

Remoska® Tria

Használati utasítás

HU



REMOSKA®

Tartalom

Remoska® Tria	3
A csomag tartalma	4
A termék kombinációi	4
Melegítő fedél fűtőelemmel és állvánnyal	5
Üvegfedő	5
Soft nyomású fedél	5
Remoska® Tria főzőedény	6
Biztonsági figyelmeztetések	6
A termék hőállósága	6
Főzés	7
Biztonsági figyelmeztetések	8
Használati útmutató	9
Karbantartás (mosás és tisztítás)	10
Sütés	11
Biztonsági figyelmeztetések	11
Használati útmutató	14
Karbantartás (mosás és tisztítás)	15
Párolás	16
Biztonsági figyelmeztetések	16
Használati útmutató	17
Karbantartás (mosás és tisztítás)	19

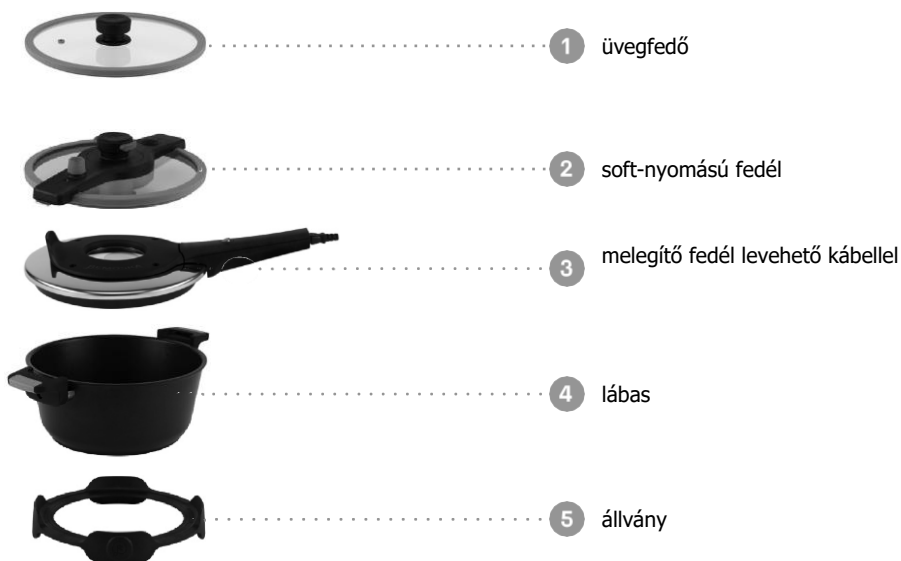
Remoska® Tria

Köszönjük, hogy megvásárolta a hagyományos cseh REMOSKA® márka termékét, amelyet 1957 óta használnak a cseh konyhákban, és még ma is rendkívül népszerű. Széleskörű felhasználhatóságának köszönhetően a REMOSKA® nemcsak a Cseh Köztársaságban, hanem külföldön is kedvelt.

A Remoska® Tria multicooker egy multifunkcionális konyhai eszköz, amely három különböző fedélnek köszönhetően egyetlen edényből három különböző konyhai készüléket/konyhai segédeszközt varázsol.



A csomag tartalma



A termék kombinációi

1) Főzés



2) Sütés



3) Párolás



1 Üvegfedő



Az üvegfedő edzett biztonsági üvegből készült, amelyet körben szilikontömítés szegélyez. A fedél speciális peremkialakítása kíméletes az edény széléhez, és természetes módon szabályozza az edényből távozó gőz mennyiségét. A szabályozó nyílással együtt lehetővé teszi az egészséges főzést kevés víz felhasználásával.

2 Soft-nyomású fedél



A soft-nyomású fedél a nagy űrtartalmú edénnyel kombinálva ideális segítőtárs a lassú, kíméletes főzéshez enyhe nyomás alatt, amely megőrzi az elkészített ételben lévő összes ásványi anyagot és vitamint. Az üvegfedő edzett biztonsági üvegből készült, amelyet körben szilikontömítés vesz körül.

A fedél szabadalmaztatott rögzítési módja lehetővé teszi az egykezes kezelést (a fedél kinyitását és bezárását). A fedélen egy szilikonborítású szabályozószelep és egy biztonsági szelep található.

