

Remoska® Tria

Instrukcja obsługi

PL



REMOSKA®

Zawartość

Remoska® Tria	3
Zawartość opakowania.....	4
Kombinacje produktu	4
Pokrywa grzewcza z elementem grzejnym i stojakiem	5
Szkłana pokrywka.....	5
Pokrywa soft-pressure	5
Garnek Remoska® Tria.....	6
Wskazówki bezpieczeństwa	6
Odporność produktu na temperaturę	6
Gotowanie	7
Wskazówki bezpieczeństwa	8
Instrukcja obsługi	9
Konserwacja (mycie i czyszczenie).....	10
Pieczenie	11
Wskazówki bezpieczeństwa	11
Instrukcja obsługi	14
Konserwacja (mycie i czyszczenie).....	15
Duszenie	16
Wskazówki bezpieczeństwa	16
Instrukcja obsługi	17
Konserwacja (mycie i czyszczenie).....	19

Remoska® Tria

Dziękujemy za zakup produktu tradycyjnej czeskiej marki REMOSKA®, który jest używany w czeskich kuchniach już od 1957 roku i nadal cieszy się dużą popularnością. Dzięki wszechstronnemu zastosowaniu REMOSKA® zdobyła uznanie nie tylko w Czechach, ale także za granicą.

Multicooker Remoska® Tria to wielofunkcyjne urządzenie kuchenne, które dzięki trzem różnym pokrywom zamienia jeden garnek w trzy różne urządzenia kuchenne/pomocników kuchennych.



Zawartość opakowania



Kombinacje produktu

1) Gotowanie



2) Pieczenie



3) Duszenie



1 Szklana pokrywka



Szklana pokrywka została wykonana z hartowanego szkła bezpiecznego, a jej obwód jest wyposażony w silikonową uszczelkę. Specjalny profil krawędzi pokrywki chroni brzegi garnka i jednocześnie naturalnie reguluje ilość pary uchodzącej z garnka. W połączeniu z otworem regulacyjnym umożliwia zdrowe gotowanie przy użyciu niewielkiej ilości wody.

2 Soft-ciśnieniowa pokrywka



Soft-ciśnieniowa pokrywka w połączeniu z dużym garnkiem to idealny pomocnik do powolnego, delikatnego gotowania pod lekkim ciśnieniem, które pozwala zachować wszystkie minerały i witaminy w przygotowywanej potrawie. Szklana pokrywka została wykonana z hartowanego szkła bezpiecznego, a jej obwód jest wyposażony w silikonową uszczelkę.

Opatentowany sposób mocowania pokrywki umożliwia obsługę (otwieranie i zamykanie pokrywki) jedną ręką. Na pokrywce znajduje się zawór regulacyjny z silikonową osłoną oraz zawór bezpieczeństwa.

3 + 5



Pokrywka grzewcza z elementem grzejnym i stojakiem

Górna część pokrywki została wykonana z blachy nierdzewnej. Dolna część pokrywki jest aluminiowa i pokryta nieprzywierającą powłoką. Ciepło z pokrywki, w której znajduje się element grzejny, przenosi się przez ścianki garnka aż do jego dna, dzięki czemu potrawa jest podgrzewana równomiernie ze wszystkich stron.

Wewnątrz garnka optymalna temperatura do pieczenia potraw wynosi 160–180 °C. Nadmiar pary powstającej podczas pieczenia jest odprowadzany przez cztery puste śruby w pokrywce, dzięki czemu przygotowywane potrawy nie wysychają, pozostają miękkie, soczyste i zachowują swój aromat.

Pokrywka grzewcza posiada szklane okienko. Przewód zasilający z eurozłączem i wtyczką, zgodnie z wymaganiami klienta lub odbiorcy, jest odłączany od uchwyty. Włącznik znajduje się na górnej części uchwyty, co umożliwia kontrolę stanu włączenia/wyłączenia w każdej pozycji. Umieszczenie włącznika na górze uchwyty ułatwia obsługę zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych.

Pokrywka została zaprojektowana tak, aby można ją było odłożyć na blat roboczy grzejną stroną do góry. W zestawie znajduje się praktyczny stojak pod garnek, wykonany z tworzywa sztucznego odpornego na wysoką temperaturę.

