

Remoska® Tria

Návod k použití / Instruction booklet

CZ



REMOSKA®

Area

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

Remoska®Trios

We would like to thank you for the fact that we have purchased traditional Czech products REMOSKA®, which has been used in Czech cuisine since 1957 and is constantly available. Pro své široké použití si našla REMOSKA® oblibu nejen nejen v Czech republice, ale iv zahraničí.

The Remoska® Tria multicooker is a multifunctional kitchen, which is combined with different kitchen functions/pomocníky.



The area of the ball



Combinations of production



1 The sloping wall



Skleněná poklice is vyrobena z vrzeného bezpečnostního skla, which is eaten after opat-
řeno silicone těsněním. Speciální profi l okraje poklice is šetrný k okrajům hrnce and zá-roveň
přirozeně regulates multiple different aspects of hrnce. The society regulates the health and
safety of people in general.

2 Soft-touch screen



Soft-tlakové víko víným s omjemným hrncem it ideálním pomocníkem pro malý způsob
šetrného vaření under the mírným tlakem, které v připravovaném pokrmu zachovává všechny
minerály a vitamins. Skleněná poklice is vyrobena z vrzeného bezpečnostního skla, which is
covered with silicone.

Patentovaný způsob uchycení víka umožňuje ovládání (otevření a zavření víka) pomocí one
rule. It has a regulated vent with a silicone cover and a solid vent.

3 + 5



Peřící víko s topným tělesem and stator

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

Uvnitř hrnce is optimální teplota pro pečení potravin 160–180 °C. Přebytná pára, vznik-
ající při pečení, je odváděna čtyřmi dutými šrouby ve víku, upravované potraviny se tedy
nevysušují, zůstávají měkké, šťavnaté and keep it safe.

Peřící víko má skleněné okénko. Přívodní cable with euro connector and zástrčkou dle žá-
davky zákazníka nebo můžete it odnímatelný from držadla. It should be adjusted to the
highest level, so that the control of the **zap/vyp** rate can be achieved in any position.
Umístění vypínače on horní části držadla usnadňuje ovládání pro praváky and leváky.

This is how it is done so that it can be položeno on the work floor and the time it takes to get
there. Součástí balení is a practical stojan under the hrnec, which is vyroben with a thermal
insulation layer.

4 Hrnec Remoska® Tria



Základem eats a large portion, which is eaten with vnitřní and vnější části potažen vícevrstvným nepřilnavým povrchem. K hrnci jsou připevněny dva úchyty. It is made of high-quality material, temperature-controlled up to 220 °C and therefore easy to handle. Díky nerezovým teplotním měřákům zůstávají úchyty při vaření vždy studené.

Safety precautions



CAUTION!!!

V případě poškození elektrické části přístroje (přírodní kabel, topné těleso, vypínač) **VŽDY** vyhledejte odborný servis. Přístroj after opravě **MUSÍ** projít elektrickými testy! To ensure that the electric power supply is not damaged, there is no need **for any** electrical wiring. Pečící hrnec s nepřilnavým povrchem lze používat teploty max. 220°C.

Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním spotřebiče (např. znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních opatření. Výrobek po době ukončení jeho životnosti neumisťujte to běžného waste!

Thermal efficiency of production

	Temperature to °C	Trouba
Hrnec	220°C	✓
The sloping wall	220°C	✓
Soft-touch screen	80 °C	✗
The little one	80 °C	✗

Před použitím Remoska® Multicooker Tria si pečlivě přečtěte návod k použití.

Varení



Vhodné i pro pomalé vaření, pro přípravu polévek, pýřiloh, omáček apod.

Rovnoměrný and rychlý disvod tepla takes 8 mm to the bottom of the hrnce. The bottom of it is to use it for the first time on different wooden boards.



liquid



slokeramika



induction



electric telephone



El. Canvas

Nepřilnavá vrstva hrnce it is free from harmful substances PFOA. Hliníková slitina is opatřená vícevrstvným nepřilnavým povrchem, it is odolnost it zvýšena vyztužením slídamí oxidů titaniu. Takto vyztužená nepřilnavá povrchová úprava je výrazně odolnější proti otěru nebo mechanickému poškození.