3 + 5



Melegítő fedél fűtőelemmel és állvánnyal

A fedél felső része rozsdamentes acéllemezről készült. Az alsó része alumíniumból van, tapadásmentes bevonattal ellátva. A fedélben elhelyezett fűtőelemből származó hő az edény falain keresztül egészen az edény aljáig terjed, így az étel minden oldalról melegszik.

Az edény belsejében az ételek sütéséhez ideális hőmérséklet 160–180 °C. A sütés során keletkező felesleges gőz négy üreges csavaron keresztül távozik a fedélből, így az étel nem szárad ki, puha, szaftos marad, és megőrzi illatát.

A melegítő fedél üveglappal rendelkezik. A tápkábel eurocsatlakozóval és a vevő vagy vásárló igényeinek megfelelő dugóval van ellátva, és levehető a fogantyúról. A kapcsoló a fogantyú felső részén található, így a be-/kikapcsolt állapot bármilyen helyzetben ellenőrizhető. A kapcsoló ilyen elhelyezése megkönnyíti a használatot jobb- és balkezesek számára egyaránt.

A fedél úgy lett kialakítva, hogy a melegítő részével felfelé lehessen a munkafelületre helyezni. A csomag tartalmaz egy praktikus edényalátétet is, amely hőálló műanyagból készült.

4 Remoska® Tria főzőedény



Az alapot egy nagy űrtartalmú edény képezi, amelyet belül és kívül többrétegű tapadásmentes bevonat borít. Az edényhez két fogantyú van rögzítve. A fogantyúk kiváló minőségű, akár 220 °C-ig hőálló anyagból készültek, így biztonságos kezelést tesznek lehetővé. A rozsdamentes hőhidaknak köszönhetően a fogantyúk főzés közben is mindig hidegek maradnak.

Biztonsági figyelmeztetések



FIGYELEM!!!

Az elektromos részek (tápkábel, fűtőelem, kapcsoló) sérülése esetén **MINDIG** forduljon szakszervizhez! A javítást követően a készüléknek **ELEKTROMOS TESZTEKEN** kell átesnie! Áramütés vagy tűz elkerülése érdekében **SOHA** ne próbálja meg saját maga megjavítani vagy kicserélni a tápkábelt! A tapadásmentes bevonatú sütőedény legfeljebb 220 °C hőmérsékletig használható.

A gyártó nem vállal felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért és sérülésekért (pl. ételek tönkretétele, sérülés, égési sérülés, forrázás, tűz), valamint nem vállal garanciát a készülékre abban az esetben, ha a fenti biztonsági figyelmeztetéseket nem tartják be. A terméket élettartama végén ne dobja a háztartási hulladékba!

A termék hőállósága

	Hőállóság do °C	Sütő
Lábas	220 °C	✓
Üvegfedő	220 °C	✓
Soft-nyomású fedél	80 °C	✗
Melegítő fedél	80 °C	✗

A Remoska® Tria multicooker használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.

Főzés



Alkalmas lassú főzésre,
levesek, köretek, mártások stb.
elkészítésére is.

A hő egyenletes és gyors eloszlását a 8 mm vastag edényalj biztosítja. Az edény alja minden típusú főzőlaphoz – beleértve az indukciós főzőlapokat is – alkalmas.



gáz



kerámia főzőlap indukció



fűtőelem



elektromos főzőlap

Az edény tapadásmentes bevonata PFOA-mentes. Az alumíniumötvözetet többrétegű tapadásmentes bevonattal látták el, amelynek ellenálló képességét titán-oxid tartalmú csillámmal erősítették meg. Ez a megerősített tapadásmentes felület jelentősen ellenállóbb a kopással és a mechanikai sérülésekkel szemben.

Az edény átmérője	28 cm
Az edény magassága	13 cm
Ajánlott maximális ételmagasság sütéshez	6 – 8 cm
Ajánlott maximális ételmagasság főzéshez	9,5 cm
Sütéshez használható űrtartalom	3 litre
Főzéshez használható űrtartalom	5,5 litra

Biztonsági figyelmeztetések

1. Első használat előtt mossa el az élelmiszerrel érintkező részeket forró, mosogatószeres vízben, majd alaposan öblítse le tiszta vízzel, és törölje szárazra.
2. Kenje ki az edény belső felületét zsírral vagy olajjal (ujjal vagy papírtörlő segítségével).
3. Melegítse elő az edényt enyhén kb. 3 percig gáz-, elektromos vagy kerámia főzőlapon, illetve kb. 1 percig indukciós főzőlapon, majd a felmelegítés után törölje ki újra papírtörlővel.