4 Garnek Remoska® Tria



Podstawą zestawu jest duży garnek, który zarówno od wewnątrz, jak i od zewnątrz pokryty jest wielowarstwową powłoką nieprzywierającą. Do garnka przymocowane są dwa uchwyty. Uchwyty wykonane są z wysokiej jakości materiału odpornego na temperatury do 220 °C, co umożliwia bezpieczną obsługę. Dzięki stalowym mostkom termicznym uchwyty pozostają zimne podczas gotowania.

Wskazówki bezpieczeństwa



UWAGA!!!

W przypadku uszkodzenia elementu elektrycznego urządzenia (przewód zasilający, element grzejny, włącznik) **ZAWSZE** należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Po naprawie urządzenie **MUSI** przejść testy elektryczne! Aby uniknąć porażenia prądem lub pożaru, **NIGDY** nie dokonuj samodzielnie naprawy ani wymiany przewodu zasilającego. Garnek do pieczenia z powłoką nieprzywierającą można używać w temperaturze maksymalnej 220 °C

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody i obrażenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia (np. zniszczenie żywności, skaleczenia, oparzenia, poparzenia, pożar) ani za urządzenie w ramach gwarancji w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń bezpieczeństwa. Produktu po zakończeniu jego żywotności nie należy wyrzucać do zwykłych odpadów!

Odporność temperaturowa produktu

	Odporność do °C	Piekarnik
Garnek	220 °C	✓
Szklana pokrywka	220 °C	✓
Soft-ciśnieniowa pokrywka	80 °C	×
Pokrywka grzewcza	80 °C	×

Przed użyciem Multicookera Remoska®
Tria dokładnie przeczytaj instrukcję
obsługi.

Gotowanie



Odpowiednie również do
wolnego gotowania,
przygotowywania zup,
dodatków, sosów itp.

Równomierne i szybkie rozprowadzanie ciepła zapewnia 8-milimetrowe dno garnka. Dno naczynia jest przystosowane do użytku na wszystkich rodzajach płyt grzewczych, w tym indukcyjnych.



gaz



szkło-ceramica



indukcja



grzałka el.



plytka el

Nieprzywierająca powłoka garnka jest wolna od szkodliwych substancji PFOA. Stop aluminium pokryty jest wielowarstwową powłoką nieprzywierającą, której odporność została zwiększona poprzez wzmocnienie miką tlenków tytanu. Tak wzmocniona powłoka nieprzywierająca jest znacznie bardziej odporna na ścieranie i uszkodzenia mechaniczne.

Średnica garnka	28 cm
Wysokość garnka	13 cm
Zalecana maksymalna wysokość potrawy do pieczenia	6 – 8 cm
Zalecana maksymalna wysokość potrawy do gotowania	9,5 cm
Użytkowa pojemność do pieczenia	3 litre
Użytkowa pojemność do gotowania	5,5 litra

Wskazówki bezpieczeństwa

1. Przed pierwszym użyciem umyj części, które będą miały kontakt z żywnością, w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu, dokładnie spłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.
2. Wewnętrzną powierzchnię naczynia przetrzyj tłuszczem lub olejem (palcem lub za pomocą papierowego ręcznika).
3. Naczynie lekko podgrzej przez około 3 minuty na kuchenie gazowej, elektrycznej, płycie szklano-ceramicznej lub przez około 1 minutę na kuchenie indukcyjnej, a następnie ponownie przetrzyj papierowym ręcznikiem.

UWAGA!!!



Nie używaj maksymalnej mocy kuchenki przez dłuższy czas przy pustym naczyniu (zwłaszcza na kuchenie indukcyjnej), ponieważ może to doprowadzić do przepalenia naczynia i uszkodzenia powłoki nieprzywierającej (np.: przy używaniu maksymalnej mocy na kuchenie gazowej, elektrycznej lub płycie szklano-ceramicznej dłużej niż 8–10 minut oraz na kuchenie indukcyjnej dłużej niż 2–3 minuty temperatura naczynia może wzrosnąć nawet do 300–350 °C!).

Maksymalna zalecana temperatura dla powłoki nieprzywierającej to 250 °C!!!

