

Návod k použití • Návod na použitie • Instructions for use

• Bedienungsanleitung • Használati utasítás

• Instrukcje użytkowania

• Mode d'emploi • Gebruiksaanwijzing • Instrucciones de uso  
Uputstvo za upotrebu • Инструкция по применению



R21F, R22F



R21, R22

**[www.remoska.eu](http://www.remoska.eu)  
[www.remoska.cz](http://www.remoska.cz)**

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili tradiční český výrobek, elektrickou pečící misu zn. REMOSKA®, která je v českých kuchyních používána již od roku 1957 a je stále velmi oblíbená. Pro své široké použití si našla REMOSKA® oblibu v ČR, ale i v zahraničí.

Elektrická pečící mísá zn. REMOSKA® patří k osvědčeným a velmi oblíbeným elektrospotřebičům pro tepelné zpracování pokrmů. Můžete v ní připravit všechny druhy masa, zeleninu, slané i sladké pokrmy. Nejvhodnější použití je pro pečení a zapékání, ale lze využít také pro ohřívání a rozmrzování. Příprava jídla odpovídá zdravé výživě i dietě. Před použitím elektrické pečící mísy zn. REMOSKA® si pečlivě přečtěte bezpečnostní upozornění a návod k použití.

## Přejeme dobrou chut'!

### Bezpečnostní upozornění



#### HORKÝ POVRCH

Díly takto označené jsou velmi horké (víko, opěrka, stojan)

#### NEBEZPEČÍ!!!

Ve víku je umístěno topné těleso. Víko je během přípravy pokrmů **VELMI HORKÉ** a zůstává horké i po vypnutí hlavního vypínače. **NEDOTÝKEJTE** se během přípravy pokrmů povrchu víka ani ostatních kovových částí. Pro manipulaci s víkem používejte jen plastové držadlo.

Spotřebič není určen pro zapojení prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší. Osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti pokud nejsou starší 8 let a jen pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.

Spotřebič v činnosti musí být vždy umístěn na daném podstavci.

#### POZOR!!!

Víko neodkládejte spodní, topnou částí, na podložku nebo pracovní

stůl, ale položte je vždy **OBRÁCENĚ** (viz obr.). Pro tuto polohu je navrženo držadlo a opěrka. Po ukončení přípravy pokrmu **VYPNĚTE** hlavní vypínač a přístroj **ODPOJTE** od elektrické sítě. Nechte vše vychladnout.



**ŠPATNĚ**



**SPRÁVNĚ**



#### POZOR!!!

Víko nesmí být ponořeno do vody! Proto pro mytí víka **NEPOUŽÍVEJTE** automatickou myčku!



#### NEBEZPEČÍ!!!

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

Přístroj umístěte mimo dosah dětí a domácích mazlíčků! **Chovatelům domácích zvířat/pactva** připomínáme obecnou zásadu: **Umístění a přítomnost domácích zvířat v kuchyni je nežádoucí.** Přístroj neumisťujte do blízkosti plastových a hořlavých předmětů.

### REMOSKA® se skládá ze tří základních částí:

1 Víko (s topným tělesem)

2 Misa s uchy

3 Stojan



### Změny proti předcházejícímu modelu:

#### **Umístění vypínače na horní části držadla**

- Ovládání pro praváky i leváky
- Kontrola zap/vyp v jakékoliv poloze Remosky

(dříve nebyl při určitém natočení topného víka vypínač vidět)

### Mísa s uchy

- Možnost uchopení mísy při míchání, přenášení, vyklopení obsahu atd.
- Mísa není určena k vaření na sporáku a varných deskách! Může dojít k deformaci dna.
- Mísa není určena k pečení v troubě! Došlo by k poškození plastových částí.

### Větší tloušťka mísy

- Mísa je pevnější
- Lepší přenos tepla z víka a tím snížení spotřeby o 70 W

### Plastové díly (držadlo, opěrka a stojan)

- Vyšší tepelná odolnost
- Lepší stabilita při otvoření topného víka

### Návod k použití

Před prvním použitím mísu s nepřilnavým povrchem Teflon® omýjte čistou, teplou vodou se saponátem a vysušte.

Mísu doporučujeme plnit do výše šroubů pro uchycení uch, aby nedošlo ke styku potravin s topným víkem a následnému připálení.

REMOSKA® není vybavena regulací, protože pracuje stejnoměrně a nemusíte se tedy obávat, že jídlo připálíte. Teplota uvnitř mísy je 160 - 180°C.

Doporučujeme zvdat víko během přípravy pokrmů jen v nejnutnějších případech, pokrm se častým otevíráním vysušuje.

Nepředehřívat topné víko nebo celou Remosku bez potravin.

Model R21 ORIGINAL Teflon® je vyráběn se třemi šrouby dutými a jedním zaslepeným. Díky tomu jsou zachovány optimální podmínky pro pečení.

Při pečení masa je třeba mít na paměti, že různé druhy masa obsahují různé množství vody a tuku, proto v mísě s nepřilnavým povrchem masa nepodléváme, přebytečná pára je odváděna ventily ve víku.

Pokud maso podléváme, jenom je dusíme!

Připravené pokrmy zůstávají šťavnaté, vláčné a nevysouší se dlouhým pečením jako v klasické troubě.

Pro míchání a uvolňování pokrmů od stěn nebo dna **NEPOUŽÍVEJTE** ostré a kovové nástroje.

Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu Teflon®! **POUŽÍVEJTE** vždy jen dřevěné nebo plastové nástroje. Nikdy neporcuje pokrm v mísě!

### Údržba (mytí a čištění)

REMOSKA® může být čištěna až po úplném vychladnutí a odpojení od elektrické sítě.

#### POZOR!!!

Víko nesmí být ponořeno do vody!



Pro mytí víka **NEPOUŽÍVEJTE** automatickou myčku!

- Spodní část víka otřete vlhkou houbičkou (nepoužívejte její drsnou plochu) namočenou v teplé vodě se saponátem.
- Horní část je vyrobena z leštěného nerezového materiálu. Ani v tomto případě NIKDY nepoužívejte čisticí prášky nebo drsnou plochu mycí houbičky. Mohlo by dojít k jeho poškrábání!
- Horní část víka z nerezového materiálu může vlivem teploty během delší doby používání „zežloutnout“.
- Mísu čistěte běžným způsobem bez použití prášků a můžete ji vložit i do automatické myčky.

**V případě poškození elektrické části přístroje (přívodní kabel, topné těleso, vypínač...)** VŽDY vyhledejte odborný servis. Přístroj po opravě MUSÍ projít elektrickými testy!

Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo požáru neprovádějte NIKDY sami opravu nebo výměnu přívodního kabelu.

Pečící mísy s nepřilnavým povrchem Teflon® lze používat do teploty max. 260 °C.

### PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobky splňují nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004 ES.

Výrobek po době ukončení jeho životnosti neumisťujte do běžného odpadu!

Markova 1768 • 744 01 Frenštát pod Radhoštěm  
Tel.: +420/556/802 601 • e-mail: info@remoska.cz  
www.remoska.cz • www.remoska.net



Ďakujeme Vám, že ste si zakúpili tradičný český výrobok, elektrickú misu na pečenie zn. REMOSKA®, ktorá je v českých kuchyniach používaná už od roku 1957 a je stále veľmi oblúbená. Pre svoje široké použitie si našla REMOSKA® obľubu v ČR, ale aj v zahraničí. Elektrická misa na pečenie zn. REMOSKA® patrí k osvedčeným a veľmi oblúbeným elektrospotrebičom pre tepelne spracovanie pokrmov. Môžete v nej pripraviť všetky druhy mäsa, zeleniny, slané i sladké pokrmy. Najvhodnejšie použitie je na pečenie a zapekanie, ale dá sa využiť takisto na ohrevanie a rozmrzovanie. Príprava jedál zodpovedá zdravej výžive a diéte.

Pred použitím elektrickej misy na pečenie zn. REMOSKA® si pozorne prečítajte bezpečnostné upozornenie a návod na použitie.

## Prajeme dobrú chut'!

### Bezpečnostné upozornenia



#### HORÚCI POVRCH

Takto označené diely sú veľmi horúce (veko, opierka, stojan)

#### NEBEZPEČENSTVO!!!

Vo veku je umiestnené vyhrievacie teleso, Veko je behom prípravy pokrmov **VELMI HORÚCE** a zostáva horúce aj po vypnutí hlavného vypínača. **NEDOTÝKAJTE** sa počas prípravy pokrmov povrchu veka, ani ostatných kovových častí. Pre manipuláciu s vekom používajte len plastové držadlo.

Spotrebič nie je určený pre zapojenie prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie. Osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučení o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti a nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nemôžu vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a len pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.

Spotrebič v činnosti musí byť vždy umiestnený na danom podstavci.



#### POZOR!!!

Veko neodkladajte spodnou, vyhrievacou časťou na podložku alebo

pracovný stôl, ale položte ju vždy **OPAČNE** (vid. obr.). Pre túto polohu je navrhnuté držadlo a opierka. Po ukončení prípravy pokrmov **VYPNITE** hlavný vypínač a prístroj **ODPOJTE** od elektrickej siete. Nechajte vychladnúť.



**NESPRÁVNE**



**SPRÁVNE**



#### POZOR!!!

Veko nesmie byť ponorené do vody! Preto na umývanie veka **NEPOUŽIVAJTE** umývačku riadu!



#### NEBEZPEČENSTVO!!!

Prístroj **NEPOUŽIVAJTE** vo vlhkom prostredí ani na priamom daždi! Prístroj umiestnite mimo dosahu detí a domácich zvierat! **Chovateľom drobných zvierat/vtákov** pripomíname **všeobecnú zásadu:** **Umiestnenie a prítomnosť domáčich zvierat v kuchyni je nezáduse.** Prístroj neumiestňujte do blízkosti plastových a horľavých predmetov.

#### REMOSKA® sa skladá z troch základných častí:

1 Veko s vyhrievacím telosom

2 Misa s ušami

3 Stojan



#### Zmeny proti predchádzajúcemu modelu:

##### Umiestnenie vypínača na hornej časti držadla

- Ovládanie pre ľavákov aj pravákov
- Kontrola zap/vyp v akejkoľvek polohe REMOSKY (najprv neboli pri určitom natočení

vyhrievacieho veka vypínač vidieť)

#### Misa s ušami

- Možnosť uchopenia misy pri miešaní, prenášaní, vyklopení obsahu atď.
- Misa nie je určená na varenie na plynovom alebo elektrickom spotrebiči, alebo na varných platniach! Dochádza k deformácii dna.
- Misa nie je určená na pečenie v elektrickej ani v plynovej rúre! Došlo by k poškodeniu plastových častí

k nepriľnavého povrchu Teflon®! **POUŽÍVAJTE** vždy len drevené alebo plastové nástroje. Nikdy nekrájajte pokrm v misе!

