
- 4 vetvičky byliniek
- 2 lyžice olivového oleja
- Soľ, čierne korenie

Postup:

Lososa osolte, okoreňte a položte na dno pečiacej misy na papier na pečenie. Pridajte bylinky a plátky citróna, pokvapkajte olejom. Pečte 15–20 minút.

Pečené zemiaky so slaninou a cibuľou

2l Remoska® (1–2 porcie):

- 500 g zemiakov
- 50 g anglickej slaniny
- 1 malá cibuľa
- 1 lyžica oleja / masti
- Soľ, rasca

4l / 3,5l Remoska® (3–4 porcie):

- 1 kg zemiakov
- 100 g slaniny
- 2 stredné cibule
- 2 lyžice oleja / masti
- Soľ, rasca

Postup:

Všetko nakrájajte, premiešajte, vložte do pečiacej misy a pečte 40–50 minút dozlatista. Občas premiešajte.

Pečené kura na zelenine

2l Remoska® (1–2 porcie):

- 2 kuracie stehná alebo ½ menšieho kuraťa
- 1 mrkva, ½ cibule, 1 strúčik cesnaku
- 1 lyžica oleja
- Soľ, čierne korenie, paprika, rasca

4l / 3,5l Remoska® (3–4 porcie):

- 1 menšie kura (1,3–1,5 kg)
- 2 mrkvy, 1 cibuľa, 2 strúčiky cesnaku
- 2 lyžice oleja
- Soľ, čierne korenie, paprika, rasca

Postup:

Okorenené kura položte na zeleninu, pokvapkajte olejom a pečte prikryté:

2l: cca 45–60 min, 4l / 3,5l: cca 75–90 min. Počas pečenia prelievajte výpekcom.

Jogurtový ovocný koláč (hrnčekový)

2l Remoska® (1–2 porcie):

- 1 kelímok bieleho jogurtu
- 1 kelímok cukru
- 2 kelímky polohrubej múky
- ½ kelímka oleja
- 1 vajce
- ½ balíčka prášku do pečiva
- Ovocie (napr. slivky, čučoriedky)

4l / 3,5l Remoska® (3–4 porcie):

- 2 kelímky jogurtu
- 2 kelímky cukru
- 4 kelímky múky
- 1 kelímok oleja
- 2 vajcia
- 1 balíček prášku do pečiva
- Ovocie (napr. slivky, čučoriedky)

Postup:

Všetko zmiešajte, vlejte do vymastenej nádoby, pridajte ovocie.

Pečte: 2l: cca 30 minút, 4l / 3,5l: cca 40–45 minút.

Wstęp

Dziękujemy za zakup misy do pieczenia firmy Remoska®. Od swojego powstania w 1957 roku rozprzestrzeniła się z czeskich kuchni dosłownie na cały świat. Misa do pieczenia należy do sprawdzonych i bardzo lubianych urządzeń elektrycznych, dzięki którym wycałujesz tysiące smakołyków dla swoich najbliższych. Można w niej przygotować wszystkie rodzaje mięsa, warzywa, dania słone i słodkie. Przed pierwszym użyciem dokładnie przeczytaj podstawowe informacje, aby misa do pieczenia porządnie cię nie „wykiwała”!

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

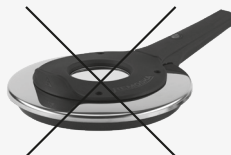
• Podczas pracy pokrywa, misa i stojak są bardzo gorące i pozostają gorące również po wyłączeniu. Dotykaj wyłącznie plastikowego uchwyty pokrywy oraz podpórki.



UWAGA!!!

Pokrywkę nigdy nie odkładaj stroną grzejącą do dołu – zawsze odkładaj ją odwrotnie (stroną grzejącą do góry).

ŹŁE



DOBRCZE



- Nie zanurzaj pokrywy do pieczenia w wodzie, nie myj jej pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.
- Urządzenia używaj zawsze wyłącznie ze stojakiem oraz z włożoną misą lub garnkiem i nigdy nie włączaj urządzenia pustego.
- Nie przykrywaj urządzenia ani nie kładź na nim żadnych przedmiotów (np. ściereczki).
- Po użyciu wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka. Odłączany przewód odłączaj tylko wtedy, gdy urządzenie jest już wyjęte z sieci.

- **Przed czyszczeniem lub konserwacją zawsze odłącz urządzenie od zasilania.**
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. **Używaj go wyłącznie wewnątrz pomieszczeń, na suchym i odpornym na ciepło podłożu. Nie wystawiaj na wilgoć ani bezpośredni deszcz.**
- Nie umieszczaj w pobliżu materiałów łatwopalnych ani plastikowych.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do podłączania do zewnętrznego timera ani do zdalnego sterowania.
- Umieść urządzenie poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych/ptaków – ich obecność w kuchni nie jest ogólnie zalecana.
- Urządzenia mogą używać dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu, jeśli rozumieją zagrożenia. Dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia ani się nim bawić. Czyszczenie może być wykonywane przez dzieci od 8. roku życia wyłącznie pod nadzorem. Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia ani do jego przewodu zasilającego.
- Nie wyrzucaj produktu po zakończeniu jego okresu użytkowania do odpadów komunalnych!



OSTRZEŻENIE!!!

• **Wszystkie naprawy elementów elektrycznych mogą być wykonywane wyłącznie przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę z odpowiednimi kwalifikacjami.**

• W przypadku uszkodzenia części elektrycznej urządzenia (przewód zasilający, element grzewczy, włącznik) zawsze skontaktuj się z profesjonalnym serwisem. **Urządzenie po naprawie musi przejść testy elektryczne!** Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub pożaru, nigdy nie wykonuj napraw ani nie wymieniaj przewodu zasilającego samodzielnie.

• Mis do pieczenia z nieprzywierającą powłoką Teflon można używać w temperaturze do 260 °C.

• **Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody ani obrażenia spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem urządzenia** (np. zepsucie żywności, skałeczenie, oparzenie, poparzenie, pożar) i nie odpowiada za gwarancję w przypadku nieprzestrzegania powyższych ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.

Zawartość opakowania

Remoska® Classic

Pokrywa do pieczenia: Element grzewczy jest wbudowany w pokrywę do pieczenia.

Misa z nieprzywierającą powłoką.

Praktyczny stojak z odpornego na ciepło plastiku.

Remoska® Prima

Pokrywa do pieczenia: Element grzewczy jest wbudowany w pokrywę do pieczenia.

Misa z nieprzywierającą powłoką.

Stojak do serwowania umożliwia łatwą i bezpieczną obsługę, wykonany z odpornego na ciepło plastiku.

Odłączany przewód zasilający.

Remoska® Dua

Szklana pokrywka do gotowania i przechowywania żywności.

Pokrywa do pieczenia: Element grzewczy jest wbudowany w pokrywę do pieczenia.

Garnek z trójwarstwowej stali nierdzewnej – odpowiedni do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych.

Praktyczny stojak z odpornego na ciepło plastiku.

Odłączany przewód zasilający.

Remoska® Tria

Pokrywa soft-pressure dusi pod lekkim ciśnieniem.

Szklana pokrywka do gotowania.

Pokrywa do pieczenia: Element grzewczy jest wbudowany w pokrywę do pieczenia.

Garnek z nieprzywierającą powłoką – odpowiedni do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych.

Praktyczny stojak z odpornego na ciepło plastiku.

Odłączany przewód zasilający.

Przed pierwszym użyciem

- Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna i wszystkie elementy urządzenia są nieuszkodzone. W przypadku usterki lub brakującej części skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem.
- Wyjmij urządzenie z opakowania i usuń cały materiał opakowaniowy i marketingowy, w tym odklejane naklejki.
- Pokrywę do pieczenia przetrzyj wyłącznie wilgotną ściereczką – nigdy nie zanurzaj jej w wodzie.
- Miskę lub garnek umyj pod bieżącą wodą z łagodnym detergentem, aby usunąć ewentualne zanieczyszczenia z produkcji.

Instrukcja obsługi

Pieczenie z pokrywą do pieczenia

	Pojemność	Napięcie	Pobór mocy
Classic/Prima 2l	2 litry	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Classic/Prima 4l	4 litry	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Dua 2l	2 litry	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Dua 4l	4 litry	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Tria	3,5 litra	230 V ~ 50–60 Hz	610 W

- Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo złożone – misa (lub garnek) jest umieszczona na stojaku i nic nie przeszkadza w nałożeniu pokrywy.
- Umieść składniki przeznaczone do pieczenia w misie (nie przekraczaj zalecanej wysokości napełnienia – około 3 cm od górnej krawędzi misy/garnka – pozostaw miejsce na cyrkulację ciepła).

- Przykryj misę pokrywą do pieczenia – upewnij się, że pokrywa dobrze przylega i nie jest dociskana przez potrawę.
- Podłącz pokrywę do pieczenia do przewodu zasilającego (lub adaptera) i włącz wtyczkę do gniazdka.
- Włącz główny włącznik. Urządzenie zacznie natychmiast się nagrzewać – pracę sygnalizuje kontrolka.
- **Podczas pieczenia nie podnoś pokrywy niepotrzebnie często, aby nie tracić ciepła i nie wydłużać czasu przygotowania.**
- Po zakończeniu pieczenia wyłącz główny włącznik i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- **Pokrywę odłóż odwrotnie (stroną grzejną do góry) na bezpieczną, odporną na ciepło powierzchnię (np. kuchenny blat).**
- Potrawę możesz od razu podać lub pozostawić w misie, aby „doszła”.

Wskazówka: Aby znaleźć inspirację na pierwsze przepisy, zajrzyj do rozdziału „Podstawowe przepisy”, gdzie znajdziesz bazowe propozycje dań do przygotowania w misie do pieczenia.

Konserwacja pokrywy do pieczenia

- Po ostygnięciu wystarczy przetrzeć pokrywę do pieczenia wilgotną ściereczką – nigdy nie zanurzaj jej w wodzie ani nie myj pod bieżącą wodą.
- **Pokrywa nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.**
- W przypadku zatkania otworów wentylacyjnych można je ostrożnie oczyścić, np. za pomocą drewnianej wykałaczki. (Uwaga: W modelach REMOSKA® Prima i Dua o pojemności 2 l jeden z otworów wentylacyjnych jest celowo zaślepiony w celu optymalizacji pieczenia.)
- Powierzchnię ze stali nierdzewnej można czyścić standardowymi środkami przeznaczonymi do stali nierdzewnej.
- Nie wchodź do przestrzeni elementu grzewczego ani nie ingeruj w części elektryczne pokrywy.

Gotowanie ze szklaną pokrywką (linie modelowe Dua i Tria)

Model	Oznaczenie	Wykończenie garnka/misy	Odpowiedni do gotowania	Odporność uchwytów na temperaturę (°C)
Classic /Prima 2l	R21X/0X, P31X/0X	PTFE – Powłoka nieprzywierająca	nie	180 °C (Classic / bez uchwytu Prima)

Classic /Prima 4l	R22X/0X, P32X/0X	PTFE – Powłoka nieprzywierająca	nie	180 °C (Classic / bez uchwytu Prima)
Classic /Prima 2l	R21X/2X, P31X/0X	SOL-GEL – Powłoka ceramiczna	nie	180 °C (Classic / bez uchwytu Prima)
Classic /Prima 4l	R22X/2X, P32X/0X	SOL-GEL – Powłoka ceramiczna	nie	180 °C (Classic / bez uchwytu Prima)
Dua 2l	D51X/2X	Garnek ze stali nierd- zewnej z trójwarst- wowej stali	tak	180 °C
Dua 4l	D52X/2X	Garnek ze stali nierd- zewnej z trójwarst- wowej stali	tak	180 °C
Tria	T41/4X	PTFE – Powłoka nieprzywierająca	tak	220 °C
Tria	T41/6X	SOL-GEL – Powłoka ceramiczna	tak	220 °C



Aby garnek służył jak najdłużej i zachował swoje ponadstandardowe właściwości, zalecamy przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

Garnki/misy z powłoką nieprzywierającą (Prima i Tria)

- Unikaj używania ostrych i metalowych przedmiotów. Idealnymi akcesoriami do tego typu naczyń są drewniane, plastikowe lub silikonowe łypatki i przybory kuchenne.
- Powłoki nieprzywierające mają określoną odporność na temperaturę – patrz tabela. Takiej temperatury nie osiąga się podczas standardowego gotowania, ale może do niej dojść w przypadku pozostawienia pustego garnka na kuchence. Przegrzanie prowadzi do nieodwracalnego uszkodzenia powłoki.
- Nie używaj do przechowywania żywności. Przechowywanie kwaśnych potraw (leczno, dania z pomidorów itp.) może powodować łuszczenie się

powłoki.

Garnki ze stali nierdzewnej (Dua)

- Nie używaj ostrych metalowych przedmiotów, druciaków, stalowych szczotek itp., ponieważ mogą one porysować i zniszczyć połysk stali nierdzewnej. Żółtawe plamy na powierzchni można łatwo usunąć miękką ściereczką nasączoną sokiem z cytryny lub octem, ewentualnie dowolnym środkiem czyszczącym przeznaczonym do stali nierdzewnej.
- Naczynia i produkty ze stali nierdzewnej mogą podczas użytkowania, na skutek zmian temperatury lub długotrwałego gotowania w wysokich temperaturach, nieznacznie zmieniać odcień. Jest to naturalne zjawisko dla stali nierdzewnej i nie stanowi podstawy do reklamacji produktu.

Konserwacja i czyszczenie

- Po gotowaniu wystarczy przetrzeć naczynie ręcznikiem papierowym lub umyć w wodzie z dodatkiem detergentu. Nie ma potrzeby szorowania szczotkami ani szorstką stroną gąbki.
- Nie wlewaj zimnej wody ani innych zimnych płynów do gorącego naczynia – zapobiegiesz w ten sposób szokowi termicznemu, który może łatwo uszkodzić produkt.

Duszenie z pokrywą soft-pressure (linia modelowa Tria)

- Pokrywa soft-pressure jest przeznaczona do wolnego i delikatnego gotowania pod lekkim ciśnieniem, które pomaga zachować witaminy, minerały oraz naturalny smak składników.
- Idealna w połączeniu z dużym garnkiem do przygotowywania bulionów, zup i dań duszonych.
- Wykonana z hartowanego szkła bezpiecznego z silikonową uszczelką.
- Wyposażona w zawór regulacyjny z silikonową osłoną oraz zawór bezpieczeństwa dla bezpiecznej pracy.
- Łatwe otwieranie i zamykanie jedną ręką dzięki zintegrowanemu mechanizmowi.
- Pokrywę można w każdej chwili zdjąć podczas gotowania – umożliwia kontrolę przygotowywanej potrawy.

Środki ostrożności dotyczące pokrywy soft-pressure

- Przed pierwszym użyciem dokładnie przeczytaj instrukcję.
- Nigdy nie podgrzewaj pustego garnka z pokrywą soft-pressure – grozi to jej uszkodzeniem.
- Pokrywa soft-pressure nie jest przeznaczona do smażenia.
- Nie otwieraj ani nie zamykaj pokrywy na siłę – może to uszkodzić mechanizm zamykający.
- Przed gotowaniem upewnij się, że zaczepy pokrywy są prawidłowo wsunięte w uchwyty garnka – jeśli nie są, przy symbolu kłódki pojawi się czerwona kropka.
- Otwór parowy zawsze kieruj z dala od osoby obsługującej – gorąca para może spowodować oparzenia.
- Po zakończeniu gotowania na spodzie pokrywy może gromadzić się kondensat – podczas otwierania pokrywy może on spływać, zachowaj szczególną ostrożność.
- Używaj wyłącznie drewnianych lub silikonowych przyborów kuchennych.

Instrukcja obsługi pokrywy soft-pressure

- Umieść składniki w garnku.
- Nałóż pokrywę soft-pressure na garnek tak, aby zaczepy były prawidłowo wsunięte w uchwyty.
- Po zamknięciu pokrywy ciśnienie wewnątrz garnka zacznie rosnąć – zawór podniesie się do górnej pozycji i zacznie intensywnie uchodzić para.
- Gdy zawór osiągnie maksymalną wysokość, zmniejsz moc kuchenki – ciśnienie spadnie, a zawór opadnie do około połowy swojej wysokości. W tej pozycji kontynuowane jest delikatne gotowanie.
- Podczas gotowania możesz w każdej chwili zdjąć pokrywę – zachowaj jednak ostrożność ze względu na wydobywającą się parę.

Konserwacja i czyszczenie pokrywy soft-pressure

- Przed pierwszym użyciem przetrzyj pokrywę wilgotną ściereczką.

- Po każdym użyciu zalecamy jak najszybsze umycie pokrywy i jej elementów – zapobiegnie to zaschnięciu zabrudzeń.
- Nie zalecamy mycia garnka ani pokrywy soft-pressure w zmywarce do naczyń.
- Szczegółową instrukcję demontażu i dokładnego czyszczenia pokrywy znajdziesz na stronie producenta: www.remoska.eu

Wskazówki i triki

Nie nagrzewaj – piecz od razu!

Misa do pieczenia nagrzewa się szybko, wstępne podgrzewanie nie jest potrzebne.

Papier do pieczenia lub folię aluminiową układaj tylko na dnie, nie poza krawędzie

Zapobiegnie przypaleniu, ale nie może blokować cyrkulacji ciepła.