FIGYELEM!!!

Ne használja a főzőlap maximális teljesítményét hosszabb ideig üres edény esetén (különösen indukciós főzőlapon), mert ez az edény túlmelegedéséhez és a tapadásmentes bevonat károsodásához vezethet. (Például: ha gáz-, elektromos vagy kerámia főzőlapon a maximális teljesítményt 8–10 percnél, illetve indukciós főzőlapon 2–3 percnél tovább használja, az edény hőmérséklete elérheti a 300–350 °C-ot!!!)

Az antiadhezív bevonat számára ajánlott maximális hőmérséklet 250 °C!!!

Magasabb hőmérsékleten a műanyag alkatrészek szagot áraszthatnak.

4. Minden használat előtt melegítse elő az edényt kb. 1–3 percig 150–180 °C-ra a főzőlap típusától függően. Figyelem a tanácsokra – lásd a 3. pontot.

AJÁNLÁS: Az edény optimális hőmérsékletének ellenőrzésére javasoljuk az úgynevezett „vízpróbát”: cseppentsen néhány csepp vizet az edénybe – ha a hőmérséklet megfelelő, a vízcseppek szétfroccsennek, gyöngyözni kezdenek és gyorsan elpárolognak. Csak ekkor éri el az edény az optimális hőmérsékletet.

5. A „vízpróba” elvégzése után azonnal tegye az edénybe a főzni, sütni vagy pirítani kívánt alapanyagokat.



Használat közben ne érintse meg az edényt (a műanyag fogantyúk kivételével), mert FORRÓ!

Az edény HASZNÁLHATÓ sütőben is (pl. elektromos/gázas/forrólevegős sütőben). FIGYELEM!!! Ebben az esetben a műanyag fogantyúk FORRÓK lesznek!

Különösen ügyeljen arra, hogy gyermekek és cselekvőképtelen személyek ne érjenek az edényhez!

AJÁNLÁS: Gázzal vagy elektromossággal működő sütő felső fűtéssel történő használata esetén javasoljuk, hogy az edényt a lehető legtávolabb helyezze el a fűtőspiráltól. Különösen régebbi típusú sütőknél előfordulhat, hogy a sütő felső része túlmelegszik (280–320 °C), ami meghaladhatja a megengedett maximális hőmérsékletet (220 °C).

A túlmelegedés kellemetlen szagot okozhat a műanyag alkatrészeknél, illetve a tapadásmentes bevonat károsodásához és tapadásmentes tulajdonságainak elvesztéséhez vezethet.

Használati útmutató

Gáztűzhelyek használata esetén javasoljuk öntöttvas hőelosztó lapok alkalmazását. Miután az edényt a megfelelő hőmérsékletre (150–180 °C) felmelegítette (ez körülbelül 1–3 perc, a tűzhely típusától függően – ellenőrizheti vízpróbával, lásd az 5. pontot), helyezze bele a húst vagy más ételt, hagyja egy kicsit kérgesedni, majd folytassa a sütést közepes vagy alacsonyabb hőfokon.

Ezeknek az edényeknek nagy előnye, hogy nem szívják magukba a szagokat, így ugyanabban az edényben lehet főzni, sütni és pirítani is.



Edényeink használatához nem kell újra megtanulnia főzni. Úgy főzhet, ahogy megszokta – csak a hőforrás szabályozását kell elsajátítania. Ne melegítse túl feleslegesen az edényt – ezzel energiát és pénzt takarít meg!

Karbantartás (mosás és tisztítás)

- Az edényt langyos, mosogatószeres vízben mossa el, öblítse le és törölje szárazra.
- Ne használjon súrolószert vagy a szivacs dörzsi oldalát az edény tisztításához.
- Az edény mosogatógépben is tisztítható, de az egyszerű tisztíthatóság miatt EZ NEM AJÁNLOTT.
- Csak fából vagy műanyagból készült konyhai eszközöket használjon.
- Ne használjon fém konyhai eszközöket!
- Az üres edényt soha ne melegítse feleslegesen túl.