#### Údržba (umývanie a čistenie)



REMOSKA® môže byť čistená až úplnom vychladnutí a odpojení od elektrickej siete.

#### POZOR!!!

Veko nesmie byť ponorené vo vode!



#### Väčšia hrúbka misy

- Misa je pevnnejšia
- Lepšie prenáša teplo z veka a tým sa znížuje spotreba o 70W

#### Plastové diely (držadlo, opierka, a stojan)

- Vyššia tepelná odolnosť
- Lepšia stabilita pri otočení vyhrievacieho veka

#### Návod na použitie

Pred prvým použitím misu s nepriľnavým povrhom TEFLON® umyte čistou, teplou vodou so saponátom a vysušte.

Misu doporučujeme plniť do výšky skrutiek pre uchytenie uší, aby nedošlo k priamemu kontaktu potravín s vyhrievacím telosom a následnému pripláleniu.

REMOSKA® nie je vybavená reguláciou, pretože pracuje rovnomerne a nemusíte sa obávať, že jedlo pripáliete. Doporučujeme zdvíhať veko počas prípravy len v najnutnejších prípadoch, pokrm sa častým otváraním vysušuje. Teplota v misе je 160 - 180°C.

Nepredhrievajte vyhrievacie veko alebo celú Remosku bez potravín.

Model R21 ORIGINAL Teflon® je vyrábaný s troma skrutkami dutými a jedným zaslepeným. Vďaka tomu sú zachované optimálne podmienky pre pečenie.

Pri pečení mäsa je treba mať na pamäti, že rôzne druhy mäsa obsahujú rôzne množstvo vody a tuku, preto v misе s nepriľnavým povrhom mäso nepodlievame, prebytočná para je odvádzaná ventilmi vo veku. Pokiaľ mäso podlievame, len ho dusíme! Pripravené pokrmy zostávajú šťavnaté, vláčne a nevysušujú sa dlhodobým pečením ako v klasickej rúre.

Na miešanie a uvoľňovanie pokrmov od stien alebo dna, **NEPOUŽÍVAJTE** ostré a kovové nástroje. Mohlo by dôjsť k poškodeniu

Na umývanie veka **NEPOUŽÍVAJTE** umývačku riadu!

- Spodnú časť veka utrite vlhkou špongiou (nepoužívajte jej drsnú plochu) namočenou v teplej vode so saponátom
- Horná časť je vyrobená z lešteného nerezového materiálu. Ani v tomto prípade NIKDY nepoužívajte čistiace prášky, alebo drsnú plochu špongie. Mohlo by dôjsť k jeho poškrabaniu!
- Horná časť veka z nerezového materiálu môže vplyvom teploty behom dlhšej doby používania „zažltiť“
- Misu čistite bežným spôsobom bez použitia čistiaciach práškov a môžete ju vložiť aj do umývačky riadu.

**V prípade poškodenia elektrickej časti prístroja (prívodný kábel, vyhrievacie telo, vypínač...) VŽDY vyhľadajte odborný servis. Prístroj po oprave MUSÍ prejsť elektrickými testami, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom alebo k požiaru nerobte opravu alebo výmenu prívodného kábla! Misy na pečenie s nepriľnavým povrhom Teflon je možné používať do teploty max. 260° C.**

#### PREHLÁSENIE O ZHODE

Výrobky spĺňajú nariadenie Európskeho parlamentu a rady č. 1935/2004 ES.  
Výrobok po dobe ukončenia jeho životnosti nevyhľadujte do bežného odpadu!

Thank you for purchasing this traditional Czech product, the REMOSKA® electric baking dish, used in the Czech Republic (formerly Czechoslovakia) from as early as 1957, and still very popular. Due to its wide use, the REMOSKA® has found popularity not only in the Czech Republic but also in other countries. The REMOSKA® electric baking dish belongs to the group of proven and very popular electrical appliances used for the thermal processing of food. In it you can prepare all types of meat, vegetables, savoury and sweet dishes. It has been proven to be most suitable for cooking and browning as well as warming and thawing food, in a healthy and nutritious manner.

Before using the REMOSKA® electric baking dish you should carefully read the safety warnings and instructions for use.

## Enjoy your meals!

### Safety Warning



#### HOT SURFACE

Parts marked in this manner are very hot (Lid, support, stand)

#### DANGER!!!

The lid contains the heating element. During the preparation of dishes 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 during the preparation of dishes. Use the plastic handle for handling the lid.

The appliance is not designed for connection via an external timer switch or remote control.

This appliance can be used by children of 8 years of age or older. Persons with reduced physical and mental capabilities, or lack of experience and knowledge, should not use the appliance unless they are supervised or were briefed on its use in a safe manner.

This appliance should not be used by young children and cleaning and maintenance should be carried out in a safe manner. The appliance must only be used on the supplied pedestal in the manner indicated.



#### CAUTION!

Do not put the lid down on the lower heating part or on a mat or working table, and always place it in the **REVERSE** position (see picture).

The handle and support have been designed for this position.

After finishing the preparation of the dish **TURN OFF** the main switch and **DISCONNECT** the appliance from the power supply. Leave everything to cool down.



**WRONG**



**RIGHT**



#### CAUTION!

The lid must not be immersed in water and should **NEVER** be washed in a dishwasher.



#### DANGER!!!

**DO NOT USE** the device in a humid environment! Place the appliance out of reach of children and pets! We wish to remind keepers of animal or bird pets of the common rule: Placing and the presence of pets in the kitchen is unwelcome. Do not place the appliance near plastic and inflammable objects.

### The REMOSKA® consists of three basic parts:



1



2



3

1 lid (with heating element)

2 pan with handles

3 stand

### Changes from the preceding model:

#### Location of the switch on the top part of the handle

- On / off control can be easily seen, whatever the position of the REMOSKA® (Previously

the switch was not seen when the lid was placed in a certain position)

#### Pan with handles

- The handles give the ability to grip the pan when mixing, moving, emptying content, etc.
- The pan is not designed for cooking on the stove and/or hob. This may lead to the base of the pan becoming deformed.
- The pan is not designed for baking in the oven as its plastic parts could be damaged.

#### Greater thickness of the pan

- The pan is firmer and has improved transmission of heat from the lid, thereby reducing consumption by 70 watts

#### Plastic parts (handle, support and stand)

- Greater heat resistance
- Better stability when turning the heating lid

#### Instructions for use

Before its first use, the pan with the non-stick Teflon® surface should be washed in clean warm water with detergent, and then dried thoroughly.

We recommend filling the pan up to the level where the handles are attached, in order to avoid contact between the food and the heating lid, and subsequent burning.

The REMOSKA® is not equipped with an adjustment control because it cooks evenly and, therefore, you need not be concerned about burning the food.

The temperature inside the dish is 160-180°C. We recommend lifting the lid during the preparation of dishes only when it is absolutely necessary. The dish will dry out if the lid is lifted too often.

Do not preheat the heating lid or the whole REMOSKA® if it is empty.

The R21 ORIGINAL Teflon® model is manufactured with three hollow screws and one blind screw.

As a result the optimum conditions for baking are maintained.

When cooking meat please bear in mind that different types of meat contain varying amounts of water and fat. Avoid, therefore, basting the meat in the pan with the non-stick surface as excess steam will be let out by valves in the lid. Meat will only stew if basted. Prepared dishes will remain succulent and will not dry out by long baking, as is the case with a classic oven.

**DO NOT USE** sharp or metal instruments for mixing and detaching food from the walls or base as the non-stick Teflon® surface could be damaged. Always **USE** wooden or plastic

instruments and never cut up food in the pan itself.

#### Maintenance (washing and cleaning)

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



##### CAUTION!

The lid must not be immersed in water or cleaned in a dishwasher.



- Wipe the base of the lid with a damp scourer that has been soaked in warm water with detergent (do not use its rough surface).
- The upper part of the lid is made of polished stainless steel. Do not use cleaning powders or the rough surface of a scourer as this could be scratched.
- The stainless steel part of the lid may „turn yellow“ during a long period of use, due to the high temperature.
- The pan can be cleaned without the use of cleaning powders in the sink or in a dishwasher.

If one of the electrical parts of the device (supply cable, heating element, switch) is damaged, **ALWAYS** seek expert advice. The device **MUST** pass an electrical test after it has been repaired.

Never try to repair the device or replace the supply cable yourself to avoid injury by electric shock or fire.

Baking dishes with non-stick Teflon® surfaces may be used in temperatures of up to 260° C.

#### DECLARATION OF CONFORMITY

This product complies with the regulations of the European Parliament and Council no. 1935/2004 EC.

Ensure that the device is disposed of in an environmentally friendly manner at the end of its operational life.

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein traditionelles tschechisches Produkt entschieden haben – den Elektrokocher REMOSKA®, der in tschechischen Küchen bereits seit 1957 zu Hause ist und sich auch heute noch großer Beliebtheit erfreut. Dank seiner vielfältigen Verwendbarkeit hat der Elektrokocher REMOSKA® aber auch in anderen Ländern viele Freunde gefunden.

Der Elektrokocher REMOSKA® ist ein bewährtes Gerät zur Zubereitung von Speisen aller Art. Er eignet sich für alle Fleischsorten, Gemüse, herzhafte wie süße Speisen. Am besten lässt er sich zum Braten und Überbacken verwenden, aber er bietet sich auch zum Aufwärmen und Auftauen an. Geeignet ist er auch für die Diätküche und allgemein für die gesundheitsbewusste Ernährung.

Vor Inbetriebnahme des Elektrokokchers REMOSKA® lesen Sie sich bitte aufmerksam die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung durch.