Podnoś pokrywę jak najrzadziej

Ucieka ciepło i potrawa piecze się dłużej.

Nie przepełniaj naczynia – maksymalnie $\frac{3}{4}$ objętości garnka do pieczenia

Dla równomiernego upieczenia i cyrkulacji powietrza.

Pod mięso daj warstwę (cebula, warzywa)

Zapobiegnie przypaleniu i wzbogaci smak sosu.

Na przypiekający się wierzch połóż folię aluminiową

Ochroni powierzchnię ciasta lub kurczaka bez utraty wilgotności.

Podstawowe przepisy

Pieczony łosoś z ziołami i cytryną

Remoska® 2 l (1–2 porcje)

- 2 filety z łososia (ok. 300–400 g)
- 1 cytryna (w plastrach)
- 2 gałązki tymianku lub rozmarynu
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- Sól, pieprz

Remoska® 4 l / 3,5 l (3–4 porcje):

- 4 filety z łososia (ok. 600–800 g)
- 1–2 cytryny (w plastrach)
- 3–4 gałązki tymianku lub rozmarynu
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Łososia posól, popieprz i ułóż na dnie misy do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia. Dodaj zioła i plasterki cytryny, skrop oliwą. Piecz przez 15–20 minut.

Pieczone ziemniaki z boczkiem i cebulą

Remoska® 2 l (1–2 porcje)

- 500 g ziemniaków
- 50 g boczku wędzonego
- 1 mała cebula
- 1 łyżka oleju / smalcu
- Sól, kminek

Remoska® 4 l / 3,5 l (3–4 porcje):

- 1 kg ziemniaków
- 100 g boczku
- 2 średnie cebule
- 2 łyżki oleju / smalcu
- Sól, kminek

Sposób przygotowania:

Wszystko pokrój, wymieszaj, przełóż do misy do pieczenia i piecz przez 40–50 minut na złoty kolor. Od czasu do czasu przemieszaj.

Pieczony kurczak na warzywach

Remoska® 2 l (1–2 porcje)

- 2 udka z kurczaka lub ½ małego kurczaka
- 1 marchewka, ½ cebuli, 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka oleju
- Sól, pieprz, papryka, kminek

Remoska® 4 l / 3,5 l (3–4 porcje):

- 1 mały kurczak (1,3–1,5 kg)
- 2 marchewki, 1 cebula, 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju
- Sól, pieprz, papryka, kminek

Sposób przygotowania

Przyprawionego kurczaka ułóż na warzywach, skrop olejem i piecz pod przykryciem:

2 l: ok. 45–60 minut, 4 l / 3,5 l: ok. 75–90 minut.

Podczas pieczenia polewaj sosem z pieczenia.

Jogurtowe ciasto owocowe (z kubeczką)

Remoska® 2 l (1–2 porcje)

- 1 kubeczek jogurtu naturalnego
- 1 kubeczek cukru
- 2 kubeczki mąki pszennej (typ uniwersalny)
- ½ kubeczka oleju
- 1 jajko
- ½ proszku do pieczenia
- Owoce (np. śliwki, jagody)

Remoska® 4 l / 3,5 l (3–4 porcje):

- 2 kubeczki jogurtu
- 2 kubeczki cukru
- 4 kubeczki mąki
- 1 kubeczek oleju
- 2 jajka
- 1 proszek do pieczenia
- Owoce (np. śliwki, jagody)

Sposób przygotowania:

Wymieszaj wszystkie składniki, przelej do wysmarowanego tłuszczem naczynia, dodaj owoce.

Pieczenie: 2 l – ok. 30 minut, 4 l / 3,5 l – ok. 40–45 minut.

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für eine Backschüssel von Remoska® entschieden haben. Seit ihrer Entstehung im Jahr 1957 hat sie sich buchstäblich aus tschechischen Küchen in die ganze Welt verbreitet. Die Backschüssel gehört zu den bewährten und sehr beliebten Elektrogeräten, mit denen Sie tausende Köstlichkeiten für Ihre Liebsten zaubern können. Sie können darin alle Fleischsorten, Gemüse sowie herzhafte und süße Gerichte zubereiten. Lesen Sie jedoch vor der ersten Verwendung sorgfältig die grundlegenden Informationen durch, damit Sie die Backschüssel nicht „reinlegt“!

Sicherheitshinweise

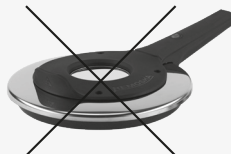
• **Während des Betriebs sind der Deckel, die Schüssel und der Ständer sehr heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten heiß. Berühren Sie nur den Kunststoffgriff des Backdeckels und die Halterung.**



ACHTUNG!!!

Legen Sie den Deckel niemals mit der Heizseite nach unten ab – legen Sie ihn immer umgedreht ab (mit der Heizseite nach oben).

SCHLECHT



KORREKT



- **Tauchen Sie den Backdeckel niemals in Wasser, reinigen Sie ihn weder unter fließendem Wasser noch in der Spülmaschine.**
- **Verwenden Sie das Gerät immer nur mit dem Ständer und mit eingesetzter Schüssel oder Topf – schalten Sie das Gerät niemals leer ein.**
- **Decken Sie das Gerät nicht ab und legen Sie keine Gegenstände darauf (z. B. ein Tuch).**
- **Schalten Sie das Gerät nach der Benutzung aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Trennen Sie das abnehmbare Kabel nur, wenn das Gerät bereits vom Stromnetz getrennt ist.**
- **Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Wartung immer vom Stromnetz.**

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. **Verwenden Sie es nur im Innenbereich, auf einer trockenen und hitzebeständigen Oberfläche. Setzen Sie es weder Feuchtigkeit noch direktem Regen aus.**
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren oder Kunststoffmaterialien.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Das Gerät ist nicht für den Anschluss an eine externe Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren/Vögeln auf – ihre Anwesenheit in der Küche wird generell nicht empfohlen.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten nur unter Aufsicht oder nach Einweisung benutzt werden, sofern sie die Risiken verstehen. Kinder dürfen das Gerät weder bedienen noch damit spielen. Die Reinigung darf von Kindern ab 8 Jahren nur unter Aufsicht durchgeführt werden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich weder dem Gerät noch dem Netzkabel nähern.
- Entsorgen Sie das Produkt nach Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll!



HINWEIS!!!

- **Alle Reparaturen an elektrischen Bauteilen dürfen ausschließlich vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person durchgeführt werden.**
- Im Falle einer Beschädigung elektrischer Teile des Geräts (Netzkabel, Heizelement, Schalter) wenden Sie sich immer an einen Fachkundigen. **Das Gerät muss nach der Reparatur elektrische Prüfungen bestehen!** Um Stromschläge oder Brandgefahr zu vermeiden, führen Sie Reparaturen oder den Austausch des Netzkabels niemals selbst durch.
- Backschüsseln mit Teflon-Antihaftbeschichtung dürfen bis zu einer Temperatur von 260 °C verwendet werden.
- **Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts verursacht werden** (z. B. Verderben von Lebensmitteln, Verletzungen, Verbrennungen, Verbrühungen, Brand), und übernimmt keine Garantie im Falle der Nichtbeachtung der oben genannten Sicherheitshinweise.

Packungsinhalt

Remoska® Classic

Backdeckel: Das Heizelement ist im Backdeckel integriert.

Schüssel mit Antihafbeschichtung.

Praktischer Ständer aus hitzebeständigem Kunststoff.

Remoska® Prima

Backdeckel: Das Heizelement ist im Backdeckel integriert.

Schüssel mit Antihafbeschichtung.

Servierständer für eine einfache und sichere Handhabung, hergestellt aus hitzebeständigem Kunststoff.

Abnehmbares Netzkabel.

Remoska® Dua

Glasdeckel zum Kochen und Aufbewahren von Lebensmitteln.

Backdeckel: Das Heizelement ist im Backdeckel integriert.

Topf aus dreischichtigem Edelstahl – geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion.

Praktischer Ständer aus hitzebeständigem Kunststoff.

Abnehmbares Netzkabel.

Remoska® Tria

Soft-Druckdeckel zum Garen unter leichtem Druck.

Glasdeckel zum Kochen.

Backdeckel: Das Heizelement ist im Backdeckel integriert.

Topf mit Antihafbeschichtung – geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion.

Praktischer Ständer aus hitzebeständigem Kunststoff.

Abnehmbares Netzkabel.

Vor dem ersten Gebrauch

- Überprüfen Sie, ob der Packungsinhalt vollständig ist und alle Teile des Geräts unbeschädigt sind. Im Falle eines Mangels oder fehlender Teile wenden Sie sich bitte an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.
- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungs- und Werbematerial, einschließlich abziehbarer Aufkleber.
- Wischen Sie den Backdeckel nur mit einem feuchten Tuch ab – niemals ins Wasser tauchen.
- Spülen Sie die Schüssel oder den Topf unter fließendem Wasser mit mildem Spülmittel ab, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.

Gebrauchsanleitung

Backen mit dem Backdeckel

	Volumen	Spannung	Leistung
Classic/Prima 2l	2 Liter	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Classic/Prima 4l	4 Liter	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Dua 2l	2 Liter	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Dua 4l	4 Liter	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Tria	3,5 Liter	230 V ~ 50–60 Hz	610 W

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt zusammengesetzt ist – die Schüssel (oder der Topf) ist im Ständer eingesetzt und nichts behindert das Aufsetzen des Deckels.
- Geben Sie die zum Backen bestimmten Zutaten in die Schüssel (nicht über die empfohlene Füllhöhe hinaus – ca. 3 cm unter dem oberen Rand der Schüssel/des Topfes

- Platz für die Luftzirkulation lassen).
- Decken Sie die Schüssel mit dem Backdeckel ab – achten Sie darauf, dass der Deckel richtig aufsitzt und nicht durch die Speisen hochgedrückt wird.
- Schließen Sie den Backdeckel an das Netzkabel (oder den Adapter) an und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Schalten Sie den Hauptschalter ein. Das Gerät beginnt sofort zu heizen – der Betrieb wird durch die Kontrollleuchte angezeigt.
- **Heben Sie den Deckel während des Backens nicht unnötig oft an, um Wärmeverluste und eine verlängerte Zubereitungszeit zu vermeiden.**
- Am Ende des Backvorgangs schalten Sie den Hauptschalter aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
- **Legen Sie den Deckel umgekehrt (Heizseite nach oben) auf eine sichere, hitzebeständige Oberfläche (z. B. Küchenarbeitsplatte).**
- Die Speise kann sofort serviert oder zum Nachgaren in der Schüssel belassen werden.

Tipp: Inspiration für erste Rezepte finden Sie im Kapitel „Grundrezepte“, in dem sich Basisrezepte für die Backschüssel befinden.

Pflege des Backdeckels

- Nach dem Abkühlen den Backdeckel nur mit einem feuchten Tuch abwischen – niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.
- **Der Deckel ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.**
- Bei Verunreinigungen der Lüftungsöffnungen können diese vorsichtig, z. B. mit einem Holzstäbchen, gereinigt werden.

(Hinweis: Bei den 2-Liter-Modellen REMOSKA® Prima und Dua ist ein Ventil zur Backoptimierung absichtlich verschlossen.)

- Die Edelstahloberfläche des Deckels kann mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl gereinigt werden.
- Dringen Sie nicht in den Bereich des Heizelements ein und greifen Sie nicht in die elektrischen Teile des Deckels ein.

Kochen mit dem Glasdeckel (Modellreihen Dua und Tria)

Modell	Bezeichnung	Topf-/Schüsselauflauführung	Geeignet zum Kochen	Temperaturbeständigkeit der Griffe (°C)
Classic /Prima 2l	R21X/0X, P31X/0X	PTFE – Antihafbeschichtung	ne	180 °C (Classic / ohne Griff Prima)

Classic /Prima 4l	R22X/0X, P32X/0X	PTFE – Antihafbeschichtung	ne	180 °C (Classic / ohne Griff Prima)
Classic /Prima 2l	R21X/2X, P31X/0X	SOL-GEL – Keramikbeschichtung	ne	180 °C (Classic / ohne Griff Prima)
Classic /Prima 4l	R22X/2X, P32X/0X	SOL-GEL – Keramikbeschichtung	ne	180 °C (Classic / ohne Griff Prima)
Dua 2l	D51X/2X	Topf aus dreischichtigem Edelstahl	ano	180 °C
Dua 4l	D52X/2X	Topf aus dreischichtigem Edelstahl	ano	180 °C
Tria	T41/4X	PTFE – Antihafbeschichtung	ano	220 °C
Tria	T41/6X	SOL-GEL – Keramikbeschichtung	ano	220 °C



Damit Ihr Topf möglichst lange hält und seine überdurchschnittlichen Eigenschaften behält, empfehlen wir die Einhaltung einiger grundlegender Regeln:

Töpfe/Schüsseln mit Antihafbeschichtung (Prima und Tria)

- Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen und metallischen Gegenständen. Ideal geeignet sind Holz-, Kunststoff- oder Silikonwender sowie entsprechendes Kochzubehör.
- Antihafbeschichtungen haben immer eine festgelegte Temperaturbeständigkeit – siehe Tabelle. Diese Temperatur wird beim normalen Kochen nicht erreicht, kann aber entstehen, wenn ein leerer Topf auf dem Herd vergessen wird. Überhitzung führt zu irreparablen Schäden an der Beschichtung.
- Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Bei der Lagerung von säurehaltigen Speisen (z. B. Letscho, Tomatengerichte usw.) kann sich die Beschichtung ablösen.

Edelstahlöpfe (Dua)

- Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände, Topfkratzer, Stahlbürsten usw., da diese die Oberfläche verkratzen und den Glanz des Edelstahls zerstören können. Gelbliche Flecken auf der Oberfläche lassen sich leicht mit einem weichen Tuch und Zitronensaft oder Essig entfernen – alternativ mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger.
- Edelstahlkochgeschirr kann sich im Laufe der Nutzung durch Temperaturschwankungen oder langes Kochen bei hohen Temperaturen leicht verfärben. Dies ist ein natürlicher Effekt von Edelstahl und kein Reklamationsgrund.

Pflege und Reinigung

- Nach dem Kochen reicht es aus, das Kochgeschirr mit einem Papiertuch auszuwischen oder mit Wasser und Spülmittel zu reinigen. Das Geschirr muss nicht mit Bürsten oder der rauen Seite eines Schwamms geschrubbt werden.
- Gießen Sie kein kaltes Wasser oder ähnliche Flüssigkeiten in ein heißes Gefäß – dadurch vermeiden Sie einen Temperaturschock, der das Produkt leicht beschädigen kann.

Schmoren mit dem Soft-Druckdeckel (Modellreihe Tria)

- Der Soft-Druckdeckel ist für langsames und schonendes Garen unter leichtem Druck bestimmt, wodurch Vitamine, Mineralstoffe und der natürliche Geschmack der Zutaten erhalten bleiben.
- Ideal in Kombination mit einem großen Topf zur Zubereitung von Brühen, Suppen und Schmorgerichten.
- Hergestellt aus gehärtetem Sicherheitsglas mit Silikondichtung.
- Ausgestattet mit einem Regelventil mit Silikonabdeckung und einem Sicherheitsventil für den sicheren Betrieb.
- Einfaches Öffnen und Schließen mit einer Hand dank des integrierten Mechanismus.
- Der Deckel kann jederzeit während des Kochens abgenommen werden – so kann das Gericht kontrolliert werden.

Sicherheitshinweise zum Soft-Druckdeckel

- Lesen Sie die Anleitung vor der ersten Verwendung sorgfältig durch.
- Erhitzen Sie niemals einen leeren Topf mit dem Soft-Druckdeckel – es besteht die Gefahr einer Beschädigung.
- Der Soft-Druckdeckel ist nicht zum Braten geeignet.
- Öffnen oder schließen Sie den Deckel niemals mit Gewalt – dies kann den Schließmechanismus beschädigen.
- Überprüfen Sie vor dem Kochen, ob die Haltearme des Deckels korrekt in die Griffe des Topfes eingesetzt sind – wenn nicht, erscheint ein roter Punkt beim Schloss-Symbol.
- Richten Sie die Dampfaustrittsöffnung immer von der bedienenden Person weg – heißer Dampf kann zu Verbrühungen führen.
- Nach dem Kochen kann sich Kondenswasser auf der Unterseite des Deckels bilden – beim Öffnen kann dieses abtropfen, daher besondere Vorsicht walten lassen.
- Verwenden Sie nur Küchenutensilien aus Holz oder Silikon.

Anleitung zur Verwendung des Soft-Druckdeckels

- Geben Sie die Zutaten in den Topf.
- Setzen Sie den Soft-Druckdeckel so auf, dass die Haltearme korrekt in die Griffe eingesetzt sind.
- Nach dem Schließen des Deckels beginnt sich im Topf Druck aufzubauen – das Ventil hebt sich in die obere Position und es tritt intensiver Dampf aus.
- Sobald das Ventil seine maximale Höhe erreicht hat, reduzieren Sie die Hitzezufuhr – der Druck sinkt und das Ventil senkt sich auf etwa die Hälfte seiner Höhe ab. In dieser Position läuft das schonende Garen weiter.
- Während des Kochens kann der Deckel jederzeit abgenommen werden – achten Sie jedoch auf austretenden Dampf.