Ne használja élelmiszerek tárolására – az edény főzésre szolgál, nem tárolásra.

Ha savas vagy lúgos ételeket (például lecsót, paradicsomszószt, savanyú káposztát, erőspaprikás pörköltet stb.) tárol az edényben, az bevonat leválását okozhatja.

Ne tárolja az edényt étellel együtt hűtőszekrényben vagy fagyasztóban.

A megjelenés kisebb eltéréseit a termék kézi megmunkálása okozza, ezek nincsenek hatással az edény működésére vagy használati tulajdonságaira, és ezért nem minősülnek reklamációs oknak.

Sütés



Alkalmas hús, házi kenyér,
gőzgombóc, sütemény, pizza
stb. sütésére.

A Remoska® márkájú elektromos melegítő fedél az edényt a jól ismert Remoska® elektromos sütőedénnyé alakítja. Mindenféle húst, zöldséget, sós és édes ételt elkészíthet benne. Legalkalmasabb sütésre és gratinálásra, de melegítésre és kiolvasztásra is használható. Az ételkészítés megfelel az egészséges táplálkozás és a diéta elveinek is

Biztonsági figyelmeztetések

Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, szerviztechnikusának vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie a veszélyes helyzetek elkerülése érdekében.



FORRÓ FELÜLET

Az így megjelölt részek nagyon forrók (fedél, támasz, állvány).



VESZÉLY!!!

A fedélben fűtőelem található. A fedél az ételkészítés során **NAGYON FORRÓ**, és a főkapcsoló kikapcsolása után is forró marad. **NE ÉRINTSE MEG** az ételkészítés közben sem a fedél felületét, sem a többi fém vagy üveg részt. A fedél mozgatásához kizárólag a műanyag fogantyút használja.

A készülék nem alkalmas külső időzítő kapcsolóval vagy távirányítóval történő működtetésre.

A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak, vagy ki lettek oktatva a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást – amennyiben azt a felhasználó végzi – gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha elmúltak 8 évesek, és felügyelet alatt állnak. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a tápkábeltől.

A működésben lévő készüléket mindig a hozzá tartozó állványra kell helyezni.



FIGYELEM!!!

A fedelet soha ne helyezze le az alsó, fűtő felületével lefelé sem alátétre, sem munkalapra – mindig **FORDÍTVA** tegye le (lásd az ábrát). Ehhez a pozícióhoz lett kialakítva a fogantyú és a támasz. Az ételkészítés befejezése után **KAPCSOLJA KI** a főkapcsolót, és **HÚZZA KI** a készüléket a hálózathoz. Hagyja az összes alkatrészt kihűlni.



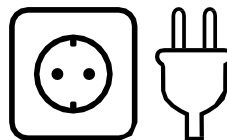
ROSSZ



HELYES

Tisztítás, karbantartás vagy a használat befejezése előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból!

A levehető kábelt csak akkor szabad lecsatlakoztatni, ha az ki van húzva a hálózati aljzatból.



VESZÉLY!!!

A készüléket **NE HASZNÁLJA** nedves környezetben vagy közvetlen esőben!

Helyezze a készüléket gyermekek és háziállatok által nem elérhető helyre!

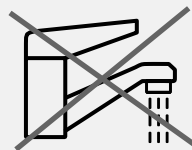
Háziállatokat vagy madarakat tartó személyek figyelmébe ajánljuk az általános szabályt: a háziállatok jelenléte a konyhában nem kívánatos.

A készüléket ne helyezze műanyag vagy gyúlékony tárgyak közelébe.

Ne tegyen semmilyen tárgyat a készülékre, és ne takarja le (például konyharuhával stb.).

FIGYELEM!!!

- A fedelet TILOS vízbe meríteni!
- A fedelet ne mossa folyó víz alatt!
- Ezért a fedél tisztításához **NE HASZNÁLJON** mosogatógépet!



Használati útmutató

Első használat előtt mossa el az élelmiszerrel érintkező részeket forró, mosogatószeres vízben, majd alaposan szárítsa meg őket. A fazekat javasolt kb. a tál magasságának 2/3-áig megtölteni (max. 6–8 cm), hogy az étel ne érjen a melegítő fedélhez, és ne égjen oda.