Przy wyższych temperaturach plastikowe części mogą wydzielać

4. Przed każdym użyciem zawsze podgrzej naczynie przez około 1–3 minuty do temperatury 150–180 °C, w zależności od rodzaju kuchni. Uwaga na rady – patrz punkt nr 3.

ZALECENIE: Aby sprawdzić optymalną temperaturę naczynia, zalecamy przeprowadzenie „testu wodnego”, polegającego na spryskaniu naczynia kilkoma kroplami wody, które przy odpowiedniej temperaturze będą skakać, zaczynają bąbelkować i szybko odparowywać się. Dopiero wtedy naczynie osiąga optymalną temperaturę.

5. Po przeprowadzeniu „testu wodnego” natychmiast włóż surowce do naczynia, które chcesz gotować, piec lub smażyć.



Podczas użytkowania nie dotykaj naczynia (oprócz plastikowych uchwytów), **ponieważ jest GORĄCE!**

Naczynie MOŻNA używać w piekarniku (np. elektrycznym/gazowym/termowentylacyjnym). **UWAGA!!!** W takim przypadku plastikowe uchwyty będą **GORĄCE!**

Szczególnie należy dbać o to, aby naczynia nie były w zasięgu dzieci i osób niepełnosprawnych!

ZALECENIE : Przy używaniu naczyń w piekarniku gazowym i elektrycznym z górnym grzaniem zalecamy umieszczenie naczynia jak najdalej od grzałki. Zwłaszcza w przypadku starszych modeli piekarników może dojść do przegrzania górnej części piekarnika (280–320 °C), co może spowodować przekroczenie dopuszczalnej temperatury (maks. 220 °C).

Przegrzanie może spowodować nieprzyjemny zapach plastikowych części lub degradację powłoki nieprzywierającej i utratę jej właściwości nieprzywierających.

Instrukcja obsługi

W przypadku kuchenek gazowych zalecamy użycie żeliwnych płyt rozpraszających ciepło. Po podgrzaniu naczynia do odpowiedniej temperatury 150–180 °C (co trwa około 1–3 minut w zależności od rodzaju kuchni – możesz sprawdzić to testem wodnym, patrz punkt 5 powyżej), włóż mięso lub inną potrawę do naczynia, pozwól chwilę się zrumienić, a następnie kontynuuj gotowanie na średniej lub niższej temperaturze.

Wielką zaletą tych naczyń jest to, że nie absorbują zapachów, dzięki czemu w jednym naczyniu można gotować, smażyć i piec.



Przy naszym naczyniu nie musisz uczyć się gotować. Gotujesz tak, jak jesteś przyzwyczajony, po prostu uczysz się kontrolować źródło ciepła. Nie przegrzewaj naczyń niepotrzebnie – oszczędzasz w ten sposób energię i własne pieniądze!

Konserwacja (mycie i czyszczenie)

- Garnek umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, następnie dokładnie spłucz i osusz.
- Do mycia garnka nie używaj środków z cząstkami ściernymi ani szorstkiej strony gąbki do mycia.
- Naczynie można myć w zmywarce, jednak ze względu na łatwość czyszczenia **NIE ZALECAMY tego.**
- Używaj tylko drewnianych i plastikowych narzędzi kuchennych.
- NIE używaj metalowych narzędzi!
- Nigdy nie przegrzewaj pustych naczyń bez potrzeby.



Nie używaj do przechowywania żywności, naczynie jest przeznaczone do gotowania, a nie do przechowywania.

Podczas przechowywania kwaśnych lub zasadowych potraw (takich jak np. leczko, sos pomidorowy, kiszona kapusta, gulasz z papryczkami chili itp.) w naczyniu może dojść do łuszczenia się powłoki.

Nie przechowuj naczyń z żywnością w lodówce ani w zamrażarce.

Drobne odchylenia od jednolitej estetyki są wynikiem ręcznego przetwarzania produktu, nie mają wpływu na funkcjonalność ani właściwości użytkowe naczyń i nie stanowią podstawy do reklamacji..

Pieczenie



Odpowiednie do pieczenia
mięsa, chleba domowego,
bułek, ciast, pizzy itp.

Elektroniczna pokrywka grzewcza marki Remoska® zamieni garnek w znaną elektryczną miszkę do pieczenia marki Remoska®. Można w niej przygotować wszystkie rodzaje mięsa, warzywa, potrawy słone i słodkie. Najlepsze zastosowanie to pieczenie i zapiekanie, ale można jej także używać do podgrzewania i rozmrażania. Przygotowywanie potraw odpowiada zdrowemu odżywianiu i diecie.