Pflege und Reinigung des Soft-Druckdeckels

- Wischen Sie den Deckel vor der ersten Verwendung mit einem feuchten Tuch ab.

- Nach jeder Verwendung empfehlen wir, den Deckel und seine Einzelteile so bald wie möglich zu reinigen – so verhindern Sie das Antrocknen von Schmutz.
- Weder der Topf noch der Soft-Druckdeckel sollten in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Eine detaillierte Anleitung zur Demontage und gründlichen Reinigung des Deckels finden Sie auf der Website des Herstellers: www.remoska.eu

Tipps und Tricks

Nicht vorheizen – direkt losbacken!

Die Backschüssel heizt sich schnell auf, Vorheizen ist nicht nötig.

Backpapier oder Alufolie nur auf den Boden legen, nicht über den Rand

Verhindert das Anbrennen, darf aber den Luftstrom nicht blockieren.

Deckel so selten wie möglich anheben

Wärme geht verloren und die Garzeit verlängert sich.

Gefäß nicht überfüllen – max. $\frac{3}{4}$ des Topfvolumens beim Backen

Für gleichmäßiges Durchgaren und gute Luftzirkulation.

Unter das Fleisch eine Schicht legen (Zwiebeln, Gemüse)

Verhindert Anbrennen und verleiht dem Bratensaft Geschmack.

Bei anbrennender Oberfläche Alufolie auflegen

Schützt die Oberfläche von Kuchen oder Hähnchen ohne Feuchtigkeitsverlust.

Grundrezepte

Gebackener Lachs mit Kräutern und Zitrone

Remoska® 2 l (1–2 Portionen)

- 2 Lachsfilets (ca. 300–400 g)
- 1 Zitrone (in Scheiben)
- 2 Zweige Thymian oder Rosmarin
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Remoska® 4 l / 3,5 l (3–4 Portionen):

- 4 Lachsfilets (ca. 700–800 g)
- 1 Zitrone
- 4 Zweige Kräuter
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Lachs salzen und pfeffern, auf Backpapier in die Backschüssel legen. Kräuter und Zitronenscheiben hinzufügen, mit Öl beträufeln. 15–20 Minuten backen.

Gebackene Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Remoska® 2 l (1–2 Portionen):

- 500 g Kartoffeln
- 50 g Frühstücksspeck
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Öl / Schmalz
- Salz, Kümmel

Remoska® 4 l / 3,5 l (3–4 Portionen):

- 1 kg Kartoffeln
- 100 g Speck
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 EL Öl / Schmalz
- Salz, Kümmel

Zubereitung:

Alles klein schneiden, gut vermengen, in die Backschüssel geben und 40–50 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch gelegentlich umrühren.

Gebratenes Hähnchen auf Gemüse

Remoska® 2 l (1–2 Portionen):

- 2 Hähnchenschenkel oder ½ kleines Hähnchen
- 1 Möhre, ½ Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer, Paprika, Kümmel

Remoska® 4 l / 3,5 l (3–4 Portionen):

- 1 kleines Hähnchen (1,3–1,5 kg)
- 2 Möhren, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer, Paprika, Kümmel

Zubereitung:

Das gewürzte Hähnchen auf das Gemüse legen, mit Öl beträufeln und zugedeckt backen: 2 l: ca. 45–60 Minuten, 4 l / 3,5 l: ca. 75–90 Minuten. Während des Backens gelegentlich mit dem Bratensaft übergießen.

Joghurt-Obstkuchen (Becherrezept)

Remoska® 2 l (1–2 Portionen):

- 1 Becher Naturjoghurt
- 1 Becher Zucker
- 2 Becher Weizenmehl (Typ 405 oder Universalmehl)
- ½ Becher Öl
- 1 Ei
- ½ Päckchen Backpulver
- Obst (z. B. Pflaumen, Heidelbeeren)

Remoska® 4 l / 3,5 l (3–4 Portionen):

- 2 Becher Joghurt
- 2 Becher Zucker
- 4 Becher Mehl
- 1 Becher Öl
- 2 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- Obst (z. B. Pflaumen, Heidelbeeren)

Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen, in eine gefettete Backschüssel füllen und mit Obst belegen. Backzeit: 2 l – ca. 30 Minuten, 4 l / 3,5 l – ca. 40–45 Minuten.

Introduction

Thank you for purchasing a Remoska® baking bowl. Since its creation in 1957, it has spread from Czech kitchens to households all over the world. The baking bowl is a tried-and-tested, highly popular electrical appliance that lets you prepare thousands of delicious meals for your loved ones. You can use it to cook all types of meat, vegetables, savoury dishes, and sweet treats. Before using it for the first time, please read the essential information carefully — so the baking bowl doesn't end up "outsmarting" you!

Safety Instructions

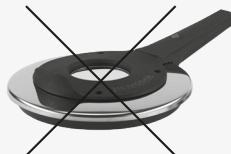
• During use, the lid, bowl, and stand become very hot and remain hot even after the appliance has been switched off. Only touch the plastic handle of the baking lid and the support arms.



CAUTION!!!

Never place the lid with the heating element facing down – always rest it upside down (with the heating element facing up).

WRONG



CORRECT



- Do not immerse the baking lid in water, and do not clean it under running water or in a dishwasher.
- Always use the appliance with the stand and with the bowl or pot inserted. Never operate the appliance when empty.
- Do not cover the appliance or place any objects on it (e.g. a tea towel).
- After use, switch off the appliance and unplug it from the socket. Disconnect the removable power cord only when the appliance is already unplugged.
- Always unplug the appliance from the mains before cleaning or performing any maintenance.

- This appliance is intended for household use only. **Use it indoors only, on a dry, heat-resistant surface. Do not expose it to moisture or direct rain.**
- Do not place the appliance near flammable or plastic materials.
- Never leave the appliance unattended while in operation.
- The appliance is not intended for connection to an external timer or remote control system.
- Keep the appliance out of reach of children and household pets/birds – their presence in the kitchen is generally not recommended.
- This appliance may be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities only under supervision or after being instructed, provided they understand the risks. Children must not play with or operate the appliance. Cleaning may be performed by children aged 8 and above only under supervision. Children under 8 years old must not come into contact with the appliance or its power cable.
- Do not dispose of the product in household waste at the end of its life cycle!

**WARNING!!!**

- **All repairs to electrical components must be carried out only by the manufacturer, an authorised service centre, or a person with the appropriate qualifications.**

- If any part of the electrical system is damaged (power cord, heating element, switch), always contact a qualified service technician. **After repair, the appliance must undergo electrical safety testing!** To avoid the risk of electric shock or fire, never attempt to repair or replace the power cord yourself.

- Baking bowls with a Teflon non-stick coating can be used up to a maximum temperature of 260 °C.

- **The manufacturer is not liable for any damage or injury caused by incorrect use of the appliance** (e.g. food spoilage, injury, burns, scalding, fire) and accepts no responsibility for warranty claims if the above safety warnings are not followed.

Box Contents

Remoska® Classic

Baking lid: The heating element is built into the baking lid.

Bowl with non-stick coating.

Practical stand made of heat-resistant plastic.

Remoska® Prima

Baking lid: The heating element is built into the baking lid.

Bowl with non-stick coating.

Serving stand for easy and safe handling, made of heat-resistant plastic.

Detachable power cord.

Remoska® Dua

Glass lid for cooking and food storage.

Baking lid: The heating element is built into the baking lid.

Pot made of triple-layer stainless steel – suitable for all hob types, including induction.

Practical stand made of heat-resistant plastic.

Detachable power cord.

Remoska® Tria

Soft-pressure lid for gentle simmering under light pressure.

Glass lid for cooking.

Baking lid: The heating element is built into the baking lid.

Pot with non-stick coating – suitable for all hob types, including induction.

Practical stand made of heat-resistant plastic.

Detachable power cord.

Before First Use

- Check that the box contents are complete and all parts of the appliance are undamaged. If any parts are missing or faulty, contact the retailer or an authorised service centre.
- Remove the appliance from its packaging and discard all packing and marketing materials, including peel-off labels.
- Wipe the baking lid with a damp cloth only – never immerse it in water.
- Wash the bowl or pot under running water with mild detergent to remove any manufacturing residues.

Instructions for Use

Baking with the Baking Lid

	Capacity	Voltage	Power Consumption
Classic/Prima 2l	2 litres	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Classic/Prima 4l	4 litres	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Dua 2l	2 litres	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Dua 4l	4 litres	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Tria	3.5 litres	230 V ~ 50–60 Hz	610 W

- Make sure the appliance is properly assembled – the bowl (or pot) is placed in the stand, and nothing obstructs the placement of the lid.
- Place the ingredients intended for baking into the bowl. Do not fill above the recommended level – leave approximately 3 cm below the rim of the bowl/pot to allow for proper heat circulation.

- Cover the bowl with the baking lid – ensure the lid sits correctly and is not pushed up by the food.
- Connect the baking lid to the power cable (or adapter) and plug it into the socket.
- Switch on the main power switch. The appliance will start heating immediately – this is indicated by the power light.
- **Do not lift the lid unnecessarily during baking, as this causes heat loss and extends the cooking time.**
- At the end of baking, switch off the appliance and unplug it from the socket.
- **Place the lid upside down (heating element facing up) on a safe, heat-resistant surface (e.g. kitchen worktop).**
- The dish can be served immediately or left to rest in the bowl.

TIP: For recipe inspiration, see the “Basic Recipes” chapter, where you will find a selection of recipes designed for the baking bowl.

Care and Cleaning of the Baking Lid

- Once cooled, simply wipe the baking lid with a damp cloth – never immerse it in water or clean it under running water.
- **The lid is not dishwasher safe.**
- If the ventilation holes become blocked, they can be gently cleaned using, for example, a wooden skewer. (Note: On 2-litre REMOSKA® Prima and Dua models, one of the vents is intentionally sealed to optimise baking.)
- The stainless-steel surface of the lid can be cleaned using standard stainless-steel cleaning products.
- Do not attempt to access the heating element area or interfere with the electrical components of the lid.

Cooking with the Glass Lid (Model series Dua and Tria)

Model	Code	Bowl/Pot Surface	Suitable for Cooking	Handle Heat Resistance (°C)
Classic /Prima 2l	R21X/0X, P31X/0X	PTFE – non-stick surface	no	180 °C (Classic / without handles Prima)
Classic /Prima 4l	R22X/0X, P32X/0X	PTFE – non-stick surface	no	180 °C (Classic / without handles Prima)

Classic /Prima 2l	R21X/2X, P31X/0X	SOL-GEL – ceramic surface	no	180 °C (Classic / without handles Prima)
Classic /Prima 4l	R22X/2X, P32X/0X	SOL-GEL – ceramic surface	no	180 °C (Classic / without handles Prima)
Dua 2l	D51X/2X	Stainless steel pot – triple-layer	yes	180 °C
Dua 4l	D52X/2X	Stainless steel pot – triple-layer	yes	180 °C
Tria	T41/4X	PTFE – non-stick surface	yes	220 °C
Tria	T41/6X	SOL-GEL – ceramic surface	yes	220 °C



To ensure your pot lasts as long as possible and retains its premium properties, we recommend following a few key rules:

Non-stick bowls/pots (Prima and Tria)

- Avoid using sharp or metal utensils. Ideal accessories include wooden, plastic, or silicone spatulas and kitchen tools.
- Non-stick surfaces have a defined temperature resistance – see the table. This temperature is not typically reached during standard cooking but may occur if an empty pot is accidentally left on a hot hob. Overheating can cause irreversible damage to the coating.
- Do not use for food storage. Storing acidic foods (e.g. ratatouille, tomato-based dishes) may cause the surface to peel.

Stainless steel pots (Dua)

- Do not use sharp metal objects, wire scourers, steel brushes, or similar items, as they can scratch and dull the finish of the stainless steel. Yellowish discolouration can be removed using a soft cloth and lemon juice or vinegar,

or any cleaner specifically intended for stainless steel.

- Stainless steel cookware may naturally change colour slightly over time due to temperature changes or extended high-heat cooking. This is a normal characteristic of stainless steel and not grounds for product returns.

Care and Cleaning

- After cooking, it is usually sufficient to wipe the cookware with a paper towel or wash it with water and washing-up liquid. There is no need to scrub with brushes or the abrasive side of a sponge.
- Do not pour cold water or similar liquids into hot cookware – this may cause thermal shock and damage the product.

Slow Cooking with the Soft-Pressure Lid (Tria model range)

- The soft-pressure lid is designed for slow, gentle cooking under mild pressure, helping to preserve vitamins, minerals and the natural flavour of ingredients.
- Ideal when used with a large-capacity pot for preparing stocks, soups, and stews.
- Made from toughened safety glass with a silicone seal.
- Equipped with a pressure-regulating valve with a silicone cover and a safety valve for secure operation.
- Easy one-handed opening and closing thanks to an integrated mechanism.
- The lid can be removed at any time during cooking – allowing you to monitor your food.

Safety Instructions for the Soft-Pressure Lid

- Read the instructions carefully before first use.
- Never heat an empty pot with the soft-pressure lid – this may damage the product.

- The soft-pressure lid is not suitable for frying.
- Do not force the lid open or closed – this may damage the locking mechanism.
- Before cooking, make sure the lid arms are properly inserted into the pot handles – if not, a red dot will appear next to the lock symbol.
- Always point the steam release opening away from you – hot steam may cause burns.
- After cooking, condensation may collect on the underside of the lid – take care when removing it, as it may drip.
- Use only wooden or silicone kitchen utensils.

Using the Soft-Pressure Lid

- Place ingredients into the pot.
- Position the soft-pressure lid so that the lid arms are properly inserted into the pot handles.
- Once the lid is closed, pressure will begin to build inside the pot – the valve will rise to the top position and steam will begin to escape.
- When the valve reaches its maximum height, reduce the heat – the pressure will drop slightly, and the valve will settle to about halfway. In this position, gentle cooking continues.
- You may remove the lid at any time during cooking – be cautious due to escaping steam.

Care and Cleaning of the Soft-Pressure Lid

- Before first use, wipe the lid with a damp cloth.
- After each use, clean the lid and its components promptly to prevent residue from drying.
- Do not clean the pot or the soft-pressure lid in a dishwasher.
- For a detailed cleaning and disassembly guide, visit the manufacturer's website: www.remoska.eu

Tips and Tricks

No preheating – start cooking straight away!

The baking bowl heats up quickly, so there's no need to preheat.

Use baking paper or foil only on the bottom, not over the edges

This prevents burning, but make sure it doesn't block heat circulation.

Avoid lifting the lid too often

Heat escapes and the cooking time increases.

Do not overfill – max. $\frac{3}{4}$ of the bowl's capacity for baking

This ensures even cooking and proper air circulation.

Place meat on a base (onion, vegetables)

Prevents burning and adds flavour to the juices.

Cover the top with foil if it starts to over-brown

Protects cakes or chicken from drying out while keeping them juicy.

Basic Recipes

Baked Salmon with Herbs and Lemon

2L Remoska® (serves 1–2):

- 2 salmon fillets (approx. 300–400 g)
- 1 lemon (sliced)
- 2 sprigs of thyme or rosemary
- 1 tablespoon olive oil
- Salt, pepper

4L / 3.5L Remoska® (3–4 servings):

- 4 salmon fillets (approx. 700–800 g)
- 1 lemon
- 4 sprigs of herbs
- 2 tablespoons olive oil
- Salt, pepper

Method:

Season the salmon with salt and pepper, and place it on the bottom of the baking dish lined with baking paper. Add the herbs and lemon slices, drizzle with oil. Bake for 15–20 minutes.

Roasted Potatoes with Bacon and Onion

2L Remoska® (serves 1–2):

- 500 g potatoes
- 50 g streaky bacon
- 1 small onion
- 1 tablespoon oil or lard
- Salt, caraway seeds

4L / 3.5L Remoska® (3–4 servings):

- 1 kg potatoes
- 100 g bacon
- 2 medium onions
- 2 tablespoons oil or lard
- Salt, caraway seeds

Method:

Chop all the ingredients, mix them together, place in the baking pan, and bake for 40–50 minutes until golden brown. Stir occasionally.

Roast Chicken on Vegetables

2l Remoska® (serves 1–2):

- 2 chicken legs or ½ small chicken
- 1 carrot, ½ onion, 1 clove of garlic
- 1 tablespoon oil
- Salt, pepper, paprika, caraway seeds

4l / 3,5l Remoska® (3–4 servings):

- 1 small chicken (1.3–1.5 kg)
- 2 carrots, 1 onion, 2 cloves of garlic
- 2 tablespoons oil
- Salt, pepper, paprika, caraway seeds

Method:

Place the seasoned chicken on top of the vegetables, drizzle with oil, and roast covered: 2L: approx. 45–60 minutes, 4L / 3.5L: approx. 75–90 minutes. Baste occasionally with the cooking juices during baking.