First name first name	28cm
Highlander	13 cm
Doporučená maximální výška pokrmu pro pečení	6–8 cm
Doporučená maximální výška pokrmu pro vaření	9.5 cm
Využitelný objem pro pečení	3 liters
Využitelný objem pro vaření	5.5 liters

Safety precautions

1. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou s potravinami, v horké vodě s přidáním saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou and vytřete to dry.
2. Vnitřní plochu nádoby vytřete tukem nebo oil (buďte prstem nebo help ubrousk).
3. It takes about 3 minutes (liquid, electric sponge, sklokeramická board) and about 1 minute (inductive spore), after taking the time to apply the papírovým ubrouskem.



GUISE!!!

Nepoužívejte maximální výkon sporáku delší dobu u prázdné nádoby (hlavně u indukčního vaříče), mohlo by dojít k přehřátí nádoby a tím k znehodnocení antiadhezního povlaku (např.: při použití max. výkonu u plynového a elektrického sporáku a sklokeramické boardy po dobu nad 8-10 minut au indukčního vaříče po dobu nad 2-3 minut se může teplota nádoby vyšplhat až na 300–350 °C!!!

The maximum temperature is 250 °C!!!

Při vyšších teplotách můžou plastové části odor.

4. Let it cook for 1-3 minutes at 150-180 °C
dle vaříče friend. Watch out for visa advice. bod ý. 3.

DOPORUČENÍ: Pro ověření optimální teploty nádoby doporučujeme provést "zkoušku vodou" so that it is nádoby stýkněte pár kapek vody, which will be při správné teplotě rozprsknou, zažnou perlit a it will disappear quickly. Teprve tehdy má nádoba optimální teplotu.

5. After provenení "zkoušky vodou" and then vložte suroviny to nádoby, which you want to vařit, you can smear it.



Během používání se nedotýkejte nádoby (vyjma plastových držadel), protože je **HORKÁ!**

Nádobí LZE užívat v troubě (např. elektrické/plynové/horko-vzdušné).
GUISE!!! V tomto případě budou plastové úchyty **HORKÉ!**

Please make sure that people are not affected by it !

DOPORUČENÍ: Let's take a closer look at the electrical connections and the electrical connections, as well as the connections to the top of the spirály. Zejména u starších trouby může docházet k přehřátí vrchní části trouby (280–320 °C), which is why it is necessary to povolené teploty (max. 220 °C).

There is no need to take care of any damage to the plastic parts or to remove any damages .

To use

In the case of fluids, **we need to** use liquid materials to dissolve them. After warming up, set the temperature to 150-180 °C (for 1-3 minutes for a second time) and then mix it up. pokrm to nádoby, nechejte chvíli zatáhnout a poté pokračujte v úpravě už na středním nebo nižším stupni teploty.

Velkou výhodou těchto nádob je, že neabsorbují pachy, so v one nádobě lze vařit, smažit i péct.



V našem nádobí se nemusíte učit vařit. Vaříte, as jste zvyklí, pouze se naučíte ovládat tepelný zdroj. Nádobí albeoýný ne- přehýbívejte – šetříte energy and vlastní peníze!

Údržba (mytí and čištění)

- Hrnec umyjte ve vlažné vodě s přidavkem saponátu, opláchněte her a vysušte.
- On my part, I have no idea what to do with it, and I don't know what to do with it.
- It's possible to think about it, I think about it, it's **NEDOPORU-WE FEEL.**
- Používejte pouze dřevěné and umýlohmotné kuchyňské nářadí.
- Nepoužívejte kovové nářadí!
- Prázdné nádoby will never be disposed of.



There is no need for storage, no need for storage, no need for storage.

Při skladování kyselých nebo zásaditých pokrmů (jako je např. lečo, rajská omáčka, kysané zelí, feferonkového guláše apod.) in nádobí, může dojít k loupání povlaku.

Neskladujte nádobí s potravinami v lednici ani v mrazáku.

Minor deviations from the purpose of the work, the way it works, the way it works, the way it works, the way it works and the way it works, no need to pay attention to the costs.

Pečení



Vhodné pro pečení masa, domácího bread, buchty, dinners, pizza and more.

Elektrické pečicí víko zn. Remoska® udělá z hrnce starou známou elektrickou pečicí mísu zn. Remoska®. Můžete v ní připravit všechny druhy masa, zeleninu, slané and sladké food.