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

#### Sicherheitshinweise



##### HEISSE OBERFLÄCHE

Die so gekennzeichneten Teile sind sehr heiß (Deckel, Stütze, Untersatz)

##### GEFAHR!!!

Im Deckel befindet sich das Heizelement. Der Deckel ist während des Betriebs SEHR HEISS und bleibt auch nach Ausschalten des Hauptschalters noch länger heiß. BERÜHREN SIE WÄHREND DES BETRIEBS NICHT die Oberfläche des Deckels oder der übrigen Metallteile. Verwenden Sie zum Bewegen des Deckels immer den Kunststoffgriff. Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernbedienung bestimmt.

Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren bedient werden. Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen oder mit ungenügenden Erfahrungen und Kenntnissen dürfen das Gerät nur bedienen, wenn sie sich unter Aufsicht befinden oder wenn sie über die sichere Handhabung des Geräts belehrt wurden und die möglichen Gefahren begreifen haben. Das Gerät darf von Kindern nicht als Spielzeug verwendet werden. Die Reinigung und Pflege darf nicht durch Kinder unter 8 Jahren erfolgen und durch ältere Kinder nur unter Aufsicht. Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und seinem Anschlusskabel fernzuhalten.

Beim Betrieb muss das Gerät immer auf dem mitgelieferten Untersatz stehen.



##### ACHTUNG!!!

Der Deckel darf nicht mit seiner Unterseite, in der sich das Heizelement befindet, auf eine Unterlage oder einen Tisch gelegt werden. Beim Ablegen ist er immer UMZUDREHEN (siehe Abb.). Für diese Position sind

der Griff und die Stütze vorgesehen. Nach Ende des Betriebs ist der Hauptschalter AUSZUSCHALTEN und der Netzstecker ABZUZIEHEN. Lassen Sie alles abkühlen.



FALSCH



RICHTIG



##### ACHTUNG!!!

Der Deckel darf nicht in Wasser eingetaucht werden! Verwenden Sie daher zum Reinigen des Deckels KEINE Spülmaschine!



##### GEFAHR!!!

**VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT** im Regen oder in einer feuchten Umgebung! Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf! **Halter von Haustieren oder Vögeln weisen wir allgemein darauf hin, dass die Tiere sich nicht in der Küche aufhalten sollten.** In der Nähe des Geräts dürfen sich keine Kunststoffgegenstände oder andere brennbare Gegenstände befinden.

#### Der Elektrokocher REMOSKA® besteht aus drei Hauptteilen:

1 Deckel (mit Heizelement)

2 Gefäß mit Henkeln

3 Untersatz



#### Veränderungen gegenüber dem Vorgängermodell:

##### Anordnung des Schalters am oberen Teil des Griffes

- Bedienung für Linkshänder wie für Rechtshänder
- Kontrollleuchte Ein/Aus ist in jeder Position des Geräts zu sehen (früher war sie bei einer

bestimmten Position des Heizdeckels nicht zu erkennen)

#### Gefäß mit Henkeln

- An den Henkeln kann das Gefäß beim Tragen, Ausleeren oder Umrühren des Inhalts angefasst werden.
- Das Gefäß ist nicht zum Kochen auf einem Gas- oder Elektroherd bestimmt! Es könnte dadurch zur Deformation seines Bodens kommen.
- Das Gefäß ist nicht zur Verwendung in einem Ofen bestimmt! Es würde zur Beschädigung der Kunststoffteile kommen.

#### Größere Wanddicke des Gefäßes

- Das Gefäß ist robuster
- Bessere Wärmeübertragung aus dem Deckel und damit um 70 W verringelter Leistungsbedarf

#### Kunststoffteile (Griff, Stütze und Untersatz)

- Höhere Temperaturbeständigkeit
- Bessere Stabilität beim Drehen des Heizdeckels

### Bedienungsanleitung

Vor der ersten Verwendung das Gefäß mit seiner Teflon®-Antihaltbeschichtung bitte mit sauberem, warmem Wasser und Spülmittel waschen und abtrocknen.

Das Gefäß sollte höchstens bis zur Höhe der Schrauben der Henkel gefüllt werden. Andernfalls könnte der Inhalt mit dem Heizdeckel in Berührung kommen und anbrennen.

Der Elektrokocher REMOSKA® verfügt über keine Regelung, da er gleichmäßig wirkt und daher keine Gefahr besteht, dass die Speisen anbrennen. Die Temperatur im Innern des Gefäßes beträgt 160 – 180 °C.

Wir empfehlen, den Deckel bei der Zubereitung der Speisen nicht unnötig abzuheben, da der Inhalt sonst austrocknet.

Der Heizdeckel oder das ganze Gerät dürfen nicht ohne Inhalt vorgeheizt werden.

Das Modell R21 ORIGINAL Teflon® wird mit drei hohlen und einer massiven Schraube gefertigt, womit die optimalen Voraussetzungen für das Braten gewährleistet sind.

Beim Braten von Fleisch sollte beachtet werden, das verschiedene Fleischsorten einen unterschiedlichen Wasser- und Fettgehalt haben. Daher wird in einem Gefäß ohne Antihaltbeschichtung das Fleisch nicht aufgegossen, der überschüssige Dampf kann durch die Ventile im Deckel entweichen.

Das Fleisch wird nur beim Schmoren aufgegossen!

Die zubereiteten Speisen bleiben saftig und weich, ohne wie in einem klassischen Ofen durch das lange Braten auszutrocknen.

Zum Umrühren oder zum Ablösen der Speisen von den Wänden oder vom Boden des Gefäßes dürfen KEINE scharfen oder metallischen Gegenstände verwendet werden. Es könnte sonst die Teflon®-

Antihaltbeschichtung beschädigt werden!  
VERWENDEN SIE stets nur Gerätschaften aus Holz oder Kunststoff. Schneiden Sie die Speisen nie im Gefäß!

### Pflege (Waschen und Reinigen)

Der Elektrokocher REMOSKA® darf erst nach vollständigem Abkühlen und nach Abziehen des Netzsteckers gesäubert werden.



#### ACHTUNG!!!

Der Deckel darf nicht in Wasser eingetaucht werden!



Verwenden Sie zum Reinigen des Deckels KEINE Spülmaschine!

- Der untere Teil des Deckels kann mit einem feuchten Schwamm (nicht mit der rauen Seite) unter Verwendung von warmem Wasser und Spülmittel gesäubert werden.
- Der obere Teil besteht aus einem polierten Edelstahlmaterial. Verwenden Sie auch hier NIEMALS Scheuerpulver oder die rauе Seite des Schwamms. Die Oberfläche könnte dadurch zerkratzt werden!
- Der obere Teil des Deckels ist aus Edelstahl und kann sich bei längerer Nutzung durch die Wärmeeinwirkung gelblich verfärbaren.
- Das Gefäß kann in der üblichen Weise ohne Verwendung von Scheuerpulver gesäubert werden und kann auch in die Spülmaschine gegeben werden.

**Bei einer Beschädigung des elektrischen Teils des Geräts (Zuleitungskabel, Heizelement, Schalter usw.) ist IMMER ein Fachservice zu kontaktieren. Nach der Reparatur MUSS eine Kontrolle des elektrischen Teils erfolgen!**

Führen Sie Reparaturen am Gerät oder einen Austausch des Zuleitungskabels NIE selbst durch. Sie riskieren einen elektrischen Stromschlag oder einen Brand.

**Bratgefäße mit Teflon®-Antihaltbeschichtung können bis zu einer Temperatur von max. 260 °C genutzt werden.**

### KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

**Das Gerät erfüllt die Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates. Nach Ende seiner Nutzungszeit darf das Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!**

Köszönjük, hogy ezt a hagyományos cseh terméket, a REMOSKA® elektromos sütőedényt választotta, amelyet a Cseh Köztársaságban (korábban Csehszlovákia) már 1957-től használnak, és amelynek népszerűsége azóta is töretlen. Széleskörű használatának köszönhetően a REMOSKA® nem csak a Cseh Köztársaságban, de más országokban is népszerű.

A REMOSKA® elektromos sütőedény a minősített és nagyon népszerű elektromos készülékek csoportjába tartozik, amelyek étel előkészítésére szolgálnak. Ebben minden húsfajtát, zöldséget, sós és édes ételt elkészíthet. Beigazolódott, hogy egészséges és tápanyagmegtartó módon történő főzéshez és pirításhoz éppúgy megfelelő, mint ételek melegítéséhez és felolvastásához.

A REMOSKA® elektromos sütőedény használata előtt figyelmesen olvassa végig a biztonsági figyelmeztetéseket és a használati útmutatót.

## Jó étvágyat!

### Biztonsági figyelmeztetés



#### FORRÓ FELÜLET

Az így megjelölt alkatrészek nagyon forróak (fedél, tartó, állvány)

#### VESZÉLY!

A fedél tartalmazza a fűtőelemet. Ételkészítés közben a fedél NAGYON FORRÓ és a főkapcsoló kikapcsolása után is forró marad. Ételkészítés közben NE ÉRINTSE MEG a fedél felületét vagy az egyéb férmrészeket. A fedél kezeléséhez használja a műanyag fogantyút.

A készülék nem alkalmass külső időzítőkapcsolón vagy távirányítón keresztül történő csatlakoztatáshoz.

Ezt a készüléket kezelhetik gyermekek, ha legalább 8 évesek. Alacsonyabb testi és mentális képességgel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal és ismerettel nem rendelkezők csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, vagy a használathoz biztonságos utasításokat kell kapniuk.

Ezt a készüléket nem használhatják fiatal gyermekek, és a tisztítást valamint karbantartást is biztonságosan kell elvégezni.

A készüléket kizárolag a vele együtt szállított talapzaton szabad használni, a megadott módon.



#### VIGYÁZAT!

Ne helyezze a felelet az alsó fűtő részre, aláétre vagy munkaasztalra, és minden FORDÍTOTT helyzetben tegye le (láasd a

képet). A fogantyú és a tartót ehhez a helyzetbe alakították ki.

Az étel elkészítésének befejezése után KAPCSOLJA KI a főkapcsolót és HÚZZA KI a készüléket a tápellátásból. Mindent hagyjon lehűlni.



TÉVES



HELYES



#### VIGYÁZAT!

A felelet tilos vízbe meríteni és SOHA nem szabad mosogatógépen mosogni.



#### VESZÉLY!

**NE HASZNÁLJA** a berendezést párás, nedves környezetben! Tegye a készüléket gyermekek és állatok által hozzáérhetetlen helyre!

**Felhívjuk az állat- ill. madártartók figyelmét az általános szabályra: Az állatok konyhában történő elhelyezése és ottani jelenléték nem kívánatos.**

Ne tegye a készüléket műanyag vagy gyúlékony tárgyak közelébe.