Yoghurt Fruit Cake (cup-measured)

2l Remoska® (serves 1–2):

- 1 pot of plain yoghurt
- 1 pot of sugar
- 2 pots of semi-coarse flour (or plain flour)
- ½ pot of oil
- 1 egg
- ½ packet of baking powder
- Fruit (e.g. plums, blueberries)

4l / 3,5l Remoska® (3–4 servings):

- 2 pots of yoghurt
- 2 pots of sugar
- 4 pots of flour
- 1 pot of oil
- 2 eggs
- 1 packet of baking powder
- Fruit (e.g. plums, blueberries)

Method:

Mix all ingredients together, pour into a greased baking dish, and add the fruit on top. Bake as follows: 2L Remoska®: approx. 30 minutes 4L / 3.5L Remoska®: approx. 40–45 minutes.

Introduction

Nous vous remercions d'avoir choisi un plat de cuisson Remoska®. Depuis sa création en 1957, il s'est répandu depuis les cuisines tchèques dans le monde entier. Ce plat de cuisson fait partie des appareils électroménagers éprouvés et très appréciés, avec lesquels vous pouvez préparer des milliers de délices pour vos proches. Vous pouvez y cuisiner toutes sortes de viandes, des légumes, des plats salés ou sucrés. Cependant, avant la première utilisation, veuillez lire attentivement les informations de base afin que votre plat de cuisson ne vous « joue pas de mauvais tours » !

Consignes de sécurité

• **Pendant l'utilisation, le couvercle, le plat et le support deviennent très chauds et le restent même après extinction. Ne touchez que la poignée en plastique du couvercle de cuisson et le support.**



ATTENTION !!!

Ne posez jamais le couvercle avec la partie chauffante vers le bas – placez-le toujours à l'envers (partie chauffante vers le haut).

FAUX



VRAI



- **Ne plongez jamais le couvercle de cuisson dans l'eau, ne le lavez pas sous l'eau courante ni au lave-vaisselle.**
- **Utilisez toujours l'appareil uniquement avec le support et avec le plat ou la casserole inséré(e). Ne mettez jamais l'appareil en marche à vide.**
- Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez aucun objet dessus (par exemple un torchon).
- **Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise. Ne déconnectez le câble amovible que lorsque l'appareil est déjà débranché du secteur.**
- **Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage ou l'entretien.**

• Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. **Utilisez-le exclusivement en intérieur, sur une surface sèche et résistante à la chaleur. Ne l'exposez pas à l'humidité ni à la pluie directe.**

- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables ou en plastique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- L'appareil n'est pas conçu pour être raccordé à une minuterie externe ni à une commande à distance.
- Placez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques/oiseaux – leur présence dans la cuisine est généralement déconseillée.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement sous surveillance ou après instruction, à condition qu'ils comprennent les risques. Les enfants ne doivent pas manipuler l'appareil ni jouer avec. Le nettoyage peut être effectué par des enfants à partir de 8 ans uniquement sous surveillance. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil ni de son câble d'alimentation.
- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers en fin de vie !



ATTENTION !!!

• **Toutes les réparations des parties électriques doivent être effectuées uniquement par le fabricant, un service agréé ou une personne qualifiée.**

• En cas de dommage sur une partie électrique de l'appareil (câble d'alimentation, élément chauffant, interrupteur), contactez toujours un service technique qualifié. **Après réparation, l'appareil doit être soumis à des tests électriques** ! Afin d'éviter tout risque d'électrocution ou d'incendie, ne tentez jamais de réparer ou de remplacer le câble d'alimentation vous-même.

• Les plats de cuisson avec revêtement antiadhésif Teflon peuvent être utilisés jusqu'à une température de 260 °C.

• **Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou blessures résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil** (par exemple : aliments détériorés, blessures, brûlures, ébouillantage, incendie) et n'offre aucune garantie en cas de non-respect des consignes de sécurité mentionnées ci-dessus.

Contenu de l'emballage

Remoska® Classic

Couvercle de cuisson : L'élément chauffant est intégré dans le couvercle.

Bol avec revêtement antiadhésif.

Support pratique en plastique résistant à la chaleur.

Remoska® Prima

Couvercle de cuisson : L'élément chauffant est intégré dans le couvercle.

Bol avec revêtement antiadhésif.

Support de service permettant une manipulation facile et sûre, fabriqué en plastique résistant à la chaleur.

Câble d'alimentation amovible.

Remoska® Dua

Couvercle en verre pour la cuisson et la conservation des aliments.

Couvercle de cuisson : L'élément chauffant est intégré dans le couvercle.

Casserole en acier inoxydable à trois couches – compatible avec tous les types de plaques, y compris l'induction.

Support pratique en plastique résistant à la chaleur.

Câble d'alimentation amovible.

Remoska® Tria

Couvercle soft-pression : mijote sous une pression légère.

Couvercle en verre pour la cuisson.

Couvercle de cuisson : L'élément chauffant est intégré dans le couvercle.

Casserole avec revêtement antiadhésif – compatible avec tous les types de plaques, y compris l'induction.

Support pratique en plastique résistant à la chaleur.

Câble d'alimentation amovible.

Avant la première utilisation

- Vérifiez que le contenu de l'emballage est complet et que toutes les pièces de l'appareil sont intactes. En cas de défaut ou de pièce manquante, contactez le revendeur ou un service après-vente agréé.
- Sortez l'appareil de son emballage et retirez tous les matériaux d'emballage et promotionnels, y compris les autocollants amovibles.
- Essayez le couvercle de cuisson uniquement avec un chiffon humide – ne l'immergez jamais dans l'eau.
- Lavez le bol ou la casserole à l'eau courante avec un détergent doux afin d'éliminer d'éventuels résidus de fabrication.

Mode d'emploi

Cuisson avec le couvercle chauffant

	Volume	Tension	Puissance absorbée
Classic/Prima 2l	2 litres	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Classic/Prima 4l	4 litres	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Dua 2l	2 litres	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Dua 4l	4 litres	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Tria	3,5 litres	230 V ~ 50–60 Hz	610 W

- Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé – le bol (ou la casserole) est placé sur le support et rien n'empêche la pose du couvercle.
- Placez les ingrédients destinés à la cuisson dans le bol (ne dépassez pas la hauteur recommandée – environ 3 cm du bord supérieur du bol/de la casserole – afin de per-

mettre la circulation de la chaleur).

- Couvrez le bol avec le couvercle chauffant – assurez-vous qu'il repose correctement et qu'il n'est pas appuyé contre les aliments.
- Branchez le couvercle chauffant au câble d'alimentation (ou à l'adaptateur) et insérez la fiche dans la prise.
- Allumez l'interrupteur principal. L'appareil commencera immédiatement à chauffer – le fonctionnement est signalé par le voyant lumineux.
- **Pendant la cuisson, évitez de soulever le couvercle trop souvent, cela entraînerait une perte de chaleur et prolongerait le temps de préparation.**
- À la fin de la cuisson, éteignez l'interrupteur principal et débranchez la fiche de la prise.
- **Posez le couvercle à l'envers (élément chauffant vers le haut) sur une surface sûre et résistante à la chaleur (par exemple, le plan de travail).**
- Le plat peut être servi immédiatement ou laissé à reposer dans le bol.

ASTUCE : Pour des idées de recettes de base, consultez le chapitre « Recettes de base » dans ce manuel.

Entretien du couvercle chauffant

- Une fois le couvercle refroidi, essuyez-le simplement avec un chiffon humide – ne le plongez jamais dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau courante.
- **Le couvercle ne convient pas au lavage en lave-vaisselle.**
- Si les orifices de ventilation sont obstrués, vous pouvez les nettoyer délicatement à l'aide, par exemple, d'un bâtonnet en bois. (Remarque : sur les modèles 2L REMOSKA® Prima et Dua, l'un des orifices est volontairement obstrué pour optimiser la cuisson.)
- La surface en acier inoxydable du couvercle peut être nettoyée avec des produits classiques destinés à l'acier inoxydable.
- N'accédez pas à l'élément chauffant et ne manipulez pas les parties électriques du couvercle.

Cuisson avec le couvercle en verre (pour les modèles Dua et Tria)

Modèle	Référence	Revêtement de la cuve/du bol	Adapté à la cuisson	Résistance thermique des poignées (°C)
Classic /Prima 2l	R21X/0X, P31X/0X	PTFE – revêtement antiadhésif	non	180 °C (Classic / sans poignées Prima)
Classic /Prima 4l	R22X/0X, P32X/0X	PTFE – revêtement antiadhésif	non	180 °C (Classic / sans poignées Prima)

Classic /Prima 2l	R21X/2X, P31X/0X	SOL-GEL – revêtement céramique	non	180 °C (Classic / sans poignées Prima)
Classic /Prima 4l	R22X/2X, P32X/0X	SOL-GEL – revêtement céramique	non	180 °C (Classic / sans poignées Prima)
Dua 2l	D51X/2X	Cuve en acier inoxydable triple épaisseur	oui	180 °C
Dua 4l	D52X/2X	Cuve en acier inoxydable triple épaisseur	oui	180 °C
Tria	T41/4X	PTFE – revêtement antiadhésif	oui	220 °C
Tria	T41/6X	SOL-GEL – revêtement céramique	oui	220 °C



Pour garantir la longévité de votre casserole et préserver ses propriétés supérieures, nous vous recommandons de suivre quelques règles essentielles :

Casseroles/bols avec revêtement antiadhésif (Prima et Tria)

- Évitez d'utiliser des objets tranchants ou métalliques. Les ustensiles idéaux à utiliser sont en bois, en plastique ou en silicone.
- Les surfaces antiadhésives ont une résistance thermique spécifique – voir le tableau. Cette température n'est normalement pas atteinte lors d'une cuisson standard, mais peut l'être si vous laissez accidentellement une casserole vide sur la source de chaleur. Une surchauffe peut endommager irrémédiablement le revêtement.
- Ne pas utiliser ces récipients pour conserver les aliments. Le stockage de plats acides (ratatouille, plats à base de tomates, etc.) peut entraîner le décollement du revêtement.

Casseroles en acier inoxydable (Dua)

- N'utilisez pas d'objets métalliques tranchants, de tampons abrasifs, de

brosses métalliques, etc., car ils pourraient rayer et ternir l'éclat de l'acier inoxydable. Pour éliminer les taches jaunâtres, il suffit de les nettoyer avec un chiffon doux imbibé de jus de citron ou de vinaigre, ou d'utiliser tout nettoyant adapté à l'acier inoxydable.

- Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable peuvent légèrement changer de couleur avec le temps, en raison des variations de température ou d'une cuisson prolongée à haute température. Il s'agit d'un phénomène naturel et ne constitue pas un motif de réclamation.

Entretien et nettoyage

- Après la cuisson, il suffit d'essuyer le récipient avec un essuie-tout ou de le laver à l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle. Il n'est pas nécessaire de frotter avec des brosses ou la face abrasive d'une éponge.
- Ne versez jamais d'eau froide ou d'autres liquides similaires dans un récipient chaud – cela pourrait provoquer un choc thermique et endommager l'appareil.

Cuisson à l'étouffée avec le couvercle soft-pression (Modèle Tria)

- Le couvercle soft-pression est conçu pour une cuisson douce et lente sous une légère pression, qui permet de préserver les vitamines, les minéraux et la saveur naturelle des ingrédients.
- Idéal en combinaison avec une casserole de grand volume pour préparer des bouillons, des soupes et des plats mijotés.
- Fabriqué en verre de sécurité trempé avec un joint en silicone.
- Équipé d'une soupape de régulation avec un capuchon en silicone et d'une soupape de sécurité pour un fonctionnement fiable.
- Ouverture et fermeture faciles à une seule main grâce à un mécanisme intégré.
- Le couvercle peut être retiré à tout moment pendant la cuisson – cela permet de surveiller le plat en cours de préparation.

Consignes de sécurité pour le couvercle soft-pressure

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation.
- Ne chauffez jamais une casserole vide avec le couvercle soft-pressure – cela pourrait l'endommager.
- Le couvercle soft-pressure n'est pas conçu pour faire frire.
- N'ouvrez et ne fermez jamais le couvercle avec force – cela pourrait endommager le mécanisme de verrouillage.
- Avant la cuisson, assurez-vous que les poignées du couvercle sont bien insérées dans les supports de la casserole – si ce n'est pas le cas, un point rouge apparaîtra à côté du symbole de verrouillage.
- Orientez toujours l'orifice de sortie de la vapeur dans une direction opposée à l'utilisateur – la vapeur chaude peut provoquer des brûlures.
- Après la cuisson, de la condensation peut s'accumuler sous le couvercle – elle risque de s'écouler lors de l'ouverture. Faites preuve de prudence.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois ou en silicone.

Mode d'emploi du couvercle soft-pressure

- Placez les ingrédients dans la casserole.
- Placez le couvercle soft-pressure sur la casserole de manière à ce que les poignées soient correctement insérées dans les supports.
- Une fois le couvercle fermé, la pression monte à l'intérieur de la casserole – la soupape se soulève en position haute et de la vapeur commence à s'échapper.
- Dès que la soupape atteint sa hauteur maximale, réduisez la puissance de la plaque – la pression diminuera et la soupape redescendra à mi-hauteur. La cuisson douce peut alors continuer.
- Vous pouvez retirer le couvercle à tout moment pendant la cuisson – faites toutefois attention à la vapeur qui s'échappe.

Entretien et nettoyage du couvercle soft-pressure

- Avant la première utilisation, essuyez le couvercle avec un chiffon humide.

- Après chaque utilisation, il est conseillé de laver le couvercle et ses composants le plus rapidement possible – cela évite que les saletés ne sèchent.
- Il est déconseillé de laver la casserole ou le couvercle soft-pression au lave-vaisselle.
- Pour les instructions complètes de démontage et de nettoyage approfondi du couvercle, consultez le site web du fabricant : www.remoska.eu

Astuces de cuisson

Pas de préchauffage – commencez directement !

Le plat chauffe rapidement, il n'est pas nécessaire de le préchauffer.

Papier cuisson ou aluminium uniquement au fond, jamais sur les bords

Cela évite que les aliments n'attachent, tout en permettant une bonne circulation de la chaleur.

Soulevez le couvercle le moins possible

Chaque ouverture fait baisser la température et prolonge la cuisson.

Ne remplissez pas plus de $\frac{3}{4}$ de la capacité du récipient

Cela permet une cuisson uniforme et une bonne circulation de l'air chaud.

Placez la viande sur un lit de légumes (oignon, carottes, etc.)

Cela empêche les aliments de brûler au fond et améliore le goût du jus de cuisson.

Couvrez le dessus avec du papier aluminium s'il brunit trop vite

Cela protège les gâteaux ou le poulet sans perdre leur humidité.

Recettes de base

Saumon rôti aux herbes et au citron

Remoska® 2 l (1–2 portions) :

- 2 filets de saumon (env. 300–400 g)
- 1 citron (en tranches)
- 2 brins de thym ou de romarin
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Remoska® 4 l / 3,5 l (3–4 portions) :

- 4 filets de saumon (env. 700–800 g)
- 1 citron
- 4 brins d'herbes aromatiques
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

Salez et poivrez le saumon, puis déposez-le sur du papier cuisson au fond de la cuve de cuisson. Ajoutez les herbes et les tranches de citron, puis arrosez d'un filet d'huile. Faites cuire pendant 15 à 20 minutes.

Pommes de terre rôties au lard et aux oignons

Remoska® 2 l (1–2 portions) :

- 500 g de pommes de terre
- 50 g de lard fumé
- 1 petit oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile / de saindoux
- Sel, cumin

Remoska® 4 l / 3,5 l (3–4 portions) :

- 1 kg de pommes de terre
- 100 g de lard fumé
- 2 oignons moyens
- 2 cuillères à soupe d'huile / de saindoux
- Sel, cumin

Préparation :

Coupez tous les ingrédients, mélangez-les, puis placez-les dans la cuve de cuisson. Faites cuire pendant 40 à 50 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Remuez de temps en temps.

Poulet rôti sur lit de légumes

Remoska® 2 l (1–2 portions) :

- 2 cuisses de poulet ou ½ petit poulet
- 1 carotte, ½ oignon, 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Sel, poivre, paprika, cumin

Remoska® 4 l / 3,5 l (3–4 portions) :

- 1 petit poulet (1,3–1,5 kg)
- 2 carottes, 1 oignon, 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre, paprika, cumin

Préparation :

Placez le poulet assaisonné sur les légumes, arrosez d'un filet d'huile et faites cuire à couvert : 2 l : env. 45 à 60 minutes, 4 l / 3,5 l : env. 75 à 90 minutes. Arrosez régulièrement avec le jus de cuisson pendant la cuisson.

Gâteau au yaourt et aux fruits (à la tasse)

Remoska® 2 l (1–2 portions) :

- 1 pot de yaourt nature
- 1 pot de sucre
- 2 pots de farine semi-complète (ou farine fluide)
- ½ pot d'huile
- 1 œuf
- ½ sachet de levure chimique
- Fruits (par ex. prunes, myrtilles)

Remoska® 4 l / 3,5 l (3–4 portions) :

- 2 kelímky jogurtu
- 2 kelímky cukru
- 4 kelímky mouky
- 1 kelímek oleje
- 2 vejce
- 1 prášek do pečiva
- Ovoce

Préparation :

Mélangez tous les ingrédients, versez dans un moule graissé, puis ajoutez les fruits. Temps de cuisson : 2 l : env. 30 minutes, 4 l / 3,5 l : env. 40 à 45 minutes

Introducción

Le agradecemos por haber adquirido un recipiente de cocción de Remoska®. Desde su creación en 1957, este producto checo se ha extendido literalmente por todo el mundo. El recipiente de cocción es un electrodoméstico probado y muy popular, con el que podrá preparar miles de delicias para sus seres queridos. Puede utilizarlo para cocinar todo tipo de carnes, verduras, platos salados y dulces. Sin embargo, antes del primer uso, le recomendamos leer atentamente la información básica para que el recipiente no le "juegue una mala pasada".