A Remoska® Tria nem rendelkezik hőmérsékletszabályozással, mivel egyenletesen működik, így nem kell attól tartania, hogy az étel odaég. Az edény belső hőmérséklete 160–180 °C (a hőmérséklet az étel mennyiségétől és típusától függően változhat).

NE MELEGÍTSE ELŐ A MELEGÍTŐ FEDELET VAGY AZ EGÉSZ REMOSKÁT ÉTEL NÉLKÜL!!!

Az üveg- vagy soft-nyomású fedéllel ellátott Remoska használatától eltérően, a melegítő fedél esetében nem ajánlott az edényt előmelegíteni étel nélkül, úgynevezett „szárazon”, mivel ez károsíthatja a felső fedél tapadásmentes bevonatát. Ha elő kell melegítenie az edényt, öntsön bele egy kevés vizet, majd a felmelegítés után öntse ki, és törölje szárazra az edényt. A fedél felemelését az ételkészítés során csak a legszükségesebb esetekben javasoljuk, mivel a gyakori nyitogatás kiszáradhatja az ételt.

A Remoska® Tria melegítő fedelét négy üreges csavarral gyártják. Ennek köszönhetően biztosítottak az optimális sütési feltételek. Fontos ellenőrizni és tisztítani a csavarok átjárhatóságát, mivel ezek idővel eltömődhetnek szennyeződésekkel vagy odaégett ételmaradványokkal.

Hús sütésekor fontos szem előtt tartani, hogy a különböző húsfajták eltérő mennyiségű vizet és zsírt tartalmaznak, ezért a tapadásmentes bevonatú edényben a húst feleslegesen nem kell aláönteni; a felesleges gőz a fedélben lévő szelepeken keresztül távozik. Az elkészült ételek szaftosak, puhák maradnak, és nem száradnak ki a hosszabb sütés során, mint a hagyományos sütőben.



FIGYELEM!!!

Ha a húst aláöntjük, akkor az nem sül meg megfelelően, és a sütési idő meghosszabbodik.

Az ételek keveréséhez vagy az edény faláról, illetve aljáról való leválasztásához NE HASZNÁLJON éles vagy fémből készült eszközöket, mert ezek megsérthetik a tapadásmentes bevonatot! MINDIG csak fa vagy műanyag eszközöket használjon! Soha ne darabolja fel az ételt közvetlenül az edényben!

Ne helyezzen alufóliát, sütőpapírt vagy bármi mást a fedél és az edény közé!

A Remoska receptkönyvében (RECEPTEK) megadott ajánlott ételkészítési idők változhatnak az elektromos hálózat ingadozásai miatt.

Mindig húzza ki a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja.

Ha a melegítő fedél tápkábele megsérül, azonnal húzza ki a készüléket a hálózatról, és ne használja tovább.

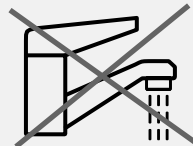
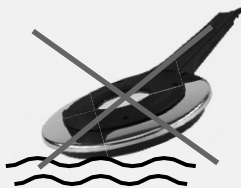
Karbantartás (mosás és tisztítás)

A melegítő fedelet csak teljes kihűlés és a hálózatról való lecsatlakoztatás után szabad tisztítani.



FIGYELEM!!!

- A fedelet tilos vízbe meríteni!
- A fedelet ne mossa folyó víz alatt!
- Ezért a fedél tisztításához NE HASZNÁLJON mosogatógépet!



A fedél alsó részét törölje le egy meleg, mosogatószeres vízbe mártott nedves szivaccsal (ne használja a szivacs dörzsi oldalát).

A felső rész polírozott rozsdamentes anyagból készült. Ebben az esetben se használjon soha súrolószemcséket tartalmazó tisztítószeret vagy a szivacs dörzsi oldalát, mert az anyag megsérülhet, megkarcolódhat!

Ha az étel odatapad az edényhez, hagyja azt belül beáztatva fellazulni. A kiváló minőségű tapadásmentes bevonatnak köszönhetően a tisztítás nagyon egyszerű – mosogatószerrel és a szivacs puha oldalával a szokásos módon elmosható.

Párolás



Alkalmas párolt hús, pörkölt,
ragu, zöldségek stb.
elkészítésére.

A soft-nyomású fedél speciálisan úgy lett kialakítva, hogy enyhe nyomás alatt, lassú és kíméletes főzést tegyen lehetővé, miközben megőrzi az ételben található összes ásványi anyagot és vitamint. A nagy űrtartalmú edénnyel kombinálva ideális húsos ételek és húslevesek elkészítésére.