### A REMOSKA® három fő részből áll:

1 fedél (fűtőelemmel)

2 edény fogantyúkkal

3 állvány



### Előző modelltől való eltérés:

#### A fogantyú felső részén lévő kapcsoló helye

- A be-/ki kapcsoló a REMOSKA® bármilyen helyzetben könnyen látható (korábban a kapcsoló nem látszott, amikor a felelet egy bizonyos helyzetben helyezték el)

**Edény fogantyúkkal**

- A fogantyúkkal lehet tartani az edényt keverés, mozgatás, tartalmának kiürítése stb. közben.
- Az edény nem való tűzhelyen és/vagy főzőlapon való főzéshez. Ettől az edény alja deformálódhat.
- Az edény nem való sütőben való sütéshez, mivel műanyag alkatrészei megsérülhetnek.

**Az edény vastagabb**

- Az edény erősebb és jobb a hőátadása a fedél felől, ezáltal 70 Wattal csökkent a fogyasztás

**Műanyag alkatrészek (fogantyú, tartó és állvány)**

- Nagyobb hőállóság  
Jobb a stabilitása a fűtőfedél kapcsolásakor

**Használati útmutató**

Az első használat előtt a tapadásmentes Teflon® felületet tisztta meleg vízzel, mosogatószerrel el kell mosni, majd alaposan meg kell száritani.

Azt ajánljuk, töltse fel az edényt a fogantyú csatlakozásának szintjéig, hogy elkerüljük az étel és a fűtőfedél érintkezését, illetve a későbbi ráágést.

A REMOSKA® nincs felszerelve állítható kezelőgombbal, mert egyenletesen főz, ezért nem kell aggódnia, hogy odaég az étel.

Az edény belsejében a hőmérséklet 160-180 °C.

Azt ajánljuk, ételkészítés közben a fedelet csak akkor emelje fel, ha feltétlenül szükséges. Ha a fedelet túl gyakran felemelik, az étel kiszárad.

Ne melegítse elő a fűtőfeleket vagy az egész REMOSKA® készüléket, ha az üres.

Az R21 ORIGINAL Teflon® modellt három üreges csavarral és egy hernyócsavarral gyártották. Az eredmény a sütéshez optimális feltételeket biztosít. Hús főzésekor ne feledezzék meg arról, hogy a különböző húsfajták eltérő mértékben tartalmaznak vizet és zsírt. Ezért kerülje a tapadásmentes felületre helyezett hús locsolását, mivel a felesleges gőzt a fedélben lévő szelepek kieresztik.

Ha meglocolja, a hús csak párolódik. Az elkészített ételek szafatosak maradnak és nem száradnak ki a hosszú sütés alatt, mint a szokványos sütőben.

**NE HASZNÁLJON** éles vagy fémből készült eszközöket a keveréshez vagy az ételnek az edény faláról vagy aljáról történő leválasztásához, mert a tapadásmentes Teflon® felület megsérülhet. Mindig fa vagy műanyag eszközöket **HASZNÁLJON** és soha ne vágja fel az ételt az edényben.

**Karbantartás (mosás és tisztítás)**

Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a REMOSKA® teljesen lehült és a tápellátásból ki van húzva.

**VIGYÁZAT!**

A fedelet tilos vízbe meríteni vagy mosogatógépben mosogni.



- Törölje le a fedél alját nedves mosogatószivaccsal, amelyet előtte mosószeres meleg vízbe beáztatott (a súroló oldalat ne használja).
- A fedél felső része polírozott rozsdamentes acélból készült. Ne használjon tisztítóporokat vagy a mosogatószivacs súroló felületét, mert azok megkarcolhatják.
- A fedél rozsdamentes acél része hosszan tartó használat után a magas hőmérséklet miatt „megsárgulhat”.
- Az edény tisztítóporok használata nélkül a mosogatóban vagy mosogatógépben tisztítható.

Ha az eszköz egyik elektromos alkatrésze (tápkábel, fűtőelem, kapcsoló) sérült, MINDIG kérje ki szakember tanácsát. Az eszköznek javítás után ÁT KELL ESNIE elektromos ellenőrzésen.

Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani az eszközt vagy kicserélni a tápkábelt, ezáltal elkerülheti az áramütés- és a tűzveszélyt.

A tapadásmentes Teflon® felületekkel történő sütéshez akár 260 °C-os hőmérséklet is használható.

**MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT**

Ez a termék megfelel az Európai Parlament és Tanács 1935/2004 sz. EK rendelete rendelkezéseinek.

Gondoskodjon arról, hogy a készüléket környezetbarát módon ártalmatlanítsa az üzemeltetési élettartama végén.

Dziękujemy za zakup tego tradycyjnego produktu czeskiego, prodiża REMOSKA®, używanego w Republice Czeskiej, a wcześniej w Czechosłowacji już od 1958 r. i w dalszym ciągu bardzo popularnego. Ze względu na swoją szeroką użyteczność REMOSKA® zdobywa popularność nie tylko w Czechach, lecz także w innych krajach.

Prodiż REMOSKA® należy do grupy sprawdzonych urządzeń elektrycznych, używanych do obróbki cieplnej produktów spożywczych. Można w nim przygotowywać wszystkie rodzaje mięsa, warzyw, pikantnych przystawek i potraw na słodko. Sprawdził się także jako najodpowiedniejszy do gotowania i opiekania oraz podgrzewania i rozmażania produktów w sposób zdrowy i pozytywny.

Przed użyciem prodiża REMOSKA® należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa i obsługi.

## Życzymy smacznego!

### Ostrzeżenie o bezpieczeństwie

#### GORĄCA POWIERZCHNIA



Części oznaczone w ten sposób są bardzo gorące (pokrywka, wspornik, podstawa)

#### ZAGROŻENIE!!!

Pokrywka mieści w sobie element grzejny. W czasie przyrządzańia potrawy pokrywka staje się **BARDZO GORĄCA** i pozostaje taka po wyłączeniu wyłącznika głównego. **NIEDOTYKAJ** pokrywy ani innych części metalowych w czasie sporządzania potraw. Do manipulacji pokrywą stosuj plastikowy uchwyt.

Urządzenie nie jest przewidziane do łączenia poprzez zewnętrzny wyłącznik czasowy ani zdalne sterowanie.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i powyżej. Osoby o zmniejszonych władzach fizycznych lub umysłowych bądź braku doświadczenia i wiedzy nie powinny używać urządzenia chyba, że pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane o jego użytkowaniu w sposób bezpieczny.

To urządzenie nie powinno być używane przez małe dzieci, czyszczenie i konserwacja powinny być wykonywane w sposób bezpieczny.

Urządzenie powinno być używane na dostarczonym cokole, we wskazany sposób.

#### UWAGA!

Nigdy nie kładź pokrywki na dolnej części grzejnej ani na macie bądź stole roboczym, zawsze w pozycji

#### ODWRÓCONEJ (patrz rysunek).

Uchwyt i wspornik zostały zaprojektowane do tej pozycji.

Zakończywszy przyrządzańie potrawy **WYŁĄCZ** wyłącznik główny i **ODŁĄCZ** urządzenie od gniazdka. Pozostaw wszystko do ostygnięcia.



**ŹLE**



**DOBRZE**



#### OSTRZEŻENIE!

Pokrywki nie wolno zanurzać w wodzie, **NIGDY** nie należy myć jej w zmywarce.



#### ZAGROŻENIE!!!

**NIE UŻYWAJ** urządzenia w wilgotnym otoczeniu! Urządzenie składaj w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych!

**Wielbicielom zwierząt i ptaków domowych chcielibyśmy przypomnieć ogólną zasadę: obecność pupilków w kuchni jest niepożądana.**

Nie ustawiaj urządzenia w pobliżu przedmiotów plastikowych i łatwopalnych.

### Prodiż REMOSKA® składa się z trzech głównych części:

1 Pokrywa (z elementem grzejnym)

2 Patelnia z uchwytami

3 Stojak



### Zmiany w stosunku do poprzedniego modelu:

## Umieszczenie wyłącznika w górnej części uchwytu

- Włącznik/wyłącznik jest łatwo widoczny w każdej pozycji produža REMOSKA® (poprzednio wyłącznik nie był widoczny w niektórych pozycjach pokrywki)

## Patelnia z uchwytymi

- Uchwyty dają możliwość chwytania patelni podczas mieszania, poruszania, opróżniania zawartości itd.
- Patelnia nie jest przewidziana do gotowania na kuchence ani płytce grzejnej. To może prowadzić do deformacji podstawy.
- Patelnia nie jest przeznaczona do pieczenia w piekarniku, gdyż jej części plastyczne mogłyby zostać uszkodzone.

## Większa grubość patelni

- Patelnia jest sztywniejsza i ma ulepszony przepływ ciepła od pokrywy, redukując przez to pobór mocy o 70 watów

## Części plastyczne (uchwyt, wspornik i podstawa)

- Większa odporność cieplna
- Lepsza stabilność przy obracaniu pokrywy grzejnej

## Instrukcje użytkowania

Przed pierwszym użyciem patelnię z powierzchnią antyadhezyjną z Teflonu® należy umyć w czystej ciepłej wodzie z detergentem, a następnie starannie wysuszyć.

Zalecamy napełnianie patelni do poziomu, na którym są zamocowane uchwyty, aby uniknąć styczności produktów z pokrywą grzejną, a następnie przypalania.

Produž REMOSKA® nie jest wyposażony w sterowanie regulacji, ponieważ gotuje równomiernie i dlatego nie ma potrzeby troszczenia się o przypalanie produktu.

Temperatura wewnętrz naczynia wynosi 160-180°C.

Zalecamy podnoszenie pokrywy podczas przyrządania potrawy tylko wtedy, gdy jest to absolutnie konieczne. Potrawa wyschnie, jeżeli pokrywa jest podnoszona zbyt często.

Nie podgrzewaj pokrywy ani całego produž REMOSKA®, jeżeli jest pusty.

Model R21 ORIGINAL Teflon® jest wytwarzany z trzema śrubami drążonymi i jedną zaślepioną. W wyniku tego utrzymywane są optymalne warunki pieczenia.

Gotując mięso pamiętaj o tym, że różne typy mięs zawierają różne ilości wody i tłuszcza. Dlatego unikaj podlewania mięsa w patelni z warstwą antyadhezyjną, gdyż nadmiar pary będzie uchodzić przez zaworki w pokrywie.