Nejvhodnější použití je pro pečení and zapékání, ale využít také pro ohřívání and rozmra-zování. Příprava jídel odpovídá zdravé výživě and diet.

Safety precautions

If they are connected to the cable, they must be equipped with a service, a service technician, and a similar person to take care of the situation.



HORKÝ POVRCH

Díly takto označené jsou velmi horké (víko, opěrka, stator).

**SAFE!!!**

Ve víku je umístěno topné těleso. Víko je během přípravy po-krmů **VELMI HORKÉ** and zůstává horké i po vypnutí hlavního vy- pínače. **NEDOTÝKEJTE** se během přípravy pokrmů povrchu víka nor ostatních kovových či skleněných částí. Pro manipulation s víkem použijte jen plastové držadlo.

Spotřebič není určen pro zapojení prostřednictvím vnějšího řasového spínače nebo dál-kového ovládání.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší. People with mental health and mental health issues should be informed about their safety and security under the supervision of a understandable, nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmíjí hrát. čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmíjí provádět děti, pokud nejsou oldší 8 let a jen under supervision. Děti mladší 8 let se must držet despite the dosah spotřebiče a jeho přívodu.

Spotřebič v ýinnosti must bet vždy umístěn on a given basis.

**GUISE!!!**

In this way, you will need to work on it , but it will work fine in the future . **OBRÁCENÝ** (see: Pro tuto polohu je navrženo držadlo a opěrka. After completing the process , **take a closer look** at the electronics. Nechte vše vychladnout.

**ŠPATNÝ****CORRECTLY**

Před čištěním, údržbou nebo after ukončení práce, spotřebič vypněte and odpojte od elektrické sítě vy-tažením vidlice z elektrické zásuvky!



Odnímatelný cable must be disconnected in order to disconnect it from elektrické zásuvky.

**SAFE!!!**

Přístroj **NEPOUŽÍVEJTE** ve vlhkém prostředí ani na přímém desti!

Přístroj umístěte despite the dosah dítí and domácích mazlíčků!

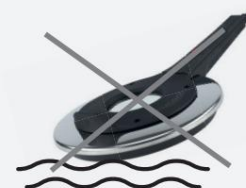
Chovatelům domácích zvířat/ptactva připomínáme obec- nou zásadu: Umístění a přítomnost domácích zvířat in the kitchen je nežádoucí.

Přístroj neumísťujte to blízkosti plastových and hořlavých předmětů.

On the right side of the page, on the right side of the page . uýrkou apod.

GUISE!!!

- Víko nesmí být ponořeno do vody!
- Víko neomývejte pod tekoucí vodou!
- Proto pro mytí víka **NEPOUŽÍVEJTE** automatickou myýku!



To use

Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přírodním saponátem a důkladně je vysušte. It is necessary to fill it up to 2/3 of the size of the bowl (max. 6–8 cm) so that it can be combined with the top and bottom of the bowl.

Remoska® Tria není vybavena regulací, protože work stejnoměrně and neobavíte se tedy obávat, že připravovaný pokrm přepálíte. Teplota uvnitř hrnce je 160–180 °C (teplota je závislá na množství a druhu potravin).

NEPŘEDEHÝVAT TOPNÉ VÍKO NEBO CELOU REMOSKU WITHOUT POTRAVIN!!!

At the end of the day, there is no need for any soft tissue, just for the time being, there will be no need for help, so to speak. "dry" is the way to go after the next step. Pokud potřebujete hrnec předejít, pak do něj nalijte malé množství vody a tu po zahřátí hrnce vylijte a hrnec vysušte. Do-poručujeme zvedat víko během přípravy pokrmů jen v nejnutnějších případech, pokrm se řádným otevřením vysušuje.

Pečící víko Remoska® Tria is vyráběno se čtyřmi šrouby dutými. Díky tomu jsou zachovány optimální podmínky pro pečení. It's important to control your situation and sometimes get blinded by nejistotami/připeřenin.

First of all, there is a lot of information about it, there is no information about it, there is no information about it; přebytečná pára je odváděna ventily ve víku. Připravené pokrmy zůstávají šťavnaté, vláčné and nevysušují se dlouhým pečením as in classic troubě.



GUISE!!!

Let's take a closer look at it, let's take a closer look at it, and then we'll take a closer look at it.

