

Remoska® Tria

Návod k použití / Instruction booklet

CZ

EN



REMOSKA®

Obsah

Remoska® Tria.....	3
Obsah balení	4
Kombinace výrobku	4
Pečicí víko s topným tělesem a stojan	5
Skleněná poklice	5
Soft-tlakové víko	5
Hrnek Remoska® Tria	6
Bezpečnostní upozornění	6
Teplotní odolnost výrobku	6
 Vaření	 7
Bezpečnostní upozornění	8
Návod k použití	9
Údržba (mytí a čištění)	10
 Pečení	 11
Bezpečnostní upozornění	11
Návod k použití	14
Údržba (mytí a čištění)	15
 Dušení	 16
Bezpečnostní upozornění	16
Návod k použití	17
Údržba (mytí a čištění)	19

Remoska® Tria

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili výrobek tradiční české značky REMOSKA®, která je v českých kuchyních používána již od roku 1957 a je stále velmi oblíbená. Pro své široké použití si našla REMOSKA® oblibu nejen v České republice, ale i v zahraničí.

Multicooker Remoska® Tria je multifunkční kuchyňské zařízení, které díky třem různým víkům udělá z jednoho hrnce tři různé kuchyňské spotřebiče/pomocníky.



Obsah balení



Kombinace výrobku



1 Skleněná poklice



Skleněná poklice je vyrobena z tvrzeného bezpečnostního skla, které je po obvodu opatřeno silikonovým těsněním. Speciální profil okraje poklice je šetrný k okrajům hrnce a zároveň přirozeně reguluje množství odváděné páry z hrnce. Společně s regulační dírkou umožňuje vařit zdravě s malým množstvím vody.

2 Soft-tlakové víko



Soft-tlakové víko v kombinaci s objemným hrncem je ideálním pomocníkem pro pomalý způsob šetrného vaření pod mírným tlakem, které v připravovaném pokrmu zachovává všechny minerály a vitamíny. Skleněná poklice je vyrobena z tvrzeného bezpečnostního skla, které je po obvodu opatřeno silikonovým těsněním.

Patentovaný způsob uchycení víka umožňuje ovládání (otevření a zavření víka) pomocí jedné ruky. Na víku je umístěn regulační ventil se silikonovým krytem a pojistný ventil.

3 + 5



Pečicí víko s topným tělesem a stojan

Horní část víka je vyrobena z nerezového plechu. Dolní část víka je z hliníku a je potažena nepřilnavým povrchem. Teplo z víka, kde je umístěno topné těleso, je přenášeno stěnami hrnce až na dno hrnce a potravina je tedy ohřívána ze všech stran.

Uvnitř hrnce je optimální teplota pro pečení potravin 160–180 °C. Přebytková pára, vznikající při pečení, je odváděna čtyřmi dutými šrouby ve víku, upravované potraviny se tedy nevysušují, zůstávají měkké, šťavnaté a zachovávají si svou vůni.

Pečicí víko má skleněné okénko. Přívodní kabel s euro konektorem a zástrčkou dle požadavků zákazníka nebo odběratele je odnímatelný od držadla. Vypínač je umístěn na horní části držadla, tak aby kontrola stavu **zap/vyp** byla možná v jakékoliv poloze. Umístění vypínače na horní části držadla usnadňuje ovládání pro praváky i leváky.

Víko je navrženo tak, aby mohlo být položeno na pracovní plochu topnou částí směrem vzhůru. Součástí balení je praktický stojan pod hrnec, který je vyroben z teplotně odolného plastu.

Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.
Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!