Advertencias de seguridad

• Durante el funcionamiento, la tapa, el recipiente y el soporte se calientan mucho y permanecen calientes incluso después de apagar el aparato. Toque únicamente el asa de plástico de la tapa de cocción y el soporte.



¡ATENCIÓN!

Nunca coloque la tapa con la parte calefactora hacia abajo – colóquela siempre al revés (con la parte calefactora hacia arriba).

INCORRECTO



CORRECTO



- No sumerja la tapa de cocción en agua, no la lave bajo el grifo ni en el lavavajillas.
- Utilice siempre el aparato únicamente con el soporte y con el recipiente o la olla colocados en su interior. Nunca lo encienda vacío.
- No cubra el aparato ni coloque ningún objeto sobre él (por ejemplo, un paño de cocina).
- Después de usar el aparato, apáguelo y desenchúfelo. Desconecte el cable desmontable únicamente cuando el aparato ya esté desenchufado de la red eléctrica.

- **Antes de la limpieza o el mantenimiento, desenchufe siempre el aparato.**
- Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico. **Utilícelo únicamente en interiores, sobre una superficie seca y resistente al calor. No lo exponga a la humedad ni a la lluvia directa.**
- No lo coloque cerca de materiales inflamables o plásticos.
- Nunca deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
- Este aparato no está diseñado para ser controlado mediante temporizador externo ni sistema de control remoto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de niños y mascotas/aves domésticas; en general, no se recomienda su presencia en la cocina.
- Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas pueden utilizar el aparato únicamente bajo supervisión o tras haber sido instruidos, siempre que comprendan los riesgos. Los niños no deben manipular ni jugar con el aparato. La limpieza sólo puede realizarse por niños a partir de 8 años y bajo supervisión. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato ni al cable de alimentación.
- ¡No deseche este producto con los residuos domésticos comunes al final de su vida útil!



¡ADVERTENCIA!

• **Todas las reparaciones de las partes eléctricas deben ser realizadas únicamente por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona cualificada.**

• En caso de daño en alguna parte eléctrica del aparato (cable de alimentación, resistencia, interruptor), acuda siempre a un servicio técnico especializado. **¡Tras la reparación, el aparato debe someterse a pruebas eléctricas!** Para evitar el riesgo de descarga eléctrica o incendio, nunca intente reparar ni sustituir el cable de alimentación por su cuenta.

• Los recipientes de cocción con superficie antiadherente de teflón pueden utilizarse hasta una temperatura máxima de 260 °C.

• **El fabricante no se hace responsable de los daños o lesiones causados por el uso inadecuado del aparato** (por ejemplo, deterioro de los alimentos, cortes, quemaduras, escaldaduras, incendio) y no responde por la garantía en caso de incumplimiento de las advertencias de seguridad anteriormente mencionadas.

Contenido del paquete

Remoska® Classic

- **Tapa de cocción:** El elemento calefactor está integrado en la tapa.
- **Recipiente** con superficie antiadherente.
- **Soporte práctico** de plástico resistente al calor.

Remoska® Prima

- **Tapa de cocción:** El elemento calefactor está integrado en la tapa.
- **Recipiente** con superficie antiadherente.
- **Soporte para servir**, que permite una manipulación fácil y segura; fabricado en plástico resistente al calor.
- **Cable de alimentación desmontable**

Remoska® Dua

- **Tapa de vidrio** para cocinar y conservar los alimentos.
- **Tapa de cocción:** El elemento calefactor está integrado en la tapa.
- **Olla de acero inoxidable de triple capa**, apta para todo tipo de cocinas, incluida la de inducción.
- **Soporte práctico** de plástico resistente al calor.
- **Cable de alimentación desmontable**

Remoska® Tria

- **Tapa soft-presión**, que cocina a fuego lento con una ligera presión.
- **Tapa de vidrio** para cocinar.
- **Tapa de cocción:** El elemento calefactor está integrado en la tapa.
- **Olla con superficie antiadherente**, apta para todo tipo de cocinas, incluida la de inducción.
- **Soporte práctico** de plástico resistente al calor.
- **Cable de alimentación desmontable**

Antes del primer uso

- Compruebe que el contenido del paquete esté completo y que todas las partes del aparato estén en perfecto estado. En caso de defecto o falta de alguna pieza, contacte con el vendedor o con un servicio técnico autorizado.
- Saque el aparato del embalaje y retire todo el material de embalaje y de marketing, incluidas las pegatinas removibles.
- Limpie la tapa de cocción únicamente con un paño húmedo – nunca la sumerja en agua.
- Lave el recipiente o la olla bajo el grifo con un detergente suave para eliminar posibles residuos de fabricación.

Instrucciones de uso

Cocción con la tapa de cocción

	Volumen	Voltaje	Potencia
Classic/Prima 2l	2 litros	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Classic/Prima 4l	4 litros	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Dua 2l	2 litros	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Dua 4l	4 litros	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Tria	3,5 litros	230 V ~ 50–60 Hz	610 W

- Asegúrese de que el aparato esté correctamente montado: el recipiente (o la olla) debe estar colocado en el soporte y no debe haber nada que impida colocar la tapa.
- Coloque los ingredientes destinados a la cocción en el recipiente (no lo llene por encima del nivel recomendado, que es aproximadamente 3 cm por debajo del borde superior del recipiente/olla – deje espacio para la circulación del calor).

- Cierre el recipiente con la tapa de cocción – asegúrese de que la tapa encaje bien y que no esté presionada por los alimentos.
- Conecte la tapa de cocción al cable de alimentación (o adaptador) y enchufe la clavija a la toma de corriente.
- Encienda el interruptor principal. El aparato comenzará a calentar de inmediato – el funcionamiento se indica mediante una luz piloto.
- **Durante la cocción, evite levantar la tapa innecesariamente para no perder calor y no alargar el tiempo de preparación.**
- Al final de la cocción, apague el interruptor principal y desenchufe la clavija de la toma.
- **Coloque la tapa boca arriba (con el lado calefactor hacia arriba) sobre una superficie segura y resistente al calor (por ejemplo, la encimera de la cocina).**
- Puede servir el plato inmediatamente o dejarlo reposar en el recipiente.

Consejo: Para inspirarse con las primeras recetas, consulte el capítulo "Recetas básicas", donde encontrará ideas para preparar comidas con el recipiente de cocción.

Mantenimiento de la tapa de cocción

- Una vez que la tapa se haya enfriado, límpiela simplemente con un paño húmedo – nunca la sumerja en agua ni la lave bajo el grifo.
- **La tapa no es apta para el lavavajillas.**
- En caso de obstrucción de las aberturas de ventilación, pueden limpiarse cuidadosamente, por ejemplo, con un palillo de madera. (Nota: En los modelos de 2 l REMO-SKA® Prima y Dua, una de las válvulas está intencionadamente sellada para optimizar la cocción.)
- La superficie de acero inoxidable de la tapa puede limpiarse con productos comunes para acero inoxidable.
- No introduzca objetos en el área del elemento calefactor ni manipule las partes eléctricas de la tapa.

Cocción con la tapa de vidrio (series de modelos Dua y Tria)

Model	Referencia	Acabado de la olla/ recipiente	Apto para cocinar	Resistencia térmica de las asas (°C)
Classic /Prima 2l	R21X/0X, P31X/0X	PTFE – superficie antiadhe- rente	no	180 °C (Classic / sin asas Prima)

Classic /Prima 4l	R22X/0X, P32X/0X	PTFE – superficie antiadhe- rente	no	180 °C (Classic / sin asas Prima)
Classic /Prima 2l	R21X/2X, P31X/0X	SOL-GEL – superficie cerámica	no	180 °C (Classic / sin asas Prima)
Classic /Prima 4l	R22X/2X, P32X/0X	SOL-GEL – superficie cerámica	no	180 °C (Classic / sin asas Prima)
Dua 2l	D51X/2X	Olla de acero inoxidable de triple capa	sí	180 °C
Dua 4l	D52X/2X	Olla de acero inoxidable de triple capa	sí	180 °C
Tria	T41/4X	PTFE – superficie antiadhe- rente	sí	220 °C
Tria	T41/6X	SOL-GEL – superficie cerámica	sí	220 °C



Para que la olla tenga una larga vida útil y conserve sus propiedades superiores, le recomendamos seguir algunas reglas fundamentales:

Recipientes/ollas con superficie antiadherente (modelos Prima y Tria)

- Evite el uso de objetos afilados o metálicos. Los complementos ideales para este tipo de utensilios son espátulas y utensilios de cocina de madera, plástico o silicona.
- Las superficies antiadherentes tienen una resistencia térmica definida – véase la tabla. Esta temperatura no se alcanza durante la cocción normal. Sin embargo, sí puede alcanzarse si se deja accidentalmente una olla vacía sobre el fuego. El sobrecalentamiento causa daños irreversibles en el revestimiento.
- No utilice el recipiente para almacenar alimentos. El almacenamiento de platos ácidos (como pisto, salsas de tomate, etc.) puede provocar el desprendimiento del revestimiento.

Ollas de acero inoxidable (modelo Dua)

- No utilice objetos metálicos afilados, estropajos metálicos, cepillos de acero, etc., ya que pueden rayar la superficie y dañar el brillo del acero inoxidable.
- Las manchas amarillentas en la superficie pueden eliminarse fácilmente con un paño suave y jugo de limón o vinagre, o con cualquier limpiador específico para acero inoxidable.
- El acero inoxidable y los productos de cocina pueden cambiar ligeramente de color durante el uso, debido a los cambios de temperatura o a una cocción prolongada a altas temperaturas. Este fenómeno es natural y no constituye un defecto del producto ni motivo de reclamación.

Mantenimiento y limpieza

- Después de cocinar, basta con limpiar el recipiente con una toalla de papel o lavarlo con agua y detergente. No es necesario frotarlo con cepillos ni con el lado áspero de una esponja.
- No vierta agua fría ni líquidos similares en el recipiente caliente, para evitar un choque térmico que podría dañarlo fácilmente.

Cocción a fuego lento con la tapa soft-presión (modelo Tria)

- La tapa soft-presión está diseñada para una cocción lenta y suave a baja presión, lo que ayuda a conservar las vitaminas, minerales y el sabor natural de los ingredientes.
- Ideal en combinación con una olla de gran capacidad para preparar caldos, sopas y platos guisados.
- Fabricada con vidrio de seguridad templado y junta de silicona.
- Equipada con válvula reguladora con cubierta de silicona y válvula de seguridad para un funcionamiento seguro.
- Apertura y cierre fáciles con una sola mano gracias al mecanismo integrado.
- La tapa puede retirarse en cualquier momento durante la cocción – permite controlar el estado de la comida.

Advertencias de seguridad para la tapa soft-presión

- Lea atentamente el manual antes del primer uso.
- Nunca caliente una olla vacía con la tapa soft-presión colocada – puede dañarse.
- La tapa soft-presión no está destinada para freír.
- No abra ni cierre la tapa a la fuerza – puede dañar el mecanismo de cierre.
- Antes de cocinar, asegúrese de que las varillas de la tapa estén correctamente encajadas en los soportes de la olla – si no lo están, aparecerá un punto rojo junto al símbolo de candado.
- Dirija siempre la salida de vapor lejos del usuario – el vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cocinar, puede acumularse condensación en la parte inferior de la tapa – al abrirla, esta puede escurrirse, tenga especial cuidado.
- Utilice únicamente utensilios de cocina de madera o silicona.

Instrucciones de uso de la tapa soft-presión

- Introduzca los ingredientes en la olla.
- Coloque la tapa soft-presión sobre la olla asegurándose de que las varillas estén correctamente insertadas en los soportes.
- Tras cerrar la tapa, la presión dentro de la olla comenzará a aumentar – la válvula se elevará y empezará a salir vapor de forma visible.
- Una vez que la válvula alcance su posición más alta, reduzca la potencia del fuego – la presión disminuirá y la válvula bajará aproximadamente a la mitad de su altura. En esta posición, la cocción continúa de forma suave.
- Puede retirar la tapa en cualquier momento durante la cocción – tenga precaución con el vapor que pueda salir.

Mantenimiento y limpieza de la tapa soft-presión

- Antes del primer uso, limpie la tapa con un paño húmedo.
- Después de cada uso, se recomienda lavar la tapa y sus componentes lo antes posible

para evitar que se sequen los restos de comida.

- No se recomienda lavar la olla ni la tapa soft-presión en el lavavajillas.
- Las instrucciones detalladas para desmontar y limpiar a fondo la tapa están disponibles en el sitio web del fabricante:

www.remoska.eu

Consejos y trucos

No precalientes: ¡hornea directamente!

El recipiente de cocción se calienta rápidamente, no es necesario precalentarlo.

Papel de hornear o papel de aluminio solo en el fondo, no sobre los bordes

Evita que los alimentos se quemen, pero no debe bloquear la circulación del calor.

Levanta la tapa lo menos posible

Se pierde calor y la cocción se alarga.

No llenes el recipiente más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad

Para una cocción uniforme y buena circulación del aire.

Coloca una base bajo la carne (cebolla, verduras)

Evita que se queme y aporta sabor al jugo de cocción.

Si la parte superior se empieza a quemar, cúbreala con papel de aluminio

Protege la superficie del pastel o del pollo sin pérdida de humedad.

Recetas básicas

Salmón al horno con hierbas y limón

Remoska® de 2 l (1–2 raciones):

- 2 filetes de salmón (aprox. 300–400 g)
- 1 limón (en rodajas)
- 2 ramitas de tomillo o romero
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal, pimienta

Remoska® de 4 l / 3,5 l (3–4 raciones):

- 4 filetes de salmón (aprox. 700–800 g)
- 1 limón
- 4 ramitas de hierbas aromáticas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal, pimienta

Preparación:

Sazone el salmón con sal y pimienta, y colóquelo en el fondo del recipiente de cocción sobre papel de hornear. Añada las hierbas y las rodajas de limón, y rocíe con un poco de aceite. Hornee durante 15–20 minutos.

Patatas asadas con bacon y cebolla

Remoska® de 2 l (1–2 raciones):

- 500 g de patatas
- 50 g de bacon ahumado
- 1 cebolla pequeña
- 1 cucharada de aceite / manteca de cerdo
- Sal, comino

Remoska® de 4 l / 3,5 l (3–4 raciones):

- 1 kg de patatas
- 100 g de bacon
- 2 cebollas medianas
- 2 cucharadas de aceite / manteca de cerdo
- Sal, comino

Preparación:

Corte todos los ingredientes, mézclelos y colóquelos en el recipiente de cocción. Hornee durante 40–50 minutos hasta que estén dorados. Remueva de vez en cuando.

Pollo asado sobre verduras

Remoska® de 2 l (1–2 raciones):

- 2 muslos de pollo o ½ pollo pequeño
- 1 zanahoria, ½ cebolla, 1 diente de ajo
- 1 cucharada de aceite
- Sal, pimienta, pimentón, comino

Remoska® de 4 l / 3,5 l (3–4 raciones):

- 1 pollo pequeño (1,3–1,5 kg)
- 2 zanahorias, 1 cebolla, 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite
- Sal, pimienta, pimentón, comino

Preparación:

Coloque el pollo sazonado sobre las verduras, rocíe con aceite y hornee con tapa: 2 l: aprox. 45–60 minutos, 4 l / 3,5 l: aprox. 75–90 minutos. Durante la cocción, riegue de vez en cuando con sus propios jugos.

Bizcocho de yogur con fruta (medido con vaso)

Remoska® de 2 l (1–2 raciones):

- 1 vaso de yogur natural
- 1 vaso de azúcar
- 2 vasos de harina de trigo (semifina o todo uso)
- ½ vaso de aceite
- 1 huevo
- ½ sobre de levadura química (polvo de hornear)
- Fruta (por ejemplo, ciruelas, arándanos)

Remoska® de 4 l / 3,5 l (3–4 raciones):

- 2 vasos de yogur
- 2 vasos de azúcar
- 4 vasos de harina
- 1 vaso de aceite
- 2 huevos
- 1 sobre de levadura química (polvo de hornear)
- Fruta

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes, vierta la mezcla en un molde engrasado y añada la fruta. Tiempo de horneado: 2 l: aprox. 30 minutos, 4 l / 3,5 l: aprox. 40–45 minutos.

Bevezetés

Köszönjük, hogy Remoska® sütőtálat vásárolt. Az 1957-es bevezetése óta ez a cseh találmány világszerte elterjedt a háztartásokban. A sütőtál egy bevált és rendkívül népszerű konyhai kisgép, amellyel ezrenyi finomságot készíthet szeretteinek. Használható mindenféle hús, zöldség, sós és édes ételek elkészítésére egyaránt. Első használat előtt azonban olvassa el figyelmesen az alapvető tudnivalókat – hogy a sütőtál valóban a segítségére legyen, ne meglepetést okozzon!

Biztonsági figyelmeztetések

• Használat közben a fedél, a tál és az állvány nagyon felforrósodik, és kikapcsolás után is meleg marad. Csak a fedél műanyag fogantyúját és a tartót érintse meg.