Pro míchání and uvolňování pokrmů from stěn nebo dna **NEPOUŽÍVEJTE** ostré and kovové nástroje. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu! **POUŽÍVEJTE** vždy jen dřevěné nebo plastové nástroje. **Never neporčujte pokrm v hrnci!**

Mezi víko a nádobu nekládejte alobal, pečící papír ani cokoli jiného!

Doporučené řasy přípravy pokrmů viz. Kuchařka RECIPES from Remosky mohou být ovlivněny nestable elektrickou sítí.

Vždy odpojte spotřebič z elektrické sítě, pokud ho necháváte without supervision.

There is a connection between the cable and the power supply, and then it is disconnected from the electric power supply and it is still not in use.

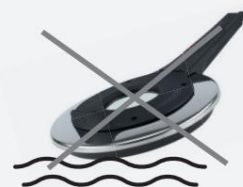
Údržba (mytí and čištění)

Pečící víko může být čištěno až after úplném vychladnutí and odpojení from elektrické sítě.



GUISE!!!

- Víko nesmí být ponořeno do vody!
- Víko neomývejte pod tekoucí vodou!
- Proto pro mytí víka **NEPOUŽÍVEJTE** automatickou myčku!



Spodní část víka otřete vlhkou houbičkou (nepoužívejte její drsnou plochu) namoženou v teplé vodě se saponátem.

Horní část is vyrobena z leštěného nerezového materiálu. Ani v tomto případě **NO ONE** nepoužívejte čisticí prášky s abrazivními částicemi nebo drsnou plochu mycí houbičky. Mohlo by dojít k jeho poškrábání!

Please take a moment to ask questions, please take a moment to ask questions.

Díky kvalitnímu nepřilnavému povrchu is mytí velmi snadné – aid of the saponátu and měkké strany houbičky washed běžným with působem.

Suffocating



Vhodné pro přípravu dušeného
mass, guláše, ragů, zeleniny apod.

Soft-tlakové víko is speciálně funkčně navrženo pro malý způsob šetrného vaření under the
mírným tlakem, které v připravovaném pokrmu zachovává všechny minerály a vitamíny.
Soft-tlakové víko v kombinaci s objemným hrncem it ideální pro přípravu masitých po-krmů and
vývarů.

- Speciální víko simulující slowly způsob šetrného vaření under mírným tlakem.
- Víko můžete kdykoliv během vaření sejmout z hrnce.
- It comes from a different silicone container.
- It has a regulated vent with a silicone cover and a solid vent.
- Jednosměrný mechanismus otevírání/zavírání víka pomocí jedné ruky.
- Díky šetrnému vaření pod mírným tlakem jsou zachovány všechny vitamíny a živiny.

Safety precautions

- Před použitím soft-tlakového víka pečlivě prostudujte návod k použití.
- Při výskytu poruchy nepokračujte v používání soft-tlakového víka a kontaktujte svého
prodejce nebo servisní oddělení Remoska sro
- Soft-tlakové víko nesmí být otevíráno a zavíráno silou.
- Hrnec se soft-tlakovým víkem nezapínejte prázdný, došlo k jeho poškození.
- Nepoužívejte hrnec v kombinaci se soft-tlakovým víkem ke smažení.

- Please note that this is the way to go in order to make it better (pokud ne u sym-bolu
zámku se objeví žeravený bod).
- Open to the question, despite the service requirements.



**On the side of the soft-tlakového víka se sráží kapky vody.
Při otevření víka mohou stékat, hrozí opažení.**

GUISE!!!

- nepřehývejte prázdný hrnec
- pro úsporu energie nepoužívejte větší rozměr plotýnky
- díky vynikající vodivosti and rozložení tepla je možné hrnec
použít and on menších plotýnkách
- používejte dřevěné nebo silicone kuchyňské nářadí
- take care of your safety and health

To use



správná poloha
– žeravený bod u symbolu

1. Put the ingredients into the saucepan

2. Umístěte soft-tlakové víko on hrnec do správné polohy (zasunutí kovových táhel soft-
-tlakového víka to příslušných úchytů on hrnci)



3. After using the soft-tlakovou poklicí, you will have to take care of the time – ventilate it to the maximum polohy/výše, avoid it with a lot of pressure. Stáhněte teplotu vaříře/zdroje tepla, tím snížíte tlak v hrnci, množství páry a ventil bude vytlačen do správné polohy (cca ½ maximální výšky ventilu).