Potrawka z mięsa tylko, jeśli jest podlewane. Sporządzana potrawa pozostanie soczysta i

nie wyschnie, jak w przypadku klasycznego piekarnika.

**NIE UŻYWAJ** ostrych ani metalowych utensyliów do mieszania ani odrywania produktu od ścianek ani dna, gdyż to może uszkodzić powierzchnię Teflonu®. Zawsze **STOSUJ** przyrządy drewniane lub plastyczne i nigdy nie krój produktu w patelni.

## Konserwacja (mycie i czyszczenie)

Dbaj o całkowite wystudzenie produž REMOSKA® i o odłączenie zasilania przez czyszczeniem.



### OSTROŻNIE!

Pokrywy nie wolno zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce.



- Wytrzyj podstawę pokrywy wilgotnym zmywakiem namoczonym w wodzie z detergentem (nie używaj jego szorstkiej powierzchni).
- Góra część pokrywy jest wykonana z polerowanej stali nierdzewnej. Nie używaj proszków do czyszczenia ani szorstkiej powierzchni zmywaka, gdyż to może ją porysować.
- Część pokrywy ze stali nierdzewnej może zółknąć w długim okresie użytkowania ze względu na wysoką temperaturę.
- Patelnię należy myć bez użycia środków, czyszczących w zlewie lub zmywarce.

**W razie uszkodzenia którejś z części elektrycznych urządzenia (przewód, element grzejny, włącznik) ZAWSZE zasięgaj porady specjalisty. Po naprawie urządzenie MUŠI przejść test elektryczny.**

**Nigdy nie próbuj samodzielnej naprawy urządzenia lub wymiany przewodu zasilającego, aby uniknąć obrażeń przez porażenie elektryczne lub pożar.**

**Patelnia do pieczenia z powierzchniami antyadhezyjnymi z Teflonu® w temperaturach do 260° C.**

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Ten produkt jest zgodny z przepisami Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1935/2004 WE.

Dbaj o utylizację urządzenia w sposób przyjazny dla środowiska na koniec jego eksploatacji.

Merci d'avoir acheté cet appareil traditionnel tchèque, la poêle électrique REMOSKA®, utilisée en République Tchèque (anciennement Tchécoslovaquie) dès 1957 et toujours aussi populaire. Grâce à ses multiples usages, la REMOSKA® a su se faire adopter en République Tchèque, mais aussi dans d'autres pays.

La poêle électrique REMOSKA® fait partie des appareils électriques les plus populaires et les plus éprouvés pour le traitement thermique des aliments. Vous pouvez y préparer tous types de viandes, de légumes, de plats salés et sucrés. Elle a fait la preuve de son efficacité lorsqu'il s'agit de cuire, de dorner, de réchauffer et de décongeler des aliments par un processus sain et nutritif.

Avant d'utiliser la poêle électrique REMOSKA®, il est recommandé de lire attentivement les avertissements de sécurité et le mode d'emploi.

## Bon appétit !

### Avertissement de sécurité



#### SURFACE CHAUEDE

Les pièces marquées ainsi sont très chaudes (couvercle, support, pied)

#### DANGER !!!

Le couvercle contient l'élément chauffant. Pendant la préparation des mets, le couvercle est **TRÈS CHAUD** et reste chaud même une fois le bouton principal éteint. **NE PAS TOUCHER** la surface du couvercle ou les autres pièces métalliques lors de la préparation. Si besoin, manier le couvercle en le tenant par sa poignée en plastique.

Cet appareil n'est pas conçu pour être connecté à un interrupteur à minuterie ou à une télécommande.

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus. Les personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites ou un manque de connaissances ou d'expérience ne doivent pas utiliser cet appareil sans être encadrées ou avoir été formées à l'utiliser en toute sécurité.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des jeunes enfants, et des précautions de sécurité doivent être prises pour le nettoyage et l'entretien.

Cet appareil doit uniquement être utilisé de la manière indiquée, posé sur le socle fourni.



#### ATTENTION !

Ne reposez pas le couvercle sur la pièce chauffante du dessous sur un tapis ou une table de travail, mais placez-le toujours en position **RETOURNÉE** (voir illustration).

Une fois la préparation d'un plat terminée, **ÉTEINDRE** l'interrupteur principal et **DÉBRANCHER** l'appareil de la prise électrique. Laissez l'ensemble refroidir.



NON



OK



#### ATTENTION !

Le couvercle ne doit pas être plongé dans l'eau et ne doit JAMAIS être lavé au lave-vaisselle.



#### DANGER !

**NE PAS UTILISER** l'appareil dans un endroit exposé à la pluie ou à l'humidité !

**Placer l'appareil hors de la portée des enfants et des animaux de compagnie ! Le principe général suivant est rappelé aux propriétaires d'animaux/d'oiseaux.**

La présence d'animaux dans votre cuisine est indésirable. Ne pas placer l'appareil à proximité d'objets en plastique ou autres éléments combustibles.

### La REMOSKA® se compose de trois pièces principales :

- 1 couvercle (avec élément chauffant)
- 2 poêlon avec poignées
- 3 pied



## Changements depuis le dernier modèle

### Position de l'interrupteur sur le dessus de la poignée

- Le bouton on/off se distingue aisément quelle que soit la position de la REMOSKA® (il n'était auparavant pas visible lorsque le couvercle était placé dans une certaine position)

### Poêlon à poignées

- Les poignées permettent de manipuler le poêlon pour y mélanger des ingrédients, le déplacer, le vider, etc.
- Le poêlon n'est pas adapté à la cuisson sur une cuisinière à gaz ou électrique. Ceci pourrait déformer le fond du poêlon.
- Le poêlon n'est pas adapté aux cuissons au four, qui peuvent endommager ses pièces en plastique.

### Un poêlon plus épais

- Le poêlon est plus rigide et la transmission de la chaleur depuis le couvercle est améliorée, ce qui permet de diminuer la consommation de 70 watts.

### Pièces en plastique (poignées, support et pied)

- Meilleure résistance à la chaleur
- Meilleure stabilité lors des rotations du couvercle

## Mode d'emploi

Avant la première utilisation, le poêlon, qui est revêtu de Teflon® antiadhésif, doit être lavé dans une eau propre et chaude avec un détergent, puis séché complètement.

Nous recommandons de remplir le poêlon jusqu'au niveau d'attache des poignées afin d'éviter tout contact entre le couvercle chauffant et les aliments, et donc de brûler ces derniers.

La REMOSKA® n'est pas équipée d'un bouton de réglage car la cuisson se fait de manière égale et vous n'avez donc aucun risque de brûler vos plats. Nous recommandons de ne soulever le couvercle lors de la préparation des plats que si c'est absolument nécessaire. Les aliments pourraient se dessécher si le couvercle est trop souvent relevé.

Ne préchauffez pas le couvercle chauffant de votre REMOSKA® à vide.

Le modèle R21/R21F est fabriqué avec trois vis creuses et une vis borgne dans le couvercle, ce qui permet d'optimiser les conditions de cuisson.

Pour une cuisson de viande, gardez à l'esprit que différents types de viande contiennent des quantités variables d'eau et de graisses. Évitez d'arroser une viande qui cuît dans le poêlon anti-adhésif car l'excès de vapeur s'échappera par les valves du couvercle.

Les viandes en sauce doivent être arrosées pour mijoter. Préparées ainsi, elles restent succulentes et ne sèchent pas comme lors d'une longue cuisson

dans un four classique.

**NE PAS UTILISER** d'ustensiles métalliques ou coupants pour mélanger ou détacher des aliments des parois ou du fond, car ils pourraient endommager le revêtement anti-adhésif TEFLON®. Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles en plastique ou en bois et ne coupez jamais des aliments à même le poêlon.

## Entretien (lavage et nettoyage)

Assurez-vous que la REMOSKA® a complètement refroidi et que la prise électrique est débranchée avant tout entretien.



### ATTENTION !

Le couvercle ne doit pas être plongé dans l'eau ni passer au lave-vaisselle.



- Essuyez la base du couvercle avec le côté non abrasif (n'utilisez pas la surface grattante) d'une éponge imbibée d'eau savonneuse tiède.
- Le dessus du couvercle est en acier inoxydable poli. N'utilisez pas de poudre de nettoyage, ni la surface râche d'une éponge de cuisine qui pourrait le rayer.
- La partie du couvercle en acier inoxydable peut parfois « jaunir » lors d'un usage prolongé, du fait de la température élevée.
- Le poêlon peut se nettoyer, sans poudre détergente, dans l'évier ou au lave-vaisselle.

Si l'une des pièces électriques de l'appareil (câble d'alimentation, élément de chauffe, interrupteur) semble endommagée, demandez **TOUJOURS** conseil à un expert. L'appareil doit passer un test électrique après réparation. N'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer le câble d'alimentation par vous-même afin d'éviter les blessures par choc électrique ou incendie. Les plats de cuisson à revêtement antiadhésif TEFLON® ont une température maximale d'utilisation de 260°C.

## CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad.

Zorg dat het apparaat aan het eind van zijn levensduur op een milieuvriendelijke wijze wordt verwerkt.

Hartelijk dank voor uw aankoop van de elektrische ovenschaal REMOSKA®. Dit traditionele Tsjechische product wordt al sinds 1957 gebruikt in Tsjechië (voorheen Tsjecho-Slowakije) en is al jarenlang zeer populair. De veelzijdige REMOSKA® vindt nu ook zijn weg buiten de Tsjechische grenzen.

De elektrische ovenschaal REMOSKA® behoort tot een speciale groep elektrische apparaten voor het bereiden van voedsel. U kunt in deze ovenschaal werkelijk alle soorten vlees en groenten bereiden en hij is geschikt voor hartige en zoete gerechten. Het apparaat biedt een gezonde manier om zonder verlies van voedingsstoffen te koken en bakken en voedsel op te warmen en te ontddooien.

Lees voordat u de elektrische ovenschaal REMOSKA® gaat gebruiken zorgvuldig de veiligheidswaarschuwingen en gebruiksaanwijzing door.