FIGYELEM!!!

A fedelet soha ne helyezze el a fűtőfelülettel lefelé – mindig fordítva tegye le (a fűtőfelülettel felfelé).

ROSSZ



HELYES



- A sütőfedeleket ne merítse vízbe, ne mossa folyó víz alatt, és ne tegye mosogatógépbe.
- Az eszközt mindig csak állvánnyal és behelyezett edénnyel (tállal vagy lábassal) együtt használja – soha ne kapcsolja be üresen!
- Ne takarja le az eszközt, és ne helyezzen rá semmilyen tárgyat (pl. konyharuhát).
- Használat után kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót. A levehető kábelt csak akkor válassza le, ha a készülék már nincs csatlakoztatva az áramforráshoz.

- **Tisztítás vagy karbantartás előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózathoz.**
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. **Csak beltérben, száraz és hőálló felületen használja. Ne tegye ki nedvességnek vagy közvetlen esőnek.**
- Ne helyezze gyúlékony vagy műanyag anyagok közelébe.
- A készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül működés közben.
- A készülék nem csatlakoztatható külső időzítőhöz vagy távirányító rendszerhez.
- Helyezze a készüléket gyermekek és háziállatok (pl. madarak) elérhetőségén kívülre – jelenlétük a konyhában általában nem ajánlott.
- A készüléket csak 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességű személyek használhatják, felügyelet mellett vagy megfelelő tájékoztatás után, ha megértik a használatból járó veszélyeket. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel, és nem kezelhetik azt. A tisztítást gyermekek csak felügyelet mellett, 8 éves kortól végezhetik. 8 év alatti gyermekek nem közelíthetik meg a készüléket vagy a hálózati kábelt.
- A terméket élettartama végén ne dobja ki a háztartási hulladékkal együtt!
- Výrobek po ukončení jeho životnosti neumíste do běžného odpadu!



FIGYELEM!

- **Az elektromos alkatrészeket csak a gyártó, hivatalos szerviz vagy megfelelő képzéssel rendelkező szakember javíthatja.**
- Amennyiben a készülék bármely elektromos része (pl. tápkábel, fűtőelem, kapcsoló) megsérül, minden esetben forduljon szakszervizhez. **A készüléket javítás után kötelező elektromos biztonsági vizsgálatnak alávetni!** A sérülések és tüzesetek elkerülése érdekében soha ne próbálja meg saját kezűleg javítani vagy kicserélni a tápkábelt.
- A Teflon bevonatú sütőtálak legfeljebb 260 °C hőmérsékletig használhatók.
- **A gyártó nem vállal felelősséget semmilyen kárért vagy sérülésért, amely a készülék nem rendeltetésszerű használatából ered** (pl. étel megromlása, vágások, égési vagy forrázási sérülések, tűz), és nem érvényes a jótállás, ha a fenti biztonsági figyelmeztetéseket nem tartják be.

A csomag tartalma

Remoska® Classic

Sütőfedél: a fűtőelem a fedélbe van beépítve.

Tapadásmentes bevonatú sütőtál.

Hőálló műanyagból készült **praktikus állvány.**

Remoska® Prima

Sütőfedél: a fűtőelem a fedélbe van beépítve.

Tapadásmentes bevonatú sütőtál.

A tálalóállvány megkönnyíti és biztonságossá teszi a kezelést, hőálló műanyagból készült.

Levehető tápkábel.

Remoska® Dua

Üvegfedő főzéshez és élelmiszerek tárolásához.

Sütőfedél: a fűtőelem a fedélbe van beépítve.

Háromrétegű rozsdamentes acélból készült lábas – minden típusú tűzhelyhez alkalmas, beleértve az indukciósat is.

Hőálló műanyagból készült **praktikus állvány.**

Levehető tápkábel.

Remoska® Tria

Soft-nyomású fedő enyhe nyomás alatt párol.

Üvegfedő főzéshez.

Sütőfedél: a fűtőelem a fedélbe van beépítve.

Tapadásmentes bevonatú lábas – minden típusú tűzhelyhez alkalmas, beleértve az indukciósat is.

Hőálló műanyagból készült **praktikus állvány.**

Levehető tápkábel.

Első használat előtt

- Ellenőrizze, hogy a csomag tartalma teljes-e, és a készülék minden alkatrésze sértetlen-e. Meghibásodás vagy hiányzó alkatrész esetén forduljon az eladóhoz vagy hivatalos szervizhez.
- Vegye ki a készüléket a csomagolásból, és távolítsa el az összes csomagoló- és reklámanyagot, beleértve a lehúzható matricákat is.
- A sütőfedelelet csak nedves ruhával törölje le – soha ne merítse vízbe.
- A tálát vagy lábást folyó víz alatt, enyhe mosogatószerrel mossa el, hogy eltávolítsa a gyártásból származó esetleges szennyeződések.

Használati útmutató

A sütőfedél használata

	Úrtartalom	Feszültség	Teljesítmény
Classic/Prima 2l	2 liter	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Classic/Prima 4l	4 liter	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Dua 2l	2 liter	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Dua 4l	4 liter	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Tria	3,5 liter	230 V ~ 50–60 Hz	610 W

- Győződjön meg róla, hogy a készülék megfelelően össze van szerelve – a tál (vagy lábás) az állványban van, és semmi nem akadályozza a fedél megfelelő illeszkedését.
- Helyezze a sütésre szánt alapanyagokat a tálba (ne töltsen meg túl – az ajánlott szint kb. 3 cm-rel a tál/lábás pereme alatt van, hogy biztosított legyen a hő áramlása).
- Fedje le a tálát a sütőfedéllel – ügyeljen arra, hogy a fedél megfelelően illeszkedjen,

és az étel ne nyomja fel.

- Csatlakoztassa a sütőfedelelet a tápkábelhez (vagy adapterhez), majd dugja be a csatlakozót a konnektorba.
- Kapcsolja be a főkapcsolót. A készülék azonnal melegíteni kezd – a működést egy jelzőfény mutatja.
- **A sütés során ne emelgesse feleslegesen a fedelet, mivel ez hővesztességhez és a sütési idő meghosszabbodásához vezethet.**
- A sütés végén kapcsolja ki a főkapcsolót, és húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- **A fedelet fordítva helyezze el (a fűtőfelülettel felfelé) egy biztonságos, hőálló felületre (pl. konyhapultra).**
- Az ételt azonnal tálalhatja, vagy hagyhatja a tálban tovább puhulni.

TIPP: Az első receptekhez inspirációt az „Alapreceptek” című fejezetben talál, ahol a sütőtálhoz ajánlott egyszerű ételeket olvashat.

A sütőfedél karbantartása

- Miután a fedél kihűlt, elegendő egy nedves ruhával áttörölni – soha ne merítse vízbe, és ne mossa folyó víz alatt.
- **A fedél nem mosható mosogatógépben.**
- Ha a szellőzőnyílások eltömődtek, óvatosan tisztítsa ki őket, például egy fapálcika segítségével. (Megjegyzés: A 2 l-es REMOSKA® Prima és Dua modellek egyik szelepe szándékosan le van zárva a sütés optimalizálása érdekében.)
- A rozsdamentes acél felület általános inox tisztítószerrel tisztítható.
- Ne nyúljon be a fűtőelem belső részébe, és ne avatkozzon a fedél elektromos alkatrészeibe.

Főzés üvegfedővel (Dua és Tria modellek esetén)

Modell	Jelölés	Edény/tál felülete	Alkalmas főzéshez	Fogantyúk hőállósága (°C)
Classic /Prima 2l	R21X/0X, P31X/0X	PTFE – tapadásmentes bevonat	nem	180 °C (Classic / Prima fogantyú nélkül)
Classic /Prima 4l	R22X/0X, P32X/0X	PTFE – tapadásmentes bevonat	nem	180 °C (Classic / Prima fogantyú nélkül)

Classic /Prima 2l	R21X/2X, P31X/0X	SOL-GEL – kerámia bevonat	nem	180 °C (Classic / Prima fogantyú nélkül)
Classic /Prima 4l	R22X/2X, P32X/0X	SOL-GEL – kerámia bevonat	nem	180 °C (Classic / Prima fogantyú nélkül)
Dua 2l	D51X/2X	Háromrétegű rozsdamentes acél edény	igen	180 °C
Dua 4l	D52X/2X	Háromrétegű rozsdamentes acél edény	igen	180 °C
Tria	T41/4X	PTFE – tapadásmentes bevonat	igen	220 °C
Tria	T41/6X	SOL-GEL – kerámia bevonat	igen	220 °C



Az edény hosszú élettartamának és prémium tulajdonságainak megőrzése érdekében javasoljuk az alábbi alapelvek betartását:

Tapadásmentes bevonatú edények/tálak (Prima és Tria modellek)

- Kerülje az éles és fém eszközök használatát. A legjobb választás a fa, műanyag vagy szilikon spatulák és konyhai eszközök.
- A tapadásmentes bevonatoknak mindig van meghatározott hőállósági határa – lásd a táblázatot. Ez a hőmérséklet normál főzés során nem éri el a kritikus értéket, de elérhető, ha az üres edényt véletlenül a tűzhelyen hagyja. A túlmelegedés visszafordíthatatlan károsodást okoz a felületen.
- Ne használja az edényt ételek tárolására. A savas ételek (pl. lecsó, paradicsomos ételek stb.) tárolása a bevonat leválását okozhatja.

Rozsdamentes acél edények (Dua modellek)

- Ne használjon éles fém tárgyakat, súrolódrótokat, acél keféket stb., mert ezek megkarcolhatják és károsíthatják az acél fényes felületét. A sárgás foltok eltávolításához elegendő egy puha kendő citromlével vagy ecettel, illetve bármilyen rozsdamentes acélhoz való tisztítószer.

- A rozsdamentes acél edények használat közben – a hőmérsékletváltozások vagy a hosszú ideig tartó magas hőmérsékleten történő főzés hatására – enyhén elszíneződhetnek. Ez a rozsdamentes edények természetes tulajdonsága, nem minősül hibának, és nem képez reklamációs alapot.

Karbantartás és tisztítás

- Főzés után elegendő az edényt papírtörővel kitörölni vagy enyhe mosogatószeres vízben elmosni. Az edényt nem szükséges súrolókefével vagy dörzsi szivacs durva oldalával súrolni.
- A forró edénybe ne öntsön hideg vizet vagy más hideg folyadékot – ezzel elkerülheti a hősokkot, ami az edény károsodásához vezethet.

Párolás soft-nyomású fedéllel (Tria modellcsalád)

- A soft-nyomású fedél lassú és kíméletes főzésre szolgál enyhe nyomás alatt, amely segít megőrizni az alapanyagok vitamin- és ásványianyag-tartalmát, valamint természetes ízét.
- Különösen jól használható nagy űrtartalmú edényekkel húslevesek, levesek és párolt ételek készítéséhez.
- Edzett biztonsági üvegből készült, szilikontömítéssel.
- Szabályozó szeleppel (szilikon borítással) és biztonsági szeleppel van ellátva a biztonságos használat érdekében.
- Az integrált mechanizmusnak köszönhetően egykézzel is könnyen nyitható és zárható.
- A fedelet a főzés bármely szakaszában leveheti – ez lehetővé teszi az étel ellenőrzését.

Biztonsági figyelmeztetések a soft-nyomású fedélhez

- Használat előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót.
- Soha ne melegítse az üres lábast soft-nyomású fedéllel – a fedél károsodhat.
- A soft-nyomású fedél nem alkalmas sütésre.

- A fedelet ne nyissa vagy zárja erőltetve – ez a zárszerkezet meghibásodásához vezethet.
- Főzés előtt győződjön meg arról, hogy a fedél karjai helyesen be vannak pattintva az edény fogantyúiba – ha nem, a zár szimbólumnál egy piros pont jelenik meg figyelmeztetésként.
- A gőzkieresztő nyílást mindig az edényt használó személytől elfelé irányítsa – a forró gőz forrázást okozhat.
- A főzés végén a fedél alsó részén kondenzvíz gyűlhet össze – a fedél levételekor ez lefolyhat, ezért fokozott óvatosság javasolt.
- Csak fakanalat vagy szilikon konyhai eszközöket használjon.

A soft-nyomású fedél használata

- Helyezze az alapanyagokat a lábasba.
- Illessze rá a soft-nyomású fedelet úgy, hogy a karok megfelelően bepattanjanak a fogantyúikba.
- A fedél lezárása után a nyomás növekedni kezd az edényben – a szelep felemelkedik, és intenzíven távozik a gőz.
- Amikor a szelep eléri a legmagasabb pontját, csökkentse a főzőlap teljesítményét – a nyomás csökkenni kezd, a szelep pedig kb. félig visszasüllyed. Ebben az állásban folytatódik a kíméletes főzés.
- A főzés során bármikor leveheti a fedelet – ügyeljen azonban a forró gőzre.

A soft-nyomású fedél karbantartása és tisztítása

- Használat előtt törölje át a fedelet egy nedves ruhával.
- Használat után ajánlott minél előbb elmosni a fedelet és annak alkatrészeit, hogy ne száradjanak rá a szennyeződések.
- Sem a lábast, sem a soft-nyomású fedelet nem javasolt mosogatógépben tisztítani.
- A fedél szétszereléséhez és alapos tisztításához részletes útmutatót talál a gyártó weboldalán: www.remoska.eu

Tippek és trükkök

Ne melegítsd elő – süss azonnal!

A sütőtál gyorsan felmelegszik, előmelegítésre nincs szükség.

Sütőpapírt vagy alufóliát csak az aljára tegyél, ne az edény szélére

Megakadályozza az étel leégését, de nem zavarhatja a hő áramlását.

A fedelet csak a lehető legutoljára emeld fel

A hő eltávozik, és az étel lassabban sül meg.

Ne töltsd túl az edényt – legfeljebb $\frac{3}{4}$ részig

Ez biztosítja az egyenletes átsülést és a levegő megfelelő keringését.

A hús alá tegyél alapot (pl. hagyma, zöldség)

Ez megakadályozza az odaégést és ízletesebb szaftot eredményez.

Ha az étel teteje pirulni kezd, fedd le alufóliával

Védi a sütemény vagy csirke felszínét anélkül, hogy kiszáradna.

Alapreceptek

Sült lazac fűszernövényekkel és citrommal

Remoska® 2 l (1–2 adag):

- 2 szelet lazacfilé (kb. 300–400 g)
- 1 citrom (szeletekre vágva)
- 2 ág kakukkfű vagy rozmaring
- 1 evőkanál olívaolaj
- Só, bors

Remoska® 4 l / 3,5 l (3–4 adag):

- 4 szelet lazacfilé (kb. 700–800 g)
- 1 citrom
- 4 ág friss fűszernövény (pl. kakukkfű vagy rozmaring)
- 2 evőkanál olívaolaj
- Só, bors

Elkészítés:

A lazacot sózd és borsozd meg, majd helyezd a sütőtál aljára sütőpapírra. Add hozzá a fűszernövényeket és a citromszeleteket, locsold meg olívaolajjal. Süsd 15–20 percig.

Sült burgonya szalonnával és hagymával

Remoska® 2 l (1–2 adag):

- 500 g burgonya
- 50 g bacon (angolszalonna)
- 1 kis fej hagyma
- 1 evőkanál olaj / zsír
- Só, kömény

Remoska® 4 l / 3,5 l (3–4 adag):

- 1 kg burgonya
- 100 g szalonna
- 2 közepes fej hagyma
- 2 evőkanál olaj / zsír
- Só, kömény

Elkészítés:

Minden hozzávalót vágj fel, keverd össze, tedd a sütőtálba, és süsd aranybarnára 40–50 perc alatt. Közben időnként keverd meg.

Sült csirke zöldségeken

Remoska® 2 l (1–2 adag):

- 2 csirkecomb vagy ½ kisebb csirke
- 1 sárgarépa, ½ fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál olaj
- Só, bors, pirospaprika, kömény

Remoska® 4 l / 3,5 l (3–4 adag):

- 1 kisebb csirke (1,3–1,5 kg)
- 2 sárgarépa, 1 fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma
- 2 evőkanál olaj
- Só, bors, pirospaprika, kömény

Elkészítés:

A fűszerezett csirkét helyezd a zöldségekre, locsold meg olajjal, és fedd le, majd süsd meg: 2 l: kb. 45–60 perc, 4 l / 3,5 l: kb. 75–90 perc. Sütés közben időnként locsold meg a saját szaftjával.

Joghurtos gyümölcsös sütemény (poharas)

Remoska® 2 l (1–2 adag):

- 1 pohár natúr joghurt
- 1 pohár cukor
- 2 pohár finomliszt (vagy süteményliszt)
- ½ pohár olaj
- 1 tojás
- ½ csomag sütőpor
- Gyümölcs (pl. szilva, áfonya)

Remoska® 4 l / 3,5 l (3–4 adag):

- 2 pohár joghurt
- 2 pohár cukor
- 4 pohár liszt
- 1 pohár olaj
- 2 tojás
- 1 csomag sütőpor
- Gyümölcs

Elkészítés:

Keverj össze minden hozzávalót, öntsd a kivajazott formába, add hozzá a gyümölcsöt. Süsd: 2 l: kb. 30 perc, 4 l / 3,5 l: kb. 40–45 perc.