Wskazówki bezpieczeństwa

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwisanta lub inną osobę o odpowiednich kwalifikacjach, aby zapobiec powstaniu niebezpiecznej sytuacji.



GORĄCA POWIERZCHNIA

Części oznaczone w ten sposób są bardzo gorące (pokrywka, uchwyt, stojak).



NIEBEZPIECZEŃSTWO!!!

W pokrywce znajduje się element grzejny. Pokrywka jest **BARDZO GORĄCA** podczas przygotowywania potraw i pozostaje gorąca nawet po wyłączeniu głównego włącznika. **NIE DOTYKAJ** powierzchni pokrywki ani innych metalowych lub szklanych części podczas przygotowywania potraw. Do manipulacji pokrywką używaj tylko plastikowego uchwyty.

Urządzenie nie jest przeznaczone do podłączania za pomocą zewnętrznego timera lub pilota.

To urządzenie mogą używać dzieci w wieku 8 lat i starsze osoby ze zmniejszonymi zdolnościami fizycznymi lub umysłowymi lub brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją ewentualne zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i tylko pod nadzorem. Dzieci poniżej 8. roku życia muszą być trzymane z dala od urządzenia i jego źródła zasilania.

Urządzenie w trakcie pracy musi zawsze znajdować się na wyznaczonej podstawie.



UWAGA!!!

Nie kładź pokrywki grzewczą częścią do dołu na podstawie lub stole roboczym, ale zawsze układaj ją **DO GÓRY** (zobacz ilustrację). Do tej pozycji zaprojektowane są uchwyt i podpórka. Po zakończeniu przygotowywania potrawy **WYŁĄCZ** główny włącznik i **ODCIĄGNIJ** urządzenie od sieci elektrycznej. Pozwól, aby wszystko ostygło.

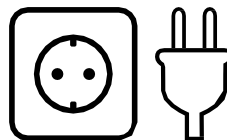


ŹŁE



POPRAWNIE

Przed czyszczeniem, konserwacją lub po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci elektrycznej, wyciągając wtyczkę z gniazdka!



Odłączalny kabel można odłączyć tylko wtedy, gdy jest odłączony od gniazdka elektrycznego.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!!!

Urządzenia **NIE UŻYWAJ** w wilgotnym środowisku ani na deszczu!

Ustaw urządzenie z dala od dzieci i zwierząt domowych!

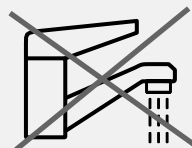
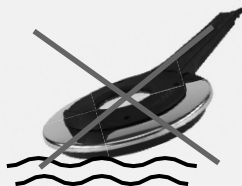
Hodowcom zwierząt domowych/ptaków przypominamy ogólną zasadę: Umieszczanie i obecność zwierząt domowych w kuchni jest niepożądane.

Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu plastikowych i łatwopalnych przedmiotów.

Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu, nie przykrywaj urządzenia, np. ręcznikiem itp.

UWAGA!!!

- Pokrywka nie może być zanurzona w wodzie!
- Nie myj pokrywki pod bieżącą wodą!
- Dlatego do mycia pokrywki **NIE UŻYWAJ** zmywarki!



Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem umyj części, które będą miały kontakt z żywnością, w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i dokładnie je osusz. Garnek zaleca się napelniać do około 2/3 wysokości miski (maks. 6–8 cm), aby uniknąć kontaktu potrawy z pokrywką grzewczą i jej przypalenia..

Remoska® Tria nie jest wyposażona w regulację, ponieważ działa równomiernie i nie musisz obawiać się, że przygotowywana potrawa się przypali. Temperatura wewnątrz garnka wynosi 160–180 °C (temperatura zależy od ilości i rodzaju potraw).

NIE PODGRZEWAJ POKRYWKI GRZEWCZEJ ANI CAŁEJ REMOSKI BEZ POTRAW!!!