## Smakelijk eten!

### Veiligheidswaarschuwing



#### HEET OPPERVLAK

De onderdelen met deze markering worden zeer heet (deksel, steun, standaard)

#### GEVAARI!!

Het deksel bevat het verhittingselement. Gedurende de bereiding van gerechten wordt het deksel **ZEER HEET** en het blijft ook na uitschakeling nog lang warm. Tijdens de bereiding van gerechten mag u het oppervlak van het deksel en andere metalen onderdelen **NIET AANRAKEN**. Gebruik om het deksel op te tillen de plastic handgreep.

Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe tijdsklok of afstandbediening.

Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar. Personen met fysieke of geestelijke beperkingen, of een gebrek aan kennis of ervaring, mogen het apparaat alleen gebruiken onder begeleiding of na instructies over veilig gebruik.

Het apparaat mag niet worden gebruikt door jonge kinderen. Neem bij reiniging en onderhoud de veiligheidsinstructies in acht.

Het apparaat mag alleen met de geleverde houder en volgens de instructies worden gebruikt.



#### WAARSCHUWING!

Leg het deksel niet met het verwarmingselement naar beneden neer op een onderzetter of het werkvlak, leg het deksel altijd **ONDERSTEBOVEN** neer (zie afbeelding). De handgreep en steun zijn hiervoor gemaakt.

Als u klaar bent met de bereiding, moet u het apparaat **UITSCHAKELEN** via de schakelaar en de stekker **UIT HET STOPCONTACT HALEN**. Laat alles volledig afkoelen.



FOUT

GOED



#### WAARSCHUWING!

Het deksel mag niet worden ondergedompeld in water en mag **NOoit** worden afgewassen in de vaatwasser.



#### GEVAAR!!!

Gelieve het apparaat **NIET** in een vochtige omgeving te gebruiken en ook niet bij directe regen! **Gelieve het apparaat buiten bereik van kinderen en huisdieren te plaatsen! De eigenaars van huisdieren maken we attent op de algemene regel.**

De plaatsing en aanwezigheid van huisdieren in de keuken is onwenselijk. Gelieve het apparaat niet in de buurt van plastic en ontvlambare voorwerpen te plaatsen.

### De REMOSKA® bestaat uit drie onderdelen:

1 deksel (met verhittingselement)

2 pan met handgrepen

3 standaard



### Wijzigingen ten opzichte van het voorgaande model:

#### Schakelaar bovenop de handgreep

- De aan/uit-schakelaar is altijd duidelijk zichtbaar op de REMOSKA®. (Voorheen

was de schakelaar niet zichtbaar wanneer het deksel in een bepaalde positie was geplaatst.)

### De pan heeft handgrepen

- Dankzij de handgrepen kunt u de pan stevig vasthouden bij het mengen van ingrediënten, verplaatsen, leegscheppen, enzovoort.
- De pan is niet geschikt om mee te koken op een fornuis en/of kookplaat. De bodem van de pan kan dan vervormd raken.
- De pan is niet geschikt om mee te bakken in de oven. De plastic delen kunnen dan worden beschadigd.

### De pan heeft een dikker wand

- De pan is steviger en de warmte van het deksel wordt beter overgedragen, hierdoor is het verbruik gereduceerd met 70 watt.

### Plastic onderdelen (handgrepen, steun en standaard)

- Betere hittebestendigheid.
- Meer stabiliteit bij het omdraaien van het deksel.

### Gebruiksaanwijzing

Was vóór het eerste gebruik de pan met de Teflon®-antiaanbaklaag af in schoon warm water met afwasmiddel en droog hem daarna zorgvuldig af.

We raden u aan de pan bij gebruik niet verder te vullen dan het niveau van de handgrepen. Zo voorkomt u dat het voedsel in aanraking komt met het verhittingsdeksel en verbrandt.

De REMOSKA® heeft geen temperatuurregelaar en verhit op constant gelijke temperatuur. Daarom is aanbranden van voedsel vrijwel onmogelijk.

We raden u aan het deksel tijdens de bereiding alleen op te tillen als dat echt noodzakelijk is. Het gerecht kan uitdrogen wanneer het deksel te vaak wordt opgetild.

Het hittedeksel en de lege REMOSKA® mogen niet worden voorverwarmd.

Model R21/R21F heeft drie holle schroeven en een bout in het deksel. Dit zorgt voor optimale omstandigheden voor het bakken van gerechten. Houd er bij de bereiding van vlees rekening mee dat verschillende soorten vlees verschillende hoeveelheden water en vet bevatten. U hoeft in de antiaanbakpan het vlees niet te bedrijven, omdat overtollig vocht als stoom wordt afgevoerd via de ventielen in het deksel.

Te veel vocht kan er toe leiden dat het vlees gestoofd wordt in plaats van gebakken. De in de elektrische ovenschaal bereide gerechten blijven mals en drogen niet uit, in tegenstelling tot bij bereiding in een gewone oven.

GEBRUIK GEEN scherpe of metalen voorwerpen om in de pan te roeren of gerechten los te maken van de wand of bodem. Hiermee riskeert u

beschadiging van de Teflon®-antiaanbaklaag. GEBRUIK altijd houten of plastic keukengerei en snijd het gerecht niet in porties in de pan.

### Onderhoud (afwassen en reinigen)

Haal de steker uit het stopcontact en zorg dat de REMOSKA® volledig is afgekoeld. Daarna kunt u het apparaat reinigen.



#### WAARSCHUWING!

Het deksel mag niet worden ondergedompeld in water of worden afgewassen in de vaatwasser.



- Veeg de onderzijde van het deksel schoon met een vochtig sponsje dat is ondergedompeld in warm water met afwasmiddel (gebruik niet de ruwe kant van een schuurponsje).
- De bovenzijde van het deksel is gemaakt van gepolijst roestvrij staal. Reinig het deksel niet met schuurmiddel of de ruwe kant van een schuurponsje, deze kunnen krassen veroorzaken.
- Door de hoge temperatuur kan het roestvrijstaal deel van het deksel na langdurig gebruik geel verkleuren.
- De pan kan worden gereinigd in de gootsteen of de vaatwasser. Gebruik hierbij geen schuurmiddel.

**Indien een van de elektrische onderdelen van het apparaat (snoer, verhittingselement, schakelaar) beschadigd raakt, dient u ALTIJD contact op te nemen met een professionele reparateur. Het apparaat MOET na reparatie een elektrische test ondergaan. Voorkom elektrische schokken en brand en probeer nooit zelf het apparaat te repareren of het snoer te vervangen.**

**Ovenschalen met een Teflon®-antiaanbaklaag mogen worden gebruikt bij temperaturen tot 260° C.**

### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

**Ce produit est conforme aux réglementations du Parlement européen et du Conseil no. 1935/2004 EC.**

**Veuillez vous assurer que cet appareil est éliminé de manière écologique au terme de sa durée de vie.**

Gracias por comprar este producto tradicional checo, el plato de horno eléctrico REMOSKA®, usado en la República Checa (anteriormente Checoslovaquia) desde 1957, y todavía muy popular. Debido a su amplio uso, REMOSKA® ha encontrado popularidad no solo en la República Checa, sino también en otros países.

El plato de horno eléctrico REMOSKA® pertenece al grupo de aparatos eléctricos probados y muy populares utilizados para el procesamiento térmico de alimentos. En él se pueden preparar todo tipo de carnes, verduras, platos salados y dulces. Ha demostrado ser el más adecuado para cocinar y dorar, así como también para calentar y descongelar alimentos de una forma saludable y nutritiva.

Antes de utilizar el plato de horno eléctrico REMOSKA® lea detenidamente las advertencias de seguridad y las instrucciones de uso.

## ¡Disfruta tus comidas!

### Advertencia de seguridad



#### SUPERFICIE CALIENTE

Las partes marcadas de esta manera son muy calientes (tapa, soporte)

#### ¡¡¡PELIGRO!!!

La tapa contiene el elemento de calentamiento. Durante la preparación de los platos, la tapa está **MUY CALIENTE** y permanece caliente después de que se haya apagado el interruptor principal. **NO TOQUE** la superficie de la tapa u otras partes metálicas durante la preparación de los platos. Use el mango de plástico para manipular la tapa. El aparato no está diseñado para conectarse a través de un temporizador externo o un control remoto.

Este aparato puede ser usado por niños de 8 años de edad o mayores. Las personas con capacidades físicas y mentales reducida o la falta de experiencia y conocimiento, no deben usar el dispositivo a menos que estén bajo supervisión o que se les informe sobre su uso de manera segura.

Este aparato no debe ser utilizado por niños pequeños y la limpieza y el mantenimiento deben llevarse a cabo de una manera segura.

El aplicador solo debe usarse en el pedestal suministrado de la manera indicada.



#### ¡PRECAUCIÓN!

No coloque la tapa sobre la parte inferior de la calefacción o sobre una estera o mesa de trabajo, y colóquela siempre en la posición de **REVERSA** (ver imagen). El mango y el soporte han sido diseñado para esta posición. Después de terminar la preparación del plato

**APAGUE** el interruptor principal y **DESCONECTE** el electrodoméstico de la fuente de alimentación. Deje que todo se enfrie.



INCORRECTO



CORRECTO



#### ¡PRECAUCIÓN!

La tapa no debe sumergirse en agua y debe NUNCA lavarse en un lavavajillas.



#### ¡¡¡PELIGRO!!!

**NO UTILICE** el dispositivo en un ambiente húmedo! ¡Coloque el dispositivo fuera del alcance de niños y mascotas!

**Queremos recordarles a los cuidadores de mascotas animales o de aves de la regla común: La colocación y la presencia de mascotas en la cocina no son bienvenidas.**

No coloque el dispositivo cerca de objetos inflamables o de plástico.

### El REMOSKA® consta de tres partes básicas:

1 tapa (con elemento calefactor)

2 sartenes con mangos

3 soportes



### Cambios desde el modelo anterior:

#### Ubicación del interruptor en la parte superior del mango

- Se puede ver fácilmente el control de encendido/apagado, cualquiera que sea la posición del REMOSKA® (anteriormente el interruptor no se veía cuando la tapa se

colocaba en una posición determinada)

#### Sartén con mangos

- Los mangos brindan la capacidad de agarrar el sartén al mezclar, mover, vaciar contenido, etc.
- El sartén no está diseñada para cocinar en la estufa y/o el horno. Esto puede llevar a que la base de la bandeja se deforme.
- El sartén no está diseñada para hornear en el horno ya que sus piezas de plástico podrían dañarse.

