

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®

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

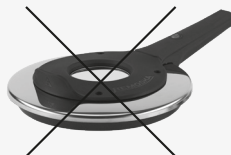
• Podczas pracy pokrywa, misa i stojak są bardzo gorące i pozostają gorące również po wyłączeniu. Dotykaj wyłącznie plastikowego uchwyty pokrywy oraz podpórki.



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	220–240 V ~ 50–60 Hz	410 W
Classic/Prima 4l	4 litry	220–240 V ~ 50–60 Hz	590W
Dua 2l	2 litry	220–240 V ~ 50–60 Hz	410 W
Dua 4l	4 litry	220–240 V ~ 50–60 Hz	590W
Tria	3,5 litra	220–240 V ~ 50–60 Hz	610W

- 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 włóż 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.