Inleiding

Hartelijk dank voor uw aankoop van een Remoska® bakpan. Sinds de oprichting in 1957 heeft dit Tsjechische product zich letterlijk over de hele wereld verspreid. De bakpan is een bewezen en zeer geliefd elektrisch apparaat waarmee u duizenden heerlijke gerechten voor uw dierbaren kunt bereiden. U kunt er allerlei soorten vlees, groenten, hartige en zoete gerechten in klaarmaken. Lees echter vóór het eerste gebruik zorgvuldig de basisinformatie door, zodat u niet door de bakpan „gepakt“ wordt!

Veiligheidsinstructies

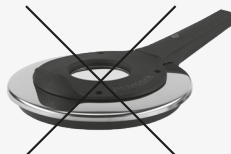
• Tijdens het gebruik worden het deksel, de pan en de standaard zeer heet en blijven ze ook na uitschakeling warm. Raak alleen het kunststof handvat van het deksel en de handgreep aan.



LET OP!!!

Leg het deksel nooit neer met het verwarmingselement naar beneden – plaats het altijd omgekeerd, met het verwarmingselement naar boven.

FOUT



GOED



- Dompel het bakdeksel nooit onder in water, spoel het niet af onder stromend water en reinig het niet in de vaatwasser.
- Gebruik het apparaat altijd alleen met de standaard en met een geplaatste pan of kom, en schakel het apparaat nooit leeg in.
- Bedek het apparaat niet en leg er geen voorwerpen op (zoals een theedoek).
- Schakel het apparaat na gebruik uit en trek de stekker uit het stopcontact. Koppel de afneembare kabel alleen los wanneer het apparaat al van het elektriciteitsnet is losgekoppeld.
- Koppel het apparaat altijd los van het stroomnet vóór het reinigen of uitvoeren

van onderhoud.

• Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. **Gebruik het alleen binnenshuis, op een droge en hittebestendige ondergrond. Stel het niet bloot aan vocht of directe regen.**

- Plaats het niet in de buurt van brandbare of plastic materialen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd tijdens gebruik.
- Het apparaat is niet geschikt voor aansluiting op een externe timer of afstandsbediening.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen en huisdieren/vogels – hun aanwezigheid in de keuken wordt over het algemeen afgeraden.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens mogen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht of nadat zij instructies hebben gekregen over het veilige gebruik ervan en de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen of ermee omgaan. Reiniging mag door kinderen vanaf 8 jaar alleen onder toezicht worden uitgevoerd. Kinderen jonger dan 8 jaar mogen niet in de buurt van het apparaat of de voedingskabel komen.
- Gooi het product aan het einde van de levensduur niet bij het gewone afval!



WAARSCHUWING!!!

• **Reparaties aan elektrische onderdelen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de fabrikant, een erkende servicepartner of een persoon met de juiste kwalificaties.**

• Bij beschadiging van elektrische onderdelen van het apparaat (netsnoer, verwarmingselement, schakelaar) dient u altijd contact op te nemen met een professionele service. **Het apparaat moet na reparatie een elektrische keuring ondergaan!** Voer nooit zelf reparaties of vervangingen van het netsnoer uit – gevaar voor elektrische schokken of brand!

• Bakschalen met antiaanbaklaag van Teflon mogen worden gebruikt tot een temperatuur van 260 °C.

• **De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade of letsel veroorzaakt door onjuist gebruik van het apparaat** (zoals bederf van voedsel, verwondingen, brandwonden, verbrandingen, brand) en geeft geen garantie in geval van het niet naleven van bovenstaande veiligheidsinstructies.

Inhoud van de verpakking

Remoska® Classic

Bakdeksel: Het verwarmingselement is geïntegreerd in het bakdeksel.

Kom met antiaanbaklaag.

Praktische standaard van hittebestendige kunststof.

Remoska® Prima

Bakdeksel: Het verwarmingselement is geïntegreerd in het bakdeksel.

Kom met antiaanbaklaag.

Serveerstandaard voor eenvoudige en veilige hantering, gemaakt van hittebestendige kunststof.

Afneembaar netsnoer.

Remoska® Dua

Glazen deksel voor koken en bewaren van voedsel.

Bakdeksel: Het verwarmingselement is ingebouwd in het bakdeksel.

Pan van drielaags roestvrij staal – geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie.

Praktische standaard van hittebestendig kunststof.

Afneembaar netsnoer.

Remoska® Tria

Soft-Drukdeksel stooft onder lichte druk.

Glazen deksel voor koken.

Bakdeksel: Het verwarmingselement is ingebouwd in het bakdeksel.

Pan met antiaanbaklaag – geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie.

Praktische standaard van hittebestendig kunststof.

Afneembaar netsnoer.

Voor het eerste gebruik

- Controleer of de inhoud van de verpakking compleet is en of alle onderdelen van het apparaat onbeschadigd zijn. Neem in geval van schade of ontbrekende onderdelen contact op met de verkoper of een erkende servicedienst.
- Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder al het verpakkings- en marketingmateriaal, inclusief afneembare stickers.
- Veeg het bakdeksel alleen af met een vochtige doek – dompel het nooit onder in water.
- Was de kom of pan onder stromend water met een mild afwasmiddel om eventuele productieresten te verwijderen.

Gebruiksaanwijzing

Bakken met het bakdeksel

	Inhoud	Spanning	Vermogen
Classic/Prima 2l	2 liter	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Classic/Prima 4l	4 liter	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Dua 2l	2 liter	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Dua 4l	4 liter	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Tria	3,5 liter	230 V ~ 50–60 Hz	610 W

- Zorg ervoor dat het apparaat correct is samengesteld – de kom (of pan) is in de standaard geplaatst en niets belemmert het correct sluiten van het deksel.
- Voeg de ingrediënten toe aan de kom voor het bakken (vul niet hoger dan ca. 3 cm onder de rand van de kom/pan – laat ruimte voor warmtecirculatie).
- Dek de kom af met het bakdeksel – let erop dat het deksel goed aansluit en niet wordt

opgetild door het gerecht.

- Sluit het bakdeksel aan op de netsnoer (of adapter) en steek de stekker in het stopcontact.
- Zet de hoofdschakelaar aan. Het apparaat begint direct met verwarmen – dit wordt aangegeven door het controlelampje.
- **Til het deksel tijdens het bakken zo min mogelijk op om warmteverlies en verlenging van de bereidingstijd te voorkomen.**
- Zet de hoofdschakelaar na het bakken uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- **Leg het deksel ondersteboven (verwarmingselement naar boven) op een veilige, hittebestendige ondergrond (bijv. een aanrechtblad).**
- Het gerecht kan direct worden geserveerd of in de kom worden nagelaten om verder te garen.

TIP: Kijk voor de eerste recepten ter inspiratie in het hoofdstuk „Basisrecepten“, waar je eenvoudige recepten vindt voor gebruik met de bakkom.

Onderhoud van het bakdeksel

- Na afkoeling volstaat het om het bakdeksel met een vochtige doek af te nemen – dompel het nooit onder in water en spoel het niet af onder de kraan.
- **Het deksel is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.**
- Als de ventilatieopeningen verstopt zijn, kunnen deze voorzichtig worden gereinigd met bijvoorbeeld een houten prikkertje. (Opmerking: Bij de 2L-modellen REMOSKA® Prima en Dua is één van de ventilatieopeningen bewust afgedicht om het bakproces te optimaliseren.)
- Het roestvrijstalen oppervlak van het deksel kan worden schoongemaakt met gebruikelijke middelen die geschikt zijn voor RVS.
- Dring niet door tot bij het verwarmingselement en raak de elektrische onderdelen van het deksel niet aan.

Koken met een glazen deksel (modelseries Dua en Tria)

Model	Aanduiding	Afwerking pan/kom	Geschikt voor koken	Hittebestendigheid handgrepen (°C)
Classic /Prima 2l	R21X/0X, P31X/0X	PTFE – antiaanbaklaag	nee	180 °C (Classic / zonder handgreep Prima)
Classic /Prima 4l	R22X/0X, P32X/0X	PTFE – antiaanbaklaag	nee	180 °C (Classic / zonder handgreep Prima)

Classic /Prima 2l	R21X/2X, P31X/0X	SOL-GEL – keramische coating	nee	180 °C (Classic / zonder handgreep Prima)
Classic /Prima 4l	R22X/2X, P32X/0X	SOL-GEL – keramische coating	nee	180 °C (Classic / zonder handgreep Prima)
Dua 2l	D51X/2X	Roestvrijstalen pan van drielaags staal	ja	180 °C
Dua 4l	D52X/2X	Roestvrijstalen pan van drielaags staal	ja	180 °C
Tria	T41/4X	PTFE – antiaanbaklaag	ja	220 °C
Tria	T41/6X	SOL-GEL – keramische coating	ja	220 °C



Om de pan zo lang mogelijk mee te laten gaan en de uitstekende eigenschappen te behouden, raden wij aan om enkele belangrijke regels in acht te nemen:

Pannen/kommen met antiaanbaklaag (Prima en Tria)

- Vermijd het gebruik van scherpe en metalen voorwerpen. Ideale accessoires voor dit kookgerei zijn houten, plastic of siliconen spatels en keukengerei.
- Antiaanbaklagen hebben altijd een specifieke temperatuurbestendigheid – zie de tabel. Deze temperatuur wordt bij normaal koken niet bereikt. Ze kan echter wel worden bereikt als u een lege pan op de kookplaat vergeet. Oververhitting leidt tot onherstelbare schade aan de coating.
- Gebruik het niet voor het bewaren van voedsel. Bij het bewaren van zure gerechten (bijv. lecsó, tomaatgerechten e.d.) kan de coating loslaten.

Roestvrijstalen pannen (Dua)

- Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen, schuursponsjes, staalborstels e.d., omdat deze de glans van het roestvrij staal kunnen beschadigen. Gele

vlekken op het oppervlak kunnen worden verwijderd met een zachte doek en citroensap of azijn, of met een willekeurig reinigingsmiddel dat geschikt is voor roestvrij staal.

- Roestvrijstalen kookgerei en kookproducten kunnen tijdens gebruik, door temperatuurschommelingen of langdurig koken op hoge temperatuur, van tint veranderen. Dit is een natuurlijk verschijnsel van roestvrij staal en is geen reden voor een klacht over het product.

Onderhoud en reiniging

- Na het koken is het voldoende om het kookgerei af te vegen met een papieren doekje of af te wassen met water en afwasmiddel. Het is niet nodig om het kookgerei te schrobben met borstels of de ruwe kant van een schuurspons.
- Giet geen koud water of soortgelijke vloeistoffen in een hete pan – zo voorkomt u een thermische schok, die het product gemakkelijk kan beschadigen.

Stoven met het soft-drukdeksel (modelserie Tria)

- Het soft-drukdeksel is bedoeld voor langzaam en voorzichtig koken onder lichte druk, wat helpt om vitamines, mineralen en de natuurlijke smaak van ingrediënten te behouden.
- Ideaal in combinatie met een grote pan voor het bereiden van bouillons, soepen en gestoofde gerechten.
- Gemaakt van gehard veiligheidsglas met een siliconen afdichting.
- Uitgerust met een regelventiel met siliconen kapje en een veiligheidsventiel voor veilig gebruik.
- Eenvoudig met één hand te openen en te sluiten dankzij het geïntegreerde mechanisme.
- Het deksel kan op elk moment tijdens het koken worden verwijderd – dit maakt controle van het gerecht mogelijk.

Veiligheidsinstructies voor het soft-drukdeksel

- Lees vóór het eerste gebruik de handleiding zorgvuldig door.
- Verwarm nooit een lege pan met het soft-drukdeksel – dit kan het product beschadigen.
- Het soft-drukdeksel is niet bedoeld voor bakken of braden.
- Open of sluit het deksel nooit met kracht – dit kan het sluitmechanisme beschadigen.
- Controleer vóór het koken of de hendels van het deksel correct in de handgrepen van de pan zijn geschoven – indien niet, verschijnt er een rood puntje bij het slotsymbool.
- Richt de stoomuitlaat altijd van u af – hete stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Na het koken kan er condens ontstaan aan de onderzijde van het deksel – deze kan bij het openen van het deksel naar beneden druppen, wees extra voorzichtig.
- Gebruik uitsluitend houten of siliconen keukengerei.

Gebruiksaanwijzing van het soft-drukdeksel

- Plaats de ingrediënten in de pan.
- Plaats het soft-drukdeksel op de pan zodat de hendels correct in de handgrepen zijn geschoven.
- Na het sluiten van het deksel zal de druk in de pan toenemen – het ventiel komt omhoog en er ontsnapt intensief stoom.
- Zodra het ventiel zijn maximale hoogte bereikt, verlaagt u het vermogen van de kookplaat – hierdoor daalt de druk en zakt het ventiel tot ongeveer de helft van zijn hoogte. In deze stand gaat het zachte koken verder.
- Tijdens het koken kunt u het deksel op elk moment verwijderen – wees echter extra voorzichtig vanwege ontsnappende stoom.

Onderhoud en reiniging van het soft-drukdeksel

- Veeg het deksel voor het eerste gebruik af met een vochtige doek.
- Reinig het deksel en de onderdelen ervan na elk gebruik zo snel mogelijk – zo voorkomt u dat vuil opdroogt.
- Wij raden af om de pan of het soft-drukdeksel in de vaatwasser te reinigen.
- Een gedetailleerde handleiding voor het demonteren en grondig reinigen van het deksel vindt u op de website van de fabrikant: www.remoska.eu

Tips en trucs

Niet voorverwarmen – meteen bakken!

De bakkom warmt snel op, voorverwarmen is niet nodig.

Bakpapier of aluminiumfolie alleen op de bodem, niet over de randen

Voorkomt aanbranden, maar mag de warmtecirculatie niet belemmeren.

Deksel zo min mogelijk optillen

Warmte gaat verloren en het gerecht heeft meer tijd nodig om te garen.

Vul de kom niet te vol – maximaal $\frac{3}{4}$ van het volume bij het bakken

Voor een gelijkmatige garing en goede luchtcirculatie.

Gebruik een onderlaag (ui, groente) onder vlees

Voorkomt aanbranden en geeft smaak aan het braadvocht.

Leg aluminiumfolie op een aanbakkende bovenkant

Bescherm de bovenkant van taart of kip zonder vochtverlies.

Basisrecepten

Gebakken zalm met kruiden en citroen

2 l Remoska® (1–2 porties):

- 2 zalmfilets (ca. 300–400 g)
- 1 citroen (in plakjes)
- 2 takjes tijm of rozemarijn
- 1 eetlepel olijfolie
- Zout, peper

4 l / 3,5 l Remoska® (3–4 porties):

- 4 zalmfilets (ca. 700–800 g)
- 1 citroen
- 4 takjes kruiden
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout, peper

Bereidingswijze:

Breng de zalm op smaak met zout en peper en leg de filets op bakpapier op de bodem van de bakkom. Voeg de kruiden en citroenplakjes toe en besprenkel met olie. Bak gedurende 15–20 minuten.

Gebakken aardappelen met spek en ui

2 l Remoska® (1–2 porties):

- 500 g aardappelen
- 50 g ontbijtspek
- 1 kleine ui
- 1 eetlepel olie / reuzel
- Zout, karwijzaad

4 l / 3,5 l Remoska® (3–4 porties):

- 1 kg aardappelen
- 100 g spek
- 2 middelgrote uien
- 2 eetlepels olie / reuzel
- Zout, karwijzaad

Bereidingswijze:

Snijd alles in stukjes, meng het door elkaar, doe het in de bakkom en bak 40–50 minuten tot goudbruin. Roer af en toe om.

Gebraden kip met groenten

2 l Remoska® (1–2 porties):

- 2 kippenbouten of ½ kleine kip
- 1 wortel, ½ ui, 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel olie
- Zout, peper, paprika, karwijzaad

4 l / 3,5 l Remoska® (3–4 porties):

- 1 kleine kip (1,3–1,5 kg)
- 2 wortels, 1 ui, 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels olie
- Zout, peper, paprika, karwijzaad

Bereidingswijze:

Leg de gekruide kip op de groenten, besprenkel met olie en bak met deksel: 2 l: ca. 45–60 min, 4 l / 3,5 l: ca. 75–90 min. Bedruip de kip tijdens het bakken regelmatig met het braadvocht.

Yoghurt-fruittaart (bekerrecept)

2 l Remoska® (1–2 porties):

- 1 beker naturel yoghurt
- 1 beker suiker
- 2 bekens tarwebloem (halfgrof)
- ½ beker olie
- 1 ei
- ½ zakje bakpoeder
- Fruit (bijv. pruimen, bosbessen)

4 l / 3,5 l Remoska® (3–4 porties):

- 2 bekens yoghurt
- 2 bekens suiker
- 4 bekens bloem
- 1 beker olie
- 2 eieren
- 1 zakje bakpoeder
- Fruit

Bereidingswijze:

Meng alles, giet het in een ingevette kom en voeg het fruit toe. Bakken: 2 l: ca. 30 minuten, 4 l / 3,5 l: ca. 40–45 minuten.