- A speciális fedél szimulálja a lassú, kíméletes főzést enyhe nyomás alatt.
- A főzés során a fedél bármikor levehető az edényről.
- A fedél edzett biztonsági üvegből készült, szilikon tömítéssel ellátva.
- A fedélen szabályozószelep található szilikonborítással, valamint egy biztonsági szelep.
- Az egyszerű nyitó/záró mechanizmus egy kézzel is könnyen kezelhető.
- A kíméletes, enyhe nyomás alatti főzés megőrzi az összes vitamint és tápanyagot.

Biztonsági figyelmeztetések

- A soft-nyomású fedél használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.
- Meghibásodás esetén ne használja tovább a soft-nyomású fedelet, és forduljon a forgalmazójához vagy a Remoska s.r.o. szervizosztályához.
- A soft-nyomású fedelet nem szabad erővel nyitni vagy zárni.
- A soft-nyomású fedéllel ellátott edényt ne melegítse üresen, mert megsérülhet.
- Ne használja az edényt soft-nyomású fedéllel együtt sütéshez.

- Győződjön meg róla, hogy a fedél karjai megfelelően be vannak csúsztatva az edény fogantyúiba (ellenkező esetben a zár szimbólumnál egy piros pont jelenik meg).
- A gőzkivezető nyílást irányítsa a kezelőszemélyzettől távol.



A soft-nyomású fedél alsó oldalán vízcseppek csapódhatnak le. A fedél felnyitásakor ezek lecsoroghatnak, ami forrázásvesztélyt jelent.

FIGYELEM!!!

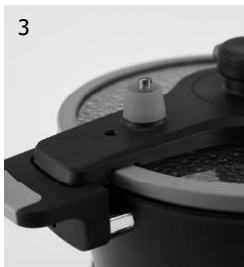
- ne melegítse túl az üres edényt
- az energiatakarékosság érdekében ne használjon a szükségesnél nagyobb főzőlapot
- kiváló hővezetése és hőelosztása miatt az edény kisebb főzőlapokon is használható
- használjon fa vagy szilikon konyhai eszközöket
- ügyeljen arra, hogy a karok megfelelően be legyenek csúsztatva az edény fogantyúiba

Használati útmutató



helyes pozíció – fekete pont a szimbólumnál

1. Helyezze az alapanyagokat az edénybe
2. Helyezze a soft-nyomású fedelet az edényre a megfelelő pozícióba (a fedél fém karjait csúsztassa be az edény fogantyúiba).



a szelep helyes pozíciója – egyszerű gőzelvezetés

3. A soft-nyomású fedél lezárása után túlnyomás keletkezik az edény belsejében – a szelep a maximális pozícióba emelkedik, és nagy mennyiségű gőz távozik belőle. Csökkentse a főzőlap/hőforrás hőmérsékletét, így csökken a nyomás az edényben, kevesebb gőz keletkezik, és a szelep a helyes pozícióba (kb. a maximális szelepemelkedés feléig) süllyed vissza.



FIGYELEM!!!

Ha a fedél nincs megfelelően ráhelyezve az edényre (a zár szimbólum melletti pont piros, lásd 5. ábra), nyomja meg a fedél műanyag szélét (lásd 6. ábra), így a karok a megfelelő helyekre csúsznak be a fogantyúukba.





FIGYELEM!!!

Ha az edény fogantyúi meglazultak, helyezze rá a soft-nyomású fedelet a megfelelő pozícióba (lásd a fenti 2. ábrát), csúsztassa be a karokat a meglazult fogantyúkba, és húzza meg a csavarokat.



Karbantartás (mosás és tisztítás)

Használat előtt törölje le a fedelet egy nedves ruhával.

AJÁNLÁS: Ha lehetséges, az ételkészítés befejezése után azonnal tisztítsa meg a soft-nyomású fedelet és minden alkatrészt, hogy a szennyeződések ne száradjanak rá a fedélre.

Az edényt és a soft-nyomású fedelet nem javasoljuk mosogatógépben tisztítani.

A soft-nyomású fedél részletes szétszerelési és tisztítási útmutatóját megtalálja a www.remoska.eu weboldalon.



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