#### Mayor espesor del sartén

- El sartén es más firme y ha mejorado la transmisión de calor de la tapa, lo que reduce el consumo por 70 vatios

#### Piezas de plástico (mango, y soporte)

- Mayor resistencia al calor
- Mejor estabilidad al girar la tapa de calentamiento

#### Instrucciones de uso

Antes de su primer uso, la bandeja con la superficie antiadherente de Teflon® debe lavarse en agua tibia limpia con detergente y luego secarse completamente.

Recomendamos llenar el sartén hasta el nivel donde están colocadas los mangos, para evitar el contacto entre la comida y la tapa de calentamiento, y la posterior quemada.

El REMOSKA® no está equipado con un control de ajuste porque se cocina de manera uniforme y, por lo tanto, no debe preocuparse por quemar la comida.

La temperatura dentro del plato es de 160-180 °C.

Recomendamos levantar la tapa durante la preparación de los platos solo cuando sea absolutamente necesario. El plato se secará si la tapa se levanta con demasiada frecuencia.

No precaliente la tapa de calefacción ni todo el REMOSKA® si está vacío.

El modelo R21 ORIGINAL Teflon® está fabricado con tres tornillos huecos y un tornillo ciego. Como resultado, se mantienen las condiciones óptimas para la cocción.

Cuando cocine carne, tenga en cuenta que los diferentes tipos de carne contienen cantidades variables de agua y grasa. Evite, por lo tanto, rociar la carne en el sartén con la superficie antiadherente ya que las válvulas de la tapa expulsarán el exceso de vapor.

La carne solo se guisará si se la hiere. Los disis preparados permanecerán succulentos y no se secarán por una cocción larga, como es el caso de un horno clásico.

**NO UTILICE** instrumentos afilados o metálicos para mezclar y separar alimentos de las paredes o la base ya que la superficie antiadherente de Teflon® podría dañarse. Siempre **UTILICE**

instrumentos de madera o plástico y nunca corte alimentos en el sartén.

#### Mantenimiento (lavado y limpieza)

Asegúrese de que el REMOSKA® se haya enfriado por completo y que la corriente eléctrica esté desconectada antes de la limpieza.



#### ¡PRECAUCIÓN!

La tapa no debe sumergirse en agua ni limpiarse en el lavavajillas.



- Limpie la base de la tapa con un estropajo húmedo empapado en agua tibia con detergente (no use su superficie áspera).
- La parte superior de la tapa está hecha de acero inoxidable pulido. No use polvos de limpieza o la superficie áspera de un estropajo, ya que podría rayarse.
- La parte de acero inoxidable de la tapa puede «ponerse amarilla» durante un largo período de uso, debido a la alta temperatura.
- La bandeja se puede limpiar sin el uso de polvos de limpieza en el fregadero o en el lavavajillas.

**Si una de las partes eléctricas del dispositivo (cable de suministro, elemento calefactor, interruptor) está dañada, SIEMPRE solicite el asesoramiento de un experto. El dispositivo DEBE pasar una prueba eléctrica después de haber sido reparado.**

Nunca intente reparar el dispositivo ni reemplace el cable de suministro usted mismo para evitar lesiones por descargas eléctricas o incendios.

**Platos para hornear con superficies antiadherentes de Teflon® se pueden usar a temperaturas de hasta 260°C.**

#### DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

**Este producto cumple con las regulaciones del Parlamento Europeo y el Consejo numero 1935/2004 EC.**

**Asegúrese de que el dispositivo se elimine de forma respetuosa con el medio ambiente al final de su vida útil.**

Hvala Vam što ste kupili tradicionalni češki proizvod, električnu posudu za pečenje marke REMOSKA®. Remoska se u češkim kuhinjama koristi od 1957.godine i još uvek je veoma popularna. Zbog svoje široke upotrebe, proizvod je popularan ne samo u Češkoj, nego i u drugim zemljama.

Električna posuda za pečenje REMOSKA® je veoma priznat i popularan elektro uređaj namenjen za termičku obradu hrane. Možete pripremati sve vrste mesa, povrća, slatkih i slanih jela. Naprakladniji je za pečenje, ali se takođe može koristiti za podgrevanje i odmrzavanje namirnica. Priprema hrane odgovara zdravom načinu ishrane. Pre upotrebe elektro uređaja REMOSKA®, pažljivo pročitajte sigurnosno uputstvo i uputstvo za upotrebu.

## Prijatno!

### Sigurnosna obaveštenja



#### VRUĆA POVRŠINA

Ovako označeni delovi su veoma vrući (poklopac, nosač, postolje)

#### OPASNOST!!!

Grejač se nalazi u poklopcu. Poklopac je **veoma vruć** tokom upotrebe aparata i ostaje vrući i kada je glavni prekidač za napajanje isključen. **NE DODIRUJTE** površinu poklopcu, kao ni ostale metalne delove tokom upotrebe. Koristite samo plastičnu dršku za rukovanje poklopcem.

Uređaj nije namenjen za povezivanje pomoću spoljnog tajmera ili daljinskog upravljača.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina. Osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja samo kada su pod nadzorom lica zaduženih za njihovu bezbednost ili su obučeni da koriste uređaj na siguran način i razumeju potencijalne opasnosti. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da obavljaju deca, osim ako nisu pod nadzorom i starija od 8 godina. Deca mlađa od 8 godina moraju se držati dalje od aparata i njegovog napajanja.

Uređaj mora uvek biti postavljen na postolje.



#### PAŽNJA!!!

Ne postavljajte poklopac donjem grejnim elementom na radnu površinu,

ali ga uvek postavite **NAOPAKO** (vidi sliku). Za ovaj položaj su predviđeni drška i naslon. Kada završite sa pripremom hrane, ISKLJUČITE glavni prekidač i ISKLJUČITE aparat iz mreže. Ostavite aparat da se ohladi.



**NEISPRAVNO**



**ISPRAVNO**



#### PAŽNJA!!!

Poklopac ne sme biti uronjen u vodu! Nikada ne perite poklopac u automatskoj mašini za pranje posuđa!



#### OPASNOST!!!

Uređaj **NE KORISTITI** u vlažnoj sredini i na kiši! Čuvajte van domaćaja dece i kućnih ljubimaca! Mi se pozivamo na opšti princip uzgajivanja domaćih životinja i ptica: prisustvo domaćih životinja u kuhinji je nepoželjno. Ne postavljajte uređaj u blizini plastičnih i zapaljivih predmeta.

### REMOSKA® se sastoji od tri osnovna dela:

1 Poklopac (sa grejačem)

2 Posuda sa ručkama

3 Postolje



### Izmene u odnosu na prethodni model:

#### Prekidač na vrhu držača

- Upravljanje za levoruke i desnoruke osobe
- Proverite uključivanje / isključivanje u bilo kojoj poziciji Remoske

(ranije prekidač nije bio vidljiv kada je grejač bio okrenut)

#### **Posuda sa ručkama**

- Mogućnost hvatanja posude tokom mešanja, prenošenja, izbacivanja sadržaja itd.
- Činija nije namenjena za kuhanje na šporetu kao ni na pločama za kuhanje! Može doći do deformiteta dna činije
- Činija nije namenjena za pečenje u pećnici! Plastični delovi bi bili oštećeni.

#### **Veća debљina posude**

- Poklopac je čvršći
- Bolji prenos toplosti sa poklopca i smanjenje potrošnje za 70 V

#### **Plastični delovi (ručka, nosač i postolje)**

- Veća otpornost na toplotu
- Bolja stabilnost prilikom okretanja grejnog priključka

### **Uputstvo za upotrebu**

Pre prve upotrebe posudu sa Teflon® neprijanjajućom površinom operite sa čistom, topлом vodom i deterdžentom i osušite.

Preporučujemo da se posuda napuni do visine zavrtnja kojim su pričvršćeni držači da bi se sprečio kontakt hrane sa poklopcom za grejanje, da namirnica ne bi zagorela.

Remoska® nema termoregulaciju jer radi jednako i budite bez brige, ne dolazi do zagorevanja hrane. Temperatura unutar posude je 160-180 °C.

Podizanje poklopca tokom kuhanja namirnica je preporučeno samo u neophodnim situacijama, čestim otvaranjem dolazi do isušivanja hrane. Ne zagrevajte grejni poklopac ili čitavu hranu bez hrane.

Model R21 ORIGINAL Teflon® je proizveden sa tri šuplja vijka i jednim zavaljenim vijkom. Ovo omogućava optimalne uslove pečenja.

Kada pečete meso, treba imati u vidu da različite vrsta mesa sadrže različite količine vode i masti i zato u posudi sa neprijanjajućom površinom nedolivamo vodu za vreme pečenja, višak pare se ispušta kroz ventile na poklopцу.

Ako mesu dodajemo vodu, samo ga dinstamo!

Pripremljena jela ostaju sočna, i meka, nisu suva kao nakon pripreme u konvencionalnoj rerni.

**NE KORISTITE** oštре i metalne alate da biste mešali i odstranili namirnice sa površine činije. To bi moglo oštetiti neprijanjajuću površinu Teflon® ! **UVEK KORISTITE** samo drvene ili plastične alate. Nikada ne secite namirnice u posudi!

### **Održavanje (pranje i čišćenje)**

REMOSKA® se može očistiti tek nakon potpunog hlađenja i isključivanja iz mreže.



#### **PAŽNJA!!!**

Poklopac ne sme biti uronjen u vodu! Nikada ne perite poklopac u



automatskoj mašini za pranje posuđa!

- Obrišite donji deo poklopca vlažnim sunđerom (ne koristite grubu površinu) koja je namočena u toploj vodi sa deterdžentom.
- Vrh je izrađen od sjajnog inoka. U tom slučaju, NIKADA ne koristite deterdžent za pranje ili grubu površinu sunđera. Mogao bi da se izgrebe!
- Gornji deo poklopca od nerđajućeg čelika može da požuti zbog uticaja temperature tokom upotrebe.
- Posudu perite na uobičajeni način bez upotrebe deterdženta, možete je prati u mašinu za pranje posuđa.

**U slučaju oštećenja električnog dela uređaja (napojni kabl, grejač, prekidač ...)** UVEK se obratite ovlašćenom servisu. Nakon popravke, uređaj mora proći određena ispitivanja!

**Da biste izbegli strujni udar ili požar, NIKADA ne popravljajte ili ne zamenjujte kabl za napajanje sami. Posude za pečenje sa neprijanjajućom površinom Teflon® se mogu koristiti do temperature 260 °C.**

#### **IZJAVA O USKLAĐENOSTI**

Proizvodi su u skladu sa Uredbom 1935/2004 Evropskog parlamenta i Veća EC.  
Ne bacati u komunalni otpad!