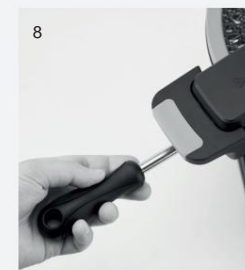
GUISE!!!

V případy nesprávného uložení víka na hrnec (bod u symbolu uzamčení zámku víka je žervený viz. dobre ý. 5) pýtlaťte plastové kraj víka viz. rev. ý. 6 táhla se zasunou na pýislušná místa do držadel.



GUISE!!!

From the bottom of the head to the bottom of the soft-tlakové víko to the right polohy (see: ý. 2 výše) from the bottom to the bottom of the head and to the end of the screw.



Údržba (mytí and ýištýní)

Před prvním použitím otýete víko vlhkým hadýíkem.

DOPORUÝENÍ: Pokud je to možné ihned po ukonýení pýípravy jídla vyýistýte soft-tlakové víko a všechny díly, to pýípadné neýistoty na víku nezaschly.

Hrnec a soft-tlakové víko nedoporuýujeme mýt v myýce.

Postup detailed demolition and soft-tlakového víka available at www.remoska.eu.

Remoska® Tria

Návod k použití / Instruction booklet

CZ



Contents

Remoska® Tria23

Package contents 24

Product combination 24

Glass lid 25

Soft-pressure lid 25

Baking lid with removable cable and stand 25

Remoska® Tria Sweat 26

Safety Warning 26

Temperature guide 26

Cooking27

Safety Warning 28

Instructions for use 29

Care and Cleaning 30

Baking31

Safety Warning 31

Instructions for use 34

Care and Cleaning 35

Stewing36

Safety Warning 36

Instructions for use 37

Care and Cleaning 39

Remoska® Tria

We thank you for purchasing our product, made by the traditional Czech Brand, REMOSKA®, which has been used in Czech kitchens since 1957 and is still popular today. REMOSKA® has gained popularity not only in the Czech Republic, but also internationally thanks to its versatility.

The Multicooker Remoska® Tria is a multi-functional kitchen appliance with three different lids, turning one cooking pot into three varied kitchen appliances.



Package contents



Product combination

1) Cooking



2) Baking



3) Stewing



1 Glass lid



The glass lid is made from hardened safety glass, and has a silicone seal around the edge. The soft silicone edge helps regulate the amount of steam released from the pot. Together with the steam vent, you can cook healthy meals using only a small amount of water.

2 Soft-pressure lid



The soft-pressure lid, combined with the large cooking pot, is ideal for slow cooking under moderate pressure, keeping all the minerals and vitamins you want and need in the food. The glass lid, made from hardened safety glass, has a silicone seal around the outer edge.

The patented lid allows you to easily open and close the lid with one hand. A regulation valve is located on the lid with a silicone covering and safety valve.

3 + 5



Baking lid with removable cable and stand

The upper part of the lid is made from stainless steel. The lower part of the lid is made from aluminum and has been coated in a non-stick surface. The heat from the lid, where the heating unit is located, heats the sides of the cooking pot through to the bottom of the pot, allowing the food to cook from all sides.

160–180 °C is the optimal temperature range for baking food inside the cooking pot. The lid helps to keep food from drying out and keeps in all the important flavours, whilst four steam vents releases excess steam and regulates the temperature inside the pot.

The heated lid has a small glass window, and by popular request, we have made the lead removable. To make the **on/off** switch easily accessible, we have put this on the handle to accommodate both left and right-handed people.

When taking the lid off the sweat, rest the lid on the worktop heat side up using the built in thermal resistant stand to avoid damage to your worktop.

4 Remoska® Tria Sweat



The base is a cast aluminum alloy cooking pot coated with a multi-layered, non-stick surface on both the inside and outside, reinforced to resist scratches from everyday use and is PFOA free. The bottom of the cooking pot is 8 mm thick and heats quickly and evenly on all hobs, including induction.

Safety Warning



ATTENTION!!!

ALWAYS find an expert service provider in the event of damage to any of the electrical parts of the machine (supply cable, heating unit, switch). The machine **MUST** pass electrical testing after it has been repaired. In order to not injure or be injured by the electrical current, **NEVER** perform any repairs or make any changes to the supply cable yourself.