W przeciwieństwie do użycia Remoski z pokrywką szklaną lub soft-ciśnieniową, w przypadku użycia pokrywki grzewczej zaleca się, aby naczynie nie było podgrzewane bez potraw, tzw. „na sucho”, ponieważ może to spowodować uszkodzenie nieprzylepianej powłoki na górnej pokrywce. Jeśli musisz podgrzać garnek, wlej do niego małą ilość wody, a po podgrzaniu wylej ją i osusz garnek. Zalecamy unikanie częstego otwierania pokrywki podczas przygotowywania potraw, ponieważ częste otwieranie powoduje wysychanie potrawy.

Pokrywka grzewcza Remoska® Tria jest wyposażona w cztery puste śruby. Dzięki temu zachowane są optymalne warunki do pieczenia. Należy regularnie sprawdzać i czyścić przejrzystość śrub, które mogą z czasem zostać zablokowane przez zanieczyszczenia/przypalone resztki.

Podczas pieczenia mięsa należy pamiętać, że różne rodzaje mięsa zawierają różne ilości wody i tłuszczu, dlatego w garnku z powłoką nieprzylepianą nie należy niepotrzebnie podlewać mięsa; nadmiar pary odprowadzany jest przez zawory w pokrywce. Przygotowane potrawy pozostają soczyste, miękkie i nie wysychają podczas długiego pieczenia, jak w tradycyjnym piekarniku.



UWAGA!!!

Jeśli podlewamy mięso, nie upiecze się ono prawidłowo, a czas przygotowania mięsa zostaje wydłużony.

Do mieszania i oddzielania potraw od ścianek lub dna **NIE UŻYWAJ** ostrych i metalowych narzędzi. Może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzylepianej!
ZAWSZE UŻYWAJ tylko drewnianych lub plastikowych narzędzi. **Nigdy nie porcjuj potraw w garnku!**

Nie wkładaj folii aluminiowej, papieru do pieczenia ani żadnych innych materiałów między pokrywkę a naczynie!

Zalecany czas przygotowania potraw (zobacz książkę kucharską PRZEPISY) z Remoski może być wpływany przez niestabilną sieć elektryczną.

Zawsze odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli zostawiasz je bez nadzoru.

Jeśli przewód zasilający pokrywki grzewczej jest uszkodzony, natychmiast odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i nie używaj go dalej.

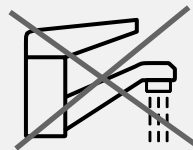
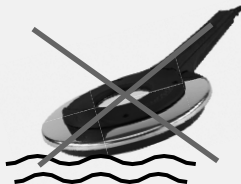
Konserwacja (mycie i czyszczenie)

Pokrywkę grzewczą można czyścić dopiero po całkowitym ostygnięciu i odłączeniu od sieci elektrycznej.



UWAGA!!!

- Pokrywka nie może być zanurzona w wodzie!
- Nie myj pokrywki pod bieżącą wodą!
- Dlatego do mycia pokrywki NIE UŻYWAJ zmywarki!



Spodnią część pokrywki przetrzyj wilgotną gąbką (nie używaj jej szorstkiej strony) zanurzoną w ciepłej wodzie z detergentem.

Górna część jest wykonana z polerowanego materiału nierdzewnego. W tym przypadku NIGDY nie używaj środków czyszczących z cząstkami ściernymi ani szorstkiej strony gąbki. Może to spowodować zarysowanie!

Jeśli jedzenie przykleja się do garnka, pozostaw je na chwilę do namoczenia. Dzięki wysokiej jakości powłoce nieprzywierającej mycie jest bardzo łatwe – używając detergentu i miękkiej strony gąbki, umyj naczynie w zwykły sposób.

Duszenie



Odpowiednie do
przygotowywania duszonego
mięsa, gulaszu, ragù, warzyw
itp.

Pokrywka soft-ciśnieniowa jest specjalnie zaprojektowana do powolnego, delikatnego gotowania pod lekkim ciśnieniem, które pozwala zachować wszystkie minerały i witaminy w przygotowywanej potrawie. Pokrywka soft-ciśnieniowa w połączeniu z dużym garnkiem jest idealna do przygotowywania potraw mięsnych i bulionów.