Спасибо вам, что вы приобрели традиционный чешский продукт бренда Remoska® (электрическая чудо печь), который используется на чешских кухнях с 1957 и до сих пор очень популярны. Remoska® нашла популярность не только в Чешской Республике, но и в за рубежом.

Электрическая чудо печь Remoska® относится к проверенным и очень популярным приборам для тепловой обработки пищевых продуктов. Используйте его, чтобы приготовить все виды мяса, овощей, для выпечки пирогов и сладкой выпечки. Так же Ремоска можно использовать для разогрева блюд и разморозки. Remoska® идеально подходит для приготовления блюд для здорового питания (приготовление без масла и жира) и для соблюдения диеты.

Перед первым использованием электрической печки Remoska® внимательно прочитайте инструкцию по применению.

## Приятного аппетита!

### Меры предосторожности



#### ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Отмеченные части нагреваются до высокой температуры. (Крышка, кастрюля, подставка).

#### Внимание!!!

В крышку вмонтирован нагревательный элемент. Крышка во время приготовления пищи очень сильно нагревается и остается горячей еще долго после выключения из сети! **НЕ ТРОГАЙТЕ** руками во время приготовления поверхности крышки или другие металлические части. Они очень горячие. Чтобы управлять крышкой используйте только специальную пластиковую ручку и дополнительную ручку, установленную на крышке.

Прибор не предназначен для подключение через внешний таймер или регулятор напряжения. Этот прибор может быть использован детьми от 8 лет и старше. Лица с физическими или умственными отклонениями, или отсутствием опыта и знаний, должны находиться под контролем или быть проинструктированы в использовании техники безопасным способом и знать о потенциальной опасности прибора. Дети не должны играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание осуществляется

пользователем старше 8 лет или только под контролем взрослых. Детей до 8 лет необходимо держать вдали от прибора и электрического шнура.

Прибор при использовании всегда должен быть установлен на подставку.



#### ВНИМАНИЕ !!!

Не кладите крышку нижней частью на подставку под горячее, пластиковые или деревянные доски или рабочую поверхность стола. Крышка всегда должна быть перевернута (см. рисунок). Для этого специально предназначена ручка и дополнительная опора. После того, как вы закончили приготовление пищи выключите кнопку на ручке и отключите прибор от сети.



Плохо



право



#### ВНИМАНИЕ !!!

Крышка не должна быть погружена в воду! В крышке встроен нагревательный прибор и он не должен соприкасаться сводой! Крышка **НЕ** предназначена для мытья посудомоечной машине!



#### ОПАСНОСТЬ !!!

Не использовать во влажных средах или под дождем. Поместите прибор в недоступном для детей и домашних животных место! **Хозяева домашних животных и птиц, хотелось бы напомнить общий принцип: Кухня является нежелательным местом для нахождения домашних животных.** Избегайте размещения прибора возле пластиковых и горючих предметов.

**Remoska® состоит из трех основных частей:**

1 Крышка (с нагревателем)

2 Чаша с ручками

3 Подставка



### **Изменения по сравнению с предыдущей моделью:**

#### **Расположение выключателя на верхней части ручки**

- Контроль симметричный. Это удобно и для правшей, и для левшей.
- Кнопка включение / выключение видна и находится под контролем при любом положении Remoska

#### **Чаша с ручками**

- Возможность придерживать чашу во время перемешивания, переноски, опрокидывания содержания и других манипуляций.
- Чаша НЕ предназначена для приготовления пищи на плите и варочной панели! Это может вызвать деформацию дна.
- Чаша НЕ предназначена для использования ее в духовке! Это приведет к повреждению пластиковых ручек.

Толстые стенки и дно чаши создают лучшую теплопередачу от крышки и тем самым позволяет снизить расход электроэнергии на 70 Вт Пластмассовые детали (ручки и подставка) из термостойкого пластика.

#### **Инструкция по применению**

Перед первым использованием посуды с антипригарным покрытием Teflon® поверхность вымойте чистой, теплой водой с моющим средством и тщательно высушите.

Кастрюлю рекомендуем наполнять не выше места крепления ручек, иначе возможно соприкосновение с нижней частью крышки, в которой вмонтирован нагревательный прибор, что может привести к подогреванию пищи сверху.

Remoska® НЕ оснащена прибором регулирования температуры, потому что она работает равномерно и вам не придется

беспокоиться, о том, что еда может пригореть. Мы рекомендуем, часто не открывать крышку во время приготовления еды, делайте это только в случаях, когда это необходимо. Иначе еда при частом открывании высыхает. Не используйте крышку или всю REMOSKA® без продуктов (пустую).

Модель R21 ОРИГИНАЛ Teflon® производится с тремя отверстиями для вывода пара и одно отверстие закрыто. Благодаря этому поддерживаются оптимальные условия для выпечки.

При приготовлении мяса, следует иметь в виду, что разные сорта мяса содержат разные количества воды и жира. И при приготовлении мяса избыточный пар удаляется через клапаны в крышке.

Если к мясу подливаем жидкость, то оно будет просто тушиться. Готовые пищевые продукты, остаются сочными и не высыхают как при длительной готовке, как в классической духовке.

Для перемешивания и отодвигания продуктов из стенок кастрюли НЕ используйте острые и металлические предметы. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия Teflon®! Используйте только деревянные или пластиковые инструменты. Никогда не режьте пироги и другие блюда, требующие порционного деления в кастрюле!

#### **Техническое обслуживание (мойка и уборка)**

Remoska® могут быть очищены после полного охлаждения и отключения от сети.



#### **ВНИМАНИЕ !!!**

Крышка не должна быть погружена в воду!



Для мытья к крышки **НЕЛЬЗЯ** и спользовать а втоматическую посудомоечную машину!

- нижнюю часть крышки, протрите влажной губкой (Не используйте грубую поверхность) смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.
- Верхняя часть выполнена из полированной нержавеющей стали. Даже

в этом случае **НИКОГДА** не используйте абразивные (царапающие)

- моющие средства или шероховатую поверхность губки. Это может привести к царапинам на поверхности!
- Верхняя крышка из нержавеющей стали может под влиянием температуры при очень длительном
- использования пожелтеть. Мойте кастрюлю обычным способом без использования царапающих порошков и вы можете мыть кастрюлю в посудомоечной машине.

**В случае проблем с электрической частью устройства (Кабеля, обогреватель, выключатель ...)** Всегда используйте профессиональный сервис. Прибор после ремонта должен пройти тестирование электрической части! Чтобы избежать поражения электрическим током или пожара **НИКОГДА** не выполняйте ремонт или замену кабеля самостоятельно! Формы для выпечки с антипригарным покрытием Teflon® могут быть использованы при температуре макс. 260° С.

#### ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Продукция соответствует европейским нормам Парламент и Постановление Совета нет. 1935/2004 EC

Время продукта после окончания срока его использования Не может быть выброшен в обычный мусор!

## POZOR / ATTENTION



### **POZOR/ ATTENTION!!!**

#### **na ULOŽENÍ PŘÍVODNÍHO KABELU**

Při namotávání přívodního kabelu kolem opěrky na víku dochází k mechanickému poškození/zlomení kabelu v místě jeho vyústění z držadla, i když je chráněn průchodkou.

**NEUTAHOVAT A PEVNĚ NEOMOTÁVAT  
PŘÍVODNÍ KABEL NA OPĚRKU  
PEČÍCÍHO VÍKA!!!**



**X NE/NO**

**✓ ANO/YES**

## **NOTES**

## **NOTES**

# ZÁRUČNÍ LIST

Záruční opravy provádí:

REMO SKAS, r.o.

Markova 1768

74401 Frenštát pod Radhoštěm

IČO: 01895219

Výrobce poskytuje záruku za jakost a provedení tohoto výrobku ve smyslu ust. § 2113 a následkem zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, po dobu 24 měsíců.

Záruční doba běží od odevzdání věci kupujícímu; byl-li výrobek podle smlouvy odeslán, běží od dojítí výrobku do místa určení.

Dále ručí za všechny funkce stanovené přesnouším závaznými technickými normami za předpokladu, že kupující bude dodržovat návodem uvedený způsob použití výrobku.

Kupující nemá právo ze záruky, způsobila-li vadu po přechodu nebezpečí škody na výrobku na kupujícího vnitřní údálost. To neplatí, způsobil-li vadu prodávající.

Záruka se vztahuje na závady vzniklé použitím prokazatelně vadného materiálu nebo vadným provedením podmínok, že na výrobku nebyly provedeny neodborné opravy, úpravy nebo neoprávněné zásaty. Záruka se nevztahuje na běžné opotřebení výrobku.

Reklamaci může kupující uplatnit u prodejce, který výrobek prodal nebo může zaslat rádně záručním listem (či dokladem o koupi obsahujícím všechny potřebné údaje) přímo výrobcovi REMOSKA s.r.o.

Pro uplatnění práva ze záruky platí obdobně ustanovení § 2172 a 2173 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších

předpisů.

Reklamace nemůže být uznána bez řádně vyplňovaného záručního listu (případně dokladu o koupii obsahujícího všechny potřebné údaje), opatřeného datem a razitkou prodejny, dále v případě nesprávného zabalení výrobku a v důsledku tohoto jeho poškození při přepravě či v případě doručení nekompletního či demontovaného výrobku.

Další práva kupujícího, která se ke koupii výrobku vztahují, nejsou zárukou dotčena.

Datum prodeje: .....  
Razitko a podpis prodejny: .....

Raz. a podpis opravny .....  
Opravenka číslo: .....

Raz. a podpis opravny .....  
Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Raz. a podpis opravny .....  
Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Raz. a podpis opravny .....  
Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Raz. a podpis opravny .....  
Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Raz. a podpis opravny .....  
Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Raz. a podpis opravny .....  
Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Raz. a podpis opravny .....  
Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Raz. a podpis opravny .....  
Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Raz. a podpis opravny .....  
Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Raz. a podpis opravny .....  
Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Raz. a podpis opravny .....  
Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Raz. a podpis opravny .....  
Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Raz. a podpis opravny .....  
Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Raz. a podpis opravny .....  
Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....

Výrobek byl v zář. oprav od ..... do .....  
Opravenka číslo: .....