The manufacture is not responsible for any damages or injuries caused by the incorrect use of the appliance (ex. food spoilage, injuries, burns, scalding burns, fires). The manufacture is also not responsible to uphold the guarantee in an event where the safety notices stated above have not been kept. Do not throw the product away in the common waste after its life span has ended.

Temperature guide

	Heat resistant up to °C	Ovenproof
Sweat	220°C	✓
Glass lid	220°C	✓
Baking lid	80 °C	✗
Soft-pressure lid	80 °C	✗

Carefully read the instructions for use before using the Remoska® Tria Multicooker.

Cooking



The cooking pot is ideal for cooking soups, sauces, etc.

The base is a cast aluminum alloy cooking pot coated with a multi-layered, non-stick surface on both the inside and outside, reinforced to resist scratches from everyday use and is PFOA free. The bottom of the cooking pot is 8 mm thick and heats quickly and evenly on all hobs, including induction.



gas



ceramic



induction



radiant



electric

The handles on the cooking pot are made from a high-quality thermal insulated material and heat resistant up to 220 °C, allowing for safe handling. The handles always stay cool during cooking on the hob thanks to their thermal, stainless steel connecting flame guards.

Diameter of the pot	28cm
Height of the pot	13 cm
Recommended max. height of food for baking with the heated lid	6–8 cm
Recommended max. height of food for cooking with the glass lid & soft-pressure lid	9.5cm
Max. baking with the heated lid capacity	3 liters
Max. cooking with the glass lid & soft-pressure lid capacity	5.5 liters

Safety Warning

1. Before the pot's first use, wash the sections that will come in contact with food in hot water and detergent. Thoroughly rinse the sweat with clean water then wipe until dry.
2. Wipe or spray the inside surface of the cooking pot with oil.
3. Heat up the cooking pot over a medium heat for about 3 minutes on either a gas, electric stove, glass-ceramic hob, or for approx. 1 minute on an induction hob.
Leave the pot to fully cool down. Then wipe the cooking pot again with a dry cloth.



ATTENTION!!!

Do not heat the cooking pot over a high heat when empty. Doing this will burn the cooking pot, causing the coating to deteriorate. Eg.: Pre-heating on the highest temperature on a gas, electric or glass-ceramic hob for longer than 8–10 minutes or for longer than 2–3 minutes on an induction cooker could cause the temperature to rise to 300–350 ° C

The maximum recommended temperature for the non-stick coating is 220 °C.

The plastic parts may start to smell at high temperatures.

4. Always pre-heat the cooking pot for 1–3 minutes on a heat between 150–180 °C (timing depending on the type of cooker) before every use.

RECOMMENDATION: We recommend doing a 'water test' in order to check if the cooking pot has heated to the optimal temperature. Drop a few drops of water into the cooking pot, which should burst at the optimal temperature and start to fizz and quickly vaporize.

5. Immediately place your ingredients that you want to cook, bake or fry into the cooking pot after having performed the "water test".



Do not touch the cooking pot while it is in use on the hob (except by the plastic handles). The cooking pot will be **HOT!**

The cooking pot can be used in the oven (ex. electric/gas/convection). The plastic handles will get **HOT** if in the oven.

Take special care that children and unauthorized persons do not touch the cooking pot.

RECOMMENDATION: When using the cooking pot in a gas or electric oven with upper heating, we recommend placing the cooking pot as far away as possible from the heating coils to avoid overheating above recommended temperature of 220 °C.

Overheating may cause an unpleasant odor to come from the plastic or non-stick coating, and will cause damage to the cooking pot.

Instructions for use

Upon heating up the cooking pot to the correct temperature, 150–180 °C (which takes approximately 1–3 minutes, based on the type of stove – you can check the correct temperature-perature using the water test, see point no. 5 above), place your meat or other food items into the cooking pot, leave them for a short while at this temperature and then continue to adjust the temperature to either a medium heat.



You don't have to learn how to cook to use our cookware. You can cook just as you are accustomed. You will only need to learn how to control the heat source. Do not overheat the cookware – you will save both energy and money!