- Specjalna pokrywka symuluje powolne, delikatne gotowanie pod lekkim ciśnieniem.
- Pokrywkę można zdjąć z garnka w dowolnym momencie podczas gotowania.
- Pokrywka jest wykonana z hartowanego szkła bezpiecznego z silikonową uszczelką
- Na pokrywce znajduje się zawór regulacyjny z silikonową osłoną oraz zawór bezpieczeństwa.
- Prosty mechanizm otwierania/zamykania pokrywki za pomocą jednej ręki.
- Dzięki delikatnemu gotowaniu pod lekkim ciśnieniem, wszystkie witaminy i składniki odżywcze są zachowane.

Wskazówki bezpieczeństwa

- Przed użyciem pokrywki soft-ciśnieniowej dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi.
- W przypadku awarii nie kontynuuj używania pokrywki soft-ciśnieniowej i skontaktuj się z swoim sprzedawcą lub działem serwisowym Remoska s.r.o.
- Pokrywki soft-ciśnieniowej nie należy otwierać ani zamykać siłą.
- Nie podgrzewaj garnka z pokrywką soft-ciśnieniową pustego, mogłoby to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie używaj garnka w połączeniu z pokrywką soft-ciśnieniową do smażenia.

- Upewnij się, że uchwyty pokrywki są prawidłowo włożone w uchwyty garnka (jeśli nie, przy symbolu zamka pojawi się czerwony punkt).
- Kieruj otwór do odprowadzania pary z dala od osoby obsługującej.



Na dolnej stronie pokrywki soft-ciśnieniowej skraplają się krople wody. Przy otwieraniu pokrywki mogą spływać, co grozi poparzeniem.

UWAGA!!!

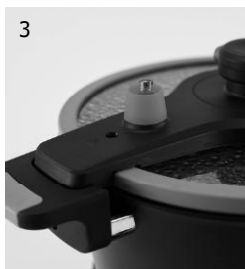
- Nie przegrzewaj pustego garnka
- W celu oszczędności energii nie używaj większej płyty grzewczej
- Dzięki doskonałej przewodności ciepła i równomiernemu rozkładowi ciepła, garnek można używać również na mniejszych płytach grzewczych
- Używaj drewnianych lub silikonowych narzędzi kuchennych
- Zadbaj o prawidłowe włożenie uchwytów w uchwyty garnka

Instrukcja obsługi



prawidłowa pozycja –
czarna kropka przy

1. Włóż surowce do garnka
2. Umieść pokrywkę soft-ciśnieniową na garnku w prawidłowej pozycji (włożenie metalowych uchwytów pokrywki soft-ciśnieniowej do odpowiednich uchwytów na garnku)



prawidłowa pozycja
zaworu – prosty

3. Po zamknięciu garnka pokrywką soft-ciśnieniową wytwarza się nadciśnienie wewnątrz garnka – zawór jest wypchnięty do maksymalnej pozycji/wysokości, z której uchodzi duża ilość pary. Zmniejsz temperaturę kuchenki/źródła ciepła, co obniży ciśnienie w garnku, ilość pary, a zawór zostanie wypchnięty do prawidłowej pozycji (około 1/2 maksymalnej wysokości zaworu)



UWAGA!!!

W przypadku niewłaściwego umieszczenia pokrywki na garnku (punkt przy symbolu zamka pokrywki jest czerwony, zobacz rys. nr 5), naciśnij plastikowe krawędzie pokrywki, zobacz rys. nr 6, uchwyty wpasują się w odpowiednie miejsca w uchwytach garnka.





UWAGA!!!

W przypadku poluzowania uchwytów na garnku, załóż pokrywkę soft-ciśnieniową w prawidłowej pozycji (zobacz rys. nr 2 powyżej), wprowadź uchwyty do poluzowanych uchwytów i dokręć śruby



Konserwacja (mycie i czyszczenie)

Przed pierwszym użyciem przetrzyj pokrywkę wilgotną szmatką.

ZALECENIE: Jeśli to możliwe, natychmiast po zakończeniu przygotowywania posiłku wyczyść pokrywkę soft-ciśnieniową i wszystkie części, aby ewentualne zanieczyszczenia na pokrywce nie zaschły.

Nie zalecamy mycia garnka i pokrywki soft-ciśnieniowej w zmywarce.

Szczegółową procedurę demontażu i czyszczenia pokrywki soft-ciśnieniowej można znaleźć na stronie www.remoska.eu.



REMOSKA s.r.o.

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

www.remoska.eu