Uvod

Zahvaljujemo vam što ste kupili posudu za pečenje marke Remoska®. Od svog nastanka 1957. godine, iz čeških kuhinja proširila se doslovno po celom svetu. Posuda za pečenje spada u proverene i veoma omiljene kućne aparate uz koje možete pripremiti na hiljade đakonija za svoje najbliže. U njoj možete spremati sve vrste mesa, povrće, slana i slatka jela. Međutim, pre prve upotrebe pažljivo pročitajte osnovne informacije – da vas posuda za pečenje ne bi „prevarila“!

Bezbednosna upozorenja

• Tokom rada poklopac, posuda i stalak su veoma vrući i ostaju vrući i nakon isključivanja. Dodirujte samo plastičnu dršku poklopca za pečenje i oslonac.



PAŽNJA!!!

Poklopac nikada ne odlažite grejnom stranom nadole – uvek ga odlažite obrnuto (grejnom stranom nagore).

POGREŠNO



ISPRAVNO



- Poklopac za pečenje ne potapajte u vodu, ne perite ga pod tekućom vodom niti u mašini za sudove.
- Uvek koristite aparat samo sa stalkom i umetnutom posudom ili loncem, i nikada ga ne uključujte prazan.
- Aparat ne prekrivajte niti na njega odlažite bilo kakve predmete (npr. kuhinjsku krpu).
- Nakon upotrebe aparat isključite i izvucite utikač iz utičnice. Odvojivi kabl odvajajte samo kada je aparat već isključen iz mreže.
- Pre čišćenja ili održavanja uvek isključite aparat iz električne mreže.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. **Koristite ga samo u zatvorenom prostoru, na suvoj i toplotno otpornom površini. Ne izlažite ga**

vlazi niti direktnoj kiši.

- Ne postavljajte ga u blizinu zapaljivih ili plastičnih materijala.
- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.
- Aparat nije namenjen za povezivanje sa spoljnim tajmerom niti daljinskim upravljačem.
- Aparat postavite van domašaja dece i kućnih ljubimaca/ptica – njihovo prisustvo u kuhinji se uopšte ne preporučuje.
- Aparat mogu koristiti deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim sposobnostima samo pod nadzorom ili nakon obuke, ako razumeju rizike. Deca ne smeju rukovati aparatom niti se igrati s njim. Čišćenje smeju obavljati deca od 8 godina samo pod nadzorom. Deca mlađa od 8 godina ne smeju se približavati aparatu niti njegovom kablju za napajanje.
- Proizvod po isteku njegovog životnog veka ne odlažite u komunalni otpad!

**UPOZORENJE!!!**

• **Sve popravke električnih delova sme da obavlja isključivo proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba sa odgovarajućom kvalifikacijom.**

• U slučaju oštećenja električnog dela uređaja (priključnog kabla, grejnog tela, prekidača) uvek se obratite stručnom servisu. **Nakon popravke uređaj mora proći električna ispitivanja!** Da biste izbegli strujni udar ili požar, nikada sami ne popravljajte niti menjajte priključni kabl.

• Posude za pečenje sa nelepljivim Teflon premazom mogu se koristiti do temperature od 260 °C.

• **Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu i povrede nastale nepravilnim korišćenjem aparata** (npr. kvarenje hrane, povrede, opekotine, oparotine, požar) i nije odgovoran za garanciju u slučaju nepoštovanja gore navedenih bezbednosnih upozorenja.

Sadržaj pakovanja

Remoska® Classic

Poklopac za pečenje: Grejno telo je ugrađeno u poklopac za pečenje.

Posuda sa nelepljivim premazom.

Praktičan stalak od toplotno otpornog plastika.

Remoska® Prima

Poklopac za pečenje: Grejno telo je ugrađeno u poklopac za pečenje.

Posuda sa nelepljivim premazom.

Stalak za serviranje omogućava jednostavno i bezbedno rukovanje, napravljen od toplotno otpornog plastika.

Odvojivi kabl za napajanje.

Remoska® Dua

Stakleni poklopac za kuvanje i čuvanje hrane.

Poklopac za pečenje: Grejno telo je ugrađeno u poklopac za pečenje.

Lonac od troslojnog nerđajućeg čelika – pogodan za sve vrste šporeta, uključujući indukciju.

Praktičan stalak od toplotno otpornog plastika.

Odvojivi kabl za napajanje.

Remoska® Tria

Soft-pritisni poklopac omogućava dinstanje pod blagim pritiskom.

Stakleni poklopac za kuvanje.

Poklopac za pečenje: Grejno telo je ugrađeno u poklopac za pečenje.

Lonac sa nelepljivim premazom – pogodan za sve vrste šporeta, uključujući indukciju.

Praktičan stalak od toplotno otpornog plastika.

Odvojivi kabl za napajanje.

Pre prve upotrebe

- Proverite da li je sadržaj pakovanja potpun i da li su svi delovi aparata neoštećeni. U slučaju kvara ili nedostajućeg dela kontaktirajte prodavca ili ovlašćeni servis.
- Izvadite aparat iz ambalaže i uklonite sav ambalažni i marketinški materijal, uključujući i nalepnice koje se mogu odlepiti.
- Poklopac za pečenje prebrišite samo vlažnom krpom – nikada ga ne potapajte u vodu.
- Posudu ili lonac operite pod tekućom vodom blagim deterdžentom kako biste uklonili eventualne nečistoće iz proizvodnje.

Uputstvo za upotrebu

Pečenje sa poklopcem za pečenje

	Zapremina	Napon	Snaga
Classic/Prima 2l	2 litra	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Classic/Prima 4l	4 litra	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Dua 2l	2 litra	230 V ~ 50–60 Hz	400 W
Dua 4l	4 litra	230 V ~ 50–60 Hz	580 W
Tria	3,5 litra	230 V ~ 50–60 Hz	610 W

- Uverite se da je aparat pravilno sastavljen – posuda (ili lonac) je postavljena na stalak i ništa ne ometa postavljanje poklopca.
- Stavite sastojke namenjene za pečenje u posudu (ne puniti preko preporučene visine, koja je otprilike 3 cm od gornje ivice posude/lonca – ostavite prostor za cirkulaciju toplote).

- Poklopite posudu poklopcem za pečenje – vodite računa da poklopac dobro nalegne i da nije pritisnut namirnicama.
- Povežite poklopac za pečenje sa kablom za napajanje (ili adapterom) i uključite utikač u utičnicu.
- Uključite glavni prekidač. Aparat odmah počinje da se zagreva – rad je signalizovan kontrolnom lampicom.
- **Tokom pečenja ne podižite poklopac nepotrebno često kako ne bi došlo do gubitka toplote i produžavanja vremena pripreme.**
- Na kraju pečenja isključite glavni prekidač i izvucite utikač iz utičnice.
- **Poklopac odložite obrnuto (grejnom stranom nagore) na bezbednu, toplotno otpornu površinu (npr. kuhinjski pult).**
- Jelo možete odmah poslužiti ili ga ostaviti u posudi da odstoji.

SAVET: Za inspiraciju i prve recepte pogledajte poglavlje „Osnovni recepti“, gde ćete pronaći osnovne recepte za posudu za pečenje.

Održavanje poklopca za pečenje

- Nakon hlađenja dovoljno je obrisati poklopac vlažnom krpom – nikada ga ne potapajte u vodu niti perite pod tekućom vodom.
- **Poklopac nije namenjen za pranje u mašini za sudove.**
- U slučaju zaprljanih ventilacionih otvora, možete ih pažljivo očistiti, na primer pomoću drvene čačkalice.

(Napomena: Kod 2 l modela REMOSKA® Prima i Dua jedan od ventila je namerno zatvoren radi optimizacije pečenja.)

- Nerđajuću površinu poklopca možete čistiti uobičajenim sredstvima namenjenim za nerđajući čelik.
- Ne zadirajte u prostor grejnog tela i ne dirajte električne delove poklopca.

Kuvanje sa staklenim poklopcem (modeli Dua i Tria)

Model	Oznaka	Obrada lonca/posude	Pogodno za kuvanje	Temperaturna otpornost drške (°C)
Classic /Prima 2l	R21X/0X, P31X/0X	PTFE – nelepljivi premaz	ne	180 °C (Classic / bez drške Prima)
Classic /Prima 4l	R22X/0X, P32X/0X	PTFE – nelepljivi premaz	ne	180 °C (Classic / bez drške Prima)

Classic /Prima 2l	R21X/2X, P31X/0X	SOL-GEL – keramički premaz	ne	180 °C (Classic / bez držke Prima)
Classic /Prima 4l	R22X/2X, P32X/0X	SOL-GEL – keramički premaz	ne	180 °C (Classic / bez držke Prima)
Dua 2l	D51X/2X	Lonac od troslojnog nerđajućeg čelika	da	180 °C
Dua 4l	D52X/2X	Lonac od troslojnog nerđajućeg čelika	da	180 °C
Tria	T41/4X	PTFE – nelepljivi premaz	da	220 °C
Tria	T41/6X	SOL-GEL – keramički premaz	da	220 °C



Da bi lonac trajao što duže i zadržao svoje vrhunske osobine, preporučujemo da se pridržavate nekoliko osnovnih pravila:

Lonci/posude sa nelepljivim premazom (Prima i Tria)

- Izbegavajte upotrebu oštarih i metalnih predmeta. Idealni dodaci za posude su drvene, plastične ili silikonske lopatice i kuhinjski pribor.
- Nlepljivi premazi uvek imaju određenu temperaturnu otpornost – videti tabelu. Ova temperatura se ne postiže pri standardnom kuvanju, ali se može dostići ako zaboravite prazan lonac na ringli. Pregrevanje dovodi do trajnog oštećenja premaza.
- Ne koristite posudu za čuvanje hrane. Kod čuvanja kiselih jela (npr. paprikaš, jela od paradajza i sl.) može doći do ljuštenja premaza.

Lonci od nerđajućeg čelika (Dua)

- Ne koristite oštre metalne predmete, žičane sundere, čelične četke i slično, jer mogu izgubiti sjaj nerđajućeg čelika. Za požutele mrlje na površini dovoljno je očistiti ih mekom krpom sa limunovim sokom ili sirćetom, ili bilo kojim sredstvom namenjenim za čišćenje nerđajućih površina.

- Posuđe i proizvodi od nerđajućeg čelika tokom upotrebe, usled promena temperature ili dugotrajnog kuvanja na visokim temperaturama, mogu blago promeniti nijansu. Ovo je prirodna pojava kod nerđajućeg posuđa i ne predstavlja razlog za reklamaciju proizvoda.

Održavanje i čišćenje

- Nakon kuvanja dovoljno je posuđe obrisati papirnim ubrusom ili oprati u vodi sa deterđentom. Nije potrebno ribati četkama niti grubom stranom sundera za sudove.
- U vrelu posudu nemojte sipati hladnu vodu niti slične tečnosti – tako ćete sprečiti temperaturni šok koji može lako oštetiti proizvod.

Dinstanje sa soft-pritisnim poklopcem (model Tria)

- Soft-pritisni poklopac je namenjen za sporo i nežno kuvanje pod blagim pritiskom, što pomaže u očuvanju vitamina, minerala i prirodnog ukusa namirnica.
- Idealan u kombinaciji sa zapreminskim loncem za pripremu bujona, supa i dinstanih jela.
- Izrađen od kaljenog sigurnosnog stakla sa silikonskim zaptivačem.
- Opremljen regulacionim ventilom sa silikonskim poklopcem i sigurnosnim ventilom za bezbedan rad.
- Jednostavno otvaranje i zatvaranje jednom rukom zahvaljujući integrisanom mehanizmu.
- Poklopac se može skinuti u bilo kom trenutku tokom kuvanja – omogućava kontrolu pripremane hrane.

Bezbednosna upozorenja za soft-pritisni poklopac

- Pre prve upotrebe pažljivo pročitajte uputstvo.
- Nikada ne zagrevajte prazan lonac sa soft-pritisnim poklopcem – postoji opasnost od oštećenja.

- Soft-ritisni poklopac nije namenjen za prženje.
- Poklopac ne otvarajte niti zatvarajte silom – može doći do oštećenja mehanizma za zatvaranje.
- Pre kuvanja proverite da li su poluge poklopca pravilno umetnute u drške lonca – ako nisu, kod simbola brave pojaviće se crvena tačka.
- Otvor za ispuštanje pare uvek usmerite od korisnika – vrela para može izazvati opekotine.
- Nakon završetka kuvanja na donjoj strani poklopca može se stvoriti kondenzat – prilikom otvaranja poklopca može kapati, budite posebno oprezni.
- Koristite isključivo drveni ili silikonski kuhinjski pribor.

Uputstvo za upotrebu soft-ritisnog poklopca

- Stavite sastojke u lonac.
- Postavite soft-ritisni poklopac na lonac tako da poluge budu pravilno umetnute u drške.
- Nakon zatvaranja poklopca, pritisak u loncu počinje da raste – ventil se podiže u gornji položaj i počinje intenzivno da izlazi para.
- Kada ventil dostigne maksimalnu visinu, smanjite jačinu grejanja – time pritisak opada i ventil se spušta otprilike na polovinu visine. U tom položaju nastavlja se nežno kuvanje.
- Tokom kuvanja možete u bilo kom trenutku skinuti poklopac – ali budite naročito oprezni zbog izlazeće pare.

Održavanje i čišćenje soft-ritisnog poklopca

- Pre prve upotrebe obrišite poklopac vlažnom krpom.
- Nakon svake upotrebe preporučujemo da poklopac i njegove delove operete što je pre moguće – tako ćete sprečiti sušenje nečistoća.
- Lonac ni soft-ritisni poklopac ne preporučuje se prati u mašini za sudove.
- Detaljno uputstvo za demontažu i temeljno čišćenje poklopca pronaći ćete na sajtu proizvođača: www.remoska.eu

Saveti i trikovi

Ne prethodno zagrevaj – odmah peci!

Posuda za pečenje se brzo zagreva, prethodno zagrevanje nije potrebno.

Pek papir ili aluminijumsku foliju stavljaš samo na dno, ne preko ivica

Sprečava zagorevanje, ali ne sme da ometa cirkulaciju toplote.

Poklopac podižite što ređe

Gubi se toplota i jelo se peče duže.

Ne prepunjavaj posudu – najviše do $\frac{3}{4}$ zapremine lonca za pečenje

Za ravnomerno pečenje i cirkulaciju vazduha.

Pod meso stavi podlogu (luk, povrće)

Sprečava zagorevanje i daje ukus pečenju.

Na gornji deo koji počinje da zagoreva stavi aluminijumsku foliju

Štiti površinu kolača ili piletine bez gubitka vlage.

Osnovni recepti

Pečeni losos sa začinskim biljem i limunom

2 l Remoska® (1–2 porcije):

- 2 fileta lososa (oko 300–400 g)
- 1 limun (na kriške)
- 2 grančice timijana ili ruzmarina
- 1 kašika maslinovog ulja
- So, biber

4 l / 3,5 l Remoska® (3–4 porcije):

- 4 fileta lososa (oko 700–800 g)
- 1 limun
- 4 grančice začinskog bilja
- 2 kašike maslinovog ulja
- So, biber

Priprema:

Posolite i pobiberite lososa, položite ga na dno posude za pečenje obložene papirom za pečenje. Dodajte začinsko bilje i kriške limuna, pa pokapajte uljem. Pecite 15–20 minuta.

Pečeni krompir sa slaninom i lukom

2 l Remoska® (1–2 porcije):

- 500 g krompira
- 50 g slanine
- 1 mali crni luk
- 1 kašika ulja / masti
- So, kim

4 l / 3,5 l Remoska® (3–4 porcije):

- 1 kg krompira
- 100 g slanine
- 2 srednja crna luka
- 2 kašike ulja / masti
- So, kim

Priprema:

Sve naseckajte, izmešajte, stavite u posudu za pečenje i pecite 40–50 minuta dok ne porumeni. Povremeno promešajte.

Pečena piletina na povrću

2 l Remoska® (1–2 porcije):

- 2 pileća bataka ili ½ manje pile tine
- 1 šargarepa, ½ crnog luka, 1 čen belog luka
- 1 kašika ulja
- So, biber, paprika, kim

4 l / 3,5 l Remoska® (3–4 porcije):

- 1 manje pile (1,3–1,5 kg)
- 2 šargarepe, 1 crni luk, 2 čena belog luka
- 2 kašike ulja
- So, biber, paprika, kim

Priprema:

Začinjeno pile stavite preko povrća, pokapajte uljem i pecite poklopljeno: 2 l: oko 45–60 min, 4 l / 3,5 l: oko 75–90 min. Tokom pečenja povremeno prelivajte sopstvenim sokom.

Jogurtni voćni kolač (merica recept)

2 l Remoska® (1–2 porcije):

- 1 čaša običnog jogurta
- 1 čaša šećera
- 2 čaše mekog brašna
- ½ čaše ulja
- 1 jaje
- ½ praška za pecivo
- Voće (npr. šljive, borovnice)

4 l / 3,5 l Remoska® (3–4 porcije):

- 2 čaše jogurta
- 2 čaše šećera
- 4 čaše brašna
- 1 čaša ulja
- 2 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- Voće

Priprema:

Sve sastojke izmešajte, sipajte u podmazanu posudu i dodajte voće. Pecite: 2 l: oko 30 minuta, 4 l / 3,5 l: oko 40–45 minuta.



REMOSKA s.r.o.

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

info@remoska.eu
www.remoska.eu