Care and Cleaning

- Wash the cooking pot in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
- The cooking pot is dishwasher safe, however **WE RECOMMEND YOU** hand wash to protect the non-stick coating.
- Do not use abrasive cleaners, or steel wool on any part of the heated lid or cooking sweat.
- Do not use metal utensils.
- Use only wooden and plastic kitchen utensils



Do not use to store food. The cooking pot is for cooking, not for storing.

The coating may start to peel if you store acidic or alkaline food (e.g. pepper stew, tomato sauce, chilli con carne, etc.) in the cooking pot.

Do not store the cooking pot with food in the refrigerator or freezer

Over time, there will be general wear and tear on the appearance of the cooking pot. The better care you give to the cooking pot and its non-stick coating, the longer the cooking pot will last

Baking



Suitable for roasting meat, baking home-made bread, cakes, tarts, pizzas, etc.

The REMOSKA® electric baking lid will turn the cooking pot into the well-known REMOSKA® electric cooking pot. Proven most suitable for cooking as well as warming and thawing food, the Remoska is great for cooking all types of meat, vegetables, savory and sweet dishes in a healthy and nutritious way.

Safety Warning

Do not use this appliance if the lead is damaged. It must be replaced with a special lead by the manufacturer.



HOT SURFACE

Surfaces marked with this symbol are very hot (lid, support, stand)

**DANGER!!!**

The lid contains the heating element. While cooking, the lid is **VERY HOT** and remains hot after the main switch has been turned off. **DO NOT TOUCH** the lid surface or other metal parts while cooking. Use the plastic handle for handling the lid.

The appliance should not be used with an external timer or remote control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Children younger than 8 years of age must stay out of reach of the appliance and its power supply.

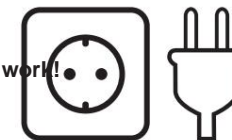
The appliance must only be used on the stand provided on a dry, level, heat resistant surface.

**CAUTION!!!**

Do not put the lid down on the heated side of the lid. Always place it in the **REVERSE** position (see Fig.). The handle and support have been designed for this position. When you have finished cooking, switch off the appliance, **TURN OFF** the main switch and **REMOVE THE PLUG** from the mains socket. Leave everything to cool down before cleaning and maintenance.

**WRONG****RIGHT**

Switch off the appliance and disconnect it from the power supply by removing the plug from the electrical socket before cleaning, maintenance or after finishing work!



The removable lead must only be disconnected from the appliance once it has been disconnected from the mains socket.

**DANGER!!!**

DO NOT use the appliance in a humid or damp environment.

Place the appliance out of reach of children and pets.

When using non-stick cookware or electric appliances with non-stick coatings, keep your pet birds out of the room. Birds have respiratory systems that are sensitive to many kinds of fumes, including fumes from overheated non-stick coating.

Do not place the appliance near plastic or inflammable objects.

Do not place any objects on the appliance and do not cover the appliance.

CAUTION!!!

- Do not immerse the lid in water.
- Do not wash the lid under running water.
- **NEVER** wash the lid in a dishwasher.



Instructions for use

Before using for the first time, wash the pot & pot stand in hot, soapy water. Do not immerse the heated lid in water. Wipe clean with a clean damp cloth. Make sure all parts are clean and dry before assembling the product. We recommend filling the pan up to 2/3 of its height (6–8 cm max.) in order to avoid contact between the food and the heating lid.

The heated lid has one temperature setting in order to cook food evenly. The temperature inside the pan is 160–180 °C (the temperature depends on the amount and type of food in the pan).

DO NOT PREHEAT THE HEATED LID OR THE COOKING PAN WHEN EMPTY!!!

Pre-heating the cooking pot without any food inside, i.e. "dry heating" can result in damage to the non-stick coating on the heated lid and cooking pot. If you need to pre-heat the pot then pour a small amount of water or oil into the pot before applying the lid.

We recommend you lift the lid as little as possible during cooking as this will let heat and steam escape and cause food to dry out. Keeping the lid closed will keep your food succulent and meat shouldn't need basting.

The heated lid has four (screw) vents. They help to regulate the temperature and steam inside the cooking pot, unlike a standard oven. Check the screws after every few uses to ensure they are clear as over time they can become blocked.



WARNING!!!

Lifting the lid will reduce the temperature inside the cooking pot and therefore increase the cooking time. Always check your meat is cooked thoroughly.

DO NOT use sharp or metal utensils inside the cooking pot as this will damage the non-stick surface. **ALWAYS USE** wooden, plastic or silicone utensils. **Never cut up food in the pot!**

Do not line the pot with aluminum foil, baking paper or anything else between the lid and pan.

Always disconnect the appliance from the mains socket if leaving it without supervision.

If the power cable is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains socket and discontinue use.

Care and Cleaning

Ensure that the lid has completely cooled and that the power is disconnected before cleaning.



CAUTION!!!

- Do not immerse the lid in water.
- Do not wash the lid under running water.
- **NEVER** wash the lid in a dishwasher.



Wipe the base of the lid with a clean damp cloth that has been soaked in warm soapy water, and dry thoroughly.

DO NOT use abrasive cleaners, or steel wool on any part of the heated lid or cooking pot.

The non-stick coating makes the cooking pot very easy to clean. If food sticks to the cooking pot, then leave to soak in warm soapy water, then wipe, rinse and dry thoroughly.

Stewing



Suitable for cooking stews, gou-lash, casseroles, vegetables, etc.

The soft-pressure lid is perfect for slow cooking under moderate pressure, to keep all the minerals and vitamins you want and need in the food. The soft-pressure lid combined with the large cooking pot is ideal for preparing stews and casseroles.

- Special lid simulating the slow method of carefully cooking under moderate pressure
- You can remove the lid from the cooking pot at any time when cooking
- The lid is made from hardened safety glass with a silicone seal
- A regulation valve is located on the lid with a silicon covering, along with a safety valve as well
- Simple mechanism for opening/closing the lid only requiring the use of one hand
- All vitamins and nutrients are well preserved thanks to the method of slow cooking with moderate pressure.

Safety Warning

- Carefully study the directions for use before using the soft-pressure lid.
- If the soft-pressure lid stops working, do not continue to use and contact your seller or the service department at Remoska sro
- Do not open or close the soft-pressure lid by force.
- Do not pre-heat the cooking pot with the soft-pressure lid in place. This will damage the appliance.
- Do not use the cooking pot with the soft-pressure lid for frying food.

- Ensure that the lid handles are properly inserted into the pan handles (unless a red dot appears on the lock symbol).
- Aim the opening for releasing steam away from the area where you are working.



Condensation will build up on the soft-pressure lid inside the cooking pot. Take care when lifting the lid as drops of water may roll down and scald. Wear oven gloves to protect.

NOTICE:

- do not heat up the cooking pot while empty
- to save energy, do not use a largesized hotplate the cooking pot can even be used on smallersized hotplates thanks to its excellent conductivity and heat distribution
- use wooden or silicon kitchen utensils
- ensure that the connecting rods are correctly inserted into the pot handles

Instruction for use



the circle next to the lock symbol is black when in correct position

1. Put ingredients in the pot
2. Place the soft-pressure lid on the pot in the right position (by sliding the metal rods of the soft-pressure lid to the relevant brackets on the pot)



3. Once the pot is sealed with the soft-pressure lid pressure develops inside the pot – the valve is pushed to the maximum position/height, a great amount of steam escapes from it. Lower the temperature of the cooker/heat source thereby reducing the pressure in the pot, the amount of steam and the valve will be pushed to the right position (approx. ½ of the maximum height of the valve).



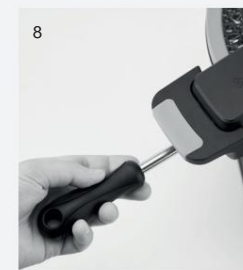
WARNING!!!

If the lid is placed on the pot incorrectly (the circle next to the lock symbol is red, see Fig. No. 5) press down the plastic edges of the lid, see Fig. No. 6 and the rods will slide into the relevant place in the handles.



WARNING!!!

If the handles on the pot become loose, place the soft-pressure lid in the right position (see Fig No. 2 above) insert the rods through the lid and loosened handles and tighten the screws.



Care and Cleaning

Wash the softpressure lid in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.

RECOMMENDATION: If possible, clean the softpressure lid and all other parts immediately after cooking to avoid food sticking to the lid.

We do not recommend washing the cooking pot or the softpressure lid in the dishwasher.

Access to a detailed disassembly and cleaning of the softpressure lid can be found at www.remoska.eu.



REMOSKA sro

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

www.remoska.eu